

MEDITERRÁNEO, LITERATURA Y GASTRONOMÍA

Índice

1. Literatos, periodistas, historiadores, ... : expertos cociner@s, gastónom@s, gourmets, gourmands, gastrósof@s que han dejado huella escrita
2. Grandes obras sobre alimentación, cocina y gastronomía
3. Obras de consulta utilizadas en el blog

Literatos, periodistas, historiadores, ... : expertos cociner@s, gastónom@s, gourmets, gourmands, gastrósof@s que han dejado huella escrita

- [Artusi, Pellegrino](#) (Forlimpopoli, cerca de Fo

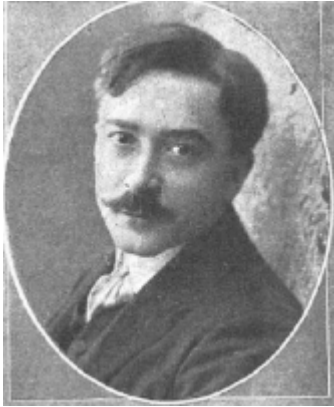


rlì, 4 de agosto de 1820 – Florencia, 30 de marzo de 1911). Autor culinario italiano conocido por su obra: [La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene](#) (*La ciencia de la cocina y el arte del buen comer*) compuesto de 790 recetas de cocina que fue editada en 1894. Es considerado el padre de la cocina italiana moderna.

- [Cavalcanti, Ippolito](#) (1787-1859). Noble de Florencia conocido en la actualidad por haber sido el escritor de algunas obras gastronómicas sobre la cocina italiana. Fue el duque de Buonvicino en su época. Escribió [La cucina teorico – pratica](#), 1837, Roma, obra considerada de referencia para entender muchos de los platos actuales de la cocina italiana, obra a la que dedicó cerca de veinticinco años de su vida, durante largos periodos de reflexión, o como él mismo dice en su prólogo: *“divagarsi nei momenti d’ozio”*.
- [Brillat-Savarin, Jean Anthelme](#) (1755-1826). Jurista f



rancés que ocupó importantes cargos políticos después de la Revolución, es el autor del primer tratado de gastronomía, [Fisiología del Gusto](#) (1825).



- **Camba, Julio.** Obras: *La casa de Lúculo o el arte de comer* (1929).



- **Cunqueiro Mora, Álvaro** (Mondoñedo, 22 de diciembre de 1911-Vigo, 28 de febrero de 1981). Obras: *La cocina cristiana de Occidente,*



M. ESCOFFIER

- **Escoffier, George Auguste** (28 de octubre de 1846-12 de febrero de 1935). Obras: *Mi cocina*.

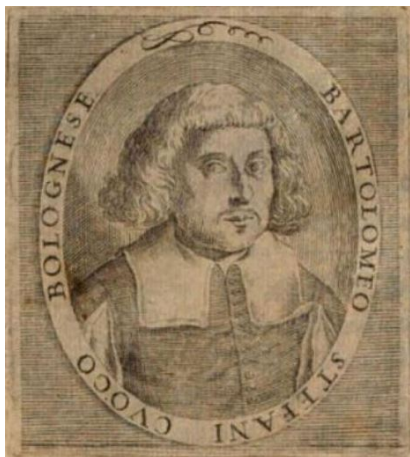
- **Fàbrega i Colom, Jaume** (Fontcuberta, Gerona, 1948). Obras: *La cuina mediterrània, La cuina del món, La cuina catalana a l' abast, La cocina de Menorca, La cocina mediterránea, Dalícies*. Redactor de la obra de Josep Lladonosa *El Gran Llibre de la Cuina Catalana* y de la de Ferran Adrià *El Bulli, El sabor del Mediterráneo*. [[Blog personal](#)]
- **Luján, Néstor**. Obras: *El ritual del aperitivo: avisillos, llamativos y tapas* (1995).
- **Mestre Robert, Rupert de Nola o Roberto de Nola**. Apenas se sabe de él que fue jefe de cocina de un tal Don Fernando Rey de Nápoles (probablemente Fernando I de Nápoles) y que fue el autor del [Llibre del Coch](#), cuya

primera edición en catalán apareció en 1520. Su versión en castellano, editada en 1525, se llamó *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cocina*.

- **Pardo Bazán, Emilia.** Obras: *La cocina española antigua, La cocina española moderna*.
- **Pla, Josep.** Vázquez Montalbán escribió sobre él siguiente artículo en EL PAÍS SEMANAL: "[El profeta de la dieta mediterránea](#)". Obras: *Lo que hemos comido* (1972)
- [Pignataro, Luciano](#).



- **Saillant, Maurice-Edmond, Curnonsky** (Angers, 1872 – París, 1956). Gastrónomo, humorista y crítico culinario francés, apodado « el Príncipe de los Gastrónomos ». Fue el escritor de gastronomía más celebrado en Francia en el siglo XX. Escribió más de 65 libros y numerosísimas columnas periodísticas. Es a menudo considerado el inventor del turismo motorizado tal como fue popularizado por [Michelin](#), aunque él mismo no condujo nunca. Fue discípulo de [Henri-Paul Pellaprat](#).



- **Scappi, Bartolomeo** (Dumenza, ~ 1500 – 13 de abril de 1577). Cocinero italiano del Renacimiento. Cocinero de cardenales y Papas (sirvió al Papa Pío IV, incorporándose al equipo de cocina de la Santa Sede; continuó trabajando como cocinero para el papa Pío V). Adquirió fama en 1570 con la publicación de su libro *Opera dell'arte del cucinare*, en el que detalla más de mil recetas de la cocina renacentista y descripciones de varias técnicas e instrumentos. Reimpresiones de la obra fueron continuamente publicadas entre 1570 y 1643. Scappi revolucionó la cocina de su tiempo con sus nuevos métodos y el uso de ingredientes traídos de América.
- [Thibaut i Comalada, Eliana](#). (Vernet, Catalunya-Nord, 1928 –). Cocinera ligada a la Escuela de Cocina Catalana de la Illa de Tet en Ille-sur-Têt, Rosellón y autora de libros sobre gastronomía catalana como *La cuina dels Països Catalans – reflex d'una societat* (2001) y *La cuina medieval catalana* (2006). Asimismo es autora de una importante obra sobre cocina y nutrición, que abarca más de una treintena de libros, además de artículos divulgativos y un CD-ROM interactivo. Thibaut y Comalada se dedica sobre todo a la recuperación de la cocina catalana tradicional y las recetas medievales y populares.
- [Vázquez Montalbán, Manuel](#)

Grandes obras sobre alimentación, cocina y gastronomía

- Artusi, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. BUR, 2011. [[enlace a la edición original de 1894](#)]
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût. Ou meditations de gastronomie transcendante*. Gabriel de Gonet Éditeur. Paris, 1848. En francés, digitalizado por Google [[PDF](#)]. Está disponible en castellano, entre otras, en una edición impresa por Editorial Iberia, S.A. Barcelona, 1999.
- Capatti, Alberto; Montanari, Massimo. *La cocina italiana: historia de una cultura*. Alba Editorial, 2006.
- Cavalcanti, Ippolito. *La cucina teorico – pratica*, 1837, Roma [[Google Books](#)]
- Escoffier, Auguste. *Mi cocina Escoffier*. Marín, 2013.
- Escoffier, Auguste. *Le guide culinaire*. Flammarion, 2015.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. *Histoire de l'alimentation*. Ed. Fayard, 1996.
- Kostioukovitch, Elena. *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida: Un itinerario a través de la historia, la cultura y las costumbres*. Tusquets Editores, 2009.
- Maestro Martino de' Rossi (o di Como). *Libro de Arte Coquinaria*. ca. 1460. Basado en: *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*. A cuidado de Emilio Faccioli. Vol. 1. Milano 1966, 115-204. [– Versión digital: Valeria Romanelli, 7/2004, [en texto plano](#)]; [[en PDF con hipertexto](#)].
- Maestro Bartolomeo Scappi. *Del Arte De Cocinar: Obra Del Maestro Bartolomeo Scappi Cocinero Privado Del Papa Pio V*. Venecia, 1570.
- Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia. Historia de la alimentación en Europa*, traducción de Juan

- Vivanco. Crítica, Barcelona, 1993.
- Pardo Bazán (Condesa de), Emilia . *La cocina española antigua*. Madrid, 1913. Editorial MAXTOR, Madrid, edición 2012.
 - Pérez, Dionisio Pérez, «*Post-Thebussem*». *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, 1929.
 - Sada, L. y Valente, V. (al cuidado de). *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*. Puglia Grafica Sud, Bari, 1995.

Obras de consulta utilizadas en el blog

- Accademia Italiana della Cucina. Existe una revista mensual editada por el organismo, con el título *Civiltà della Tavola*, desde enero de 2013, así como una extensa relación de recetas italianas, clasificadas por regiones. Para el acceso gratuito a su contenido online hay que darse de alta como usuario, en: [Accademia Italiana della Cucina](#)
- Anón, Rafael (dir.); Postigo, Anuchina (coord.). *La Dieta Mediterránea en el mundo: pasado, presente y futuro*. Real Academia de Gastronomía. (Estudio financiado por la Fundación Villar Mir). [[PDF](#)]
- Brittin, H. C., (2011). *The food and culture around the World. Handbook*. Prentice Hall (publ.).
- Cantarero, L. (ed.), (2012). *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Editorial UOC. [[Google Books](#)]
- Contreras, J.; Gracia, M., (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel. [[Google Books](#)]
- Helstolsky, C., (2009). *Food culture in the*

Mediterranean. Greenwood Publishing Group

- Laurioux, B., (2002). "Identità nazionali, peculiarità regionali e "koinè" europea". En: Montanari, M. (ed.) *Il mondo in cucina: Storia, identità, scambi*. Bari: Laterza. [[Google Books](#)]
- Moyano, I. *La cocina escrita*. Biblioteca Nacional de España. [[Enlace al artículo](#)]
- Web Académie du Goût. Tous les secrets des grands chefs. [[URL](#)]