

Capítulo 13

Mapas gastronómicos: España

Diversidad geográfica, étnica, cultural y culinaria: mapas gastronómicos

- Existe una correlación entre las diferentes regiones geográficas, climáticas e históricas de cada país con otras centradas en la alimentación.
- En el caso de España, su mapa gastronómico puede trazarse según diferentes zonas: la **zona de los asados** (centro de España), la **zona de las salsas** (el norte), la **zona de los pimientos** (la zona interior del noroeste), la **zona de los guisados** (Cataluña y Baleares), la **zona de los arroces** (el este), la **zona de los fritos y los gazpachos** (el sur) y la **zona de los mojos** (Islas Canarias).

Mapa gastronómico de España



Cada **región** tiene también un **plato emblemático** que puede reflejar una de las técnicas culinarias que la caracterizan

Cochifrito
(Navarra)

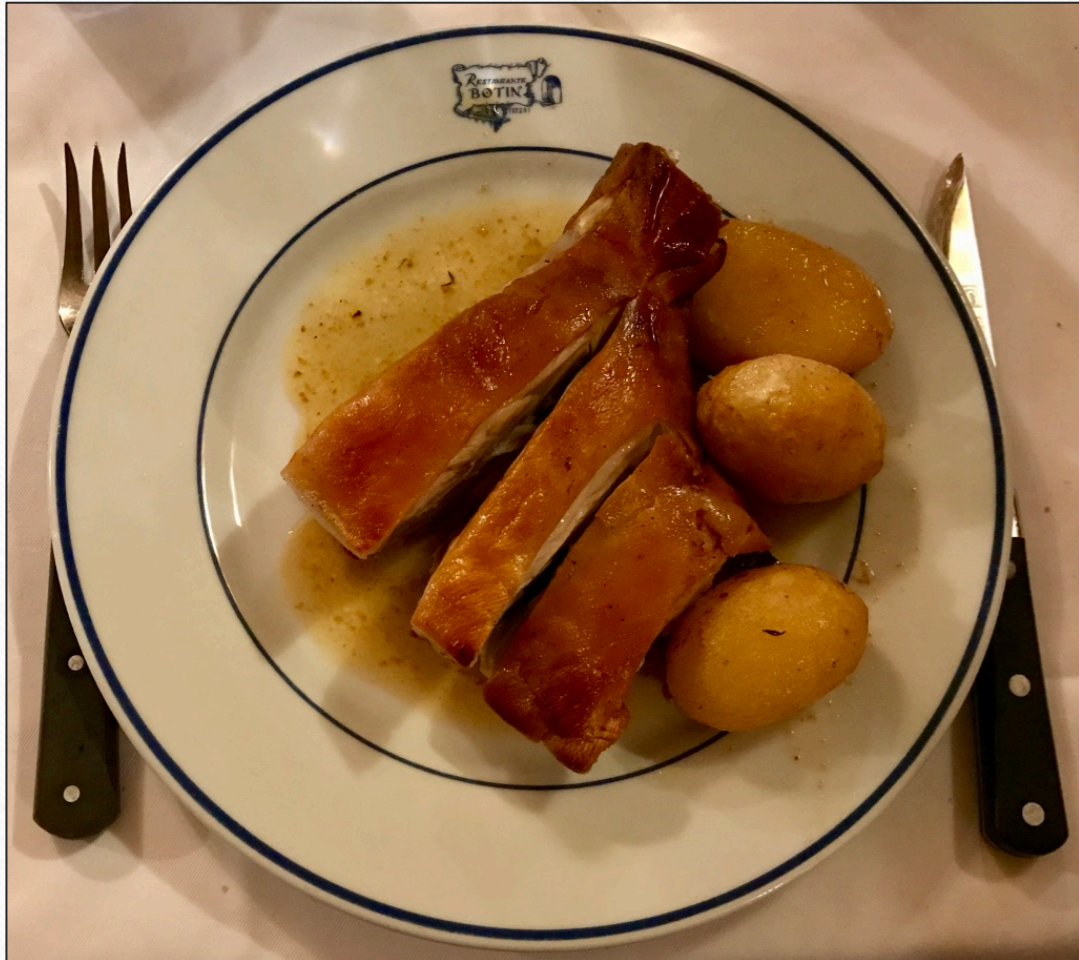


Fabada
(Asturias)



Pulpo a la gallega y tarta de Santiago (Galicia)





Cochinillo asado (Segovia)



Paella (Valencia)



Michirones (Murcia)



Arroz caldoso (levante español)



Arroz brut (Mallorca)



Patatas a la riojana (La Rioja)



Ron miel canario

[Juan Carlos Senante, "Mojo Picón":
https://www.youtube.com/watch?v=R3iyLNPyuPY](https://www.youtube.com/watch?v=R3iyLNPyuPY)



Papas arrugás con mojo picón (Canarias)

Otro alimento emblemático de las Islas Canarias es el gofio, una harina de uno o varios cereales que normalmente se toma mezclada con agua o leche





Quesada pasiega (Cantabria)



Cordero al chilindrón (Aragón)

Dos versiones diferentes de **merluza a la vasca**: tradicional y alta cocina



Crema catalana (Cataluña)



Crema catalana y filloa gallega a la venta entre otros postres en el Mercado de San Miguel



Migas (La Mancha)

Cocido madrileño (Madrid)



Tortillitas de camarones y frituras de pescado (Andalucía)



Las tortillitas de camarones son una deliciosa especialidad de Cádiz



Paella y disco de arado



Las paellas tradicionales son de hierro y tienen una concavidad en el centro

En Argentina se usa un utensilio parecido a la paella llamado **disco** o disco de arado, también de forma cóncava. En el disco se preparan las deliciosas discadas, la carne al disco y muchos otros platos



Carne al disco

Cómo se hace un disco de arado: <https://www.youtube.com/watch?v=d8LKrah1uBA>



El gazpacho andaluz incorpora tres cultivos que se consideran pilares de la dieta mediterránea: trigo (pan), olivo (aceite) y vid (vinagre de vino)



Diversas clases de aceite de oliva y vinagre a la venta en el Mercat de la Boqueria en Barcelona



Tomatina

La Tomatina, que se celebra que Buñol en agosto, es una batalla callejera en la que se emplean más de 22.000 tomates no aptos para el consumo

En parejas

1. ¿Cuáles son las características de la geografía gastronómica española?
2. ¿Cuántos mapas gastronómicos pueden hacerse al hablar de la gastronomía española?
3. ¿Qué es la dieta mediterránea? ¿Cuáles son sus beneficios?
4. ¿Puedes enumerar algunas de las razones por las que el gazpacho ha sido un marcador de nivel socioeconómico en determinados momentos históricos?
5. ¿Qué es la Tomatina? ¿Conoces otros ejemplos de fiestas o celebraciones donde se arrojen alimentos unas personas a otras?





Madrid, Plaza Mayor y Cava Baja, dos excelentes zonas para saborear **tapas**



En España es muy habitual salir de tapas con amigos y amigas. Normalmente hay zonas de la ciudad donde se concentran excelentes bares de tapas



Es posible que el **origen de las tapas** fueran los pequeños llamativos o aperitivos que se ponían encima de la tabla o tapa que protegía la bebida. Estos aperitivos servían para avivar la sed





Entre las tapas más típicas se encuentran la tortilla de patata, los boquerones en vinagre, los calamares, las croquetas y el pulpo a la gallega



En los mercados y bares se encuentra gran variedad de aceitunas aliñadas de muchas formas diferentes



En parejas

1. ¿Qué son las tapas? ¿Cómo se explica el origen de su nombre?
2. ¿Pueden relacionarse las tapas con un lugar geográfico específico?
3. ¿Podemos hablar de un momento en el que se “inventan” las tapas?
4. ¿Piensas que ha habido alimentos que han cumplido la función de las tapas sin llevar ese nombre?
5. ¿Cómo se explica la etimología de ‘arroz’? ¿Qué relación tiene con la historia de su cultivo?
6. ¿Qué es una paella? ¿Qué importancia cultural tiene?
7. ¿Cómo piensas que se puede explicar la similitud entre paella española y disco argentino?



IMANES GOURMET

1 X 3,90 €
3 X 10,00 €



Películas

El olivo:

<https://www.youtube.com/watch?v=HtyVkAHassQ>

Mujeres al borde de un ataque de nervios:

<https://www.youtube.com/watch?v=Q31VFLBkmSs>

La Verbena de la Paloma, café cantante:

https://www.youtube.com/watch?v=_GRhkpsmDT8

Fuera de carta:

<https://www.youtube.com/watch?v=ohkenuWNVOQ>

Café cantante:

<https://www.youtube.com/watch?v=rUJKnzi6EKs>

Los ladrones van a la oficina:

<https://www.youtube.com/watch?v=yRs8nI5PpLY>

Al igual que hemos trazado un mapa gastronómico de España, se pueden también trazar otros, como este del Perú

Elige un país hispánico y dibuja su mapa gastronómico



Imágenes

- Mapa Autonomías españolas: http://d-maps.com/carte.php?num_car=2211&lang=en
- Tomatina: By Carlesboveserral (Own work) [CC BY-SA 4.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>)], via Wikimedia Commons
- Tortillitas de camarones, mapa gastronómico de Perú: Rafael Climent-Espino
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo