


Hispanidad 2021
 Todos los acentos caben en Madrid
 Del 28 de septiembre al 12 de octubre
 Conciertos / Conferencias / Danza
 Teatro / Cine / Exposiciones
 Rutas urbanas


 Cultura Comunidad de Madrid
 → Varios espacios de la región
www.comunidad.madrid/cultura



 Comunidad de Madrid



HISPANIDAD 2021

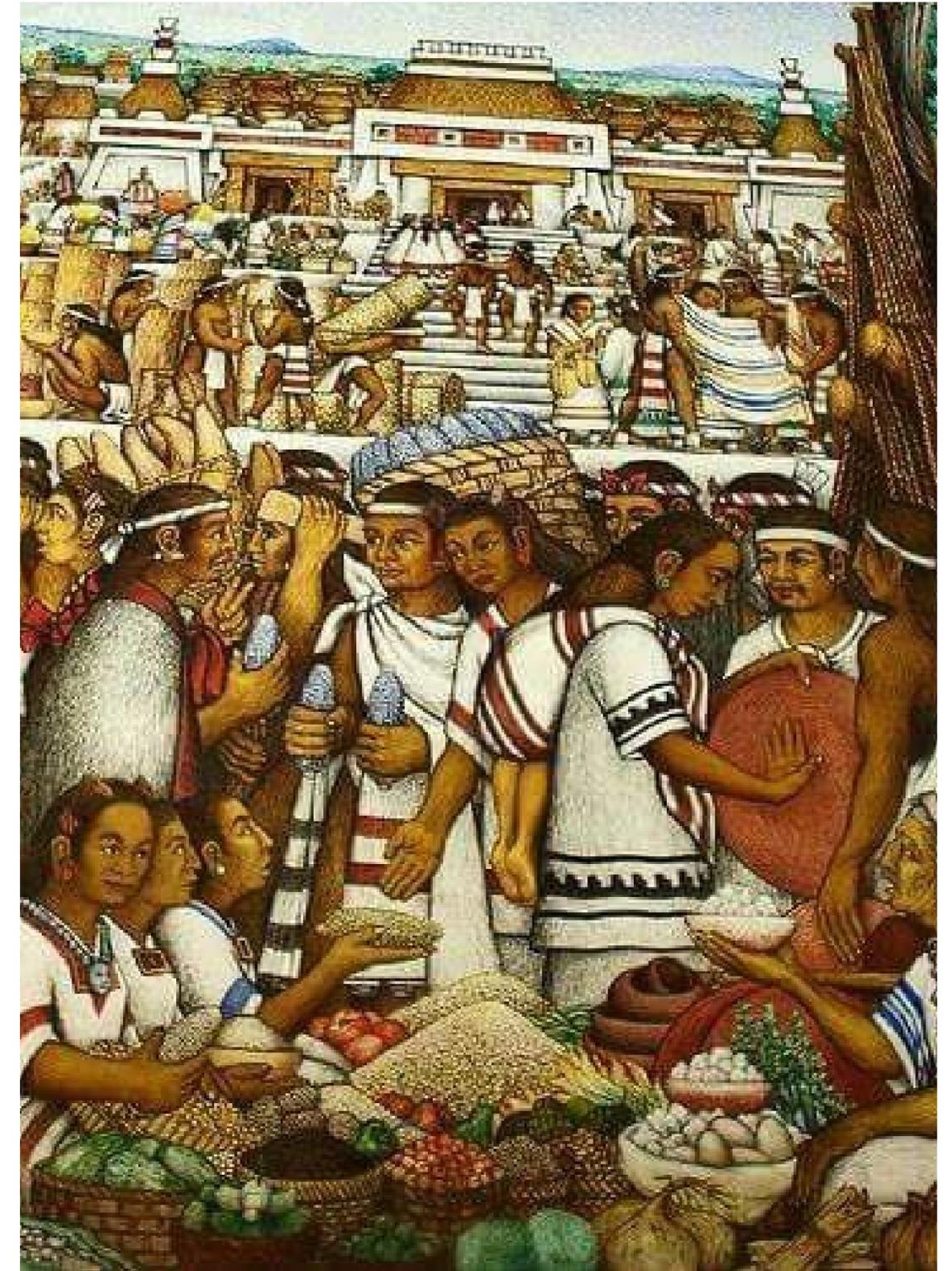
GASTRONOMÍA

La Casa de Madrid en México

El encuentro entre el Viejo y el Nuevo Continente hace más de 500 años dio inicio a un proceso de mestizaje y unión que tuvo gran repercusión desde el punto de vista de la alimentación.

Los españoles llevaron a América, junto con su cultura, religión y costumbres, nuevos hábitos alimenticios, a través de los cultivos de plantas y animales domésticos,

El mestizaje gastronómico se inició con la caída de México y fue desarrollándose a lo largo de los siglos. Para comprender este alcance hay que tener presente los dos elementos fundamentales, el indígena y el español.





La cocina española que llegó a América ya reunía un mosaico culinario con cuatro vertientes históricas: la de los antiguos iberos con la caza y el asado (cerdo, cabra, vaca); la romana, con el pan de trigo, la vid, el olivo y el ajo; la medieval, con el sabor y las especias y la del mundo árabe con el arroz, la caña de azúcar y los cítricos.

La primera introducción de alimentos de España al Nuevo Mundo la hizo Cristóbal Colón cuando en sus primeros viajes llevaba consigo: vino, aceite, vinagre, legumbres (judías, garbanzos, lentejas y habas), frutos secos, ajos, cebollas, queso, miel y gallinas.



La aportación fue de ida y vuelta, ya que entre las culturas prehispánicas existía una variedad de productos propios de la alimentación de sus habitantes como, el aguacate, los frijoles, el cacahuete o maní, el cacao y el chocolate, las frutas tropicales, el maíz, la patata o papa, el pavo o guajalote, el pimiento, chile o ají y el tomate o jitomate,



De esta fusión nació una nueva cocina y hábitos alimenticios derivados de elementos de ambos continentes y cuyo producto final es una dieta exuberante, rica, variada y muy nutritiva.

La cocina mexicana , declarada Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad desde 2010 por la UNESCO; se conformó de esa fusión de platillos y técnicas culinarias provenientes de las tradiciones de sus primeros habitantes y la cocina española.

De esta se puede nombrar una variada lista de exquisitos exponentes como son: los chiles en nogada, el mole, pozole, tamales, cochinita pibil, los tacos, barbacoa, mixiote, buñuelos, churros y el chocolate.





Así que cada vez que disfrutemos de algunos de estos platillos, estaremos probando un pedacito de la larga historia de la fusión de dos culturas. Un orgullo compartido tanto por españoles como mexicanos.

Para conocer algunas de las recetas de estos platos típicos o donde los puedes degustar consulta la página:<https://www.casamadridmexico.com/restaurantes-espanoles>

En TVUNAM se puede disfrutar de la serie documental "A la conquista del sabor" en línea en el link <https://tv.unam.mx/en-vivo/>