

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Investigación Cultura Gastronómica
Proyecto de Investigación

Sebastián Villavicencio Heymann

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario

Quito, 11 de agosto de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Investigación Cultura Gastronómica

Sebastián Villavicencio Heymann

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti Felice, Chef
especializado en Carnicería y
Charcutería

Firma del profesor

Quito, 11 de agosto de 2016

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Sebastián Villavicencio Heymann

Código: 00122597

Cédula de Identidad: 0914601414

Lugar y fecha: Quito, agosto de 2016

RESUMEN

Investigación de diferentes especialidades y tradiciones de la cultura gastronómica mundial y sus principales exponentes relevantes tanto en preparaciones compuestas, ingredientes, materias primas y platillos. Texto investigativo que complementa a nivel cultural el conocimiento del lector en los ámbitos básicos para la comprensión de la gastronomía del mundo. Esta investigación puede ser complementaria al texto de *Cultura Gastronómica* existente en el Colegio de Hospitalidad, Turismo y Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito.

Palabras claves: cultura, gastronomía, especialidades, tradiciones, sociedad, alimentación.

ABSTRACT

Research different specialties and traditions of the World Food Culture and its main relevant exponents within its most complex preparations, ingredients, raw material and dishes. Research that complements a cultural level knowledge of the reader in the basic areas of world cuisine. This research can be complementary to the existing text Gastronomic Culture at the College of Hospitality, Tourism and Culinary Arts from the Universidad San Francisco de Quito.

Keywords: culture, gastronomy, specialties, traditions, Society, Food

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	7
Desarrollo del Tema.....	9
Servicio.....	9
Francia.....	11
Italia.....	16
Estados Unidos.....	23
México.....	25
Perú.....	27
Argentina.....	31
Ecuador.....	33
España.....	36
Asia.....	39
Conclusiones.....	41
Referencias bibliográficas	43

INTRODUCCIÓN

Para algunos viajeros, para muchos Gourmands, una de las principales maneras de conocer una cultura, su pueblo y su sociedad está en la visita a los mercados de alimentos, es una parada indispensable en las visitas a las diferentes ciudades. En estos sitios que pueden ser algo ajetreados y según los destinos también congestionados, llenos de olores y aromas se pueden encontrar las bases culturales de cada pueblo, cada sociedad y cada persona. Es conocido que las dietas de los pueblos trabajadores llevaban en sí un alto contenido de carbohidratos para permitir soportar las largas jornadas de trabajo en el campo, un ejemplo de esto es la importancia de la papa, mote y otros ingredientes en la gastronomía del Ecuador.

Muchos hablan de la cocina fusión, pero debemos tener en cuenta que esta mezcla de regiones y géneros viene muchos años atrás. Cuando las fusiones eran reflejo de viajes, conquistas y dominios de unos pueblos con otros. ¿Que sería sino la cocina Italiana de no tener los tomates provenientes del Perú, o la pasta con su idea original traída por el veneciano mercader Marco Polo? Tan popular son los pimientos en la cocina mediterránea y las papas en la cocina francesa, ambos originarios de América. Debemos recordar que alimentos como el pan deben su inicio a los egipcios que usaron cebada y mijo como base para sus tortitas, así como el foie gras también. Siendo el hígado de pato un alimento adoptado luego por los romanos y hoy muy reconocido como parte de la gastronomía francesa

Citando unos ejemplos más, el café se lo debemos a la zona que hoy en día se la conoce como Etiopía, en especial a un pastor llamado Kaldi que observó un comportamiento inusual de sus cabras luego de probar un fruto rojo. El tamarindo conocido ampliamente en

América Latina es proveniente de África e influencia también a la India. Ambos frutos muy utilizados en las Américas, e incluso como base de la agronomía comercial de algunos países.

De esta manera podemos evidenciar la importancia que tiene la cultura gastronómica como reflejo del desarrollo de la historia e incluso como testigo cercano de la misma. Este trabajo entonces es un acercamiento a algunos de los puntos más relevantes de la cultura gastronómica mundial.

Esta investigación además de ser por sí misma un texto de uso cultural es también un complemento a texto de cultura gastronómica de Colegio de Hospitalidad, Turismo y Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito.

DESARROLLO DEL TEMA

Servicio y Protocolo

Conocer el protocolo y servicio para montar una mesa y atender a los comensales no es únicamente un requisito para quienes rodean su vida profesional en la hotelería y turismo, sino es parte de una necesidad de conocer los parámetros para servir y arreglar una reunión de manera apropiada.

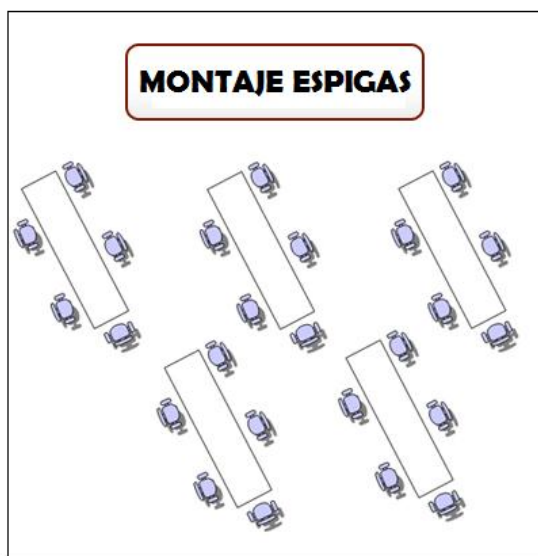
Las costumbres en el ceremonial han cambiado según las épocas, durante el imperio romano era usual que los invitados deleiten de los banquetes recostados y con una túnica para la ocasión, los griegos daban importancia al primer lugar que era para el invitado, por su parte en la época de los reyes Luis XIV se utilizaba grandes cubiertos y Luis XV impusieron grandes reglas de etiqueta. Hoy en día prevalece la importancia de una mesa montada correctamente.

El sitio para los invitados y anfitriones puede variar según las diferentes culturas, antiguamente el sitio del invitado era a la izquierda del anfitrión siendo este el lado del corazón, luego en la edad media la ubicación perdió importancia puesto que el honor estaba en la pieza seleccionado por el anfitrión para su invitado. En nuestros días las mesas que pueden variar en forma siempre los comensales se ven unos a otros, el ceremonial de Estados Unidos y de Reino Unido exigen que el anfitrión se siente en la cabecera dejando los mejores puestos para los invitados, por su parte en Francia se suele sentar al invitado a la derecha de la anfitriona y al invitado a la derecha del anfitrión. Por último la costumbre en China considera el puesto de honor situado frente a la puerta de entrada al salón y de ser posible con dirección al sur.

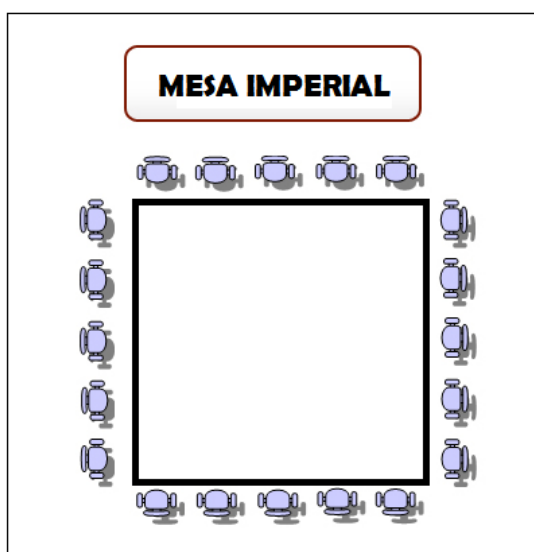
Revisión complementaria página 4 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Los tipos de armados de mesa pueden incluir:

Espiga: se utiliza para eventos donde hay un expositor o un protagonista en la parte frontal del salón, se evita las cabeceras de mesa que den la espalda al frente. Las mesas se colocan de forma diagonal procurando dar visibilidad a todos los invitados.



Imperial: es la mesa única en el salón donde todos los invitados tienen otro comensal en frente. Se suele utilizar mesas rectangulares u ovaladas.



(THE ROOM EVENTS & BUSINESS CENTER, 2016)

Revisión complementaria página 5 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Si bien existen algunas modalidades de servicio de mesa, el montaje de la misma, un punto en común al momento de atender a los comensales es la referencia de donde inicia y termina el servicio.

El servicio a la mesa con sus diferentes variables siempre toma como punto de referencia la primera mujer a la derecha del anfitrión, a partir de esta dama se realiza el servicio en sentido de las manecillas del reloj, se sirve a todas las mujeres, luego los hombres y finalmente a anfitrión o presidente de mesa.

Revisión complementaria página 10 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

El vino tiene inicios alrededor de 6000 a 5000 a.C, es una de las bebidas más estudiadas y conocidas en la historia del mundo. Teniendo sus inicios en las zonas que hoy se conocen como Turquía, Armenia e Irán.

Francia

Francia es reconocida por su alta gastronomía, sus detalles en los ingredientes y las técnicas culinarias que se aplican en las cocinas de todo el mundo. Tiene una importancia histórica que influencia la manera de cocinar de todo occidente, es de hecho la madre de la cocina moderna tanto así que muchas técnicas y herramientas están en francés. Para mencionar la cocina francesa se debe tratar temas históricos, ingredientes, platos, panes, vinos, quesos, charcutería.

Revisión complementaria página 15 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Croissant: A pesar de ser simbólicamente francés tiene origen en Hungría, los panaderos alertaron a la madrugada de una posible invasión turca en el siglo XVII, como símbolo de victoria se hizo el pan en forma de media luna.



(La Gazette, 2016)

Pan: para los franceses el pan tiene gran relevancia, existente cientos de variedades que dependen de la zona, entre los más importantes: Pain à l'ancienne, Pain de campagne, Brioche parisienne (masa con huevo y mantequilla)



Pan a la antigua
(M. Bassler, 1998)

Pan de campaña

Almohadilla de campo

Bollo de leche

Café: esta bebida se la debemos a la zona que hoy en día se la conoce como Etiopía, en especial a un pastor llamado Kaldi que observó un comportamiento inusual de sus cabras

luego de probar un fruto rojo. En Francia es común que el desayuno se acompañe de esta bebida con leche o: Café au lait.

Pastelería: Desde 1566 se reconoce en Francia el oficio de pastelero o pâtissier, que por medio de influencias italiana despuntó con el uso del azúcar y las almendras. Hoy en día una visita a Francia debe estar acompañada de la delicadeza de pastelería fina.



Savarin



Éclair au chocolat



Tarte Tatin



Torta Opera

(M. Bassler, 1998)

Historia y ciencia: A los franceses se les debe el mérito de inicio de los estudios de la ciencia y la cocina respecto a lo que sucedía en la cocina, La fisiología del gusto, publicación de Jean Anthelme Brillat-Savarin ya despertó desde el siglo XIX un interés por comprender este arte. También el aporte de Antonin Carême: quién organizó la cocina en brigadas y partidas, aligero y mejoro la cocina, dignifico el trabajo de cocinero y comenzó el proceso de separar la informalidad y embriaguez en la profesión.

Revisión complementaria página 16 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Ancas de rana: las patas de la rana toro, muy apreciadas especialmente en la zona de Loira, clásicamente servidas fritas con harina y en salsa poulette (perejil, ajo, mantequilla)

Foie Gras: Considerada la gama alta de los cocineros charcuteros, en traducción es hígado graso. Si bien es mundialmente conocido como un símbolo de gastronomía francesa, es importante acotar que desde la época de los egipcios hace 5000 años ya existía la ceba de patos con higos, práctica que también fue seguida por los romanos en el 390 a.C. Los galos antecesores de los franceses seguramente aprendieron este arte de los romanos. Es en la época de los Luis XV y XVI cuando los Chefs de la época le dan un realce importante ubicando este producto a niveles de la nobleza.

En definición el hígado de pato u oca que ha tenido un proceso de alimentación metódica y a consecuencia de esto se obtiene un órgano agrandado y graso. En épocas antiguas este procedimiento de engorde terminaba en la faena del animal y su hígado pasa a una inmersión de leche, higos y miel logrando perfumar el hígado e hincharlo.

Con este producto se realizan: terrinas, patês, mousse, salsas, parfait entre otras preparaciones.



(Dartagnan, 2016)

Magret: Pechuga de pato que ha sido cebado para la obtención del foie gras, se caracteriza por su gran tamaño y mayor contenido de grasa. Se lo prepara con salsas a base de frutos rojos, se lo acompaña con manzanas y otras frutas salteadas con Cognac o Calvados.

Mostaza de Dijon: Tiene sus orígenes alrededor del año 1300, siendo una salsa intensa elaborada a base de semillas de mostaza y mosto de uva sin fermentar. Es ahora un símbolo de gastronomía francesa así como una base para muchas recetas de todo el mundo que además tiene Denominación de Origen.



(Aspic, 2015)

Sopa de Cebolla: Para los franceses dentro de su menú de comidas diarias no puede faltar la sopa de cebolla, es una preparación a base de cebollas, fondo de carne, harina, mantequilla, vino blanco, pan y queso gruyere.



(Marmiton, 2016)

Quesos: La variedad de quesos en Francia es mayor a la cantidad de días que tiene el año, su diversidad parte desde el tipo de leche utilizada, el proceso, la forma y la región donde se elaboran. Desde los quesos más conocidos como el camembert y el roquefort hasta quesos de especialidad como el Pont l'Évêqué y Saint-Maure



(M. BASSLER, 1998)

Italia

Revisión complementaria página 21 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

La cocina italiana está caracterizada por la calidad de sus productos, la sencillez de sus combinaciones que resultan en amalgamas de sabores particulares que destacan el alto nivel de cada uno de los ingredientes. La cocina italiana sin duda es una de las más reconocidas del mundo y que además tiene ingredientes originarios de muchas partes. Los tomates y los pimientos provienen de América, el maíz también, la idea inicial de los fideos desembarcaron con mercancías traídas por el mercader Marco Polo en Venecia así con ingredientes de muchos lares y con tradiciones propias tiene una cocina con mucha identidad.

Cabe mencionar que en el ámbito histórico se menciona a la princesa de Urbino Catalina de Médici, esposa del Rey francés Enrique II en el siglo XVI, proveniente de distinguida familia italiana banquera y noble como la precursora del uso correcto de la cubertería en Francia así como el haber aportado con sus cocineros italianos que influenciaron positivamente a la

gastronomía del país galo y también en la presentación de los grandes banquetes y la mesa bien servida.

A Italia muchas veces se la recuerda por sus reconocidas pastas, entiéndase spaghetti, papardelle, fusilli entre otras y también se menciona a las internacionales pizzas e incluso al vino de mesa Chianti que se presenta en una llamativa botella pipona decorada con mimbre. Esta región tiene más allá de lo mencionado una amplia cultura gastronómica que recorre su cerca de 1.200 km de larga extensión en esta región que es muy alargada así como variada teniendo en cuenta que Italia tiene una cocina mediterránea de gran influencia en peces y mariscos

Entre sus principales ingredientes están la carne de cerdo, de vacuno, el cordero, el conejo, los cabritos, la pesca fresca, pasando por los tomates perita, las trufas blancas del norte así como su tradicional aceite de oliva y el reconocido jamón crudo o prosciutto italiano. Cabe destacar además el buen uso del ajo y la las hierbas frescas como el tomillo, la salvia, también el laurel y la mejorana. No se debe olvidar tampoco que proveniente de la zona de Parma está el que algunos mencionan como el Rey de los Quesos, el Parmesano Reggiano, entre algunos de sus quesos más destacados así también el Pecorino Romano (queso de oveja) y uno de los mejores quesos azules del mundo el Gorgonzola. Cabe mencionar que en los viajes de conquistas de los siglos XV y XVI trajo consigo a Europa ingredientes como la papa, el tomate el maíz, y los frejoles.

El Prosciutto es el jamón curado emblemático de Italia, la región que tiene la D.O.C (Denominación de Origen Controlada) es San Daniele en Friuli. Desde el proceso de selección de los animales de 200 kg, el macerado de las piernas en sal muera por 13 días, luego su prensado y finalmente su curado por hasta 13 meses hacen de este uno de los manjares más destacados italianos, que en muchas ocasiones se sirven con higos o con melón siendo un exquisito antipasto (antes del plato principal).



(Morgante, 2016)

El maíz al llegar de América e en Italia fue un ingrediente importante en la alimentación, incluso salvando de la hambruna a algunas regiones en el siglo XVII, y y algunos siglos después lo vuelve hacer en la época de la Segunda Guerra Mundial y las Post-Guerra. Los platos más conocidos con este grano son la polenta, una suerte de puré preparado cuando se la consume en caliente, y una masa cuando se la deja enfriar. Además se preparan gnochis de polenta, o se la utiliza como guarnición de ragout (guisos) entre los platos más conocidos.



(REBAÑADO, 2016)

Siendo Italia una península es de esperarse una gran variedad de pescados y mariscos que van desde pescados como el pez rana, el pez de San Pedro, la sardina, así como los mariscos frescos como el calamar, sepia, almejas, caracoles de mar, centolla, navajas entre algunos de

los más ||relevantes. Muchos de estos se los utiliza en preparaciones como la Insalata di Mare (Ensalada de Mar), Risotto con Frutos del Mar.

Además de los mariscos, la tierra en la península es muy generosa con productos cultivados y típicos de la región, es así la gran calidad que tienen los espárragos blancos, la variedad de radicchios (vegetal similar a la col), la calabaza y por supuesto también los pimientos que se cree su origen está el Suramérica.

Revisión complementaria página 23 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

El risotto es un emblema de la cocina Italiana, talvez uno de sus recetas más famosas es el Risotto alla Milanese, que tiene como ingredientes principales el arroz arborio (arroz de grano corto), azafrán, vino blanco y tuétano. Su preparación es tan sencilla como compleja, puesto que no tiene demasiados ingredientes pero se busca una textura cremosa y a su vez un arroz al dente (al diente) que se refiere a un punto casi resistente a la mordida en el centro del grano.

Panettone, es hoy por hoy uno de los panes si no el más conocido de Italia, por su forma particular, gran tamaño, exquisito sabor y complejidad de elaboración es emblemático así como tradicional en época de navidad. Se lo suele consumir a media tarde con un vino espumoso o dulce así como en navidad y reyes.



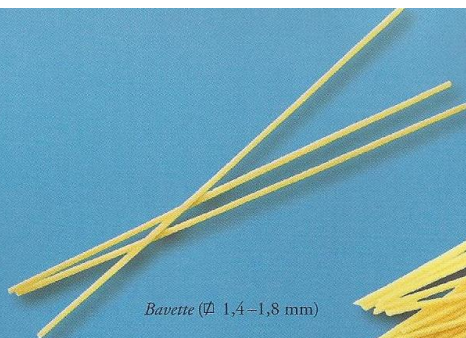
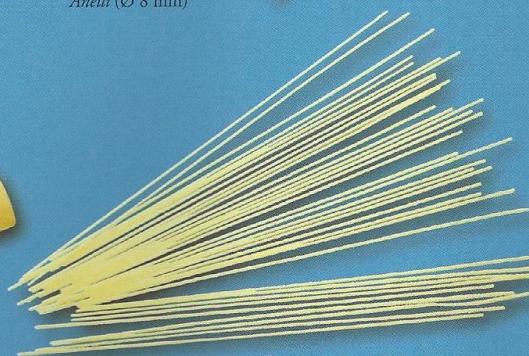
(FAM MEDIA, 2016)

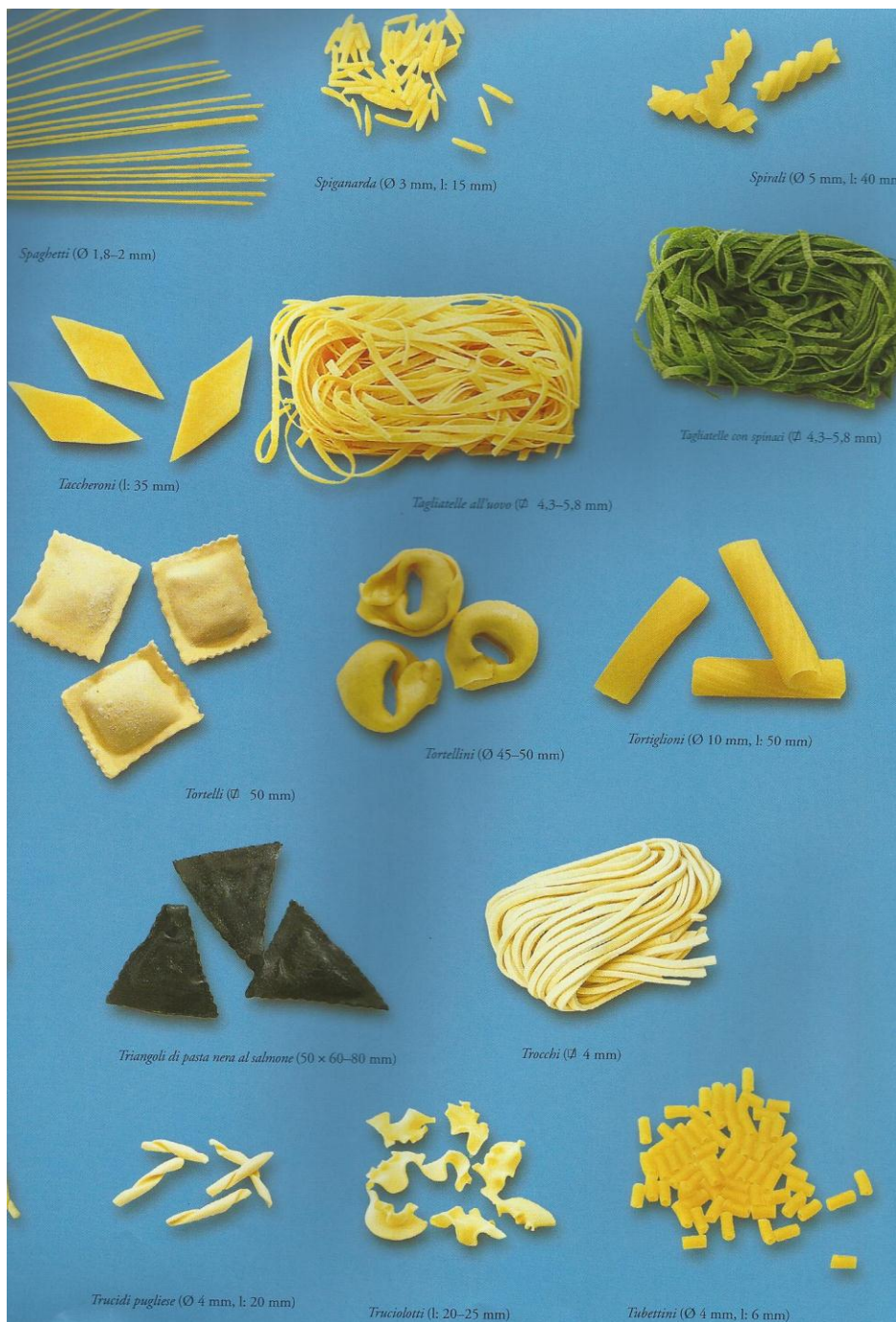
Pasta, para los italianos mencionar la pasta no es un tema sencillo o corto de literatura, en existe la pasta seca, la pasta fresca para iniciar su categorización. Luego sobre la pasta seca se puede mencionar si es corta o larga, en el caso de la pasta fresca también puede ser corta o larga e incluso rellena. Esta dentro de sus muchas variaciones se lo considera un Primi Piato o entrada, cuando son rellenas puede ser un plato principal.

A continuación una lista de los principales exponentes de la pasta:

- Pasta de sémola de grano duro
- Pasta corta
- Pasta tagliata (corte medio)
- Pasta larga
- Pasta de sémola fresca
- Pasta al huevo seca
- Pasta al huevo seca
- Pastas especiales (con color e ingredientes adicionales)

PASTAS MÁS COMUNES

*Abissina rigate* (l: 35 mm)*Anelli* (Ø 8 mm)*Bavette* (Ø 1,4–1,8 mm)*Cannelloni* (Ø 30 mm, l: 100 mm)*Capellini* (Ø 1,2–1,4 mm)*Cappelletti* (Ø 30–40 mm)*Cavatelli* (l: 20 mm)*Cavatellucci* (l: 20 mm)*Chioccioline* (l: 15–20 mm)*Cinesini* (l: 12 mm)*Conchiglie* (l: 35 mm)*Ditali rigati* (Ø 4 mm, l: 10 mm)*Farfalle* (Ø 8–10 mm)



(Culinaria Könemann, 2000)

Estados Unidos

Revisión complementaria página 29 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Este país en muchas ocasiones podría ser categorizado por la industrialización de la comida y sus conocidas cadenas de restaurantes como son Mc Donald's, Burger King, Subway entre otras. Pero debido a la migración que ha tenido de muchas partes de mundo la cocina norteamericana lleva consigo historia que va más allá de las Hamburguesas, Pizzas, que son el reflejo de la industrialización, que además tienen origen en Europa. Los primeros migrantes de lo que hoy se conoce como Estados Unidos, llegaron de Inglaterra, Alemania, y luego llegaron de otros países europeos para compartir su cultura.

Algunas de las preparaciones más emblemáticas son:

Key Lime Pie: que es básicamente una tarta hecha con limón y que tiene un merengue de claras de huevo en su parte superior, se prepara especialmente en Florida donde se encuentra el mejor limón para este postre.



(All Recepies, 2016)

Cobb Salad: en castellano ensalada Cobb, que nace de un chef americano con ese apellido que hizo un platillo con lechugas, huevo duro, pechuga de pollo y un aderezo tipo francés.

Jerky: es una preparación de carne deshidratada que se la suele saborizar con especias, se la realiza picante, con salsa BBQ y resulta ser un alimento alto en proteínas. Sus orígenes son similares a la carne de sol venezolana o al charqui que se encuentra en Ecuador.

Corn Bread: es una suerte de pan de maíz, es parte de la cocina sureña de Estados Unidos, es una masa consistente y agradable a base del grano que le da su nombre. Según la región de Estados Unidos se los consume en los desayunos o como acompañante en los platos principales.



(Food Network, 2014)

Jambalaya: es una adaptación de un plato de la cocina Cajun que proviene de los franco-canadienses que migraron a Louisiana. Es una mezcla de arroz, pollo, jamón, langostinos entre sus principales ingredientes.



(GIMME SOME OVEN, 2014)

Algunos de los platos o preparaciones reconocidas también son el California Roll que fue un rollo de sushi elaborado por SushiMan japonés en California con la finalidad de invertir el

rollo tradicional y tener mayor acogida a estas preparaciones en los años 60. No se debe olvidar el New England Clam Chowder que es una sopa con almejas, cebolla, crema y papas. Además hay sandwiches como BTL (Bacon, Tomato, Letucce) tocino, tomate y lechuga que son clásicos sin dejar de mencionar también al Philly Cheese Steak que es un sandwich que se come en Filadelfia con carne salteada, cebolla y queso. En Chicago se hizo una versión de la tradicional Pizza italiana conocida como Chicago Style Pizza que se asemeja a una pizza con mucho relleno de queso y bordes altos. Es importante tener presente que para los americanos el sabor de los ahumados es crucial en las notas que llevan en su paladar por esto las preparaciones con salsa Barbacoa son importantes, de ahí derivan carnes de pollo, cerdo entre otras con este aderezo. Por último cabe recordar las galletas chocho- chips y los pie de manzana que son tan apreciados por los golosos y la mantequilla de maní que proviene de los aztecas y las nueces de pecana.

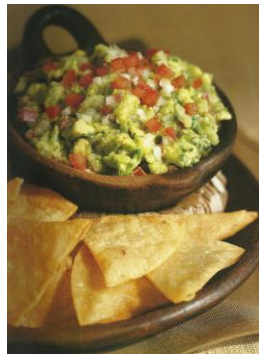
México

Revisión complementaria página 31 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

La cocina mexicana está en auge desde hace muchos años, desde el siglo pasado es considerada una de las gastronomías más diversas e importantes en el mundo, tanto es así que es común encontrar restaurantes de cocina mexicana casi en la mayoría de países sin importar su idioma. Es además común que muchas propuestas gastronómicas se vean influenciadas por las técnicas y los sabores que propone la cocina mexicana, algunos de los ejemplos más conocidos son los moles, el guacamole, el uso de los chiles, las verduras frescas y el manejo de la acidez en los platos. La variedad de la cocina mexicana nace por las extensiones de su territorio que tiene grandes costas, montañas, selvas que sus nativos apreciaron al utilizar los

ingredientes autóctonos como eran los tomates, el maíz, la variedad de frijoles e incluso el cacao. La llegada de los españoles a América trajo consigo el trigo, los cítricos, el cilantro, el cerdo entre otros componentes que enriquecieron la gastronomía de la zona.

Cada región lleva sus platillos característicos, muchos de ellos son de reconocimiento internacional. Los totopos con guacamole son masas de tortilla frita con el tradicional guacamole hecho con aguacate, tomate, cebolla y cilantro.



(TAUSEND, 2003)

Sin lugar a dudas el ceviche tiene gran acogida en el mundo, tanto Ecuador como Perú reclaman su autoría pero también tiene relevancia en México donde está compuesto por vieiras, pescado, cebolla tomate, limón.

Las enchiladas de pollo en salsa roja para aquellos que aprecian la cocina mexicana son un plato muy apreciado, son tortillas rellenas de pollo con salsa de chiles anchos que además se acompañan de cebolla y rábanos.



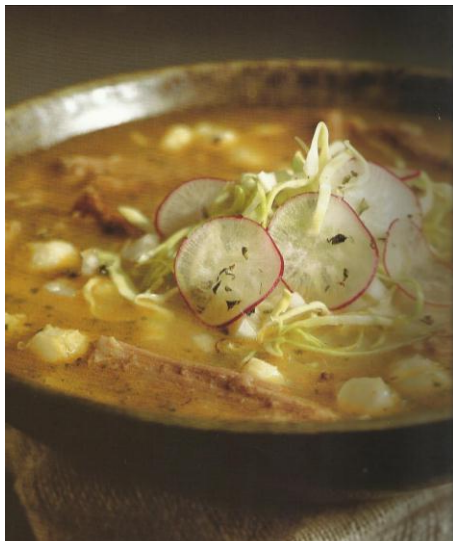
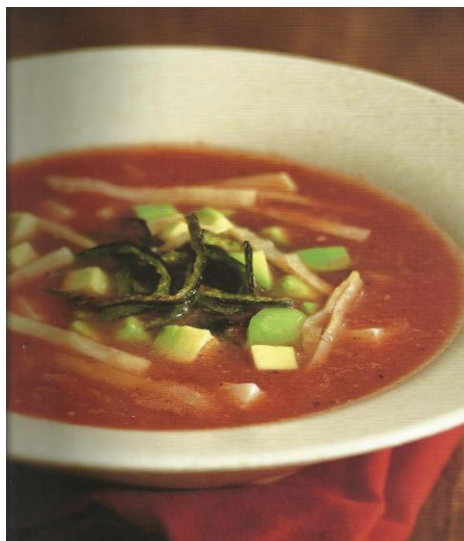
(TAUSEND, 2003)

Al igual que en muchos países de Latinoamérica, en México también se preparan masas y productos envueltos en hojas. Los mexicanos tienen entre estos envueltos los conocidos tamales de puerco con salsa de chile.



(TAUSEND, 2003)

Cabe mencionar que la cocina mexicana también tiene una gran variedad de sopas de un gusto extenso y una variedad muy grande, entre algunos de sus mejores exponentes tenemos la sopa de tortilla, el posole (con maíz blanco y cerdo) y la sopa de frijoles negros.



Perú

Revisión complementaria página 33 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

La cocina peruana ha tomado una importancia y reconocimiento en todas las esferas gastronómicas, es un referente de cocina con técnicas y sabores auténticos que sirven de

inspiración para muchos cocineros y buffets en todas partes. Tiene una gran influencia de la cocina autóctona con aportes de las migraciones del siglo pasado por parte de los pueblos chinos y japoneses que enriquecieron su gastronomía.

Mencionar al Perú en cocina requiere comenzar con los Pisco Sour que tiene inicios a principios del siglo pasado y es una bebida con el destilado de uva Pisco, claras de huevo, azúcar, limón y al final gotas de amargo de Angostura.



(Sabrosia, 2013)

Luego de iniciada una reunión con un par de cocteles con este aperitivo los comensales se pueden deleitar con platillos como el ají de gallina, preparación con base de gallina y una crema amarilla que tiene entre otros ingredientes pan, leche, ajo, ají amarillo



(Comedera.com, 2014)

También se puede disfrutar de un pulpo al olivo que tiene su particularidad en su salsa preparada con aceitunas peruanas, además de la frescura del pulpo que se consigue a lo largo del país.



(RecetasGratis.net, 2014)

Las causitas o causa limeña es una preparación de papa hecha puré con limón y aceite que se sirve fría y usualmente se rellena de pollo mechado y aguacate. Algunos usan salsa de ají amarillo para agregarle humedad al plato.

Un plato que representa la fusión de ingredientes y sabores de Asia y América es indudablemente el Lomo Saltado que se compone de lomo de res, con verduras, jengibre, ajo, papas, huevo, soya y comino. Es uno de los platillos más emblemáticos que tiene la gastronomía peruana.



(Guioteca, 2015)



(Sazón Boricua, 2015)

Otros de las grandes preparaciones de la cocina peruana son las papas a la huancaína, el ají de gallina, el rocoto relleno, los anticuchos (corazón principalmente marinado y a la parrilla en palito), el tiradito de pescado, el tradicional ceviche peruano y el cabrito. Luego de mencionar algunos de los platillos más emblemáticos de la gastronomía del Perú es necesario reconocer al postre insignia, el suspiro limeño que consiste en una crema a base de huevos y leche y azúcar y sobre esta un merengue con perfume de vino dulce de Oporto.



(LoQueNoSabias, 2013)

Argentina

Revisión complementaria página 33 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

El país del sur de América al igual que otros países tiene una gran influencia de las migraciones en su gastronomía. Si bien hoy en día no hay tantos platos de los viejos habitantes de esos territorios quedaron algunos de sus ingredientes y preparaciones como muestras vivas de su estadía por la Argentina. Los aportes más destacados en gastronomía fueron de los migrantes italianos, españoles, algunos ingleses y alemanes que son el resultado de la cultura gastronómica de ese país.

Desde la tradicional humita argentina cocida en cazuela de barro que se complementan los sabores del maíz con el de los pimientos rojos o su versión elaborada en chala (hoja de maíz.) o las reconocidas empanadas que según su región pueden variar en algunos componentes. De las empanadas una de las más conocidas es la salteña que en su relleno tiene como ingredientes la especial cebolla de verdeo, cebolla perla, lomo picado a cuchillo, pimentón, comino y grasa de pella (grasa de res).



(AgroApasionados, 2014)

Uno de los emblemas más prestigiosos que tiene la Argentina es su carne de res, los criadores de ganado no solo han encontrado las razas más apropiadas para la crianza en sus tierras como la raza Hereford y la Shorton sino también han elaborado su propia mezcla lechera

como la Holando Argentino. Esta búsqueda de la res adecuada así como la bondad de sus pastos y la ligereza de sus pampas dan como resultado una calidad de carne impresionante. La variedad de sus cortes es acompañada por la técnica de los parrilleros. Algunos de los cortes más usados son el bife de chorizo, la colita de cuadril, el ojo de bife y además las achuras (viseras). (Irigoyen, 2014)

Además de la carne de res los argentinos tienen también gran calidad en los corderos, algunos de ellos considerados Pré-Salé que son aquellos criados cercanos a acantilados junto a la brisa salada del mar permite un salado previo en su carne. Se le suma a estos corderos de gran calidad una de las técnicas más depuradas para cocinar esta carne que es a la cruz. Haciendo una hoguera en el suelo se cocina el animal atado a una cruz durante más de 6 horas obteniendo un producto suave, agradable y jugoso. Para acompañar las carnes a la parrilla los parrilleros hacen una salsa a base de albahaca, orégano, aceite de oliva, limón y sal que aporta sabor a las carnes marcadas al calor de los hierros o con el gusto de las brasas de madera.



(PATAGONIAGRILL, 2014)

También cabe mencionar que los argentinos tienen un gran dulce de leche, unos exquisitos cascos de membrillos que se preparan durante largas horas y por supuesto una panadería dulce sobresaliente entre los más destacados están las facturas y las medialunas.



(Villavicencio, 2016)

Ecuador

Revisión complementaria página 39 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

La cocina ecuatoriana goza de una gran historia que podría clasificarse en antes y después de la llegada ocasional de los españoles a América. Previo a los años 1400 cuando los europeos trajeron nuevos animales, hierbas, especias y plagas Sudamérica era rica no en reservas de oro únicamente sino en una gran variedad de productos como son las papas nativas que son de vital cultura para los pueblos bolivianos, peruanos y ecuatorianos, sin querer olvidar a las ocas y las yucas entre los tubérculos sembrados directo sobre la tierra. El ají, y los pimientos son nativos de estas localidades así también el maíz y no falta quien adjudica a las plantas de cacao como originarias de la selva ecuatoriana. Por supuesto que los granos siempre han sido parte de la alimentación ecuatoriana y americana, cuando llegan los españoles traen el cerdo, el cilantro, la cebolla, el ajo, el comino, el limón, que enriquecen nuestra gastronomía sin

olvidarnos que nuestra paila es una derivación de la paellera la cual sirve para deliciosos dulces, helados de paila y la tradicional fritada, cabe mencionar que en los hogares hay la paila para sal y la paila para dulce.

En la actualidad hay una gran motivación desde los hogares hasta los cocineros por preservar esos sabores y técnicas que son patrimonio cultural de todos los ecuatorianos, hay quienes van por corrientes más ortodoxas y basan su cocina como siempre fue, también hay apuestas nuevas presentaciones y técnicas que permiten renovar la cocina sin quitar su esencia pero si aligerando sus contenidos grasos y emplatados.

Pata de cuy rellena



Seco de cordero y meloso de arrozillo



Concha negra con sal prieta



Timbushca clarificada



Fritada de cerdo en medallón de bondiola



Colitas ahumadas de camarón de río



Corvina de roca en costra de nuez y salsa de cacao



España

Revisión complementaria página 53 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

Es un país sumamente grande, con una variedad de territorios que van desde las montañas, las zonas costeras así como las islas que son parte de su territorio. Sería injusto poder catalogar a la cocina española como un solo estilo que la caracteriza. Por el contrario la cocina española tiene algunos ingredientes que se pueden considerar puentes entre las diferentes estilos de cocina que hay en toda la península. Podemos viajar desde Cataluña con sus recetas que inician con el famoso bacalao, así como la salsa allioli que es una mezcla de aceite de oliva, ajo y sal, también sus reconocidos calçots (una suerte de pequeñas cebollas puerros) que se sirven asadas a la parrilla, también hay que incluir al rape (pez rana), sin olvidar las gambas o camarones al ajillo con una preparación muy conocida como apreciada que se basa en el aceite de oliva, ajo, sal, guindillas (ají pequeños) y una cazuela de barro bien caliente, no hay que dejar de mencionar los caracoles y la trufa que es la región de España donde más se consume este escaso y preciado hongo de recolección manual, también es inminente destacar la calidad de los pescados como la merluza así como la frescura de una buena langosta adulta, y por su puesto el tesoro de los bosques que son los hongos con sus muchas variedades entre las que destacan las colmenillas, boletus, y seta de cardo; destacan también los cerdos negros

en las islas baleares; las cabras para obtener la leche para exquisitos quesos y sin dejar de mencionar la conocida crema catalana que es la versión española y menos consistente de la crème brulée de los franceses.

(G.Beer, L.Könemann, 1998)



Retomando la variedad de animales que se utilizan en la mesa de los baleares sobresalen las codornices con una tradicional receta con higos, también el cordero que se acompaña con ajos fritos, además de la conocida escalibada que resulta en una mezcla de verduras como berenjenas, cebolla, calabacines y tomates asados y condimentados con tomillo y aceite de oliva. Haciendo una pequeña pausa es importante destacar que la mahonesa como la conocen en las baleares es una de las preparaciones discutidas en su origen, los franceses también reclaman su autoría, sin duda es un gran aporte para la cocina más allá de sus inicios.

Como muchas de las grandes cocinas del mundo, las preparaciones y guisos de estos pueblos son enriquecidos por las hierbas más aromáticas así el romero, el tomillo, el orégano, el perejil, el laurel, la albahaca y la mejorana son algunas de las más usadas por cocineros.

En muchas zonas y ciudades de España se encuentran las conocidas tapas, al norte las llaman pintxos, y son un forma de servir embutidos, pescados, y más ingredientes generalmente sobre una rodaja de pan o atravesados por un pincho. Es aquí donde la creatividad del cocinero en cada bar refleja la calidad del producto haciendo un sinnúmero de combinaciones con mariscos, pescados, aceitunas, pimentón, pimiento morrón, aceite de oliva y más. Su origen es aún impreciso, sin embargo hay quienes aseguran que la tapa se utiliza para tapar la copa y evitar que el vino surja efecto muy rápido al comensal.

De los grandes platos de España están el cordero al horno, el cochinillo de Segovia, las kokotxas del país Vasco (barbilla de merluza), la trucha a la navarra que tiene tocineta y ajo, así como los pimientos del piquillo rellenos, los calamares en su tinta y por supuesto el marmitako que es una sopa de papa y atún.

Kokotxas



Cabe también mencionar que los españoles son los productores de jamón serrano, con sus diferentes variedades y cualidades, además de este conocido curado son especialistas en charcutería con grandes representantes como el fuet, la sobrasada, la cabeza de lomo, el chorizo de Pamplona, el chorizo sarta y también el chorizo Rioja.

La cultura del vino es igual de extensa e importante como su gastronomía, es sin lugar a dudas uno de los exponentes más grandes del mundo en cuanto a la cultura vitivinícola se refiere. Desde bodegas antiguas como Vega Sicilia, grandes productores de espumantes Cava como Codorinu pasando por sus famosos vinos de rioja y sin dejar de mencionar a su Sidra de manzana.

(G.Beer, L.Könemann, 1998)



Al igual que muchos países de Europa, para España la producción de quesos es sumamente relevante, algunos de sus principales exponentes son Idiazábal, Cabrales, Mahón, Murcia al Vino.

Asia

Revisión complementaria página 45 texto Cultura Gastronómica CHAT-USFQ

La cocina asiática goza de una gran cantidad de hierbas, raíces y especias que son originarias de su territorio y que enriquecen su cocina. Si bien hierbas como la albahaca, la planta de ajo, las cebollas son de uso mediterráneo son de origen asiáticas. También la fruta del tamarindo, la corteza de la canela, el clavo de olor, la nuez moscada son ingredientes que provienen de Asia. Como se ha evidenciado en muchas culturas con el pasar de los años y los viajes de los mercaderes, también con las conquistas e invasiones se han fusionado y adaptado ingredientes de una cultura en otras, que hoy ya son parte autóctona y primordial para muchos platillos. Cabe mencionar que algunos de los ingredientes característicos de la cocina China son: soya, salsa de soya, hongos, verduras como la col y el nabo, algas, pescados secos y frescos, aceite de maní, aceite de ajonjolí, jengibre, féculas entre otros.

En el caso de la cocina China hay 4 estilos muy marcados que son:

Norte: Pekín, Shandong: este estilo de cocina China se origina en Palacio donde se caracterizaba por los ingredientes exóticos, además de productos con trigo. Tiene una influencia de los guisos de Mongolia y es considera el estilo más refinado de la cocina del gigante asiático.

Este: Shangay, Jiangsu, Anhui: la influencia de los ríos, la cantidad de humedad de la zona permite los cultivos de arroz, además de una predilección por el trigo y el uso reiterado de

productos como los cangrejos, langostinos, anguilas y gran variedad de pescados. Su principal característica es cocciones rápidas por lo general en wok, que permite mantener la crocancia en los vegetales así como sus principios nutricionales.

Oeste: Sichuan: muchas veces categorizado por ser extremadamente picante, en realidad tiene una influencia de muchas zonas por haber sido un centro de negocios e intercambios comerciales esta cocina usa mucha la pimienta de Sichuan, tiene como característica el uso de especias, ahumados, encurtidos entre las técnicas más especiales.

Sur: Cantón, Fujian: es de por sí el estilo de cocina China más representativo en occidente, hay el conocido dicho cantonés: “Cualquier animal que torna su cara al sol puede ser comido”. Tanto es así que su cultura usa ingredientes como las serpientes, moluscos, mariscos e insectos. Otra de las principales técnicas y platillos con los Dim Sum que en traducción significa “lo que alegra al corazón”, son una variedad de bocaditos generalmente de masa de trigo o de arroz rellenos de carne, verduras y en ocasiones acompañados de salsa.

El sudoeste asiático que se compone de los países: Singapur, Malasia, Indonesia, Tailandia y Vietnam tiene una clara influencia de la cocina China y sus 4 estilos. La gastronomía de los países del sudeste asiático son una suerte de tropicalización de cada uno de los estilos de cocina China con ingredientes autóctonos y técnicas particulares. Muchos productos exóticos son incorporados a estas cocinas, como el uso del tamarindo, coco, cilantro y lima. Es de suponer que los pescados son base de las cocinas del sudeste asiático por su abundancia y suelen ser acompañadas de arroz.

(INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, 2003)

CONCLUSIONES

La cultura gastronómica no es únicamente el enriquecer el conocimiento de lo que para algunos podría ser un pasatiempo o un gusto familiar. Si bien es cierto que la gastronomía y en palabras más coloquiales la cocina es una profesión, una pasión y un entretenimiento. Su entendimiento, su historia, refleja más allá de un resultado en un espectacular platillo. Podemos entender un poco la historia del mundo a través del viaje que representan los ingredientes, las técnicas, las tradiciones, e incluso ese término que actualmente se utiliza de manera deliberada que es la fusión.

Sabemos que Europa le deba a América, los ajíes, los pimientos, las papas, las judías, el maíz entre otros de los ingredientes que llegaron al viejo continente con el pasar de los conquistadores que se llevaron no solo el oro sino también componentes de nuestra gastronomía local. América le puede agradecer a estos viajes que trajeran consigo el limón, el cilantro, el cerdo, también la paila que no es muy diferente a la paellera y el arroz entre muchos ingredientes. Es importante conocer que el arroz llega a América, no sino antes hubiese estado en España gracias a la invasión que sufrió esa región durante muchos años por parte de los musulmanes. Es de recordar que Italia obtuvo la idea inicial de la pasta por el mercader Marco Polo y sus viajes a Asia.

Sería difícil entender una cocina ecuatoriana si le quitásemos el cilantro y el limón al ceviche, si no pudiésemos tener el cerdo para un hornado o una fritada, que sucedería con el refrito sin ajo que es un ingrediente de Asia o como prepararíamos un helado de paila sin esa olla de orígenes españoles. No hay que olvidar que los callos son muy similares a la guatita.

Es entonces, en la historia del mundo donde encontramos la verdadera fusión natural que se da acompañando a la evolución misma de los pueblos y las culturas. De esta manera la cultura gastronómica no es solo parte de la historia que relata el andar de los pueblos sino es también escribana de las culturas y en muchos casos es testigo viva y eterna de la historia del mundo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AgroApasionados. (2014). *Emanadas Salteñas*. Obtenido de <http://www.agroapasionados.com.ar/agroapasionados/noticias-detalle.aspx?Id=80>
- All Recepies. (2016). *All Recepies*. Obtenido de <http://allrecipes.com/recipe/15880/key-lime-pie-vii/>
- Aspic. (28 de Octubre de 2015). *Aspic Instituto Gastronómico*. Obtenido de La Mostaza Dijon: <http://www.aspic.edu.mx/articulos/la-mostaza-de-dijon/>
- Comedera.com. (2014). *Comedera.com*. Obtenido de Receta de aji de gallina peruano: <http://www.comedera.com/receta-de-aji-de-gallina/>
- Culinaria Könnemann. (2000). *Especialidades de Italia El Arte en la Cocina*. Colonia: Alemania.
- Dartagnan. (2016). *Dartagnan*. Obtenido de <http://www.dartagnan.com/buy/foie-gras/>
- FAM MEDIA. (2016). *FAM MEDIA*. Obtenido de YA ES TIEMPO DE HACER PANETTONE: <http://fem.media/ya-es-tiempo-de-ir-haciendo-panettone-para-navidad/>
- Food Netwok. (2014). *Food Network*. Obtenido de <http://www.foodnetwork.com/recipes/alexandra-guarnaschelli/cast-iron-skillet-corn-bread-recipe.html>
- G.Beer, L.Könnemann. (1998). *Un Paseo Gastronómico por España*. Colonia: Culinaria Könnemann.
- GIMME SOME OVEN. (2014). *Jambalaya*. Obtenido de <http://www.gimmesomeoven.com/jambalaya-recipe/>
- Guioteca. (14 de Julio de 2015). Obtenido de Causa Limeña: <https://www.guioteca.com/cocina/como-preparar-causa-limena-un-delicioso-plato-peruano/>
- INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA. (2003). FORMACIÓN CONTINUA COCINA ASIATICA. Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.
- Irigoyen, D. (2014). *Producto Argentino*. Avellaneda: Grupo Editorial Planeta.
- La Gazette*. (Julio de 2016). Obtenido de Le Croissant de Paris: http://grupolagazette.com/al/index.php?option=com_content&view=article&id=218:le-croissant-de-paris&catid=12&Itemid=112
- Larousse . (2004). *LAROUSSE gastronomique en español*. Barcelona: SPES EDITORIAL.
- LoQueNoSabias. (27 de Agosto de 2013). *Suspiro a la Limeña*. Obtenido de <http://www.loquenosabias.net/suspiro-limeno-postre-peruano-receta-y-preparacion/>
- M. Bassler, A. F.-L. (1998). Un Viaje Culinario por Francia. En A. F.-L. M. Bassler. Colonia: Könnemann Verlagsgesellschaft mbH.
- Marmiton. (2016). *Marmiton*. Obtenido de Soupe à l'oignon au vin blanc: http://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-a-l-oignon-au-vin-blanc_29253.aspx
- Morgante. (2016). *Morgante Salami*. Recuperado el 2016, de Prosciutto di San Daniele: <http://www.morgante.it/en/prodotto/15/1/1/Prosciutto-di-San-Daniele-PDO-on-the-bone-9-10-kg>
- PatagoniaGrill. (26 de Julio de 2014). Obtenido de <https://www.degustapanama.com/agrandarfoto/patagonia-grill-282.r.53d41399680f8.html>

- Rebañado. (2016). *Rebañado*. Obtenido de Pudín de chocolate y polenta:
<http://www.rebanando.com/receta-48441-pudin-de-chocolate-y-polenta.htm>
- RecetasGratis.net. (28 de Agosto de 2014). *Pulpo al Olvivo Gourmet*. Obtenido de
<http://www.recetasgratis.net/Receta-de-PULPO-AL-OLIVO-receta-14828.html>
- Sabrosia. (2 de Febrero de 2013). *Sabrosía*. Obtenido de Pisco Sour: Los errores más comunes al prepararlo: <https://www.sabrosia.com/2013/02/pisco-sour-los-errores-mas-comunes-al-prepararlo/>
- Sazón Boricua. (2015). *Lomo Saltado*. Obtenido de <http://sazonboricua.com/lomo-saltado/#comments>
- TAUSEND, M. (2003). *MEXICANA WILLIAMS-SONOMA*. México: Defustis.
- THE ROOM EVENTS & BUSINESS CENTER. (2016). *MESAS Y SALONES*. Obtenido de THE ROOM EVENTS & BUSINESS CENTER:
<http://www.theroomcenter.com.mx/mesas.shtml>
- Villavicencio, S. (28 de Julio de 2016). Archivo Personal. Quito, Pichincha, Ecuador.