



De la tía Pepa al tío Pepe. [artículo]

Libros y documentos

681272 E. MORALES — Domingo 12 de Noviembre de 1978

PROXIMO CONGRESO DE GASTRONOMIA

De la Tía Pepa al Tío Pepe

Rafael Egual y José Eyzaguirre Horz,

dos adelantados de la "bonne cuisine".

La gastronomía, en su sentido más amplio, es el arte de preparar y servir los alimentos. En el mundo de hoy, la gastronomía ha alcanzado un nivel de sofisticación que no se conocía en épocas anteriores. Los chefs, que antes eran considerados como simples cocineros, ahora son artistas que crean obras de arte en la cocina. Este artículo trata de la evolución de la gastronomía en España, desde la época de la Tía Pepa hasta la actualidad.

La antigua gastronomía de los señores de la corte.

El libro de cocina, uno de los libros de la cocina de la época.

El Tío Pepe
El Tío Pepe es un vino de la Denominación de Origen Jerez, producido en la zona de Jerez. Es conocido por su sabor dulce y su alta calidad. Este artículo describe la historia y la producción de este vino.

Periodo del "tío Pepe" de la cocina de la época.

Saber Vivir

El gran "tío Pepe", sabiendo vivir, sabiendo disfrutar.

Use Celebración
Este libro trata de la celebración de los eventos importantes en la vida de una persona. Incluye recetas y consejos para organizar fiestas y eventos especiales.

Use Celebración
Este libro trata de la celebración de los eventos importantes en la vida de una persona. Incluye recetas y consejos para organizar fiestas y eventos especiales.

Este libro trata de la celebración de los eventos importantes en la vida de una persona. Incluye recetas y consejos para organizar fiestas y eventos especiales.

FECHA DE PUBLICACIÓN

1978

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

De la tía Pepa al tío Pepe. [artículo]

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile