



vinos & tendencias



Para el apetito

histórico. La historia es, a veces, un plato de fácil y grata digestión. Esto ocurre con la "Historia de la comida" de Felipe Fernández-Armesto (autor de los magños "Civilizaciones" y "Millennium").

Este catedrático angloespañol de la Universidad de Oxford se concentra en qué comemos y por qué lo comemos, dividiendo su teoría en ocho revoluciones que van desde la invención de la cocina hasta la industrialización de los alimentos, a partir del siglo XIX hasta la actualidad. Todo esto matizado con disquisiciones sobre caníbales y vegetarianos, sobre los gustos de Luis XIV y Duke Ellington o la importancia social de la aparición del microondas. Un bocado de cardenal.

"Historia de la comida", Editorial Tusquets, colección Los 4 sentidos, 2004, 372 páginas.

Para el apetito histórico. [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

2004

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Para el apetito histórico. [artículo]. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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