Las cocinas del paraíso

Un paseo por las culturas gastronómicas regionales de Colombia

Por: Carlos Enrique "Toto" Sánchez
Formato: Impreso
ISBN: 978-958-12-0666-7
Facultad: Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas
DOI: 10.5294/978-958-12-0667-4
Idioma: Español
Número de páginas: 442
Palabras clave: Cocina, Cocina colombiana, cocineros, Culturas, Regiones, Turismo y gastronomía

$310.000

Reseña del Producto

"Las Cocinas del Paraíso" es una obra que pretende mostrar la riqueza y diversidad que existen en las culturas gastronómicas de Colombia, entendiendo estas como resultado de un complejo sistema de valoraciones,ingredientes, técnicas, preparaciones, narrativas, manifestaciones culturales y formas organizativas en relación con qué, cuándo, cómo, con qué y con quién comemos los colombianos a lo largo y ancho del territorio nacional. Esta obra parte de una propuesta de regionalización del país, la cual comprende 6 regiones culturales y 22 subregiones gastronómicas, las cuales fueron definidas mediante un complejo proceso que combinó información de tipo geográfico, biológico, histórico y sociocultural. Se espera que esta obra contribuya al público en general, pero en especial a los profesionales y estudiantes de gastronomía del país, para que valoren y comprendan de mejor manera las cocinas regionales de Colombia, aportandoles además elementos que contribuyen a generar sentido de pertenencia y el fortalecimiento de la identidad.

Información Adicional

- **Sku:** 9789581206667
- **Código topografico:** 641.59861

Tabla de contenido

A manera de presentación
A manera de introducción: ¿a qué sabe el paraíso?
Colombia: el país del paraíso
Las culturas gastronómicas
El sistema gastronómico complejo
Las culturas gastronómicas regionales de Colombia como patrimonio vivo
Lo tradicional, lo ancestral y lo contemporáneo
Características de las culturas gastronómicas como parte del patrimonio cultural
LA AMAZONÍA

1. Las cocinas de la Amazonía
Las cocinas del piedemonte amazónico: Caquetá, Cauca y Putumayo
Las cocinas de la llanura amazónica o de la selva de tierra firme: Caquetá, Guaviare, Putumayo y Vaupés
Las cocinas de la selva inundable amazónica: Amazonas, Caquetá, Guainía, Guaviare y Vaupés
LA COSTA CARIBE
2. Las cocinas de la Costa Caribe
Las cocinas del desierto de Juya (Alta y Media Guajira)
Las cocinas de Macondo o las cocinas de la Sierra Nevada de Santa Marta: Cesar, Magdalena y sur de La Guajira
Las cocinas del corralito de piedra: Cartagena de Indias
Las cocinas de Curramba: Atlántico
Las cocinas sabaneras: sabanas de Bolívar, Córdoba y Sucre
LA COSTA PACÍFICA
3. Las cocinas de la Costa Pacífica
Algo de historia
Los pobladores de la Costa Pacífica
La subregión del Chocó-Darién
Subregión sur de la Costa Pacífica
LA REGIÓN ANDINA
4. Las cocinas de la Región Andina
Las cocinas del Gran Santander (Santander y Norte de Santander)
Las cocinas cundiboyacenses (Boyacá y Cundinamarca)
Las cocinas del Tolima Grande: Tolima y Huila
Las cocinas de la zona de influencia de la cultura paisa: Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío y Norte del Valle del Cauca
Las cocinas vallecaucanas: Valle del Cauca
Las cocinas caucanas
Las cocinas del sur:
Nariño y Alto Putumayo
Las cocinas de Bogotá
LA REGIÓN INSULAR
5. Las cocinas del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina
LA ORINOQUÍA
6. Las cocinas de la Orinoquía
Las cocinas del piedemonte llanero: Arauca, Boyacá, Casanare, Cundinamarca y Meta
Las cocinas de la baja llanura o sabana inundable: Arauca y Casanare
Las cocinas de la altillanura: Meta y Vichada
PAN
7. El pan nuestro de todos los días
BIBLIOGRAFÍA