Francesco, Antinucci
Es Director de Investigación en el Instituto de Ciencias y Tecnologías de la CNR. Es especialista en temas de lenguaje, aprendizaje y comunicación, especialmente en relación con las nuevas tecnologías digitales. Ha sido investigador en la Universidad de California y en el Palo Alto Research Center (PARC) de Xerox. Ha publicado Qué Hace la Computadora Con Nuestros Hijos (2000), Comunicare nel museo (2014) y Il potere della cucina. Storie di cuochi, re e cardinali (2016).

Especias

Autor: Francesco, Antinucci

Edhasa
ISBN: 978-987-628-434-9 / Rústica c/solapas / 144pp | 155 x 225 cm
Precio: $ 21.000,00

Hoy son tan habituales que cuesta creer que alguna vez fueron objetos de lujo. Hoy están en todas las cocinas, como algo más, a veces incluso olvidadas. Hablamos de las especias, una mercancía no demasiado útil, carentes de valor nutricional o medicinal, que durante muchos siglos fueron un bastión de la economía. Viajeros y aventureros fueron la punta de lanza de la actividad comercial más lucrativa de la historia. Desde la más antigua Roma hasta los albores de la era Moderna, con su ganancias se financiaron guerras, se desplomaron y levantaron imperios. La pimienta, por caso, fue durante mucho tiempo un equivalente económico al petróleo actual. ¡La pimienta! Francesco Antinucci cuenta esta historia, que es a la vez cultural, económica y política. Además, naturalmente, de haber cambiado, y quizás creado, un arte: el culinario, donde su cruzan los ingredientes de Europa, Asia, África y América. Como un testimonio de esa amalgama, cada capítulo de este libro incluye recetas de los siglos pasados. Para recuperar el sabor de la historia.

Francesco Antinucci cuenta esta historia, que es a la vez cultural, económica y política. Además, naturalmente, de haber cambiado, y quizás creado, un arte: el culinario, donde su cruzan los ingredientes de Europa, Asia, África y América. Como un testimonio de esa amalgama, cada capítulo de este libro incluye recetas de los siglos pasados. Para recuperar el sabor de la historia.