



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ESPAÑOLA

ENSAYO, ESTADOS DE MADRID, CASTILLA - LA
MANCHA, EXTREMADURA, VALENCIA

PROFESORA.

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA.

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

07 DE JULIO DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

MADRID

Madrid es un municipio y una ciudad de España. La localidad, con categoría histórica de villa. El área metropolitana asociada tiene una población de 6 507 184 habitantes, por lo que es la segunda de la Unión Europea, según la fuente, tras la de París, y en algunas fuentes detrás también de la Región del Ruhr, así como la segunda ciudad más poblada de la Unión Europea, solo por detrás de Berlín.

Es un influyente centro cultural y cuenta con museos de referencia internacional, entre los que destacan el Museo del Prado, el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, el Thyssen-Bornemisza y Caixa Fórum Madrid, que ocupan, respectivamente, el 14º, 10º, 67º y 79º puesto entre los museos más visitados del mundo. El Museo del Prado es considerada la mayor pinacoteca del mundo.

La gastronomía tradicional de Madrid se engloba dentro de la cocina española en general, y en particular de la gastronomía castellana, de la cual conserva en algunos platos y preparados las características culinarias heredadas de los tiempos de la instalación de la corte de Felipe II en la villa. Algunas de las elaboraciones más características son el cocido madrileño, los callos a la madrileña, la sopa de ajo, la casquería en general y postres como las rosquillas tontas y listas, los huesos de santo o las torrijas madrileñas. La cocina madrileña siempre se ha sentido muy influida por su característica de ciudad de aluvión, recogiendo costumbres y usos culinarios andaluces, manchegos, extremeños y de otras regiones españolas, especialmente entre los años transcurridos entre 1950 y 1970.

Con frecuencia, el aroma típico de la cocina madrileña se impregna de las propiedades de la fritura en aceite vegetal (oliva, girasol y otros) como se comprueba en los platos populares servidos en bares, restaurantes y otros establecimientos en la ciudad: los churros, la tortilla de patatas, o los típicos bocadillos de calamares servidos en los alrededores de la Plaza Mayor, así como otras tapas o raciones clásicas como son las patatas bravas.

Entre los clásicos más representativos figuran los "Entresijos y gallinejas", un plato que se prepara friendo en su propia grasa intestinos de cordero, que se sirven

churruscados y acompañados de patatas fritas también en esta grasa, componiendo una de las estampas más representativas de las verbenas.

El auge de la inmigración a finales del siglo xx contribuyó a la introducción de las gastronomías representativas de los distintos grupos culturales que se han asentado en la ciudad.

ALGUNAS FESTIVIDADES DE MADRID:

- 17 de enero las primeras corresponden a celebración de San Antonio Abad en las cercanías de la iglesia de San Antón.
- Marzo y abril, Semana Santa. Las hermandades penitenciales organizan procesiones en las que portando artísticos pasos recorren el centro y los barrios de Madrid.
- 15 de mayo, Romería de San Isidro Labrador, santo patrón de Madrid, celebrada en la pradera de San Isidro, junto a su ermita, en Carabanchel.
- El 9 de noviembre, Fiestas de Virgen de la Almudena, patrona de Madrid y de su archidiócesis (festivo local).
- El 15 de noviembre, antigua Romería de San Eugenio, celebrada en el Monte de El Pardo en honor a San Eugenio cuando el territorio de Madrid pertenecía a la Archidiócesis de Toledo, pero que se fue abandonando hacia finales del siglo XIX, cuando Madrid fue separada y obtuvo su obispo propio.

CASTILLA – LA MANCHA

Castilla-La Mancha es una comunidad autónoma de España, de acuerdo con su Estatuto de Autonomía y la Constitución española. Está formada por 919 municipios que integran las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo.

Castilla-La Mancha se encuentra situada en la parte central de la península ibérica, ocupando la mayor parte de la submeseta sur. Limita al norte con las comunidades autónomas de Castilla y León y la Comunidad de Madrid, al oeste con la de Extremadura, al este con las de Aragón y la Comunidad Valenciana, y al sur con las de la Región de Murcia y Andalucía.

No se puede entender la cocina de Castilla-La Mancha sin hacer un repaso a la obra universal de Miguel de Cervantes, El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha. En esta obra, que se puede considerar un auténtico compendio de la cocina manchega y castellana, Cervantes, a través de los 126 capítulos que la componen, hace referencia a unas 150 recetas y platos típicos de la Comunidad, como pueden ser los afamados duelos y quebrantos, el pisto manchego o las migas en cualquiera de sus variedades: castellanas o manchegas.

La cocina castellanomanchega está conformada por gran variedad de platos fuertes y arraigados, aunque de elaboración sencilla. La base de esta cocina está en la gran variedad de productos hortofrutícolas de calidad del que dispone la Comunidad, sin olvidar la carne, teniendo la caza un gran protagonismo en muchos platos típicos, a los que hay que añadirle el vino, ya que Castilla-La Mancha posee una importante extensión de viñedo, no obstante, es considerada como "el mayor viñedo del mundo con sus cerca de 600 000 hectáreas".

Castilla-La Mancha posee una gran cantidad de oferta agroalimentaria de calidad reconocida y protegida a través de las veinticinco denominaciones de origen existentes en la comunidad a las que se acogen numerosos productos agroalimentarios.

EXTREMADURA

Es una comunidad autónoma española situada en la zona suroeste de la península ibérica. Está compuesta por las dos provincias más extensas del país: Cáceres y Badajoz. Su capital es Mérida.

Entre los productos agrícolas de la región se encuentran pimentón, tomate, tabaco y arroz. El territorio tiene varias denominaciones de origen tales como Ribera del Guadiana en vinos; Dehesa de Extremadura en jamón; torta del Casar, queso de la Serena y queso de Ibores en quesos; aceite Gata-Hurdes, aceite Monterrubio en aceite de oliva y otras materias como el pimentón de la Vera, la ternera de Extremadura, el cordero de Extremadura, la miel Villuercas-Ibores o las cerezas del Valle del Jerte.

El Día de Extremadura se celebra el 8 de septiembre, que coincide con la fiesta católica de la Virgen de Guadalupe como patrona de Extremadura. El 18 de agosto de 2018 se celebró por primera vez el Día de las Lenguas de Extremadura.

La gastronomía de Extremadura es el conjunto de platos y tradiciones culinarias de la región. La apertura de la Vía de la Plata ha hecho que la cocina extremeña se haya divulgado por otras regiones influyendo también en la española, mientras que al mismo tiempo la cocina extremeña se ha visto influenciado por otras cocinas. Extremadura no da al mar, y los platos que ofrece son fundamentalmente cárnicos y compuestos de hortalizas diversas. Varias comidas, especias o frutas tienen Denominación de Origen protegida.

En el terreno de la carne cabe destacar la gran producción de subproductos del cerdo como pueden ser los embutidos y la chacinería en general. La producción porcina tiene en esta región unas altas cuotas de calidad, debido a que crían las razas ibéricas alimentadas de las abundantes bellotas.

Una de las zonas de mayor producción porcina es las comarcas de Montánchez, se cuenta como leyenda que los buenos jamones (Jamón de Montánchez) de esta tierra se deben a la persecución que hacen los cerdos de las víboras. Los chorizos extremeños tan abundantes en ajo y en pimentón de la Vera. Uno de los platos

representativos es la cachuela extremeña, la chanfaina, etc. Extremadura es tierra de pastoreo cabe destacar platos con cordero: caldereta de cordero, el frito extremeño. La caza es abundante y cabe destacar la caza menor una de los platos de caza más conocidos son las perdices al modo de Alcántara debido a una historia con las tropas francesas. Entre los pescados, cabe destacar las diversas recetas elaboradas con bacalao en salazón, sobre todo aquellas que contienen la denominación de vigilia: potaje de vigilia.

Extremadura cuenta con unas 40 fiestas de interés turístico durante todo el año. La tramitación y concesión del título de las fiestas se realizan a través de la Consejería de Medio Ambiente, Urbanismo y Turismo. Para la obtención del título de Fiesta de Interés Turístico Regional, una fiesta debe cumplir los siguientes requisitos:

- Originalidad en la celebración.
- Valor cultural, gastronómico o ambiental.
- Una antigüedad mínima de diez años.
- Capacidad para atraer visitantes fuera de Extremadura.
- Celebración de forma periódica.

Estas fiestas de interés turístico suelen coincidir, aunque no siempre, con días de fiestas populares en varios lugares de Extremadura, como San Sebastián, San Blas, Carnavales, Semana Santa, agosto o el Día de Todos los Santos.

VALENCIA

Es un municipio⁷ y una ciudad de España, capital de la provincia homónima y de la Comunidad Valenciana. Es la tercera ciudad y área metropolitana más poblada de España, por detrás de Madrid y Barcelona. Valencia fue fundada por los romanos como colonia en el año 138 a. C.

La ciudad está situada a orillas del río Turia, en la costa levantina de la península ibérica, justo en el centro del golfo de Valencia, aunque en el momento que los romanos la fundaron, se encontraba en una isla fluvial del Turia, a unos cuatro kilómetros de distancia del mar.

En la gastronomía tradicional de la ciudad, la famosa dieta mediterránea, tiene un peso especial el uso del arroz,³⁰⁰ el aceite de oliva, las verduras de la huerta y los pescados y mariscos de la costa mediterránea.

El plato más internacional de Valencia es la paella (nombre del recipiente donde se cocina), el cual en origen era un plato humilde que cocinaban los habitantes del marjal de la Albufera. Este plato tiene como base el arroz, aunque se complementa con los productos de la zona, fundamentalmente pollo, conejo, pato, caracoles, legumbres y verduras frescas. A lo largo del tiempo han aparecido varias variantes de la paella, como la realizada a base de marisco, la que únicamente lleva verduras, o la que sustituye el arroz por fideos, la denominada fideuá. Todos los tipos de paellas y fideuás se suelen aderezar con limón y no con alioli, como se suele hacer en los otros arroces de pescado típicos (el arroz a banda o el arroz negro).

Otro plato cuya base es el arroz es el arroz al horno, elaborado en cazuela de barro y en el horno, y cuyos ingredientes principales son el tomate, los garbanzos, el pimentón, varios tipos de embutido, las patatas, la panceta y las costillas de cerdo. Este plato pese a no ser muy conocido fuera de la Comunidad Valenciana, es uno de los más tradicionales y populares en la zona.

Finalmente el resto de platos elaborados con arroz son el arroz a banda con base de pescado; o el arroz negro, una variante del anterior, al cual se le añade tinta de calamar para conseguir su típico color negro; el arroz con acelgas, el cual además

del arroz y de las acelgas lleva alubias blancas, patatas, bacalao seco y caracoles; o el arroz con alubias y nabos, un arroz caldoso más propicio para la temporada invernal.

Por lo que respecta a las bebidas, hay que destacar que la horchata de chufa (preparada con agua, azúcar y chufas) es la bebida tradicional por antonomasia de Valencia. Otra bebida típica es la mistela de moscatel, un vino de licor dulce, pero de alta graduación (Vol. 15 %), el cual se elabora añadiéndole al mosto alcohol vínico o aguardiente para interrumpirle la fermentación.³⁰² También es destacable el cóctel originario de la ciudad conocido como agua de Valencia, cuyos ingredientes fundamentales son el cava, el licor triple seco y el zumo de naranja.