



*Ediciones La Librería presenta:*

*Cocinando la historia. Curiosidades gastronómicas de Madrid*

**De José María Escudero Ramos**

ISBN: 978-84-9873-128-6; **Formato:** 24x22 cm; **Págs.:** 252;

**PVP:** 27,90 euros

Nota de Prensa

De **José M<sup>a</sup> Escudero** se pueden decir muchas cosas, pero ante todo que es un fotógrafo cuya mirada fresca imprime naturalidad a sus instantáneas. Desde que a los siete años cayó en sus manos su primera cámara no ha parado de hacer fotos. Después de una dilatada formación profesional, en 1995 obtuvo el Premio Concurso Nacional "Imágenes Jóvenes" del Injuve y el Ministerio de Asuntos Sociales. Hace cuatro años que publicó en esta editorial su primer libro "Historias, curiosidades y algunas leyendas del antiguo y moderno Madrid". Ahora vuelve a la carga con un libro que hará las delicias de los que tienen buen paladar.

"**Cocinando la historia**" es un libro -escrito en inglés y en español- que bucea en la historia de Madrid y rescata las tradiciones culinarias de las tres religiones que han dejado huella en esta ciudad. La gastronomía es parte de la cultura de un pueblo y por eso algunas recetas musulmanas, judías y católicas han llegado hasta nuestros días. Aquí se cuentan los secretos de platos típicos como los buñuelos o los pestiños (de origen árabe) o el potaje de cuaresma.



**Dpto. de Comunicación: Almudena Sánchez. Teléfono: 911108552**

**Arenal, 21 - 28013 Madrid - Tel. 915 41 71 70 - Fax 915 48 93 93**  
**prensa@edicioneslalibreria.com www.edicioneslalibreria.com**

Que los embutidos vienen de la necesidad de conservar los productos del cerdo para todo un año, que los árabes dejaron la costumbre de hacer los pescados en escabeche también para prolongar su consumo y que Colón se embarcó hacia las Indias en busca de caminos que abaratasen el precio de las especias y se trajo la patata o el cacao son algunas de las curiosidades que se descubren entre las páginas de este libro.

Pero además, José M<sup>a</sup> Escudero nos desvela algunas curiosidades que han ocurrido en muchos de los restaurantes y fondas de la capital. Algunas tan conocidas como Casa Ciriaco, Casa Labra o el Café Gijón, así como tiendas del tipo La Pajarita o Casa Mira.



“Cocinando la historia” es un libro que promete no defraudar a los amantes de la historia de la Villa y de su cocina. Y es que la cultura gastronómica de Madrid es el resultado de siglos y siglos de distintos usos y costumbres, de los de aquí y de los que no lo son pero se quedan, porque en Madrid, se suma.