

MEMORIA SONORA. El podcast oficial de la Biblioteca Nacional de España.

Capítulo 3: 'Comer con los libros (1ª parte). Atlas gastronómicos, textos pantagruélicos. ChefBNE'

Sinopsis:

Qué era y cómo se elaboraba el garum en la Antigua Roma, cómo se cocinaban las berenjenas o el membrillo en la España judía, cuál es el primer testimonio escrito de una receta de chocolate o de salsa de tomate en nuestro país... El proyecto ChefBNE es una propuesta de reutilización de las colecciones digitales de la BNE en el sector gastronómico y ofrece un recorrido gastronómico por la historia de nuestra cocina en forma de doce piezas audiovisuales.

Los estudiosos defienden que compartir alimentos, algo poco común entre otras especies, supuso una relevante ventaja evolutiva, así que, en el menú de hoy de Memoria Sonora: Chef BNE, atlas gastronómicos y libros pantagruélicos. Con la participación de Elena Sánchez Nogales, responsable de Innovación y Reutilización Digital de la BNE, y del maestro heladero Fernando Sáenz, Premio Nacional de Gastronomía 2016. Buen provecho.

Recursos utilizados, enlaces y referencias para el capítulo 3:

Proyecto Chef BNE

[Enlace al proyecto Chef BNE | BNElab](#)

Exposición La Cocina en su Tinta

<https://www.bne.es/es/LaBNE/Publicaciones/CatalogosExposiciones/la-cocina-en-su-tinta.html>

<https://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/index.html>

Recetas de La Cocina en su Tinta

<https://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Recetas/receta1/>

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA: S.XV-XIX

https://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Libros_de_gastronomia_en_la_BNE/

Ruperto de Nola - Libro de cocina

[Libro de cocina en la BDH](#)

Francisco Martínez Montañó - Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conseruería.

[Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conseruería en la BDH](#)

Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrónes y otras cosas de azúcar y miel.

[Vergel de señores, en el cual se muestran a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrónes y otras cosas de azúcar y miel en la BDH](#)

Altimiras, Juan. Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica.

[Nuevo arte de cocina en la BDH](#)

Mata, Juan de la (fl. 1747). Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrónes, y natas ... con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación .

[Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrónes, y natas ... con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas, con su explicación en la BDH](#)

Muro, Ángel (1839-1897). El practicón : tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras : con un apéndice que comprende ...las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y comer los manjares. -

[El practicón en la BDH](#)

El arte culinario / por Adolfo Solichón

[El arte culinario en la BDH](#)

Medio centenar de artículos vinculados a las mujeres gastronómicas se estrenan en Wikipedia en español

<https://www.bne.es/es/AreaPrensa/noticias2021/0930-medio-centenar-articulos-vinculados-mujeres-gastronomas-estrenan-wikipedia.html>