

## Mil años de cocina, en la Biblioteca Nacional

MADRID. Del Tratado del arte de trinchar que escribió el Marqués de Villena en 1423 a los ingenios científicos con los que Ferrán Adriá crea hoy comida que es arte: una exposición recorre en la Biblioteca Nacional la historia de la gastronomía, que no es sino la de la sociedad en los últimos mil años. Y es que ya Alfonso X daba consejos a sus hijos sobre las buenas formas en la mesa; uno de los primeros incunables conocidos trata del orden alegórico de los manjares y la forma de servirlos en la mesa; y el primer recetario conocido data del siglo XIV, el Llibre de totes maneres de potatges de manjar.

La ministra de Cultura, Ángeles González-Sinde, y el cocinero Ferrán Adriá presentaron ayer este paseo culinario por la historia de España, que saca a la luz el legado literario gastronómico de la Biblioteca Nacional, y también documentos, pinturas, grabados y enseres de cocina de otras instituciones. Adriá, creador de técnicas culinarias como la esferificación, que permite concentrar en pequeñas bolas similares al caviar los más diversos alimentos, insistió en que 'la cocina es cultura'. El chef apostó por que la exposición sea el punto de partida para dedicar un museo a la gastronomía. El recorrido por la muestra, denominada La cocina en su tinta, se inicia en los aperitivos, que acercan al visitante a la cocina de la Edad Media a través de obras como el Llibre del Sent Sovi (alrededor de 1324), imprescindible para conocer la alimentación de la época. A través de los entrantes, los platos principales y los postres, el público se asombrará de los muchos escritos científicos y médicos que inspiraron los nuevos alimentos encontrados en América, como el cacao, el maní, la patata y el café. Si tras la Revolución Francesa los cocineros se independizaron y comenzaron a abrir cafés y restaurantes, a principios del S. XX el descubrimiento de las vitaminas revolucionó la forma de ver la nutrición, y puso el germen de los actuales movimientos vegetarianos y la pasión por lo biológico.