

SNACKS

ChefBNE promociona el patrimonio gastronómico a través de una serie documental



Redacción

17/1/2018

Comentarios

La Biblioteca Nacional de España ha puesto en marcha, con ayuda de Tramontana -una firma española de diseño y estrategia digital-, el proyecto ChefBNE. Una serie que busca recuperar el patrimonio gastronómico de la cultura española y que se difundirá exclusivamente por redes sociales.



ChefBNE es una serie documental, diseñada exclusivamente para su difusión en redes sociales, en la que investigadores y chefs de alta cocina española reinterpretan del pasado de la gastronomía de nuestro país. Tramontana, especializada en diseño y estrategia digital, ha trabajado mano a mano con la Biblioteca Nacional de España para diseñar proyectos como éste y difundir el conocimiento que alberga en su archivo con diferentes formatos que consigan llegar a nuevos públicos.

Los libros seleccionados van desde un manuscrito de confituras de 1400s a los recetarios de Carmen de Burgos de principios del siglo XX, donde se habla con igual pasión de la cocina que sobre igualdad femenina. Se han incluido best sellers monacales del siglo XVIII y los recetarios más importantes de figuras como Ruberto de Nola y Francisco Montañón, grandes promotores de la alta cocina de la época.

Para reinterpretar las recetas y ayudar al espectador a entender mejor el contexto histórico de los platos, han colaborado cocineros, historiadores, botánicos y arqueólogos. Entre ellos, los chefs **Rodrigo de la Calle (El Invernadero)** y **Paco Morales (Noor)**, Estrellas Michelin 2017. El embajador de la Marca Madrid, **Javi Estévez Casquería**, **Mikel Iturriaga**, "El Comidista" de El País y **Aran Goyoaga**, finalista durante dos años consecutivos del prestigioso premio de gastronomía 'James Beard' en los Estados Unidos.

Han participado también investigadores como el botánico del **Celler de Can Roca**, **Evarist March**; **Clara María González de Amezúa**, Premio Nacional de Gastronomía; **Carmen Simon Palmer**, historiadora y Directora de la Biblioteca Duque de Ahumada de la Real Academia de Gastronomía Española; **Dario Bernal Casasola**, de la Universidad de Cádiz; **María del Carmen Borrego Plá**, historiadora y dueña de la primera bodega de Jerez en Cádiz dirigida por una mujer, **Bodegas Maestro**

Gabriela Lendo, directora de Tramontana y directora creativa del proyecto, ha realizado un trabajo de investigación profundo para seleccionar 12 recetarios del archivo culinario de Biblioteca Nacional. Esta selección permite al espectador hacer un recorrido gastronómico por las influencias culturales y el mestizaje de nuestra cocina a través de la historia. Para llevar a cabo la producción, el equipo audiovisual de Tramontana, liderado por **Inés Quijano** y dos socios de la firma (el fotógrafo **Miki Ávila** y el director de fotografía **Álvaro Santos Martín**), rodó durante un mes en siete ciudades y tres países distintos: México, Estados Unidos y España.

¿Queréis conocer el proyecto? Os dejamos el enlace al teaser: <https://www.youtube.com/watch?v=qR9iNhvFlbA>

Próximas publicaciones

El canal ChefBNE emitirá los diferentes capítulos, los viernes del 19 de enero y hasta el 9 de febrero, con las siguientes temáticas:



viernes 19 ene – Garum

viernes 26 ene – Jerez

viernes 2 feb – Ratafía

viernes 9 feb – Caldo de borraja

Ir al canal [aquí](#).



Entradas recientes de Snacks



Lidl dejará de vender huevos de gallinas enjauladas



Ganadores de los Premios Cubi



Tierra apuesta por la experiencia de Roberto Terradillos y Jesús Hernández Muñoz

Comentarios

0 comentarios

Ordena per



Afegeix un comentari...

Facebook Comments Plugin

Síguenos en:



Buscar



Redacción | 18/01/2018



Lidl dejará de vender huevos de gallinas enjauladas

La cadena de supermercados Lidl convertido en la primera compañ...

Redacción | 17/01/2018



ChefBNE promociona el patrimonio gastronómico a través de una serie documental

La Biblioteca Nacional de España en marcha, con ayuda de...

Redacción | 17/01/2018

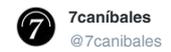


Ganadores de los Premios CUBI

Facyre, la Federación de Cocineros y Reposteros de España, celebró ayer...



Tweets by @7canibales



7canibales
@7canibales

. @chefBNE promociona el patrimonio gastronómico de la cultura española a través de una serie documental. ¿Los detalles? ow.ly/2JcN30hPuls.



Dulces, ácidos, amargos
«Dulces, ácidos, amargos y evolutivos»
pocos alimentos son tan versátiles y transformadores como los cítricos.
Desde ...



CETT-UB | 22/12/2017



Paletilla de corde
temperatura con
café y ...

Plato de gran celebración, de mes compartida. Tan sólo dos horas d

CETT-UB | 20/12/2017



Turrón de chocolate menta

Sorprende a tu gente en Navidad propio turrón. Os acercamos una

CETT-UB | 15/12/2017



Ravioli de verduras braseadas, con tomate, cigala y...

Ya estamos en el último mes del año, llegado el frío. Y ya se acer...

CETT-UB | 29/11/2017



Milhojas de pera y helado de canela

Se acaba noviembre, hace frío pero el helado bien maridado cabe en cu

Enlaces

Nosotros
Filosofía
Patrocinios
Contacto

Secciones

Actualidad
Opinión
Snacks
La entrevista
De vinos
On the Rocks
Receta Express
BiblioCanibal
La despensa

Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

7 Canibales

Espacio de debate y reflexión para que se exprese abiertamente los periodistas que forman parte de canibales, así como también otros protagonistas del sector.



PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA 2017 A LA MEJOR LABOR PERIODÍSTICA



La opinión de grup gsr no coincide necesariamente con la de los artículos firmados.
7canibales.com está gestionado con WordPress | Entradas (RSS) y Comentarios (RSS).
Condiciones de uso de los contenidos según la licencia Creative Commons

Aviso Legal | Política de privacidad