



A OBRA QUE TIENE EN SUS MANOS PRESENTA EN DETALLE LOS NUTRIENTES que alimentaron a los tripulantes de la primera vuelta al mundo (1519-1522) y además nos ofrece un pormenorizado análisis de las técnicas de conservación, elaboración de algunos productos, las costumbres alimenticias, la forma en que comían o los utensilios empleados. Todo un compendio de la gastronomía de la época desde el prisma específico de los viajes oceánicos, tomando como referencia las fuentes originales que se conservan en el Archivo General de Indias.

Es el resultado de un trabajo de investigación que conozco desde que entré en contacto con Antonio Sánchez de Mora. Su tesón por conocer la gastronomía histórica y sus testimonios escritos y, en lo que a mí me concierne, su voluntad por analizarlos desde distintos puntos de vista, me animaron a colaborar con él desde la perspectiva médico-nutricional. Son muchas las conversaciones que hemos tenido desde entonces, reflexionando sobre la alimentación de aquellos hombres que se embarcaron hacia un destino incierto. Un conocedor de las fuentes históricas podrá comprobar la calidad de las reproducciones y un neófito tendrá la oportunidad de contemplarlas, conocer cómo eran aquellos documentos y leer su contenido a través de su transcripción. Parece lógico que debamos prestar atención a los aspectos relacionados con la alimentación de nuestros navegantes si queremos entender lo que realmente supuso para ellos la epopeya que conmemoramos en su V Centenario.

PROF. DR. SANTIAGO DURÁN

Catedrático de Endocrinología y Nutrición de la Universidad de Sevilla
Académico de Número de la Real Academia de Medicina de Sevilla



DESDE MI EXPERIENCIA PROFESIONAL ME HE PLANTEADO ENFOQUES históricos o etnográficos como parte del proceso de innovación gastronómica. Conocer el pasado nos ayuda a comprender el presente y, desde la perspectiva culinaria, nos ofrece un legado del que partir en nuestra actividad creativa.

Antonio Sánchez de Mora y yo nos conocimos con ocasión de la exposición Sabores que cruzaron los océanos, organizada por la embajada de España en Manila en 2016. Ambos comprendimos la importancia del encuentro multidisciplinar y, en consecuencia, iniciamos un diálogo fructífero a comienzos de 2015. El equipo de investigación y desarrollo de Gallery Vask llevaba varios años abordando estas cuestiones, acercándose a la gastronomía tradicional filipina y a la gran variedad de productos de este archipiélago, por lo que nos fue fácil compartir inquietudes y experiencias. El resultado fue un trabajo conjunto de recuperación de recetas históricas y una línea de investigación que no concluyó con aquella exposición.

Desde entonces ha fluido la comunicación entre todos, en un avance por conocer la gastronomía histórica, sus ingredientes, sus técnicas y sus hábitos alimenticios; un camino hacia la creación culinaria que ha dado sus frutos, primero en el restaurante Gallery Vask y, desde 2018, en Gallery by Chele.

Esta obra viene a remar en esta dirección. Presenta una magistral reproducción de los documentos originales, transcritos para que el público pueda comprender su significado, acompañados de un pormenorizado estudio histórico. Una fuente de información de la que partir, una puerta por la que adentrarnos en la gastronomía de una época que se abre hacia nuevas creaciones.

CHEF CHELE GONZÁLEZ