Un laboratorio llamado "fogones"

Cocinar puede equivaler a **investigar en un laboratorio descubriendo los sabores y las mezclas** para conseguir que las pautas nutritivas mejoren. En el fondo, la gastronomía se aprende día a día, el gusto es un sentido que se cultiva básicamente, de una forma lúdica, a partir de la experimentación en un laboratorio que llamamos “fogones”.

Tradicionalmente, el mundo del placer y de los sentidos han estado condenados por la religión, en defensa de un espíritu que nadie ha sabido muy bien nunca en qué consistía. Pero todo ha ido cambiando y nos hemos dado cuenta de que la alimentación es uno de los ejes de la calidad de vida, tanto desde el punto de vista de la salud como de la cultura, de la estética, del comportamiento social y de la satisfacción. De hecho, el **placer gastronómico** no es tan solo sensorial, sino un factor de **equilibrio psíquico y emocional** en este mundo lleno de tensiones y de estrés. Siempre es un buen momento para empezar a descubrir las delicias de la buena mesa y, gradualmente, hasta los misterios de la armonía entre lo sólido y lo líquido, resultado de una labor realizada por varias generaciones de antepasados.

Revision #1
Created 2022-02-01 11:12:41 CET by Equipo CATEDU
Updated 2022-02-01 11:12:41 CET by Equipo CATEDU

Copyright 2026