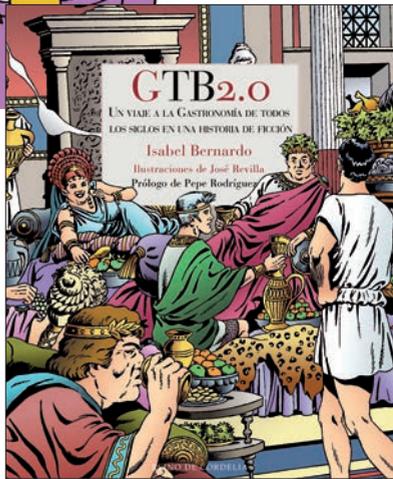


REINO DE CORDELIA

Un **viaje** a la **gastronomía**
de todos los **siglos**
en una **historia** de **ficción**



GTB2.0

Isabel Bernardo

Ilustraciones: José Revilla

Prólogo: Pepe Rodríguez (El Bohío)

288 páginas a 4/4 colores

Precio sin IVA: 19,18 €

PVP: 19,95 €

IBIC: FM

ISBN: 978-84-16968-54-1



9 788416 968541

  @reinodecordelia

 facebook.com/reinodecordelia

www.reinodecordelia.es



REINO DE CORDELIA

GTB2.0 es la unidad más pequeña de una cadena de unidades de memoria informática diseñada para recoger, almacenar y transmitir a la Red datos relacionados con la Gastronomía, pero se niega a cumplir con su trabajo y pone en grave peligro al Sistema Informático. Como castigo será transmutado en humano, para que transmita a la Red todo cuanto tenga que ver con la historia de la Gastronomía. GTB2.0 es un viaje virtual gastronómico que comienza 13.000 años atrás —en pleno Paleolítico Superior— hasta llegar a la era actual. La historia de la alimentación y la gastronomía contada por un algoritmo matemático, al que se le obliga a comer y convivir con generaciones de hombres y mujeres de todos los siglos.

La autora

Isabel Bernardo (Salamanca, 1963) es escritora, poeta, coordinadora de Cultura y columnista de prensa en La Gaceta Regional de Salamanca. Parte de su obra (poemas, artículos, ensayos, relatos...) está publicada en diferentes revistas y antologías. Es autora, entre otros libros, de *El burro Serafín* (2001), *Nomellamesbobamellamobaba.com* (2011), *Tiempo de migraciones* (2014), *Flores del fuego* (2015), *Para que calle el viento* (2015) o *Donde se quiebra la luz* (2017). Entre sus premios están el Literario 2005 concedido por la Academia Internacional de Gastronomía a su homónima de Salamanca, por la idea y coordinación de la obra *Cocina, Arte y Literatura: degustación castellano-leonesa de la A a la zy*, y el Premio Mundial Fernando Rielo de Poesía Mística (2014).



REINO DE CORDELIA

Del prólogo de Pepe Rodríguez (Chef de *El Bohío*)

Todo empezó en Salamanca, en la Universidad, donde conocí a Isabel. No piensen ustedes que fue compartiendo pupitre, sino en una grabación del programa *Masterchef*. Qué vería ella en mí, para días más tarde pedirme formar parte de esta bella historia que ahora ustedes tienen entre manos. Aún así, este reto lo afronto como cuando me enfrento a la terminación de un nuevo plato.

Prologar un libro de cocina, no es tarea fácil para mí; precisamente yo, que me sé más cómodo entre ollas y bogavantes que sentado delante de un ordenador. Además, si en vez de ser un libro de cocina, se trata de un libro «Gastrovirtualhistórico» (y el término lo acuño yo), esto me reafirma que la autora, Isabel Bernardo, no conoce bien al que suscribe. Y digo no conoce bien, pues mis limitaciones en cocina son las de un continuo aprendiz con tan solo veintiocho años de oficio y tercera generación al mando de un mesón popular, heredado de mis abuelos y con las mismas limitaciones sobre la historia de la cocina. Aunque me embelese escuchar a quien se haga conocedor de ella.

Y además, yo, con tan nulo conocimiento de la tecnología informática más puntera; algo que ella, la autora, utiliza en este libro —cual Roner de cocina cocinando huevos a baja temperatura— con una precisión e imaginación desbordantes.

Isabel nos adentra en un mundo apasionante lleno de lugares y personajes, mostrándonos las cocinas de aquí y de allá para que, en un alarde de una mente prodigiosa —así me lo parecen todos los escritores—, seamos testigos virtuales de cómo se comía y se cocinaba en los muchos siglos de historia y civilización humana, para luego almacenarlo en nuestro pensamiento o quizá «nube gastronómica».

¿Estaré familiarizándome ya con la tecnología, yo que creo que el pasapurés es un arma de vanguardia?

Espero, querido lector, que después de viajar por la Historia de la Humanidad junto a un chip prodigioso que atesora recetas de acá y de acullá, y se sienta a la mesa con personajes únicos —¡ya los quisiera para sí el mejor programa de televisión y cocina de todos los tiempos!—, puedas entender que cocinar, comer y compartir con los demás, son actos que nos diferencian de los animales y, claro está, también de cualquier modo de memoria informática. Por mucho que ese chip se emocione, palpite o sienta como cualquier ser humano descorchando una añada mítica de Vega Sicilia.

Gracias, Isabel, por contarnos la Historia desde la Cocina con personajes insólitos; o contarnos la Cocina desde la Historia. Sea como fuere, estamos ante un libro original y nuevo, donde nuestra curiosidad y aprendizaje quedarán saciados como una tarde de invierno alrededor de un plato de gachas.