



Madrid, 28 de abril de 2025

Las profesoras e investigadoras Yanet Acosta de la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid y Rebecca Ingram de la Universidad de San Diego en California acaban de publicar con la editorial académica Fragua un libro pionero en los estudios culturales gastronómicos en España: *Food studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*.

Esta coproducción entre España y Estados Unidos supone un puente para la investigación que se hace en ambos continentes sobre la gastronomía española y abre un diálogo necesario entre hispanistas y expertos de la gastronomía española desde las Humanidades y las Ciencias Sociales.

*Food studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación* ofrece una antología de métodos de trabajo en la que han participado diez firmas que abordan la investigación de las recetas y los recetarios desde diferentes ópticas, así como la historia de la cocina desde la perspectiva de género, desde la Historia del Arte o desde el racismo y la resistencia.

Son 10 capítulos que ofrecen herramientas para quienes quieran sumarse a la investigación de la gastronomía desde la interdisciplinariedad y los estudios críticos culturales gastronómicos, denominados en inglés como *Food Studies*.

Estos son los capítulos de *Food studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*:

1. Introducción. Food studies. Del inglés al español. Yanet Acosta y Rebecca Ingram.
2. Los estudios culturales y sus métodos. Gloria Gómez-Escalonilla.
3. Food Studies y el género: los estudios culturales y la 'potencia feminista' a través de la cocina. Rebecca Ingram
4. Algunas claves para el estudio del patrimonio cultural alimentario. Xavier Medina
5. Cómo leer un libro de cocina. Hacia una metodología para el estudio de recetarios. María Paz Moreno
6. La reinterpretación histórica de recetarios: el caso de Nuevo arte (1745) y Juan Altamiras. Vicky Hayward.
7. Cocinar historia. Cómo descifrar las recetas antiguas. Rosa Tovar.
8. Investigación contemporánea de las recetas manuscritas. El repositorio on-line de los recetarios domésticos históricos de Canarias. Yanet Acosta
9. El rescate de la identidad femenina en la cocina vasca. El caso de las Emilias. Ana Vega de Arlucea
10. Food studies, racismo y resistencia. Yeon-Soon Kim
11. Alimentos que entran por la vista: Las artes visuales como fuente para la historia de la alimentación. Una propuesta metodológica. Vanessa Quintanar Cabello.

La publicación se presentó por parte de las dos editoras el pasado 1 de marzo en la Universidad de Georgetown en Washington y el próximo 20 de mayo será presentada en el Ateneo de Madrid con la participación de editoras y autoras, así como investigadoras internacionales y miembros de la Real Academia de la Gastronomía.