



Disponible en la página web del ministerio

Nota de prensa

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publica una colección de libros de recetas de pescado y marisco basadas en la tradición popular

- “Entre mares y fogones” recopila más de 2.500 recetas diferentes agrupadas en 30 volúmenes
- La edición difunde las costumbres culinarias y la jerga características de los distintos territorios

21 de diciembre de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado una colección de 30 libros, [“Entre mares y fogones”](#), en la que se dan a conocer las características morfológicas y nutricionales de las principales especies de pescados y mariscos disponibles en nuestros mercados, así como sugerencias para cocinarlos con una recopilación de más de 2.500 recetas diferentes.

“Entre mares y fogones” es una de las principales novedades editoriales del amplio catálogo de publicaciones de variada temática en los ámbitos agrario, alimentario, pesquero y de desarrollo rural del MAPA y que son una magnífica opción para compartir cultura y entretenimiento en estos días navideños

Para la elaboración de estos libros, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha contado con el saber popular de Felipe Luzón, un amante de la gastronomía que ha dedicado gran parte de su vida a recopilar recetas de cocina elaboradas en los hogares de forma anónima.

Por ello, en la lectura de estos libros se encuentran palabras, modismos y formas de escribir o acentuar propias de los diferentes territorios. Uno de los objetivos del ministerio con esta publicación es precisamente contribuir a conservar y difundir la jerga local y modismos propios de los mercados españoles.





En cada una de las especies seleccionadas el lector encontrará una descripción detallada de su taxonomía, sus características morfológicas principales y sus aportes nutricionales.

Las más de 2.500 recetas recopiladas incluyen desde las más tradicionales y locales, basadas en el saber popular y la transmisión oral, hasta las más vanguardistas e innovadoras. Estas recetas no se limitan a ser un listado de ingredientes y forma de preparación, sino que tienen el valor añadido de contar con consejos fruto de la sabiduría tradicional para dar a los guisos un sabor especial.

