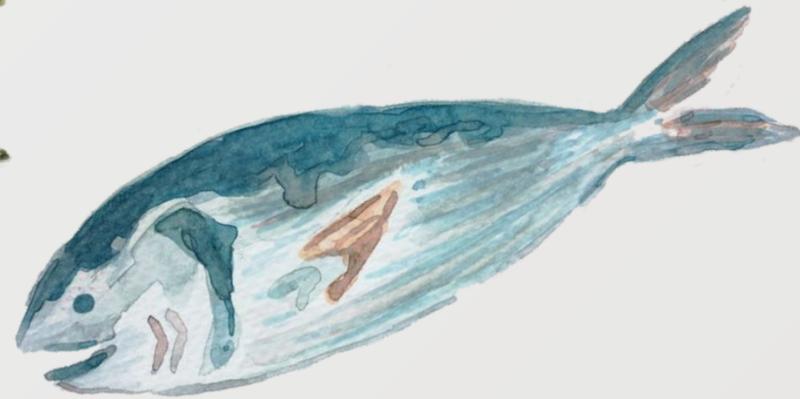


Por Autumn Sandidge



# La Cocina de Cataluña

# ¿DÓNDE ESTÁ?

- ★ La costa en el Noreste
- ★ Más que 500 kilómetros de costa
- ★ Una de las regiones más independientes
- ★ Industrialismo y servicio
- ★ Barcelona

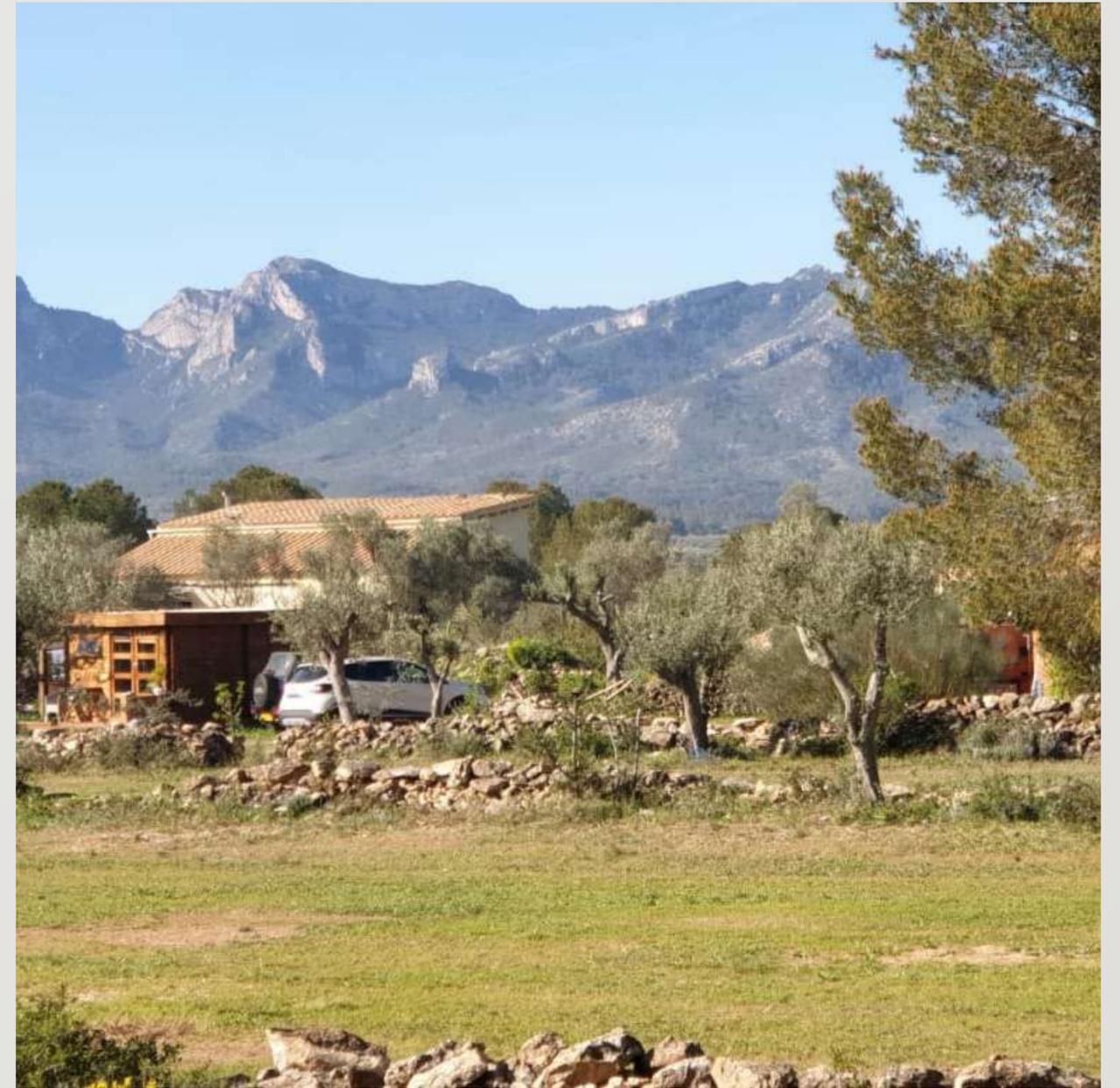


# ¿DÓNDE ESTÁ?

- ★ La costa en el Noreste
- ★ Más que 500 kilómetros de costa
- ★ Uno de las regiones más independientes
- ★ Industrialismo y servicio
- ★ Barcelona



# VARIEDAD DE GEOGRAFÍA





# La Historia



## Siglos V-III a.C.

Los romanos conquistaron la región e implementaron su propia infraestructura y organización.

Crearon las dos ciudades  
Tarragone y Barcino

## Siglo VI a.C.

Cataluña fue fundada por primera vez por los griegos, y ellos fundaron Roses y Empúries

## Siglos IX-XIV d.C.

El conde Guifré el Pilós fundó la región entre los Pirineos y el Mar, e hizo de la actual Barcelona la capital.

Crearon su propio parlamento para evitar que el rey impusiera impuestos.

Exigía que los impuestos generales fueran aprobados por el ejército, la iglesia y la nobleza.





# La Historia



## Siglo XV d.C.

La unión entre Isabel I de Castilla y Fernando de Aragón unió el reino de Aragón y Cataluña

## Siglo XX d.C.

Después de la guerra Civil, durante la dictadura de Franco, Cataluña perdió su independencia y sus derechos.

## Siglos XXI d.C.

Cataluña busca más autonomía del gobierno central, especialmente después del encarcelamiento de nueve políticos separatistas



# SU PROPIA LENGUA: CATALÁN

Una mezcla entre Francés y Español

Español	Frances	Catalán
---------	---------	---------

uno	un	u
-----	----	---

cuatro	quatre	quatre
--------	--------	--------

cinco	cinq	cinq
-------	------	------

siete	sept	set
-------	------	-----

**Dónde?** Cataluña, Las Islas Baleares, Valencia, Andorra, partes de Cerdeña, y en el Sur de Francia



# FIESTAS Y TRADICIONES

## Els Castells

Grupos de personas se suben a cada hombro y forman torres de siete o más pisos. La gente entrena durante todo el año y realiza esta tradición durante las principales fiestas y celebraciones



## La Sardana

Una danza folclórica tradicional que se realiza en círculo. Fue prohibida durante la dictadura franquista ya que era un símbolo de la nacionalidad catalana



# FIESTAS Y TRADICIONES

## La Diada

Las festividades incluyen colores y símbolos nacionales, música, danza catalana, castells, ofrendas florales y fuegos artificiales, conciertos y otros eventos culturales tradicionales catalanes.



## Sant Joan

Para celebrar el solsticio de verano, la región tiene fiestas, **hogueras** y fuegos artificiales con amigos y familiares. Al principio, se creía que las llamas ahuyentaban y disipaban a los espíritus malignos que se encontraban en el exterior esa noche



## Gegants y Capgrossos

La tradición es hacer desfilar a ciertas figuras bailando y vitoreando, a los gigantes, o persiguiendo a las personas que asistir a la celebración.





# INFLUENCIAS GASTRONÓMICAS



- ★ En última instancia mediterránea, Cataluña ha sido influenciada por diversas culturas a lo largo de los siglos: Los griegos, romanos, italianos en el siglo XVIII y los franceses
- ★ Comparte platos de Provenza, Rosellón, Nápoles o Sicilia: ciudades que invadieron el Reino de Aragón del que formaba parte la Cataluña moderna
- ★ Mantiene su influencia gastronómica árabe de la Edad Media con el uso de la canela y la nuez moscada en muchos platos
- ★ Después del descubrimiento de América, Cataluña pudo importar nuevos ingredientes como tomates, papas y chocolate



# INGREDIENTES POPULARES

- ★ verduras – berenjenas, tomates, alcachofas
- ★ legumbres – garbanzos y judías
- ★ trigo – pasta y pan
- ★ aceite de oliva – arbequina
- ★ vino
- ★ cerdo – salchicha y jamón
- ★ pescado – bacalao, atún, sardinas y anchoas



# PLATOS Y RECETAS POPULARES

- ★ **Escalivada** – tomates, pimientos y berenjenas ennegrecidas.  
Las verduras se asan a la parrilla a fuego abierto o directamente en las cenizas. A veces se sirve con berenjenas y atún



# PLATOS Y RECETAS POPULARES

★ **Escudella i carn d'olla** – un plato de dos partes:

**La escudella** es una sopa guisada con carne y verduras, pasta o arroz.  
**El carn d'olla:** Toda la carne (huesos, salchichas y una gran albóndigas conocida como pilota) y las verduras (zanahorias, apio y col) se cocinan primero en la sopa, se retiran y luego se sirven en el lado.



# PLATOS Y RECETAS POPULARES

★ Pa amb tomàquet:

se crujen trozos de pan y cubrellos con tomates y aceite de oliva con una pizca de sal.

Se utilizan tomates específicos, conocidos como tomate de penjar



# PREGUNTAS PARA LA CLASE

- ★ Alguien ha visitado Cataluña?
  - Cómo te gusta?
  - Cómo fue la comida?
  - Algo que fue interesante o diferente en esta región?
- ★ Si no has visitado, cuál comida específicamente a esta región te aparece muy bien o muy mal?



# REFERENCIAS

<https://www.bbc.com/news/world-europe-20345071>

<https://int.assemblea.cat/about-catalonia/history/>

<https://www.bbc.com/news/world-europe-29478415>

<https://www.barcelonacorporatetravel.com/catalan-language>

<https://shootcatalonia.com/festivals-and-typical-traditions-of-catalonia-that-will-surprise-you/>

<https://www.barcelona.cat/culturapopular/en/festivals-and-traditions/nit-de-sant-joan>

<https://blog.holabarcelona.com/en/live-barcelona/what-la-diada-de-catalunya-and-what-it-celebrated>

<https://www.barcelona-metropolitan.com/features/culture/catalan-folk-dances-history-and-identity/#:~:text=T>

<https://www.barcelona-metropolitan.com/features/culture/catalan-folk-dances-history-and-identity/#:~:text=The%20sardana%2C%20a%20traditional%20folk,by%20Spanish%20dictator%20Francisco%20Franco.>

<https://theculturetrip.com/europe/spain/articles/9-traditional-catalan-dishes-you-need-to-try>

<https://tastegirona.com/history-of-catalan-gastronomy/>

