

PROGRAMA TATAPUME Nº5 ALIMENTACIÓN EUROPEA

ENTRA CARETA TATAPUME (52 segundos)

ENTRA SINTONIA TATAPUME E INTRODUCCIÓN

INDICATIVO GENÉRICO TATAPUME

“TATAPUME: ESCUCHANDO LAS MIL VOCES DE EUROPA”

LOCO: Bienvenidos y bienvenidas a esta cuarta edición de TATAPUME “Ahora hablemos”, el espacio radiofónico de la Onda Local de Andalucía en colaboración con la Comisión Europea y que realizamos de manera conjunta emisoras de radio de España, Italia, Francia, Austria, Eslovenia, Irlanda y Hungría en el marco de la iniciativa “2008, Año Europeo del Diálogo Intercultural”. Nuestra intención es contribuir al debate, la reflexión y también proponer visiones conjuntas sobre aquellos temas que nos afecten de manera directa a nuestras localidades como parte de Andalucía, España y Europa.

LOCO: Este es ya la cuarta edición de TATAPUME. En anteriores semanas nos hemos ocupado de Europa, de sus señas de identidad, hemos analizado la realidad migratoria y las ciudades como lugar de encuentro. Hoy toca bucear en el apetitoso asunto de la alimentación.

LOCO: La comida y la bebida, vaya.

LOCA: Si, porque Europa posee una diversa y rica gastronomía que ha ido cultivando y manteniendo desde hace siglos. Al igual que el arte o la música, la gastronomía representa para muchos, una seña de identidad cultural y, tal vez, la más fuerte y perceptible de todas.

LOCO: ¿Quieres decir que lo que comemos forma parte de nuestra cultura?

LOCA: Lo que comemos, cómo lo hacemos, los productos que usamos, la receta de los espinacas de tu abuela, la copa de vino de Rioja... todo es parte de nuestro patrimonio cultural. Y a pesar de tener nuestra propia identidad en cuanto a comida, pues compartimos muchísimo con nuestros vecinos franceses, italianos, ingleses, alemanes y el resto de lugares europeos. Mira por ejemplo, muchas veces ocurre que los nombres de algunos platos o alimentos son usados como "apodo genérico" para un pueblo. Me explico: Los franceses llaman a los ingleses los Rosbif y estos -los ingleses- llaman a los franceses los comerranas...

LOCO: Vaya, cuanta muestra de cariño entre nuestros vecinos...jaja

LOCA: Y mira nosotros con los Spaghetti Western... El Spaghetti es uno de los símbolos culinarios italianos más destacados y como estas pelis fueron producidas o realizadas por directores italianos en los años 70, pues... se quedo así el nombre.

LOCO: Bueno, la verdad es que suena algo mejor que Mozzarella Western...

LOCA: O Ravioli Western, jaja... Pero bueno, estos ejemplos demuestran hasta que punto la gastronomía y la alimentación esta presente en nuestra percepción sobre la cultura de cada país. Y también asociamos siempre los mismos platos típicos a países concretos, ¿no?:
Mira, si te digo I talia ¿que me dices?

LOCO: La Pizza, vaya

LOCA: ¿Alemania?

LOCO: Las salchichas y una jarra de cerveza bien fría...

LOCA: Y ahora España

LOCO: Uyy, aquí hay un montón... ummm, la tortilla, el gazpacho, la paella, el jamón serrano, el

LOCA: Ya, ya, ya, tranquilo que esto no es un programa de cocina. Ah, una última cosa ¿y si te digo ahora Hungría o Eslovenia, ehhhh?

LOCO: Uff, ahí me has pillado fuera de juego, no tengo ni idea

LOCA: Por eso es importante que nos sintonicéis hoy en TATAPUME. Vamos a intentar desvelar que, muchas veces, en las cocinas nacionales y regionales de Europa, encontramos auténticas delicias que son desconocidas. Y, por supuesto, veremos como existen muchos elementos comunes y puntos de encuentro entre las diferentes cocinas nacionales y regionales de Europa.

LOCO: Ayhhhhhhhhhh, que buena pinta y que bien huele esta nueva edición de TATAPUME. Abróchense los delantales que...arrancamos, que digo, que hoy cocinamos nosotros. Y el menú es muy nutritivo

ENTRA FONDO MUSICAL SECCIÓN SABÍAS QUÉ...

INDICATIVO SECCIÓN SABÍAS QUÉ...

**"PORQUE CONOCIENDO EUROPA, SOY PARTE DE ELLA:
¿SABÍAS QUÉ...?"**

LOCO: En nuestro primer plato de este programa dedicado a la alimentación y la gastronomía, les ofrecemos algunas informaciones curiosas sobre platos, cocinas, condimentos y otros guisos, en nuestra sección "Sabias que..."

INDICATIVO SECCIÓN SABÍAS QUÉ...

**"PORQUE CONOCIENDO EUROPA, SOY PARTE DE ELLA:
¿SABÍAS QUÉ...?"**

LOCO: A ver dime, si te digo croissant, hmm ¿qué me contestas?

LOCA: Fácil, Francia, ¿no?

LOCO: Pues no. A pesar de las apariencias... ¡El croissant no es francés! Tiene sus raíces en Austria. Escucha, la historia es la siguiente: En 1683, los soldados otomanos al mando del gran visir Mustafá Pachá, después de conquistar la mayoría de las regiones a orillas del Danubio, levantaron un cerco a Viena. Sin embargo, a pesar de varios intentos de asalto, no conseguían tomar la ciudad. Entonces, pensaron en socavar el terreno y así evitar las murallas actuando sólo de noche.

LOCA: En Viena, los únicos levantados a estas horas eran los panaderos y fueron ellos quienes dieron la alerta. Al final los propios defensores vieneses tomaron por sorpresa a las tropas musulmanas obligándoles a levantar el sitio. Se dice entonces que los panaderos, como burla de los otomanos, elaboraron un pan con la forma de la bandera del ejército turco, o sea, una medialuna: Y así, el croissant tuvo su nacimiento.

SUBE MÚSICA

LOCO: Vamos con otro producto del que tanto disfrutamos aquí en Andalucía, el aceite de oliva.

LOCA: ¿Sabías que...? 14 de los 15 mayores productores mundiales del oro líquido son países mediterráneos. El único que no comparte esta seña de identidad es Argentina, que se encuentra en décima posición. Los tres países que abastecen el resto del mundo en aceite de oliva son, por este orden, España, Italia y Grecia. Entre los tres, representan más del 75% de la producción mundial.

SUBE MÚSICA

LOCA: Y atención, porque no solo debemos fijarnos en lo que comemos, sino también en cómo lo hacemos...

LOCO: Por eso, queremos contaros la curiosa historia del tenedor: Este artilugio nació en Constantinopla, en el siglo XI ¿verdad? Pues mira, como cualquier principiante, no tuvo unos comienzos extremadamente fáciles. Sufrió un rechazo generalizado por diversas razones, aunque la principal fue por la falta de pericia de quienes lo utilizaban.

LOCA: Y es que las habilidades mostradas con el tenedor por muchas personas no eran dignas de elogio. Se pinchaban la lengua, las encías, los labios... lo utilizaban a modo de mondadientes, para rascar y hurgar entre los dientes... Tuvo que esperar varios siglos después cuando, al aterrizar en Venecia, se introduce poco a poco en los círculos de la aristocracia.

LOCO: Más tarde, ya en el siglo XVII, un aventurero inglés, Thomas Coyat, descubre el utensilio en Italia y exporta esta forma de ingerir la comida a la tradicional Inglaterra. El monarca español, Felipe III, fue otro de los descubridores del tenedor allá por el siglo XVII. Pero finalmente, habrá que esperar hasta inicios del XIX, para ver un uso generalizado del tenedor en Europa.

LOCA: Bueno, bueno. Una verdadera pena, ¡con lo agustito que se come con las manos ¡!!!

ENTRA FONDO MUSICAL SECCIÓN TÍPICOS TÓPICOS

INDICATIVO SECCIÓN TÍPICOS TÓPICOS

“DESTERRANDO MITOS, NOS CONOCEMOS MEJOR: TÍPICOS TÓPICOS”

LOCO: Vamos con otro suculento plato de este menú radiofónico que os hemos cocinado en esta edición de TATAPUME dedicada a la alimentación y la gastronomía. Un elemento muy importante que refuerza nuestros lazos comunes dentro de la realidad europea. Y es que viviendo en Andalucía, tengo en la esquina de mi casa un restaurante italiano, me encuentro con mis amigos y

amigas en un kebab turco cercano y, por supuesto, me tomo una cerveza alemana fresquita en la cervecería internacional... ¿pero realmente conozco si estos platos o bebidas son las únicas y principales representantes de cada cocina y gastronomía por países?

LOCO: Como cada semana, en nuestra sección "Típicos Típicos" hemos salido a la calle para conocer la opinión de vosotros y vosotras sobre este tema. Oigamos cuáles son los platos que la ciudadanía considera más representativos de los países que conforman esta nueva Europa diversa y plural en la que vivimos:

ENTRAN CORTES DE CALLE EDITADOS

Int.1

Int.2

Int.3

Int.4

Int.5

LOCO: Bueno, ya veis que no sólo de pizzas, pastas y lambrusco viven en Italia, que la cocina francesa incluye más platos que los croissant, el foie-gras o el roquefort...

LOCA: Que los germanos no son tan corpulentos porque sólo comen salchichas, chucrut y beban cerveza, que los eslovenos y eslovenas nos ofrecen más que pastelitos rellenos de queso fresco o los *Borscht*, esas deliciosas sopas de vegetales

LOCO: O que en Hungría, además de encontrar una cocina rica en aromas y sabores picantes, con su popular pimentón, también podemos degustar una excelente carta de vinos magiares. ¿Se les ha abierto ya el apetito?

ENTRA FONDO MUSICAL SECCIÓN ENTREVISTA

INDICATIVO SECCIÓN ENTREVISTA

"TATAPUME EUROPA: ÚNETE AL MOSAICO DE CULTURAS"

LOCO: Generalmente consideramos que las cocinas tradicionales de cada región europea están conformadas de tal manera, que son únicas y particulares. Una circunstancia que no nos permite entender la existencia de los múltiples nexos que vinculan a estas cocinas exclusivas en un único marco común, como es el europeo.

LOCA. Efectivamente es así, y esto lo podemos apreciar, por ejemplo, con el uso de un producto específico: el aceite de oliva.

ENTRA CRONICA ISABEL

Con un origen mediterráneo, ubicado en Asia Menor, actual Oriente Medio, llegó a ser difundido por toda la cuenca del Mediterráneo por los fenicios, sobre todo en el área de influencia griega.

Con la implantación del Imperio Romano continuó la difusión mediterránea del olivo, que llegaba a España gracias a estos intrépidos comerciantes -los fenicios- aproximadamente en el año 1050a.c. Aunque, eso sí, su definitiva implantación por toda la Península Ibérica es iniciativa del propio Imperio.

En Italia, se difundió por la influencia griega y, por la posterior influencia Romana, se conoció y empleo en lugares aparentemente muy alejados, como la antigua Britania -actuales islas británicas- e incluso en las llanuras danubianas, como las zonas que ocupan en la actualidad Alemania, Austria, Eslovaquia, Hungría, Croacia, Serbia, Rumania, Bulgaria, Moldavia y Ucrania, República Checa o Eslovenia, entre otros.

De esta manera, el aceite de oliva se convierte en parte de la dieta mediterránea y, siendo éste el espacio de encuentro de diversas regiones europeas, permite la difusión del famoso ORO LIQUIDO.

LOCO: Un producto muy valorado a lo largo y ancho de todas las regiones europeas que lo adoptaron, de mayor o menor manera, como parte fundamental de sus cocinas locales, regionales y nacionales.

ENTRA SINTONIA DESPEDIDA

INDICATIVO GENÉRICO TATAPUME

“TATAPUME: PUENTE ENTRE PUEBLOS DE EUROPA”

LOCO: Pizza, paella, chucrut, vienasas, goulash o gyros,... todos ellos platos de diversos países de Europa que consumimos sin duda por su delicioso sabor. Y, sin embargo, no solemos reparar en que cada uno de ellos es fruto de años y siglos de colaboración, de herencias comunes de los países que los generan, de crisis que motivaron el consumo de tal o cual producto o de intercambios económicos a través de la historia. Estos cambios han ido configurando la actual escena gastronómica europea, haciéndola conocida y apreciada en cada una de sus manifestaciones.

LOCA: El hecho, aparentemente sencillo, de poder disfrutar de diversos platos de las regiones europeas en nuestras propias localidades, nos hace constatar fácilmente las múltiples realidades culturales que enriquecen a nuestros pueblos.

SUBE SINTONIA

LOCO: A su vez, Europa no es una isla y son, precisamente, la cocina y la gastronomía las que nos han hecho comprender las numerosas aportaciones que hemos recibido de otras latitudes: Y es que América, Asia o África, están más que presentes en mucho de los platos y recetas que preparamos a diario en cualquier región europea.

LOCA: De esta manera, a través de la comida podemos corroborar, que la diversidad, lejos de ser un problema o provocar pérdida de identidad, se constituye en fuente

de enriquecimiento para cada una de las regiones europeas y permiten ampliar nuestra visión y comprensión de la Nueva Europa que vivimos en la actualidad.

SUBE SINTONIA

LOCA: Y para finalizar, queremos despedir la edición de TATAPUME de hoy facilitando algunos portales Web donde podréis encontrar información sobre las gastronomías europeas regionales y su gran diversidad. Gastronomía y cultura con información especializada sobre aceites, vinos, cocina y, como no, salud. Sugerencias, recetas exquisitas y consejos del sabor mediterráneo en www.sabormediterraneo.com/

LOCO: En el sitio Web www.visiteurope.com/ también podréis encontrar las diversas gastronomías europeas y sus cualidades y características específicas por región.

SUBE SINTONIA

LOCA: En www.mesalibre.com también disponéis de una lista de los restaurantes y bares clasificados por tipo de comida y por ciudad. Esté donde esté en Andalucía, en dos clics podrás disfrutar del plato que más te apetece.

LOCO: Y, por último en www.cocinadelmundo.com tenéis a vuestra disposición una notable selección de recetas provenientes de todo el planeta e, incluso, con la posibilidad de poder compartir vuestras recetas. Bueno, hasta aquí el programa de esta semana de TATAPUME, ("Ahora Hablemos") que en esta ocasión hemos dedicado a la alimentación y la gastronomía como elemento de integración e intercambio entre las diferentes regiones europeas. Esperamos que lo hayan pasado bien y hayan tenido buen provecho. Descuiden que este menú es mano de santo para el estómago, y como siempre, para el pensamiento...Adiós....hasta la semana que viene...

SUBE SINTONIA TATAPUME Y RESUELVE

ENTRA CARETA TATAPUME (52 segundos)