MENÚ HISTÓRICO

Como habéis aprendido en vuestra visita a las huertas del Generalife, la enorme variedad de alimentos de los que disfrutamos hoy no siempre estuvo disponible. Es el resultado de unos siete mil años de influencias procedentes de todos los lugares del mundo, sobre todo, de la cuenca mediterránea.

Empezaremos con la aparición de la agricultura, en el Neolítico, hace unos siete mil años. En estos tiempos, los **íberos** eran la cultura presente en la Península Ibérica, centrándose en la mitad sur y este. Estos pueblos fueron probablemente los primeros agricultores de estas zonas y su dieta básicamente se componía de lo que se conoce como la triada mediterránea: cereales, vid y olivo.

Poco a poco, por influencia **fenicia**, el cultivo del olivo se fue perfeccionando y la llegada de los **romanos** hacia el siglo III a.C. trajo mejoras en las variedades y el manejo de los cereales.

Esta triada, aún con mejoras, se mantuvo en tiempos **visigodos** y fue con la llegada de los **musulmanes**, en el siglo VIII, cuando la monotonía de esta dieta se rompió y una gran cantidad de productos empezó a llegar de oriente y a cultivarse por los campos y huertas, por primera vez a gran escala. Se produjo una revolución verde.

Llegaron productos como pistachos, dátiles, cítricos, arroz, sandía y azúcar de caña, se extendió aún mas el uso de las legumbres y se perfeccionó el cultivo del olivo. En cuanto a las hortalizas, las berenjenas, las alcachofas, los espárragos, las acelgas y las calabazas, entre otras, tomaron el protagonismo. Los musulmanes también fueron responsables de la dispersión de especias venidas de oriente como la canela, el azafrán y la nuez moscada.

La siguiente revolución verde llegó con la conquista de **América**, en el siglo XV. Poco después de que los europeos pusieran el pie en el continente americano muchos de sus cultivos se convirtieron en básicos para nuestra dieta, como ya había pasado en tiempos musulmanes. Ejemplos de esas especies venidas de América son la patata, el maíz, los pimientos, el tomate, el cacao y las alubias.

Ya en el siglo XX el mundo se globaliza y con la llegada del transporte aéreo podemos comer productos cultivados en cualquier parte del mundo.

Hagamos ahora un viaje con la imaginación, un viaje a la ciudad palatina de la Alhambra en la Edad Media. Nos convertiremos en chefs de palacio y nuestra tarea será elaborar en pequeños grupos un menú para una celebración muy importante.

Para ello, investigaremos sobre los diferentes alimentos que fueron introducidos en la Península Ibérica en aquella época y que eran cultivados en las huertas del Generalife, así como sobre las recetas que más gustaban en la Granada andalusí.

Después presentaremos nuestro menú al resto del grupo clase como si fuésemos grandes chefs y, tras todas las presentaciones, entre todos y todas elegiréis la ganadora. Durante las exposiciones toda la clase tendrá que estar muy atenta para comprobar que los ingredientes del menú existían en aquella época.