GENTE
PAÍSES

DOCUMENTAL
30 MIN.

VERSIONES
Español, inglés: 18 x 30 min.

DERECHOS
Derechos universales no disponibles. Consulte, por favor, a su distribuidor regional.

NÚMERO DE PEDIDO
56 4837 | 01-18

Historias con sabor

¿Qué sorpresas culinarias depara Tel Aviv? ¿Qué es lo que tiene de especial el famoso chili de cangrejo de Singapur? ¿En qué consiste el refinamiento de la cocina del Tirol del Sur? Los platos típicos dicen mucho de las influencias culturales y las costumbres de la gente en una región determinada. Los ingredientes y las distintas formas de presentación, los olores, sabores y colores de la comida son tan diversos como los paisajes y las zonas climáticas de la Tierra. Los invitamos a un viaje de descubrimientos culinarios. ¡Buen provecho!

01 Los gurús de la cocina india HD
Los mejores chefs de la India afrontan sus particulares desafíos, ya que las preferencias culinarias del subcontinente son muy distintas entre sí. Para muchos indios, la carne de res es tabú por motivos religiosos. La cocina vegetariana tiene una gran importancia, pero algunos indios no comen jamás vegetales que crecen bajo tierra. Así que los gurús del arte culinario indio tienen que recurrir a la creatividad.

02 Perú, un descubrimiento culinario SD
Hace tiempo que los turistas no visitan el Perú solamente por sus ruinas incas y sus grandiosos paisajes, sino también por su sabrosísima cocina. De hecho, la comida peruana ya es considerada una de las mejores de Sudamérica.

03 Hong Kong a la carta HD
En ningún lugar del mundo se come tanto fuera de casa como en Hong Kong. Allí los cocineros no solo hierven, cuecen a fuego lento, fríen y glasean sus ingredientes como se ha hecho siempre en China. En muchos establecimientos de Hong Kong los cocineros experimentan con las ideas más extraordinarias de la cocina molecular.

04 Viena, capital europea de los dulces VoD HD
En Viena, la capital austríaca, el arte de la pastelería tiene una historia muy especial. Ya mediados del siglo XVI había un maestro pastelero en la corte del emperador. Hoy visitantes de todo el mundo acuden a Viena para indagar en los dulces secretos de las famosas pastas y chocolates vieneses.

05 El perfeccionismo culinario japonés HD
Los japoneses están locos por el pescado: cuanto más fresco, mejor. No solo debe tener buen sabor, también tiene que estar bien presentado. La comida japonesa aúna dos artes: el de la cocina y el de la presentación, con un afán muy claro de perfección.

06 Un viaje gastronómico por Sicilia HD
Cada uno de los numerosos pueblos que ocuparon Sicilia a lo largo de los siglos dejó huella en la cocina de esta isla italiana: los griegos, los fenicios, los árabes, los normandos y los españoles, que trajeron incluso influencias de las Indias. En Sicilia se sigue produciendo chocolate a la manera de los aztecas.

07 La sana cocina de Vietnam HD
La cocina de Vietnam tiene mucho que ofrecer y, sobre todo, es sana. Ligeros rollitos de arroz, sopas de fideos, marisco y hierbas frescas de todo tipo marcan la imagen culinaria del país. Y, por supuesto, Vietnam es también un paraíso para los amantes de las frutas tropicales.

GENTE
PAÍSES

DOCUMENTAL
30 MIN.

VERSIONES
Español, inglés: 18 x 30 min.

DERECHOS
Derechos universales no disponibles. Consulte, por favor, a su distribuidor regional.

NÚMERO DE PEDIDO
56 4837 | 01-18

08 Apetito de Tel Aviv HD
Explorar la cocina de Tel Aviv significa prepararse para una sorprendente abundancia de placeres para el paladar. Los habitantes de esta ciudad a orillas del Mediterráneo son conocidos por su relajado estilo de vida, y la cocina aquí es polifacética, uniendo Oriente con Occidente. Sin duda, Tel Aviv tiene potencial para convertirse en un lugar de peregrinación para gourmets de todo el mundo.

09 Singapur y Penang, dos crisoles culinarios HD
En la península de Malaca conviven numerosas influencias culinarias. Esto es especialmente cierto en el caso de la cocina de Singapur y de Penang, donde chinos, malayos, indios y británicos dejaron su huella. La riqueza local de especias y el gusto por la experimentación han dado lugar a una exuberante cantidad de deliciosos e imaginativos platos.

10 Sabrosa Suiza HD
Los platos típicos del cantón suizo de los Grisones no son para personas que cuentan cada caloría. La sopa de cebada, las empanadas rellenas, las especialidades de embutido o la tarta de nueces, platos propios de la región, son todo un descubrimiento para los amantes de la gastronomía sabrosa y sustanciosa. La región turística suiza por excelencia, en torno a Davos y St. Moritz, ofrece una cocina con arraigo, como en los viejos tiempos.

11 Las delicias de Tailandia HD
La popularidad internacional de la cocina tailandesa va en aumento, y hay buenas razones para ello: su gran diversidad de sabores y lo saludable de los ingredientes que se emplean en ella. En la propia Tailandia se mantiene además una cultura gastronómica muy particular. En la mesa se comparten los platos. Así se garantiza que los comensales se alimentan de manera sana y variada: un poco de todo, en vez de mucho de una cosa.

12 Tirol del Sur, una cocina entre Italia y Austria HD
El encanto de la cocina tirolesa reside en que combina dos tradiciones gastronómicas: la alpina y la mediterránea. Es un punto de encuentro entre la cultura culinaria austríaca y la italiana, y de ambas toma lo mejor. En la región más septentrional de Italia se cocina con recetas tradicionales. Una cultura culinaria que siempre se logra reinventar, para obtener siempre la más alta calidad.

13 Cocinar y disfrutar en Alsacia SD
La región de Alsacia, en el este de Francia, ofrece alta cocina en todos sus rincones. El paté de ganso más fino, perdiz en salsa de coñac y postres que se derriten en la lengua. Muchos cocineros de renombre se han instalado en esa región en la frontera con Alemania. De este país llegan también muchos gourmets para ver cómo trabaja alguno de los maestros de la cocina y explorar así los secretos de los grandes placeres del paladar.

14 Pizza – La reina de la comida rápida VoD HD
En el siglo XIX, las primeras olas de inmigrantes procedentes del sur de Italia llegaron a Estados Unidos. Los napolitanos trajeron en su equipaje la receta de su comida más típica, la pizza, que conquistó con rapidez el Nuevo Mundo. Hoy, su versión americanizada ha regresado a Europa y compite con la original. La pizza es además la comida rápida más extendida en el mundo.

15 La barbacoa – El arte de la carne perfecta VoD HD
La barbacoa es un invento francés que los estadounidenses perfeccionaron y exportaron al resto del mundo. La barbacoa tiene poco que ver con un asado. La carne no se asa, sino que se va cociendo lentamente durante horas con el humo caliente de las brasas de leña. Un montón de salsas completan la experiencia de sabor. La fiebre de la barbacoa ha llegado a otros continentes, donde se usa por ejemplo el “smoker”, el típico horno de barbacoa, y se celebran competiciones reguladas como en EE. UU.

GENTE
PAÍSES

DOCUMENTAL
30 MIN.

VERSIONES
Español, inglés: 18 x 30 min.

DERECHOS
Derechos universales no disponibles. Consulte, por favor, a su distribuidor regional.

NÚMERO DE PEDIDO
56 4837 | 01-18

16 El tofu, el miso y la salsa de soja – El triunfo de la semilla de soja VoD HD
Siglos atrás, en China, monjes budistas hicieron cuajar leche de soja y llamaron tofu al "queso" resultante. Los japoneses le dieron la textura blanda que conocemos hoy. Sin los productos de la soja, las cocinas de Asia son inimaginables. Pero el tofu, la sopa de miso y la salsa de soja se consideran parte de una alimentación sana en todo el mundo. En Asia y fuera de ella, el tofu quiere ser más que un sustituto de la carne.

17 La pasta – Una comida sencilla y diversa VoD HD
Espaguetis, tortellinis, raviolis... Al principio de su exitosa historia estuvieron los árabes, que ya en la Edad Media trajeron a Italia el método para secar la pasta. Eso permitió que ese alimento ya no se usara solo en casa, sino que se convirtiera en un producto industrial que se puede conservar y transportar y que gusta a muchísima gente gracias a su diversidad de formas y sabores. Su expansión por el mundo ha sido imparable.

18 La salchicha – Una historia con dos finales VoD HD
La salchicha casera de los charcuteros vieneses está rodeada de leyendas, anécdotas e innumerables preguntas. ¿Por qué las famosas salchichas vienesas se llaman "frankfurters" en Viena? ¿Cómo se convirtieron en un perrito caliente? ¿Y qué tienen que ver un emperador, una condesa e incluso un papa con la salchicha de Viena? Las salchichas vienesas se encuentran en todas partes, y su historia aún no ha terminado. Un dicho alemán asegura que "todo tiene un final, menos la salchicha, que tiene dos".