



Carte: <http://s1.e-monsite.com>

Parece ser que el origen del gazpacho es incierto.

Puede que la palabra viene del mozárabe caspos y ésta del prerromano caspa, que significaba trozo pequeño, aludiendo a los trozos de pan que constituían el componente energético del plato.

Sus antecedentes pueden ser romanos, (...) una crema que se obtenía al machacar sal con pan, ajos y aceite.

A veces añadían almendras u otros frutos secos. Esa crema podría ser aligerada con vinagre, cuyo uso culinario también extendieron los romanos, y agua.

En la época de los reyes Católicos ese gazpacho primitivo era importante en la dieta de los campesinos extremeños y andaluces.

Así reponían fuerzas con una bebida hidratante y energética.

Source: <http://noloseytu.blogspot.com>

En el siglo XVI se incluyen las verduras, y el gazpacho de tomate o andaluz que contiene pimiento y su principal componente, el tomate, son frutos originarios del continente americano y no fueron conocidos en Europa hasta el descubrimiento de América, pero es a finales del siglo XVIII, cuando se generalizó su consumo en España y cuando se incorporó a la receta.

Source: <http://es.wikipedia.org>

L'origine exacte du gazpacho est incertaine. Le mot pourrait provenir du mozarabe "caspos", lui-même issu du préromain "caspa" qui signifie "petit morceau", en allusion aux morceaux de pain qui constituent la partie énergétique du plat.

Ses origines pourraient être romaines, (...) une crème obtenue en pilant du sel avec du pain, de l'ail et de l'huile. Les Romains ajoutaient parfois des amandes et autres fruits secs. Cette crème a pu être allégée avec du vinaigre (dont l'usage a lui aussi été répandu par les Romains) et un peu d'eau. Du temps des rois catholiques, ce gazpacho primitif représentait une part importante de l'alimentation des paysans d'Estrémadure et d'Andalousie.

C'est ainsi qu'ils reprenaient des forces, avec une boisson hydratante et énergétique.

Source: traduction libre d'un extrait d'article en espagnol <http://noloseytu.blogspot.com>

Au XVI^{ème} siècle on rajoute des légumes verts. Le gazpacho andalou contient du piment, et surtout de la tomate, son principal ingrédient. Mais ces fruits sont originaires du continent américain: ils restent inconnus en Europe jusqu'à la découverte de l'Amérique. C'est seulement à la fin du XVIII^{ème} siècle, quand sa consommation se généralise en Espagne, qu'on rajoute de la tomate dans le gazpacho.

Source: traduction libre d'un extrait d'article en espagnol <http://es.wikipedia.org>

Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III, era granadina y a ella se atribuye poner de moda en Francia el gazpacho hacía 1850.

Source: <http://noloseytu.blogspot.com>

Su origen geográfico está ligado a las regiones españolas más calurosas, donde los trabajadores del campo necesitaban un plato barato que cumpliera sus necesidades nutricionales en un clima tan riguroso.

A partir de 1960, con el turismo empezó a ser conocido internacionalmente, teniendo un gran auge y expansión.

Durante mucho tiempo la versión tradicional de esta bebida se hacía en un mortero, pero con la aparición de nuevas tecnologías como es la batidora eléctrica, a mediados del siglo XX sustituyó al mortero modificando y facilitando la trituration de los ingredientes.

En el año 1983, Rafael de Aquino, fue el inventor del gazpacho industrial y empezó a comercializar el Gazpacho Andaluz ya envasado fresco y natural, a través de La Gazpachería Andaluza.

Durante la Expo 92 de Sevilla tuvo una enorme aceptación.

Source: <http://es.wikipedia.org>



Photo Andalousie: Iconotec Libre de droits

L'impératrice Eugénie de Montijo, l'épouse de Napoléon III est née à Grenade; c'est elle qui aurait lancé la mode du gazpacho en France à partir de 1850.

Source: traduction libre d'un extrait d'article en espagnol <http://noloseytu.blogspot.com>

Sur le plan géographique, son origine est liée aux régions espagnoles les plus chaudes, celles où les travailleurs des champs avaient besoin d'un plat bon marché qui comble leurs besoin nutritionnels dans un climat particulièrement rude.

À partir de 1960, avec le développement du tourisme le gazpacho atteint la renommée et un essor international.

Pendant longtemps, la version traditionnelle s'est faite au mortier. Mais avec l'apparition des nouvelles technologies, au milieu du XX^{ème} siècle le mixeur électrique remplace le mortier, ce qui modifie et surtout facilite le concassage des ingrédients.

En 1983, Rafael de Aquino invente le gazpacho industriel. Avec la "Gazpacheria andalouse", il entreprend de commercialiser le "Gaspacho andalou" conditionné, produit frais et naturel.

En 1992, lors de l'Exposition universelle, le succès est retentissant.

Source: traduction libre d'un extrait d'article en espagnol <http://es.wikipedia.org>



Photo Andalousie: Iconotec Libre de droits