



## **Luis Cepeda Baranda**

*Cronista gastronómico sin alergias ni manías.*

[www.comerdeoficio.com](http://www.comerdeoficio.com)

### **Tarifas publicidad 2017 [www.comerdeoficio.com](http://www.comerdeoficio.com)**

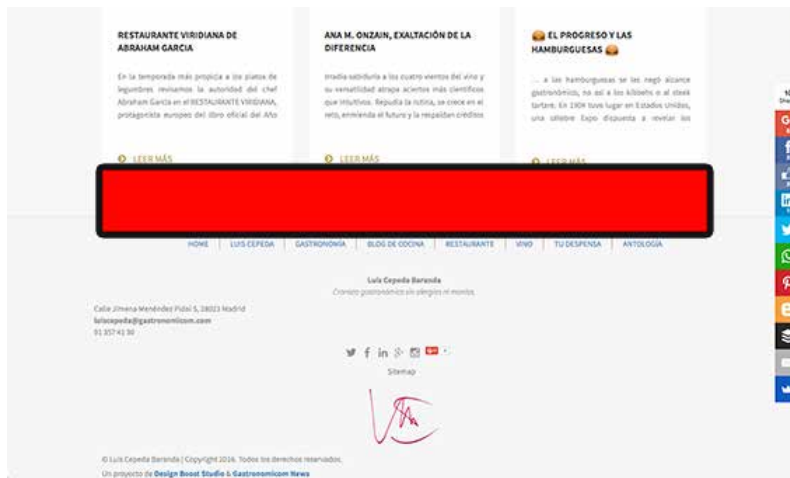
<b>1 - Header home page</b> Diseño proporcionado por el anunciante.	<b>1.500 €</b>
<b>2 - Footer home page</b> Diseño proporcionado por el anunciante.	<b>750 €</b>
<b>3 - Header páginas</b> Todo el sitio web menos la home page. Diseño proporcionado por el anunciante.	<b>1.000 €</b>
<b>4 - Sidebar páginas</b> Todo el sitio web menos la home page. Diseño proporcionado por el anunciante.	<b>750 €</b>
<b>5 - Footer páginas</b> Todo el sitio web menos la home page. Diseño proporcionado por el anunciante.	<b>250 €</b>



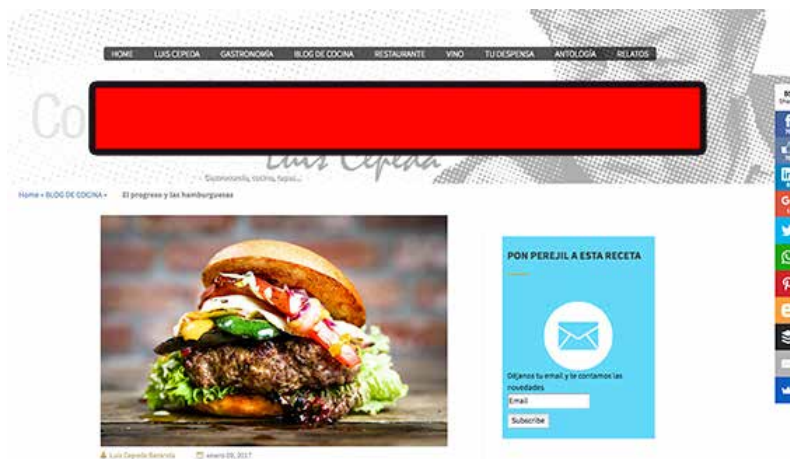
1



2



3



4

... a las **hamburguesas** se les negó el rango **gastronómico**, no así a los **kibbeh** o al **steak tartare**.

En 1904 tuvo lugar en Estados Unidos, una célebre Expo dispuesta a revelar los adelantos de las ciencias y las artes en la bráida del siglo XX. La **Exposición (Universal) de San Luis** (1904) abrió entre el 30 de abril y el 1 de diciembre, ocupó unas 500 hectáreas y fue la mayor feria internacional celebrada hasta entonces. Hubo 1.300 edificios, conectados por 120 km de caminos y participaron 82 países, sobresalientes industrias, ciudades vanguardistas y numerosos técnicos, artistas e inventores.

La muestra registró nada menos que 19.694.816 de personas y casi todos ellos comieron **hamburguesas** por primera vez. De hecho, **estas hamburguesas** se convirtió en el suceso más popular de la feria mundial. Nadie recuerda ya las aportaciones a la civilización de la **Expo de San Luis**. La dinámica del progreso otorga cualquier novedad anónima. De lo que no hay duda es que las **hamburguesas**, junto a otras curiosas novedades alimenticias, se incorporaron desde entonces a la vida americana y contagiaron de entusiasmo al mundo entero. Del mismo modo que seis años antes la **Expo de París** se significó por la construcción de la Torre Eiffel, la **Expo Mundial de San Luis** convirtió a las **hamburguesas** en su signo representativo.

**Pon perejil a esta receta, déjanos tu email y te contamos las novedades.**

Cocinar

Debe recordar que otra espeluzna primicia de la muestra fue el **ice cream**, servido en un copo de **salada**. Doutor's Conco, una empresa de Virginia, promovió los primeros **conos de helado** desde campos espesos que se han vuelto empaquetados y vitriños. Además fue novedad los **dobos de alga** de **polvo**, desde entonces todo un símbolo ferístico.

**CONTACTO**

tu.sopela@gastronomicom.com  
91 357 41 30

**ARTÍCULOS RECIENTES**


7. [Hugues chef sabroso repasa. Sobremesa](#)

5

**DEJA TU COMENTARIO**

Nombre  Email  Website

Tam no! a spammer


No soy un robot 

Mensaje

HOMÉ | LUS CEPEDA | GASTRONOMÍA | BLOG DE COCINA | RESTAURANTE | VINO | TU DESPENSA | ANTOLOGÍA

Luis Cepeda Baranda  
Comida gastronómica en artículos y recetas

Calle Jimena Menéndez Pidal 5, 28023 Madrid  
luiscepeda@gastronomicom.com  
91 357 41 30



Sitemap

