

image not found or type unknown



# La nostra cuina 1.

## Diversos Autors

**Fecha de publicaci3n:**

16/10/2006

**Sello Editorial:**

Edicions 62

## Contacto de prensa

**Nombre:** Directora de marketing i comunicaci3n AIG: Marta Oliva i Domènech

**Teléfono:** 93 492 88 36

**Email:** moliva@grup62.com

**Nombre:** Núria Rosell

**Teléfono:** 93 492 8671

**Email:** nuria.rosell@grup62.com

**Nombre:** Andrea Cuéllar

**Teléfono:** 93 482 8211

**Email:** andrea.cuellar@grup62.com

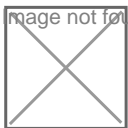
**Nombre:** Xavier Gafarot

**Teléfono:** 93 492 8654

**Email:** xgafarot@grup62.com

L'obra amb denominaci3n d'origen LA NOSTRA cuina és una obra concebuda en 4 volums, dedicats cadascun d'ells a una vessant del món de la gastronomia catalana, i 4 arxivadors amb les millors receptes de la cuina catalana. Mites i tradicions de la cuina catalana La història de la nostra cuina, que destaca els trets identificatius i peculiars de Catalunya i l'èxit de la cuina actual. Amb el calendari gastron3mic català, que segueix el curs natural de l'any. + arxivador de receptes d'Entrants i Primers plats 200 receptes classificades per verdures i llegums, sopes i cremes, cargols i bolets, arrossos i pastes, aperitius i amanides. De la terra al rebost Els aliments que ens identifiquen com a poble lligats al territori, els productes de la terra més típics i amb més renom de cada zona, com ara les anxoves de l'Escala, el mató de Montserrat, el trinxat de Puigcerdà, la llonganissa de Vic, etc. + arxivador de receptes de Carns i ous 200 receptes de segons plats elaborades amb carn i ous, de la cuina catalana més tradicional fins a la més actual. Dels fogons a la taula Els productes i els plats que caracteritzen la nostra cuina, així com les maneres típiques de cuinar-los i de menjar a Catalunya. + arxivador de Peix i marisc 200 receptes amb diferents salses per acompanyar les diferents especialitats de peix de mar, bacallà, mol-luscs, marisc i peix de riu. Vins i caves Un enfocament molt pràctic dels vins i caves que es produeixen a casa nostra: un itinerari per totes les D.O. i els seus paisatges. + arxivador de Postres 200 receptes classificades per fruites, flams i iogurts, pastissos, coques, gelats i sorbets i batuts. Direcci3n científica de l'obra a càrrec de Toni Massanés. Amb la col·laboraci3n de reconeguts restaurants catalans. Receptes amb informaci3n dels aspectes nutricionals, el nivell de dificultat i el temps d'elaboraci3n. Obra molt gràfica amb consells pràctics, curiositats i anècdotes.

image not found or type unknown



## Diversos Autors