

image not found or type unknown



Fecha de publicació:

25/03/2014

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Xavier Gafarot

Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:

andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 8671

Email: nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Directora de marketing i comunicació AIG: Marta Oliva i Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com

image not found or type unknown



Cuina amb Joan Roca

Joan Roca

Descobreix tots els secrets de la cuina amb Joan Roca. Amb el llibre Cuina amb Joan Roca faràs de casa teva el millor restaurant del món.

Descobreix tots els secrets de la cuina amb Joan Roca. Amb el llibre Cuina amb Joan Roca faràs de casa teva el millor restaurant del món.

CUINA AMB JOAN ROCA és una obra fonamental i sense precedents que ens descobreix les tècniques bàsiques de cuina sota el guiatge de Joan Roca. De forma visual, fàcil i didàctica, el xef detalla pas a pas els seus coneixements culinaris adquirits al llarg de més de vint-i-cinc anys de professió per aplicar-los fàcilment a casa.

Un manual únic i inèdit que conté, a més a més, una selecció de vuitanta receptes per posar en pràctica tots els secrets de la cuina i amb els quals aprendràs a cuinar qualsevol plat.

Joan Roca

Joan Roca i Fontané (Girona, 1964) va iniciar la seva carrera professional juntament amb els seus pares i els seus avis al restaurant familiar de cuina catalana Can Roca i va compaginar aquesta tasca amb els estudis a l'Escola d'Hostaleria de Girona, on també va impartir classes i a la qual segueix estretament vinculat. Avui regenta i dirigeix, amb els seus dos germans, Josep —sommelier— i Jordi —xef de pastisseria—, El Celler de Can Roca, que ha estat considerat el millor restaurant del món en dues ocasions i guardonat amb tres estrelles Michelin. La seva cuina harmonitza les tradicions culinàries catalanes amb les tècniques d'avantguarda, fruit d'una investigació constant compromesa amb la innovació i la creativitat.