



Fecha de publicació:
23/03/2016

Sello Editorial:
Columna Edicions

Contacto de prensa

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 86 71

Email:
nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:
andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot

Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

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

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com



Cuina amb Joan Roca a baixa temperatura

Joan Roca, Salvador Brugués

Arriba la nova tendència en cuina domèstica, avalada pel millor xef del món.

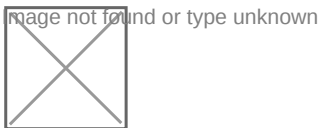
Arriba la nova tendència en cuina domèstica, avalada pel millor xef del món.

"Aquesta obra us mostrarà tot el que hem après en la cuina d'El Celler de Can Roca, però també en les nostres respectives cuines familiars, amb la intenció d'ensenyar-vos diferents tècniques que milloraran els vostres plats. Veurem que la baixa temperatura ja es practica des de fa milers d'anys i que bàsicament la novetat del desenvolupament tecnològic és el control i la precisió, amb la què podem cuinar avui dia. Però al final, del que es tracta quan cuinem és de gaudir de les bondats de transmetre coneixement, valors i afecte. Cuinant podem descobrir la nostra cultura i el món sencer, podem desafiar els sentits, fer volar la imaginació o vincular-nos una miqueta més a la nostra terra, som capaços d'expressar gratitud i de dedicar temps als nostres éssers estimats. Tot això és el que més compta. Us animo a descobrir un conjunt de tècniques que sens dubte us ajudaran a aconseguir resultats millors en les vostres cuines. Espero que gaudiu de l'aventura."

Amb la col.laboració de la Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

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.



Salvador Brugués

Salvador Brugués i Fontané (Sant Hilari Sacalm, 1964) és col·laborador d'El Celler de Can Roca i professor de cuina des del 1989. De família hotelera, va cursar els estudis a l'Escola d'Hostaleria de Girona. És especialista en cuina al buit i coautor, juntament amb Joan Roca, dels llibres *La cuina al buit*, *Cuina amb Joan Roca*, *Cuina amb Joan Roca a baixa temperatura* i *Cuina mare*.