

image not found or type unknown



Fecha de publicació:

13/04/2018

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

image not found or type unknown



La cuina sostenible

Ada Parellada

Idees, trucs i receptes per no llençar res!

Idees, trucs i receptes per no llençar res!

La cuina sostenible és un llibre amb pretensions:

1. Mostrar un dels problemes actuals més importants, el de la quantitat de menjar que llencem diàriament a les escombraries, un malbaratament alimentari que augmenta cada dia.
2. Reorganitzar la teva cuina, fer-la més eficaç i àgil, donant idees i trucs per millorar la gestió culinària quotidiana.
3. Ensenyar-te a menjar millor, més sa, més variat, més saborós i més divertit.
4. Ajudar-te a viure de renda, culinàriament parlant: que el temps invertit a cuinar avui et serveixi per a la resta de la setmana.

Desitjo que en gaudeixis i, sobretot, que et serveixi!

Ada Parellada

Ada Parellada pertany a la setena generació d'una família de restauradors de Granollers. Amb vint-i-cinc anys va obrir el seu propi restaurant, Semproniana, a Barcelona. Assessora restaurants i menjadors escolars i treballa al costat de la indústria alimentària desenvolupant productes. A part de la seva feina quotidiana al restaurant, ha escrit diversos llibres de cuina i també una novel·la, *Sal de vainilla*. La seva gran fita actual és la lluita contra el malbaratament alimentari a totes les baules de la cadena.

Twitter: @adaparellada

Instagram: @adaparellada