

Image not found or type unknown



Fecha de publicación:

17/10/2018

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



Felicitat

Carme Ruscallea i Serra, Rosa Rivas Carrero

El llibre homenatge de Carme Ruscallea, en el 30 aniversari del seu aclamat restaurant Sant Pau.

El llibre homenatge de Carme Ruscallea, en el 30 aniversari del seu aclamat restaurant Sant Pau.

Una cuina lliure, natural, saborosa i plaent és l'ingredient clau de la màgia culinària de Carme Ruscallea, una xef autodidacta que ha aconseguit en els seus restaurants set estrelles Michelin i s'ha convertit en la gran dama de la cuina mundial, gràcies a una tècnica admirable i precisa i a la seva personalitat exploradora i oberta a la imaginació. Ara celebra 30 anys al capdavant del seu restaurant Sant Pau, de Sant Pol de Mar. Treballadora incansable i creativa, Carme Ruscallea, després de dècades d'ofici en primera línia, segueix vivint i treballant amb la il·lusió del primer dia. Una dona que cuina per ser feliç i per fer feliços els seus comensals.

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

Carme Ruscallea i Serra

Carme Ruscallea (1952) obrí en 1988, junt amb Toni Balam, el restaurant Sant Pau en Sant Pol de Mar. En 2004 obre el Sant Pau Tokio i en 2009, amb el seu fill Raül Balam, el restaurant Moments, en Barcelona. La seva cuina creativa, mediterrània i basada en productes de qualitat i proximitat, ha estat mereixedora de cinc estrelles Michelin. Inquieta i innovadora, la seva afició de millora continua la ha portat a participar activament en les jornades *Science & Cooking* en la Universitat de Harvard, ha rebut nombrosos premis i títols de reconeixement a una excepcional trajectòria gastronòmica, entre els que destaquen la Creu de Sant Jordi, el Premi d'Honor Lluís Carulla, la Medalla de Oro al Mèrit en les Belles Arts o la Medalla del Mèrit al Treball. *Recetas antiaging* (Salsa Books, 2012) és el seu últim llibre.

Web Personal: <http://www.ruscallea.com/>

Rosa Rivas Carrero