

image not found or type unknown



Fecha de publicació:

06/03/2019

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



Cuina mare

Joan Roca

El nou llibre de Joan Roca amb senzilles receptes tradicionals per cuinar a casa. Un homenatge a la cuina tradicional, a la cuina de les mares.

El nou llibre de Joan Roca amb senzilles receptes tradicionals per cuinar a casa. Un homenatge a la cuina tradicional, a la cuina de les mares.

Després de dedicar els seus dos llibres anteriors a les tècniques culinàries, Joan Roca recupera, en aquest llibre, la cuina tradicional de les mares, les receptes de sempre, amb l'objectiu que tothom pugui cuinar a casa. Sense perdre el seu toc de qualitat, ens ofereix receptes sense complicacions, ni tecnicismes.

Quines receptes s'inclouen en el llibre?

- Receptes de tota la vida, les receptes de les nostres mares.
- Receptes de tota la vida adaptades a la cuina actual. Per exemple, receptes baixes en greixos.
- Plats de sempre però amb una versió modernitzada.

El llibre comptarà amb una distribució clàssica de receptes: entrants, peixos, carns, ous, verdures i postres; així com amb una breu introducció a les tècniques fonamentals de la cuina.

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.