



Fecha de publicació:
11/01/2023

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



Enganxat

Raül Balam Ruscalleda, Carme Gasull Roigé

Raül Balam Ruscalleda exposa de manera crua i sincera la seva addicció a l'alcohol i les drogues i com ha aconseguit superar-la.

Raül Balam Ruscalleda exposa de manera crua i sincera la seva addicció a l'alcohol i les drogues i com ha aconseguit superar-la.

Raül Balam Ruscalleda exposa de manera crua i sincera la seva addicció a l'alcohol i les drogues i com ha aconseguit superar-la.

«Has hagut de buscar mai una fotografia que et transporti a la part més miserable de la teva existència? Per escriure aquest llibre n'he revisat centenars i, de totes les imatges, un 85% és alcohol. La meua vida era beure, beure i beure. No hi havia cap altre objectiu. La meua malaltia m'enganyava perquè pensés que ho feia perquè volia, però em tenia dominat.

Tinc una malaltia: soc addicte i ho seré tota la vida.

L'addicció no té cura, però si la tractes, podràs viure una vida plena. Podràs menjar, sortir, divertir-te...; en definitiva, viure sense alcohol i sense altres drogues. Això és el que vull explicar en aquest llibre.

I amb el meu testimoni, donar esperança a persones i a famílies que ho estan vivint».

Raül Balam Ruscalleda

Raül Balam Ruscalleda (Sant Pol de Mar, 1976) és xef i fill de la multiestrellada cuinera Carme Ruscalleda i de l'hostaler Toni Balam. Es va formar a la cuina del mític Sant Pau de Sant Pol de Mar, que va tancar l'any 2018. Actualment dirigeix el restaurant Moments de l'Hotel Mandarin Oriental de Barcelona, un projecte en què va treballar amb la seva mare i que actualment té dues estrelles Michelin. A més, està a càrrec de la cuina del restaurant de Calella El Drac, a l'Hotel Sant Jordi Boutique, i del Sant Pau Tokio, que va obrir l'any 2004. Des del juny del 2022 està de nou a càrrec del Sant Pau, de Sant Pol, que ha reobert portes ara amb el nom de Cuina Sant Pau.

Carme Gasull Roigé

Carme Gasull Roigé (Saragossa, 1973) és periodista i comunicadora. Llicenciada en Ciències de la Informació per la Universitat Autònoma de Barcelona, col·labora en diversos mitjans de temàtica gastroalimentària, entre altres el portal Gastronomistas.com, del qual és cofundadora. Així mateix, exerceix habitualment de presentadora en xerrades, ponències i demostracions culinàries a fires, jornades i congressos del sector. És autora d'una guia enogastronòmica de Catalunya, un conte sobre ratafia, un petit receptari sobre safrà, dos quaderns sobre mercats i productes de temporada i ha participat en la redacció de dos volums de la col·lecció Sapiens Bullipedia.

<https://carmegasull.com>

