

image not found or type unknown



Fecha de publicació:

22/03/2023

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

image not found or type unknown



Les receptes de l'Arnau

Arnau París Masip

El llibre de receptes del guanyador de *MasterChef* i cuiner de *Cuines*.

El llibre de receptes del guanyador de *MasterChef* i cuiner de *Cuines*.

El llibre de receptes del guanyador de *MasterChef* i cuiner de *Cuines*.

L'Arnau París és una persona alegre, decidida i activa. És també un cuiner de vocació, que des de petit jugava amb la seva cuineta i ajudava els avis a cultivar les hortalisses de l'hort. Un apassionat de la cuina i dels productes de proximitat que un bon dia va decidir fer realitat el seu somni i convertir-se en cuiner. Guanyar el concurs *MasterChef* el va ajudar, i des de llavors no ha parat de formar-se i treballar. Aquest és un llibre de receptes originals, atrevides, saboroses i boníssimes que són fidels al caràcter creatiu i juganer del seu autor, que ara col·labora al *Cuines* de TV3.

Com diu el seu bon amic i cuiner Oriol Rovira: «De l'Arnau em va sobtar la seva honestat i implicació a la cuina, sempre amb una actitud exemplar i uns grans valors personals i professionals. Aquest llibre acostarà el lector, sigui quin sigui el seu nivell, als fogons, a una cuina sorprenent i saborosa, d'una manera fàcil, planera i amena».

Arnau París Masip

Arnau París Masip (Barcelona, 1988). Sempre s'ha considerat un amant de la cuina i la gastronomia. Es va formar en el món de l'empresa i les finances, i no va ser fins l'any 2021, després de guanyar el *talent show Masterchef*, que va decidir enfocar la seva vida cap a la cuina. Després de cursar un màster al Basque Culinary Center i passar per les cuines de l'Atempo (Jordi Cruz) i Els Casals, en l'actualitat gestiona el Molí de la Vansa, on desenvolupa el seu projecte d'oleoturisme. És cofundador de Specials, una marca d'espècies ecològiques, i el cuiner pim-pam del programa *Cuines* de 3Cat. I tot el temps lliure que té el passa entre fogons.

(Instagram) @arnaumchef9