



Cuinar el Mediterrani

Joan Roca, Salvador Brugués

Fecha de publicació:
21/02/2024

Sello Editorial:
Columna Edicions

El nou llibre de Joan Roca. Un homenatge a la cuina mediterrània.

El nou llibre de Joan Roca. Un homenatge a la cuina mediterrània.

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

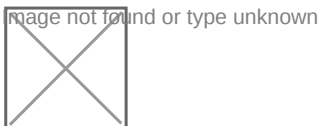
Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de marketing
i comunicació AIG: Marta Oliva i
Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com

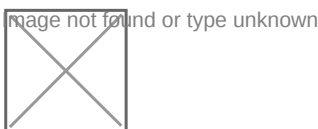


D'Algesires a Istanbul hi ha un mar que ha estat bressol de les grans civilitzacions del món antic i que reuneix actualment un patrimoni gastronòmic incomparable. La diversitat de les cuines dels pobles mediterranis és un reflex de la seva riquesa cultural, un tresor viu i immens que segueix en constant evolució i que volem convidar-te a descobrir.

En aquest llibre hi trobaràs 80 receptes senzilles de tot l'arc mediterrani, una celebració dels sabors, les aromes, les elaboracions i les tècniques tradicionals del Mediterrani més autèntic i divers per preparar a casa i gaudir amb la família i els amics. Plats dolços i salats, de vegetals, de peix, de carn, de postres, per compartir i per menjar amb les mans, que et portaran de viatge pel Mare Nostrum que tant estimem.

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.



Salvador Brugués

Salvador Brugués i Fontané (Sant Hilari Sacalm, 1964) és col·laborador d'El Celler de Can Roca i professor de cuina des del 1989. De família hotelera, va cursar els estudis a l'Escola d'Hostaleria de Girona. És especialista en cuina al buit i coautor, juntament amb Joan Roca, dels llibres *La cuina al buit*, *Cuina amb Joan Roca*, *Cuina amb Joan Roca a baixa temperatura* i *Cuina mare*.