



Les millors receptes de Carles Gaig

Carles Gaig

Fecha de publicación:
28/02/2024

Sello Editorial:
Columna Edicions

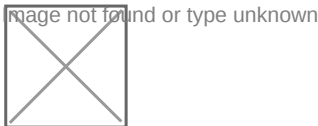
Contacto de prensa

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



Per primera vegada en Carles Gaig ens deixa entrar a la seva cuina. Receptari de cuina catalana.

Per primera vegada en Carles Gaig ens deixa entrar a la seva cuina. Receptari de cuina catalana.

El primer llibre de receptes d'un dels grans referents culinaris de casa nostra, Carles Gaig.

Per primera vegada en Carles Gaig, una de les grans figures de la nostra cuina, obre les portes de casa seva i ens descobreix els secrets dels seus magnífics plats. Amb un repàs dels seus orígens, de com el llegat de l'àvia i la mare l'han fet ser el cuiner que és, ens explica les seves peripècies i per què cuina com cuina. El llibre és un receptari espectacular de plats deliciosos pensats i explicats per poder fer a casa fàcilment, dividits segons la temporada per poder aprofitar al màxim els productes de proximitat de cada estació. No hi podien faltar els seus plats estrella, que inclouen clàssics com l'escudella de Nadal, el caneló Gaig amb crema de tòfona, els macarrons cardenal o el fricandó. Clàssics de la cuina catalana per gaudir en família.

«Estimat lector, és un honor per a mi introduir-te en l'univers culinari creat pel meu estimat i admirat amic, el talentós xef Carles Gaig. En aquest llibre de cuina hi trobaràs no tan sols una selecció de receptes exquisides, sinó també una finestra a la passió i la mestria que en Carles ha demostrat al llarg de la seva carrera. Et convido a submergir-te en la saviesa d'aquest llibre i descobrir la màgia d'en Carles Gaig. Gaudeix de les seves creacions culinàries, inspira't en la seva passió i deixa't endur pel seu amor per la gastronomia. Estic segur que et captivaran tant com m'han captivat a mi». Del pròleg de JOAN ROCA

«De ben segur que aquest serà un llibre imprescindible per als cuiners i cuineres d'aquest país. Som molts els que et tenim de referent i a moltíssims ens has ajudat a trobar el camí dins el món de la gastronomia. A la cuina catalana tenim la sort de tenir un gran far, que il·lumina moltes vides de cuiners i cuineres que seguint el teu exemple hem assegurat l'èxit dels nostres restaurants». Del pròleg de NANDU JUBANY

Carles Gaig

Durant més de cent cinquanta anys, la família Gaig ha ocupat una posició de prestigi en el panorama culinari d'Espanya, amb un impacte significatiu en la cuina catalana. El 1869 la primera generació de xefs i restauradors de Gaig va establir la seva presència culinària a Barcelona: Taberna d'en Gaig. Des d'aleshores s'han dedicat a preservar i mostrar el ric patrimoni culinari de Catalunya, transmetent la seva experiència d'una generació a una altra i creant un llegat d'excel·lència culinària. Carles Gaig, la quarta generació de la família, va iniciar-se com a cuiner el 1979 i des de llavors ha preservat i ampliat aquest llegat familiar en diversos restaurants d'èxit. Va ser distingit amb una estrella Michelin el 1993. Actualment podem degustar els seus plats al Petit Comitè i al Restaurant Gaig, tots dos a Barcelona, i al seu restaurant a Singapur, on exporta i dona a conèixer l'essència de la cuina catalana.