



Les millors receptes de Carles Gaig

Carles Gaig

Fecha de publicaci3n:
28/02/2024

Sello Editorial:
Columna Edicions

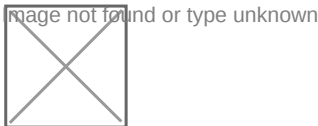
Contacto de prensa

Nombre: N3ria Rosell
Tel3fono: 93 492 86 71
Email: nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cu3llar
Tel3fono: 93 492 8211
Email: andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot
Tel3fono: 93 492 8654
Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de marketing i comunicaci3n AIG: Marta Oliva i Dom3nech
Tel3fono: 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 estaci3n. No hi podien faltar els seus plats estrella, que inclouen clàssics com l'escudella de Nadal, el canel3 Gaig amb crema de t3fona, els macarrons cardenal o el fricand3. Clàssics de la cuina catalana per gaudir en fam3lia.

«Estimat lector, és un honor per a mi introduir-te en l'univers culinari creat pel meu estimat i admirat amic, el talent3s xef Carles Gaig. En aquest llibre de cuina hi trobaràs no tan sols una selecci3 de receptes exquisides, sin3 tamb3 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 m3gia 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 pr3leg de JOAN ROCA

«De ben segur que aquest serà un llibre imprescindible per als cuiners i cuineres d'aquest pa3s. Som molts els que et tenim de referent i a moltíssims ens has ajudat a trobar el cam3 dins el m3n 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'3xit dels nostres restaurants». Del pr3leg de NANDU JUBANY

Carles Gaig

Durant m3s de cent cinquanta anys, la fam3lia Gaig ha ocupat una posici3 de prestigi en el panorama culinari d'Espanya, amb un impacte significatiu en la cuina catalana. El 1869 la primera generaci3 de xefs i restauradors de Gaig va establir la seva pres3ncia 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 experi3ncia d'una generaci3 a una altra i creant un llegat d'excel·l3ncia culinària. Carles Gaig, la quarta generaci3 de la fam3lia, va iniciar-se com a cuiner el 1979 i des de llavors ha preservat i ampliat aquest llegat familiar en diversos restaurants d'3xit. Va ser distingit amb una estrella Michelin el 1993. Actualment podem degustar els seus plats al Petit Comit3 i al Restaurant Gaig, tots dos a Barcelona, i al seu restaurant a Singapur, on exporta i dona a con3ixer l'ess3ncia de la cuina catalana.