



Fecha de publicació:
22/11/2012

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

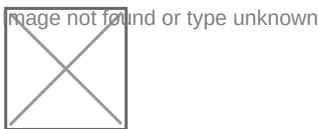
Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

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

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com



Receptes antiaging

Carme Ruscallea i Serra, Raül Balam Ruscallea, Manuel Sánchez Sánchez

Gaudiu de manera sana de les receptes dels nostres avis cuinades amb les tècniques més capdavanteres

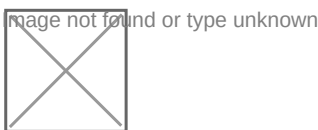
Gaudiu de manera sana de les receptes dels nostres avis cuinades amb les tècniques més capdavanteres

No us perdeu aquest llibre de cuina ni els consells mèdics que l'acompanyen. Totes les receptes són d'execució fàcil i estan tècnicament ben detallades. Hi trobareu una llista de productes de temporada en forma de calendari d'aliments frescos per encarar la vida amb una alimentació saludable, saborosa, plaent i amb valors antiaging. « El secret de la gastronomia antiaging és utilitzar els productes de proximitat i de temporada elaborats segons els costums de cada regió. Gaudiu de manera sana de les receptes dels nostres avis cuinades amb les tècniques més capdavanteres». Dr. Manuel Sánchez« Nosaltres hi posem la part cuinada, ens inspirem en els productes de temporada i hi aportem el nostre estil culinari, que defensa els productes de proximitat, que practica un respecte màxim en la manipulació i cocció dels ingredients, amb l'objectiu que el resultat final, a taula, sigui atractiu, aromàtic, saborós, equilibrat, divertit i gastronòmicament molt plaent». Carme Ruscallea i Raül Balam.

Carme Ruscallea i Serra

Carme Ruscallea (1952) abrió en 1988, junto con Toni Balam, el restaurante Sant Pau en Sant Pol de Mar. En 2004 abre el Sant Pau Tokio y en 2009, con su hijo Raül Balam, el restaurante Moments, en Barcelona. Su cocina creativa, mediterránea y basada en productos de calidad y proximidad, ha sido merecedora de cinco estrellas Michelin. Inquieta e innovadora, su afán de mejora continua la ha llevado a participar activamente en las jornadas *Science & Cooking* en la Universidad de Harvard, ha recibido numerosos premios y títulos en reconocimiento a una excepcional trayectoria gastronómica, entre los que destacan la Creu de Sant Jordi, el Premi d'Honor Lluís Carulla, la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes o la Medalla del Mérito al Trabajo. *Recetas antiaging* (Salsa Books, 2012) es su último libro.

Web Personal: <http://www.ruscallea.com/>



Raül Balam Ruscallea

Raül Balam Ruscallea (Sant Pol de Mar, 1976) és xef i fill de la multiestrellada cuinera Carme Ruscallea 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.

Manuel Sánchez Sánchez