



Cuina marinera

Joaquim Marquès Adelantado, Manel Marqués Torres

Fecha de publicación:

20/05/2010

Les millors receptes de peix d'ara i de sempre.

Sello Editorial:

Columna Edicions

Les millors receptes de peix d'ara i de sempre.

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

La curiositat i els interessos comuns han portat als autors d'aquest llibre a viatjar durant quasi dos anys arreu de la costa catalana a la recerca d'antigues receptes de la gent de mar. 4.326 km, 32 pobles, 26 barques, 12 llotges, 48 llargues xerrades amb pescadors cuiners, 18 restaurants i 6 cases particulars han donat com a resultat aquesta recopilació d'un centenar de plats mariners tradicionals acompanyats d'una versió actualitzada amb els mateixos ingredients, més pràctica i pensada per a la cuina, els mercats i les presses del nostre dia a dia. Quim i Manel Marqués tenen el mateix cognom però no són germans. Fa setze anys que comparteixen la passió pel menjar, pels mercats, per la cuina, per la gent, pel mar...i moltes hores de feina a la cuina del restaurant El Suquet de l'Almirall, des d'on han patentat la paella DO Barceloneta, un homenatge al barri que els acull i un exemple de la seva tasca de recuperació de plats autèntics i amb temperament. Cuina marinera és el seu segon llibre després de La cuina de la Barceloneta (Columna, 2004).

Joaquim Marquès Adelantado

Quim Marqués (Barcelona, 1964) és fill, nét i besnét de cuiners. Estudiant de l'Escola de Cuina i Hosteleria de Barcelona, va aprendre l'ofici de cuiner a restaurants com El Racó d'en Freixa, El Bulli, La Cuisine des Anges o Casa Fermín. Va exercir de cap de cuina al Restaurant Nostromo i al desaparegut Lola. Finalista espanyol del campionat Bocuse d'Or, va arribar a la final mundial del Pierre Taitinger. Actualment regenta amb la seva família el restaurant El Suquet de l'Almirall, situat a l'emblemàtic barri de la Barceloneta. És coautor de Recetas para enamorar, seducir y amar i ha escrit també Qué comemos hoy (Ed. Belacqua), a més de ser col·laborador del programa de COM Ràdio "De boca en boca". Està casat i té dues filles.

Manel Marqués Torres