



Del cuscús al sushi

Marta Carnicero Hernanz

Fecha de publicació:
01/09/2006

Sello Editorial:
Columna Edicions

Receptes d'arreu del món per viatjar sense sortir de casaFa uns quants anys, sushi, sashimi, tempura, wasabi eren paraules desconegudes per a molts. Avui, molta gent sap què són i els ha tastat: formen part de la gastronomia japonesa, que està de moda

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

Marta Carnicero Hernanz

MARTA CARNICERO HERNANZ (Barcelona, 1974), enginyera industrial i professora de tecnologia, es dedica a la cuina com a aficionada des que era petita. La seva inquietud gastronòmica l'ha dut a estudiar a la prestigiosa Escola d'Hostaleria Hofmann, així com a realitzar diversos cursos monogràfics. Actualment col·labora regularment en premsa escrita, així com al programa Via lliure (RAC1), des d'on aconsegueix transmetre al públic el seu entusiasme per la bona cuina. Ha col·laborat també als programes De boca en boca (COM Ràdio) i La bona vida (CityTV). El 2004 va publicar Passa'm la recepta, un receptari modern i per a tots els gustos, i també és autora del llibre La cuina del thermomix (2005). Tant l'un com l'altre han estat reeditats diverses vegades.