

Image not found or type unknown



ESTOIG CORPUS

Xavier Mestres Pons, Institut Català de la Cuina

Un llibre imprescindible a totes les cuines de Catalunya.

Fecha de publicación:
01/11/2007

Sello Editorial:
Columna Edicions

Un llibre imprescindible a totes les cuines de Catalunya.

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 Corpus de la cuina catalana és la Bíblia de la cuina catalana tradicional, el receptari més complet que mai s'ha fet de la nostra gastronomia. És un llibre que neix amb la intenció d'esdevenir el gran clàssic de la cuina catalana. Es tracta de l'inventari del patrimoni popular gastronòmic català, una eina pràctica per a tots aquells que vulguin conèixer i continuar fent els plats tradicionals. Hi trobareu més de 900 receptes entre entrants, primers plats, segons plats i postres; tots aquells que un extens equip de col·laboradors creat per l'Institut Català de la Cuina considera el cànon de la nostra cuina. Els plats estan ordenats alfabèticament -per tal que sigui molt fàcil trobar-los- i explicats amb precisió. Aquest immens treball, fet amb la participació dels cuiners de més de 400 restaurants, està avalat per 5 anys de recerca col·lectiva per totes les comarques.

Xavier Mestres Pons

Institut Català de la Cuina