cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ CUINA

XERRADA: JAUME FÁBREGA I LA CUINA DE LA COSTA BRAVA



Preu: 0.00€

Horari:: 19-20h

Data del curs:: 18/06/2019

Impartit per: Jaume Fà brega

Lloc: Cookiteca Valencia 223

"La cuina dels pescadors de la Costa Brava és sens dubte una de les més variades i sofisticades de la mediterrània"

La xerrada amb Jaume Fàbrega que ens permetrà entendre els orígens de la cuina marinera i dels "tapers", els treballadors del suro de l'Empordà.

Alguns dels plats que van inventar són emblemàtics de la cuina catalana: suquets, mar i muntanya, arrossos ...

Vine a compartir la nostre història de la cuina amb un expert!

Image not readable or empty
/presentacio_tapers_fabrega_sep_7.jpg

JAUME FÁBREGA (Pla de l'Estany, 1948)

Professor de Gastronomia i Enologia de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona, historiador, consultor gastronòmic i periodista. Ha estat qualificat de primer escriptor gastronòmic del mediterrani. Ha publicat més de seixanta llibres de cuina i assajos gastronòmics, i colÂ·labora en diversos mitjans. És membre de l'Associació Internacional de Crítics d'Art i li ha estat atorgat set vegades el Gourmand World Cookbook Award, el premi al millor llibre de cuina del món.

Autor de dos libres sobre la cuina de la Costa Brava:

La Cuina Marinera de la Costa Brava, receptes tradicionales dels pescadors

La Cuina més exquisida de la Costa Brava. Els Tapers

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com