



PASSEIG DE GOURMETS

XERRADA-TALLER: JAUME FÀBREGA I LA CUINA MODERNISTA



Preu: ~~60.00€~~ **54.00€**

Horari:: 19:00-22:00h

Data del curs:: 12/03/2020

Impartit per: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 10% de descompte

CURS TANCAT

Si t'has queda sense plaça, et recomanem la Xerrada-taller de Jaume Fàbrega "La cuina de la Costa Brava" el dijous 19 de març a les 19h

[Més info AQUÍ](#) Ara 2x1!

"De les botigues d'ultramarins a les taules dels indians: el bo i millor de la cuina del 1900"

Us convidem a una xerrada amb Jaume Fà brega que ens permetrà entendre els orígens de la cuina catalana

Durant el modernisme, al tombant del segle xx, es van introduir noves tècniques culinàries i nous aliments, van aparèixer establiments especialitzats, com les pastisseries o els adroguers, i van sorgir alguns dels autors clàssics que establirien les bases de la cuina catalana.

L'historiador Jaume Fàbrega reivindica el modernisme com l'edat d'or de la cuina catalana i ens explica què menjaven i què bevien en aquella època tant els menestrals i els obrers com els burgesos o els indians més adinerats, què es podia comprar a les botigues de queviures, i quins menús oferien les fondes i els restaurants més luxosos del moment.

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

Després de la xerrada, amb la companya de Jaume Fàbrega, elaborarem i tastarem les següents receptes:

-Arròs amb bacallà

-Cigrons a la catalana

-Fricandó

- "Modernistes", els dolços que s'acompanyaven amb vi dolç

JAUME FBREGA

Image not readable or empty
/source/JAUME FBREGA.jpg

JAUME FÁBREGA

(Pla de l'Estany, 1948) és 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 col·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.

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