

SPECIAL COOKING WORKSHOPS

XERRADA: JAUME FÁBREGA I LA CUINA DE LA COSTA BRAVA



Price: 35.00€

Time: 19:00-22:00h

Date: 22/04/2024

Teacher: Fina Comas i Rosa M Garcia

Place: Cookiteca Valencia 223

SANT JORDI 2024

A "El llibre del bacallà", la Fina Comas hi ha posat anys de coneixement difosos des del seu blog
<http://cuinacinc.blogspot.com/>

Hi trobareu l'història de la pesca i del consum d'aquest peix tan nostre, les tradicions que protagonitza, el que en diuen els professionals que el comercialitzen, les diferents maneres de tallar-lo i les millors receptes, de casa i de fora, explicades pas a pas.

El bacallà és un dels peixos més apreciats de la nostra cuina tradicional i és un dels ingredients imprescindibles de la gastronomia contemporània.

Des de fa segles es pesca a les aigües fredes del nord d'Europa i des d'allà, modificat amb la sal arribada del sud, es transporta arreu.

"El llibre del bacallà" ha guanyat el premi "Best of the world" de la seva categoria als "Gourmand Awards 2023"

Fina ens explicarà el contingut del seu llibre i després cuinarem i degustarem amb ella i Rosa Maria Garcia tres receptes delicioses:

-Bunyols de bacallá

-Empedrat

-Bacallá a la llauna

Després de cuinar, degustarem les receptes amb una copa de vi!

Vine a compartir la nostre la cuina amb una experta!

fina

Image not readable or empty
/source/fina.jpg

Fina Comas

Llicenciada en Dret per la UB i neta de pagesos, els pares li van transmetre el gust per la cuina i per la gastronomia. El 2011 va iniciar el blog CuinaCinc <http://cuinacinc.blogspot.com/> , que ha estat finalista en dues ocasions dels premis Blocs Catalunya.

Ha assistit a cursos i a jornades de cuina en diferents escoles com l'Escola d'Hoteleria Hofmann, a Barcelona, a Itàlia, i amb cuiners de prestigi reconegut.

Escriu articles a la premsa i col·labora en diferents jornades gastronòmiques.

Ha estat jurat a la mostra de formatges catalans Lactium, a Vic, i al Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, a la Seu d'Urgell.

És autora dels llibres El codony, La pera i El porro, de la col·lecció Productes de Mercat de SD Edicions, i ha col·laborat en la nova edició del llibre Les Picades, de Ramon Parellada, editat per Rosa del Vents.



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com