cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CHARLA: JAUME FÁBREGA Y LA COCINA DE LA COSTA BRAVA



Precio: 0.00€

Horario: 19-20h

Fecha del curso: 18/06/2019

Impartido por: Jaume Fà brega

Lugar: Cookiteca Valencia 223

"La cocina de los pescadores de la Costa brava es sin duda una de las más variadas y sofisticadas del mediterráneo"

La charla con Jaume Fàbrega que nos permitirá entender los orígenes de la cocina marinera i de los "tapers", los trabajadores del corcho del Ampurdá.

Algunos de los platos que inventaron son emblemáticos de la cocina catalana: suquets, mar y montaña, arroces...

Ven a compartir nuestra historia gastronómica de la cocina con un experto!

Image not readable or empty
/presentacio_tapers_fabrega_sep_7.jpg

presentacio_tapers_fabrega_sep_7

JAUME FÁBREGA (Pla de l'Estany, 1948)

Profesor de Gastronomía y Enología de la Escuela de Turismo y Dirección Hotelera de la Universidad Autónoma de Barcelona, historiador, consultor gastronómico y periodista. Ha sido calificado de primer escritor gastronómico del mediterráneo. Ha publicado más de sesenta libros de cocina y ensayos gastronómicos, y colabora en diversos medios. Es miembro de la Asociación Internacional de Críticos de Arte y le ha sido otorgado siete veces el Gourmand World Cookbook Award, el premio al mejor libro de cocina del mundo.

Autor de dos libros sobre la cocina 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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com