

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CHARLA: JAUME FÀBREGA Y LA COCINA MODERNISTA



Precio: 0.00€

Horario: 19-20h

Fecha del curso: 24/04/2019

Impartido por: Jaume Fà brega

Lugar: Cookiteca Valencia 223

"De las tiendas de ultramarinos en las tablas de los indios: lo mejor de la cocina de 1900"

Os invitamos a una charla con Jaume Fà brega que nos permitirá entender los orígenes de la cocina catalana. Durante el modernismo, a finales del siglo XX, se introdujeron nuevas técnicas culinarias y nuevos alimentos, aparecieron establecimientos especializados, como las pastelerías o los tenderos, y surgieron algunos de los autores clásicos que establecerían las bases de la cocina catalana.

El historiador Jaume Fà brega reivindica el modernismo como la edad de oro de la cocina catalana y nos cuenta qué comían y qué bebían en aquella época tanto los artesanos y los obreros como los burgueses o los indios más adinerados, que se podía comprar a las tiendas de comestibles, y cuáles menús ofrecían las fondas y los restaurantes más lujosos del momento.

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

Image not readable or empty
JAUME FÀBREGA

JAUME FÀBREGA

(Pla de l'Estany, 1948)

Profesor de Gastronomía y Enología de la Escuela de Turismo y Dirección Hotelera de la Universidad Autónoma de

