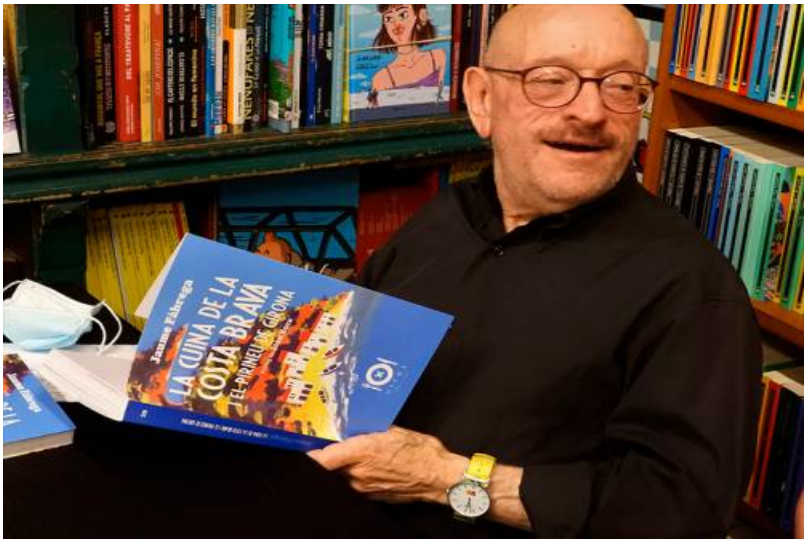
cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

PASSEIG DE GOURMETS

CHARLA-TALLER: JAUME FÁBREGA Y LA COCINA DE LA COSTA BRAVA (PDG)



Precio: 75.00€

Horario: 19:00-22:00h

Fecha del curso: 15/10/2021

Impartido por: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 2x1

"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...

Después, de la mano de Rosa María García realizaremos, acompañados de Jaume, las siguientes recetas extraídas de sus libros:

-Suquet

-Fideus a la cassola

-Rostit amb botifarra crua

-Cremat

Degustación con una copa de vino!

Image not readable or empty
best_bouillabaisse_marseille_traditional_bouillabaisse-942

Image not readable or empty
fideus

Image not readable or empty
cremat.jpg

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

presentacio_tapers_fabrega_sep_7

JAUME FÁBREGA (Pla de l'Estany, 1948)

Image not readable or empty
/source/presentacio_tapers_fabrega_sep_7.jpg

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

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

LOGO Passeig de Gourmets CAT-CAST 2021 v2

Image not readable or empty
/source/LOGO Passeig de Gourmets CAT-CAST 2021 v2.jpg

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...: Cualquier ubicación

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