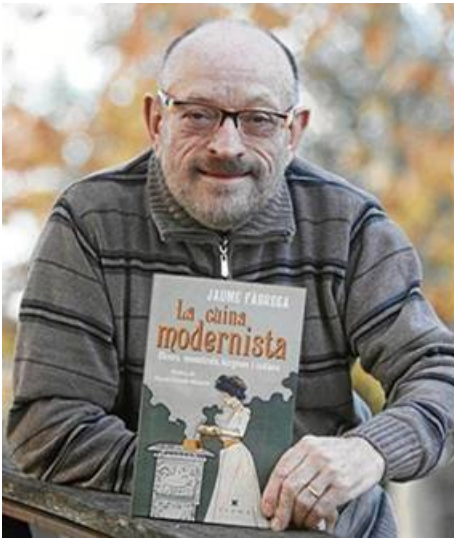


PASSEIG DE GOURMETS

PACK 2 XERRADA-TALLER DE CUINA AMB JAUME FÀBREGA



Preu: ~~120.00€~~ **84.00€**

Horari:: 19:00-22:00h

Data del curs:: 12/03/2020

Impartit per: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 30% de descompte

"LA CUINA MODERNISTA" 12/03/2020, de 19 a 23h

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

"LA CUINA MÉS EXQUISIDA DE LA COSTA BRAVA" 19/03/2020, de 19 a 23h

La cuina dels pescadors de la Costa Brava és sens dubte una de les més variades i sofisticades de la mediterrània

La xerrada amb Jaume Fàbrega que ens permetrà entendre els orígens de la cuina marinera i dels "tapers", els treballadors del suro de l'Empordà.

Alguns dels plats que van inventar són emblemàtics de la cuina catalana: suquets, mar i muntanya, arrossos ...

Després, de la mà de Rosa María García realitzarem, acompanyats de Jaume, les següents receptes dels seus llibres:

- Suquet
- Fideus a la cassola
- Rostit amb botifarra crua
- Cremat

Degustació amb una copa de vi!

JAUME FBREGA

Â
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