



PASSEIG DE GOURMETS

XERRADA-TALLER. JAUME FÀBREGA I LA CUINA DE LA COSTA BRAVA



Preu: 75.00€

Horari:: 19:00-22:00h

Data del curs:: 15/10/2021

Impartit per: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

"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!

Image not readable or empty

best_bouillabaisse_marseille_traditional_bouillabaisse-942

Image not readable or empty

fideus cremat

Vine a compartir la nostre història de la cuina amb un expert!

presentacio_tapers_fabrega_sep_7

JAUME FÁBREGA (Pla de l'Estany, 1948)

Image not readable or empty

/source/presentacio_tapers_fabrega_sep_7.jpg

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.

Autor de dos llibres sobre la cuina 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

Portar: Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com