

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## PASSEIG DE GOURMETS

### XERRADA: JAUME FÀBREGA I LA CUINA MODERNISTA



**Price:** ~~60.00€~~ **54.00€**

**Time:** 19:00-22:00h

**Date:** 12/03/2020

**Teacher:** Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

**Place:** Cookiteca Passeig de Gràcia

**¡OFFER!** 10% of discount

### CURSO CERRADO

Si te has quedado sin plaza, te recomendamos la Charla-taller de Jaume Fàbrega "La cuina de la Costa Brava" el jueves 19 de marzo a las 19h

[Más info AQUÍ](#) Ahora 2x1!

### "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 Fàbrega 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 Fàbrega 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!**

**Después de la charla, y con la compañía de Jaume Fábrega, realizaremos y degustaremos las siguientes recetas:**

**-Arroz con bacalao**

**-Garbanzos a la catalana**

**-Fricandó**

**-"Modernistes", los dulces que se acompañaban con vino dulce**

JAUME FBREGA

Image not readable or empty  
/source/JAUME FBREGA.jpg

## **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.

**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Phone

+34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93

8062145

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** m

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)