cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

PASSEIG DE GOURMETS

CHARLA-TALLER: JAUME FÁBREGA Y LA COCINA MODERNISTA (PDG)

Precio: ~~60.00€~~ **54.00€**

Horario: 19:00-22:00h

Fecha del curso: 12/03/2020

Impartido por: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

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 indianos: 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.