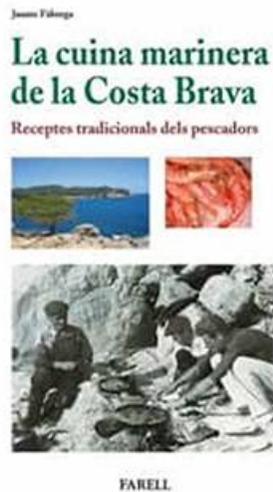
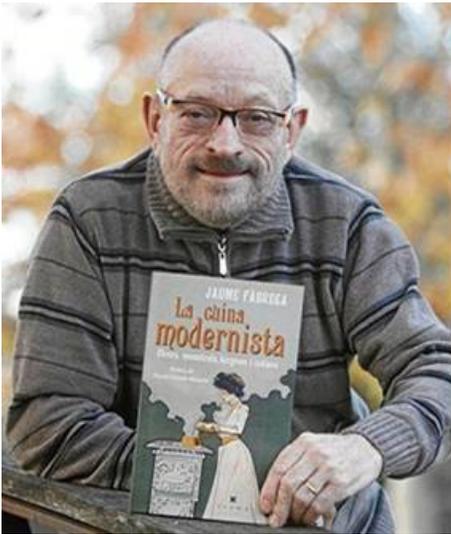


cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

PASSEIG DE GOURMETS

PACK 2 CHARLA- TALLER DE CUINA AMB JAUME FÀBREGA (PDG)



Precio: ~~120.00€~~ **84.00€**

Horario: 19:00-22:00h

Fecha del curso: 12/03/2020

Impartido por: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 30% de descuento

"LA COCINA MODERNISTA" 12/03/2020, 19-23h

Lo mejor de la cocina de 1900

Ven 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 Fàbrega, realizaremos y degustaremos las siguientes recetas:

- Arroz con bacalao
- Garbanzos a la catalana

- **Fricandó**

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

"LA COCINA EXQUISITA DE LA COSTA BRAVA" 19/03/2020, 19-23h

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!

JAUME FBREGA

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

JAUME FÀBREGA

(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 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