

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## PASSEIG DE GOURMETS

### CHARLA-TALLER: JAUME FÀBREGA Y LA COCINA DE LA COSTA BRAVA (PDG)



**Precio: 75.00€**

**Horario: 19:00-22:00h**

**Fecha del curso: 15/10/2021**

**Impartido por: Jaume Fàbrega i Rosa M Garcia**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

**OFERTA: 2x1**

**"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!**

Image not readable or empty

best\_bouillabaisse\_marseille\_traditionna\_bouillabaisse-942

Image not readable or empty

fideus cremat

**Ven a compartir nuestra historia gastronómica de la cocina con un experto!**

presentacio\_tapers\_fabrega\_sep\_7

### **JAUME FÁBREGA (Pla de l'Estany, 1948)**

Image not readable or empty  
/source/presentacio\_tapers\_fabrega\_sep\_7.jpg

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.

**Autor de dos libros sobre la cocina de la Costa Brava:**

**La Cuina Marinera de la Costa Brava, receptes tradicionals dels pescadors**

**La Cuina més exquisida de la Costa Brava. Els Tapers**

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

**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...:** Cualquier ubicación

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

E-mail:

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