



9 788483 309148

Col·lecció: Milfulls, 23
 Pàgines: 232
 Format: 22 x 22 cm
 Fotografies: més de 150 a color
 Enquadernació: tapa dura folrada
 PVP: 29,90 €
 Data d'aparició: novembre del 2016



**ABRAHAM
 SIMON-FERRÉ**
 (GIRONA, 1967)

És un activista de la cuina tradicional catalana, per a la qual reivindica un lloc a l'alta gastronomia. Organitza tallers de cuina i participa en actes i fòrums culinaris, *cooking shows*, programes de ràdio, tertúlies, presentacions i revistes del sector.

CASSOLES DE GIRONA

RECEPTES TRADICIONALS
 A FOC LENT

ABRAHAM SIMON-FERRÉ

Text i fotografies

Pròlegs de Jaume Fàbrega i Pep Nogué

Receptes a foc lent
 de la tradició més saborosa

Ànec amb peres, arròs de muntanya, bacallà amb xamfaina, faves a la catalana, fideus a la cassola, pollastre amb escamarlans, conill amb cargols, rostit de festa major, congre amb pèsols, escabetx de sardines, suquet de pescador, calamars farcits, peus de porc amb gambes... són alguns dels plats emblemàtics de la cuina tradicional gironina cuinats amb cassola, receptes de tota la vida no es poden resumir en cinc o sis ratlles, perquè cal explicar-ne els detalls, les variants en les picades i els sofregits, i els trucs que feien servir les nostres àvies davant dels fogons, i que són, de fet, els que marquen la diferència.

Abraham Simon-Ferré ha aplegat en aquest llibre un recull esplèndid de receptes que en cada mos desperten en la nostra memòria el record de la cuina amorosa feta amb temps i cura. En definitiva, un patrimoni que de cap manera hauríem de deixar perdre, perquè es tracta dels plats de la nostra vida.

