



## L'ODISSEA CULINÀRIA

Viatges per la gastronomia  
de la Mediterrània

Enric Herce  
i Jaume Fàbrega

Un viatge a través  
de la tradició més saborosa  
per a tastaolletes d'avui

Els habitants de la Mediterrània tenim l'enorme sort que podem gaudir d'una cuina que no és una sinó mil, i que està profundament arrelada als nostres receptors tradicionals, transmesos per generacions de cuineres (principalment, mares, àvies o besàvies) que ens han perfumat la casa amb aromes de menta i julivert, ens han obert la gana amb sofregits vigilats amb cura, i que ens han endolcit les postres amb canyella, mel, comí i formatge.

Aquest llibre us proposa un viatge imaginari a través de set menús que fan la flaire càlida del nord d'Àfrica, picant i perfumada del Pròxim Orient, refrescant de les illes... sempre amb receptes clares, fàcils i detallades amb tota cura perquè resultin infal·libles. Una odissea de la qual no voldreu tornar.



9 788494 906619

Col·lecció: Milfulls, 27  
Pàgines: 208  
Format: 22 x 22 cm  
Enquadernació: tapa dura folrada  
PVP: 29,00 €  
Data d'aparició: novembre del 2018



JAUME FÀBREGA

és historiador, escriptor, periodista i consultor gastronòmic. Va ser professor de la Universitat de Girona (UdG) i de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Imparteix cursos de doctorat i màster de Gastronomia i Vins i maridatge a les universitats de València i Alacant, a la Universitat Catalana d'Estiu (UCE) i en altres centres acadèmics, i fa conferències arreu dels Països Catalans. Ha publicat més de 70 llibres, que inclouen quatre enciclopèdies de gran format considerades obres de referència, que han estat mereixedors d'un gran nombre de premis.

Aquest llibre ha estat editat amb el suport de:



ENRIC HERCE

és un xef gironí, hereu d'una nissaga de cuiners, que escriu, pensa i crea un món culinari propi, en virtut d'una manera d'entendre la vida com només l'entenen els cuiners que són cuiners abans que res. Se li han concedit nombrosos premis, entre els quals destaquen el Salsera d'Or i el Campionat d'Espanya de Salses. Duu a terme una gran tasca de divulgació i promoció de la cuina gironina en general i empordanesa en particular, i dels que la fan possible: els cuiners gironins i, més concretament, el col·lectiu Cuina de l'Empordanet, una activitat que realitza des de la cuina del restaurant Aurum del Sallés Hotel Cala del Pi de Platja d'Aro, i des de les publicacions gastronòmiques més prestigioses. El 1993 creà el primer trofeu culinari de Girona, el Tallant d'Honor de la Cuina Gironina, destinat a premiar anualment el millor xef de l'any, i també fou l'impulsor de les Trobades de Cuiners Gironins. Ha publicat *Cómo sobrevivir en los restaurantes y disfrutar en el intento* (1992), *Girona, cuina a cuina* (2000), i *Un any a la cuina* (2016), amb fotografies seves i un pròleg de Jaume Fàbrega. Reflexiona sobre el fet gastronòmic al seu blog bilingüe *El Cocinero del Nautilus*, i també descriu el pas de les estacions a la cuina al blog en català *Un any a la cuina*.