



Jaume Fàbrega

(Pla de l'Estany, 1948)

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 màsters de Gastronomia i Vins 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 setanta llibres —entre els quals quatre enciclopèdies de gran format considerades obres de referència—, que han estat mereixedors d'un gran nombre de premis. En aquesta mateixa col·lecció ha publicat *La cuina antiga*, *La cuina medieval i renaixentista*, *La cuina del 1714*, *La cuina modernista* i *La cuina de la Costa Brava*.

Jaume Fàbrega

LA CUINA DEL CAMP DE TARRAGONA

DE LA RUTA DEL CISTER A LA COSTA DAURADA

El prestigiós gastrònom Jaume Fàbrega ens descobreix les grans receptes de la cuina de Tarragona i els seus voltants.

Amanida de mussola seca, romesco a la salbitxada, verdura amb bacallà fregit, capipota amb fesols, galeres a l'estil Calero, conill a la rabiosa, bunyols de poma...

El Camp de Tarragona i la ruta del Cister són dues de les marques més potents del Principat, des del punt de vista històric, geogràfic, turístic, artístic... i també culinari. El cèlebre gastrònom Jaume Fàbrega ens convida a descobrir més d'un centenar de receptes saboroses i típiques d'aquestes comarques, tant costaneres com de l'interior, en una guia on es barreja la cuina més tradicional amb petites pinzellades de modernitat.

Un receptari senzill, pràctic i ordenat, que inclou moltíssima informació de la gastronomia de cada comarca i de les diverses denominacions d'origen de la zona, com ara Priorat, Montsant, Tarragona o Conca de Barberà.



9 788418 908460

Col·lecció: Milfulls, 34

Pàgines: 280

Format: 16 x 24 cm

Enquadernació: rústica amb solapes

PVP: 24,50 €

Data de publicació: maig del 2022