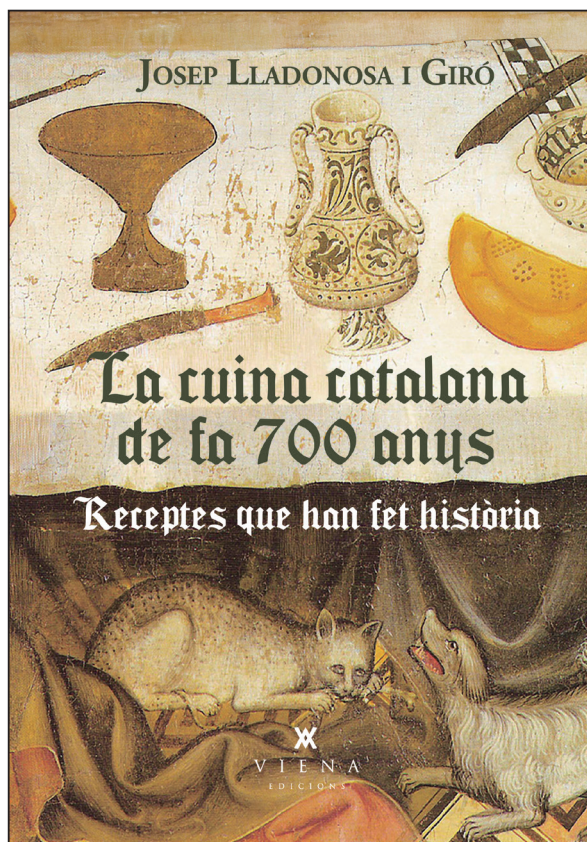


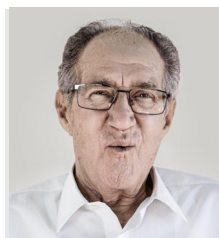


Josep Lladonosa
i Giró

LA CUINA CATALANA DE FA 700 ANYS

Receptes que han fet història

700 anys després de la publicació
del *Llibre de Sent Soví*, Lladonosa encén
els fogons per recrear les receptes
més antigues de la cuina catalana



Josep Lladonosa
i Giró

(Alguaire, 1938)

És una figura cabdal de la gastronomia catalana, amb un gran prestigi com a cuiner i com a teòric i historiador. Alguns dels seus llibres de cuina de divulgació han estat traduïts al francès i a l'anglès, i ha treballat en nombrosos restaurants, com el 7 Portes de Barcelona. El 2003 va rebre la Creu de Sant Jordi.

Un recull que commemora la distinció de Catalunya
com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Josep Lladonosa és un mestre a l'hora de recuperar la cuina catalana antiga, i de donar una nova vida a plats que han perdurat a través dels segles. Gràcies a l'estudi pacient del *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre del coch*, dos receptaris dels segles XIV i XVI, respectivament, sense els quals no s'entendria la cuina catalana actual, ens acostem a la nostra cuina primigènica. A partir d'aquells manuscrits, quasi sense mesures ni pesos i amb tècniques culinàries poc depurades, Lladonosa reelabora les receptes medievals perquè puguem assaborir-les avui a la nostra taula.

Coincidint amb la publicació del llibre, la cinquena edició dels Premis Gastronòmics Josep Lladonosa de Cuina i de Sala de Catalunya del 2025 homenatja la cuina catalana de fa 700 anys, la cuina que bateja al fons del receptari tradicional català.



9 788419 474902

Col·lecció: Milfulls, 40

Pàgines: 192

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: tapa dura folrada

PVP: 23 €

Data de publicació: setembre del 2025