



**Enric Herce**

(Sant Feliu de Guíxols, 1962)

És un xef i escriptor gastronòmic reconegut pel seu profund coneixement de la cuina catalana i mediterrània. A través dels seus llibres i les seves col·laboracions amb prestigioses publicacions com *Club de Gourmets*, *Restauradores*, *Vivir el Vino*, *Comer y Beber* i *Sobremesa*, ha compartit la seva passió per la cuina, i s'ha convertit en una veu molt respectada en el món gastronòmic.

Herce ha publicat obres com *Cómo sobrevivir en los restaurantes y disfrutar en el intento* (1992), *Girona, cuina a cuina* (2000) i *Un any a la cuina* (2016). La seva trajectòria inclou el reconeixement als Gourmand World Cookbook Awards pel millor llibre de cuina escrit en català. Entre les seves obres recents hi ha *L'Odissea culinària, viatges gastronòmics per la Mediterrània* (2019, Viena Edicions); *Sofregit, 50 receptes i històries particulars de la cuina catalana* (2020), i *Deliciós mar, receptes i històries del Mediterrani* (2023).

Enric Herce

## MAR I MUNTANYA

El receptari tradicional

La cuina de mar i muntanya:  
el símbol de la riquesa gastronòmica  
de Catalunya que continua captivant  
paladars i inspirant noves generacions  
de cuiners

Els plats de mar i muntanya són, sense cap mena de dubte, els que millor defineixen la cuina catalana: una tradició culinària que combina harmoniosament productes del mar i de la terra en plats únics i deliciosos. Enric Herce ens en descobreix els orígens històrics, i destaca com la geografia i la cultura catalanes han influït en l'evolució d'aquests plats i en la identitat gastronòmica del país.

Tot i que en altres països del món podem trobar alguns plats que combinen aquests productes, Herce defensa apassionadament que no aconseguen ni de bon tros la mateixa harmonia que els plats catalans. I ens ho demostra en les receptes que formen aquest llibre, que permetran al lector recrear a casa plats que formen part del nostre patrimoni: pollastre amb llagosta, conill amb escamarlans, mandonguilles amb sípia..., un ampli recull de receptes emblemàtiques de la nostra tradició que continuen inspirant noves generacions de cuiners.



9 788419 474681

Col·lecció: Milfulls, 38

Pàgines: 144

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: rústica amb solapes

PVP: 19 €

Data de publicació: febrer de 2025