

## DOSSIER DE PREMSA

---



## Corpus de la cuina catalana

Institut Català de la Cuina

Enquadernació:	tapa dura
Grandària:	15,5 x 23 cm
Núm. de pàg.:	570
Preu:	29,90 €
ISBN:	987-84-18928-94-9
Temàtica:	receptari

**El receptari més complet del nostre patrimoni culinari.**

## SINOPSI

---

El *Corpus de la cuina catalana* és **el receptari més complet, útil i pràctic de la gastronomia catalana**: gairebé 1.200 receptes numerades i ordenades alfabèticament que inclouen plats de marcada identitat com les escudelles, els mar i muntanya, els romescos, els sofregits i les picades o les famoses mandonguilles amb sípia i pèsols, entre moltes altres. El **primer inventari que té la voluntat d'ordenar, preservar i difondre els plats tradicionals i familiars** que ens han alimentat des que tenim memòria.

Més de dues dècades d'investigació en la que han participat cuiners i cuineres de més de 500 restaurants, les associacions de mestresses de casa, nombrosos particulars, professionals de prestigi internacional i persones estudioses de la cuina catalana i l'alimentació.

Aquesta edició, actualitzada i ampliada amb més receptes, inclou grans **novetats com la valoració nutricional dels plats** més característics de la nostra gastronomia, fet que permet posar al dia la relació entre cuina catalana i salut. També conté un **índex de productes de proximitat i de varietats autòctones** d'hortalisses, fruites, arrossos, farines, peixos i crustacis amb les seves diferents denominacions territorials.

L'únic inventari de la cuina catalana que posa a l'abast de tothom l'immens patrimoni culinari de Catalunya. Un llibre amb un valor identitari extraordinari. Un gran clàssic, distingit amb el Premi Internacional Gourmand World Cookbook al millor llibre de cuina mediterrània del món, que no pot faltar a cap cuina!



## L'AUTORIA

---

La **Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica**, integrada al Campus de l'Alimentació-UB, és una fundació privada sense ànim de lucre i l'única institució que agrupa federacions i gremis de l'àmbit de l'alimentació, organismes públics vinculats, així com professionals de la restauració, productors i distribuïdors.

Des del seu inici en 1994, té com a principal objectiu vetllar pel reconeixement de la cuina catalana, tant en l'àmbit social com en l'institucional, i potenciar-ne la dimensió internacional. Per a dur a terme aquest treball la FICCG compta amb un comitè científic que aglutina als màxims especialistes, experts i tècnics en gastronomia i cuina de l'àmbit català.



## RECOMANACIÓ

---

L'obra ha arribat a llibreries aquest 20 de març, plena de novetats com el recull de varietats hortícoles i fruïteres relacionades amb la nostra cuina, una valoració nutricional de quasi 400 receptes i un llistat indexat que sustenta el seguit de receptes que apareixen. Un últim apunt: aquest *Corpus de la cuina catalana*, com bé va expressar el sr. Joan Gòdia —director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat de Catalunya—, "està avalat científicament per una metodologia de treball que li dona aquesta rigorositat. De fet, hi van participar més de 400 experts".

**Si vols un exemplar del llibre o concertar una entrevista amb un dels coordinadors de l'edició, Toni Riera i Jesús Contreras, i amb algun dels cuiners participants, no dubtis a contactar-nos.**

Que tinguis bon dia!

Bibiana Ripol - 93 368 84 66 - 607 71 24 08 [bibiana@ripol.es](mailto:bibiana@ripol.es)

Alison Segarra - 615 19 46 49 - [prensa@bibianaripol.com](mailto:prensa@bibianaripol.com)