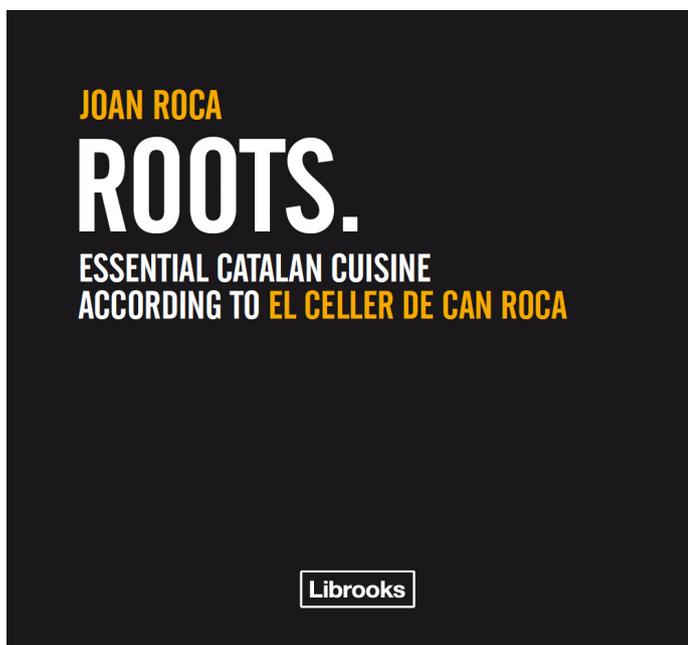


# ROOTS.

Essential Catalan cuisine according to **EL CELLER DE CAN ROCA**



**Autor:** Joan Roca

**Páginas:** 184

**Formato:** 22 x 22 cm

**Encuadernación:** tapa dura, cosido, cabezada

**Idioma:** inglés

**Referencia:** L3

**ISBN:** 978-84-938910-2-2

**PVP:** 25 € (24,04 € sin IVA)

**Fecha de publicación:** diciembre 2011

**Colección:**

**Cooking**

**Librooks**

Las raíces de uno de nuestros restaurantes más laureados internacionalmente, El Celler de Can Roca, se explican en esta selección de recetas de la mejor tradición de la cocina catalana.

De gran interés para el turista gastronómico, el libro debería ubicarse en los principales puntos de venta próximos a infraestructuras y centros turísticos.

## LA OBRA

El prestigioso cocinero Joan Roca, al frente del reconocido restaurante El Celler de Can Roca, recoge en este libro las recetas de su madre Montserrat, que ella misma ha elaborado a lo largo de su vida en el restaurante Can Roca de Girona. El libro empieza explicando al lector anglófono los fundamentos de la cocina catalana, todas esas elaboraciones básicas y recurrentes que intervienen en tantos platos del recetario popular. También se detallan las técnicas de cocción empleadas y se ofrece un breve glosario de productos típicos para que el lector disponga de toda la información necesaria antes de abordar las recetas. Entre los muchos platos recopilados encontramos los calamares a la romana, los canelones de fiesta mayor, el tradicional *fricandó* de ternera y la *zarzuela* de pescado. Escrito con un lenguaje ameno, los procesos se ponen al alcance del cocinero aficionado y se acompañan de interesantes observaciones sobre los distintos productos, preparaciones, versiones y presentaciones de cada plato. Más de ciento veinte recetas que constituyen un pequeño homenaje a la cocina tradicional catalana, la

base de la cocina que Joan hace en El Celler de Can Roca. El restaurante, con tres estrellas Michelin, alcanzó en la edición 2011 de The Best Restaurant of the World la segunda posición de este ránking mundial de restaurantes elaborado por críticos y expertos gastronómicos.

## EL AUTOR

Joan Roca Fontané (1964) es el cocinero de El Celler de Can Roca de Girona. Se ha formado profesionalmente en el restaurante familiar de sus padres, Can Roca, y académicamente en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona. Des de 1986 dirige su restaurante, El Celler de Can Roca, junto con sus hermanos, Josep en la sala y como sumiller, y Jordi de responsable de los postres. Ha ganado distintos premios, entre los cuales destacan: el Diploma al Mèrit Turístic de la Generalitat de Catalunya, el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina por la Academia Española de Gastronomía y el Premio al Mejor Cocinero del año por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*.

**Librooks**

**LIBROOKS BARCELONA S.L.L.**

Bailén 95, 1º 1ª - 08009 Barcelona

T +34 931 840 960

[www.librooks.es](http://www.librooks.es)

Distribución:



**FI-REX 21 S.L.**