

EL CELLER DE CAN ROCA



Cooking

Librooks

Autors: Joan Roca, Josep Roca i Jordi Roca

Pàgines: 470

Format: 24 x 32,5 cm

Enquadernació: tapa dura

Característiques especials: gravat a sec en coberta, il·lustrat a tot color, tripa en 4 tipus de paper diferents

Idioma: català

Referència: L6

ISBN: 978-84-938910-6-0

PVP: 89 € (85,58 € sense IVA)

Fecha de publicació: abril 2013

«Un llibre on no només ensenyem el que fem sinó que expliquem com ho fem i per què ho fem.»
Joan, Josep i Jordi Roca

L'OBRA

El Celler de Can Roca presenta la seva obra definitiva: el llibre que explica més de 25 anys de processos creatius, els valors que han fonamentat el seu recorregut i les receptes més significatives de la seva història.

En aquesta nova obra els germans Roca Fontané expliquen en primera persona els secrets d'un restaurant que sempre s'ha caracteritzat per la seva cuina d'estil lliure, la seva capacitat innovadora i una enorme efervescència creativa generada en sintonia per tres caps pensants: en Joan al capdavant de la cuina salada, en Jordi de les postres, i en Josep dels vins i la sala. Al llarg de gairebé 500 pàgines, els tres germans Roca guien el lector a través de la seva història, la seva filosofia i les tècniques utilitzades en prop de 90 receptes. Els capítols, un total de 16, responen a les línies creatives i les fonts d'inspiració que nodreixen els germans Roca: Tradició, Memòria, Academicisme, Producte, Paisatge, Vi, Cromatisme, Dolç, Transversalitat, Perfum, Innovació, Poesia, Llibertat, Atrèvitament, Màgia, Sentit de l'Humor.

L'obra de referència del Celler és un llibre de gran format amb originals acabats de gran qualitat, il·lustrat a tot

color amb imatges dels prestigiosos fotògrafs David Ruano i Francesc Guillamet. També inclou un dietari amb les impressions d'un dia viscut al Celler per l'escriptor Josep Maria Fonalleras i un catàleg raonat dels 245 plats més destacats de la història del Celler.

ELS AUTORS

Els tres germans Joan, Josep i Jordi Roca són un cas únic en el panorama culinari mundial. Criats a la cuina del restaurant dels pares des de ben petits, van aprendre d'àvies i mare cuineres. Al bagatge familiar s'hi va sumar més tard la formació reglada a l'Escola d'Hostaleria de Girona. Amb el temps, el talent que cadascun d'ells amagava va tenir la fortuna de manifestar-se en una de les tres branques gastronòmiques: cuina (Joan), vi (Josep) i postres (Jordi). Avui tots ells excel·leixen en els seus àmbits respectius, i junts dirigeixen El Celler de Can Roca, guardonat amb 3 estrelles Michelin des del 2009 i considerat el segon millor restaurant del món, segons la llista de *The World's 50 Best Restaurants* que cada any publica la revista londinenca *Restaurant*, i en la qual voten els millors cuiners i crítics gastronòmics del món.

Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Bailén 95, 1^a 1^a - 08009 Barcelona

T +34 931 840 960

www.librooks.es