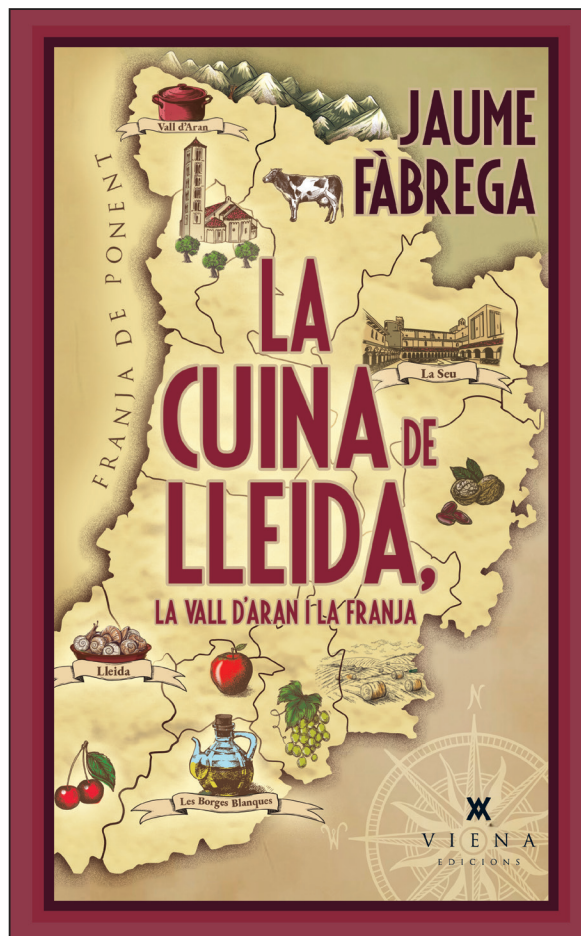




Jaume Fàbrega

(Pla de l'Estany, 1948)

És historiador, escriptor, periodista i consultor gastronòmic. Va ser professor de la Universitat de Girona (UdG) i de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), on impartia l'assignatura de Gastronomia i Vins. Ha impartit cursos de doctorat i màsters de Gastronomia i Vins a les universitats de València i Alacant, a la Universitat Catalana d'Estiu (UCE), a la Universitat de Vic i en altres centres acadèmics, i fa conferències arreu dels Països Catalans. Ha publicat més de vuitanta llibres —entre els quals quatre enciclopèdies de gran format, considerades obres de referència—, que han estat mereixedors d'un gran nombre de premis. En aquesta mateixa col·lecció ha publicat *La cuina antiga*, *La cuina medieval i renaixentista*, *La cuina del 1714*, *La cuina modernista*, *La cuina de la Costa Brava* i *La cuina del Camp de Tarragona*.

Jaume Fàbrega

LA CUINA DE LLEIDA, LA VALL D'ARAN I LA FRANJA

El prestigiós gastrònom Jaume Fàbrega fa un recorregut per la cuina i els productes de les terres de Ponent.

Allioli de codony, panadons d'espínacs, caragols a la brutesca, olla aranesa, girella, trinxat, cassola de tros, conill farcit, oreletes, redorts...

La cuina de les terres de Lleida és una cuina rica i expressió de la gastronomia catalana, caracteritzada per l'autenticitat, l'ús de productes de proximitat i la influència de les tradicions agrícoles i ramaderes. Situada en una àrea que juxtaposa muntanya i plana, ofereix una àmplia gamma de plats que reflecteixen la diversitat del seu entorn.

Jaume Fàbrega, gastrònom de referència, ha reunit més d'un centenar de receptes que recullen des de la tradició dels productes de l'horta fins a la caça i els embotits pirinencs, sense oblidar les conserves ni les begudes. Amb aquest llibre podrem preparar plats d'una cuina tan variada com deliciosa i retre homenatge als productes del territori.



9 788419 474827

Col·lecció: Milfulls, 39

Pàgines: 320

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: rústica amb solapes

PVP: 23 €

Data de publicació: maig de 2025