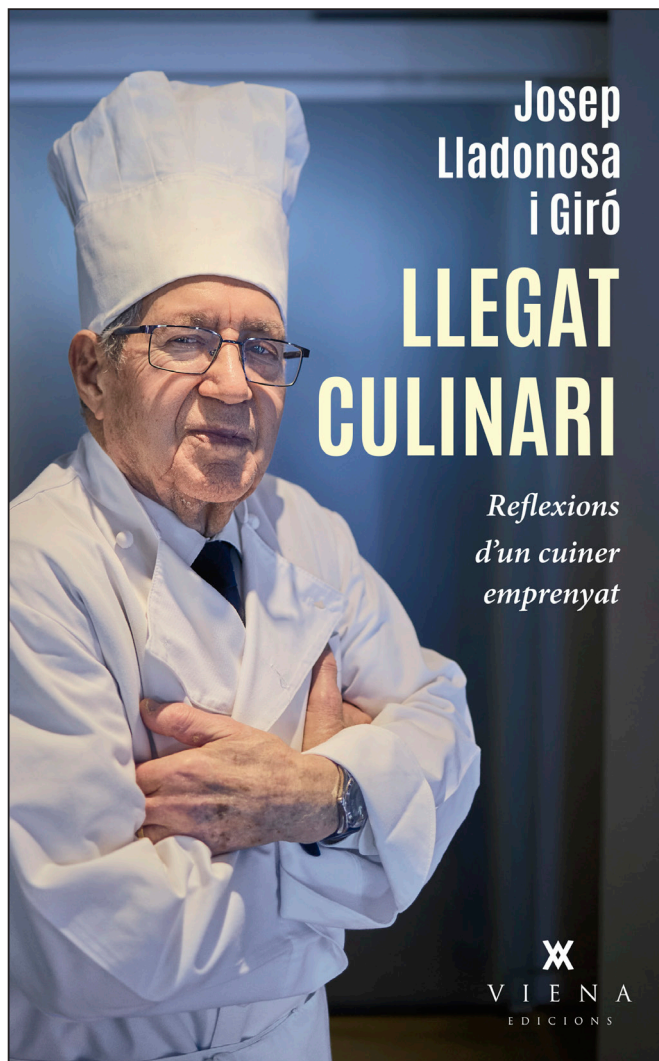




Josep Lladonosa i Giró

(Alguaire, Segrià, 1938)

És una figura cabdal de la història de la gastronomia catalana, amb un gran prestigi com a cuiner i com a teòric i historiador. Ha fet una gran tasca de recerca sobre la cultura del menjar a Catalunya, documentada des de l'edat mitjana, i ha escrit nombrosos llibres de cuina de divulgació, alguns dels quals han estat traduïts al francès i a l'anglès. Ha treballat en més de quaranta restaurants i fins a la jubilació va ser cap de cuina del cèlebre establiment barceloní 7 Portes. El 2003 va rebre la Creu de Sant Jordi.

Josep Lladonosa
i Giró

LLEGAT CULINARI

Reflexions d'un cuiner emprenyat

Unes reflexions molt personals
sobre el món culinari actual
que no deixaran ningú indiferent

Després de tota una vida dedicada a la cuina, Josep Lladonosa ens deixa per escrit en aquest llibre el seu llegat culinari: els aprenentatges i les experiències que ha anat acumulant al llarg de tots aquests anys de professió i que ofereix generosament a qui els vulgui rebre, pensant sobretot en la joventut que vol obrir-se camí en aquest camp. Un cuiner neix o es fa? Es pot aprendre a cuinar dins d'una aula com s'aprenen les matemàtiques? Les cambres frigorífiques són un regal dels déus o un invent del dimoni? Mengem bé, avui en dia? En aquest llibre, Josep Lladonosa i Giró fa una anàlisi força crítica de la situació actual d'aquest ofici, i ens explica com ha anat canviant.

A més de les seves reflexions personals, aquest cuiner reputat ens regala un receptari de plats tradicionals per preparar a qualsevol cuina. Des de clàssics de tota la vida com l'escudella i la carn d'olla o el capipota, fins a plats de dies de festa com els calamars farcits de peix i marisc, el tall rodó de vedella rostit o les pomes farcides de crema, passant pels consells per dominar les tècniques cabdals de la nostra cuina. I ens anima a preparar-les amb paciència i il·lusió, per mantenir viu aquest llegat i passar-lo a la següent generació.



9 791387 961404

Col·lecció: Milfulls, 44

Pàgines: 240 + 16 p. amb fotos color

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: rústica amb solapes

PVP: 23 €

Distribució: octubre de 2026