

història de la nostra cuina

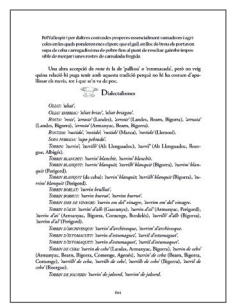
Surt a la venda el primer volum d'una obra escrita per Vicent Marqués que, en deu llibres, recollirà tota la història de la cuina catalana i occitana.

DUES CUINES GERMANES

Les relacions històriques, lingüístiques i culturals entre els antics regnes, comtats i regions de Catalunya i Occitània, i el fet que són unes terres amb un passat i unes condicions climàtiques semblants, van propiciar el naixement d'una cuina única al món.

HISTÒRIA DE LA CUINA CATALANA I OCCITANA PRIMER VOLUM

Edicions Sidilla. 918 pàg.
Preu: 39 €.



Primera etapa

El primer volum de l'obra està dedicat a les salses, els aperitius, les amanides i les sopes, i inclou més de 300 receptes que expliquen com s'han de cuinar i quin és el recorregut històric, filològic i cultural d'uns plats que formen el corpus de la cuina compartida pels Països Catalans i els Països Occitans.

Xef i escriptor

Vicent Marqués és valencià i ha treballat de pagès i de xef, però sense renunciar a la passió per escriure narrativa i llibres de cuina, sobretot d'història de la cuina catalana i occitana. Fa quaranta anys que va començar la recerca de dades

per escriure aquesta obra que, amb deu volums, serà una de les més completes que s'han escrit mai de la matèria.

Fins al 2030

Des d'ara i fins al 2030, Marqués i Edicions Sidilla preveuen publicar els deu volums de l'obra. El segon arribarà el 2020 i estarà dedicat a les olles i les verdures; el tercer, als llegums, els arrossos i la pasta; el quart, al peix i el bacallà; el cinquè, al marisc, la carn i els menuts; el sisè volum, als guisats i la caça; el setè, al fetge gras, els bunyols, els cargols, els ous, els bolets i el pa; el vuitè, a les coques; el novè, a les postres i els confits, i l'últim, al vi, el licor i l'orxata.