



El dijous 24 de novembre, a les 11.30 h, presentarem *Cuina de relacions. Anàlisi de la concentració geogràfica de restaurants amb estrelles Michelin a Catalunya*, de Mercè Bernardo, Anna Arbussà i Raúl Escalante.

En l'acte intervindran el cuiner Joan Roca, el restaurador i professor universitari Francesc Solé Parellada, el gastrònom i director general de la Fundació Alícia Toni Massanés, i els autors.

Us esperem a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona (c. Josep Viader i Moliner, 11, Girona).

www.publicacions.ub.edu



CUINA DE RELACIONS

L'èxit de la cuina catalana en les últimes dècades és indiscutible. La personalitat i el lideratge dels cuiners, la creativitat de les receptes, l'esperit innovador i el funcionament dels equips han estat objecte d'anàlisi i estudi. Qui més qui menys coneix un cuiner, n'ha llegit algun article o l'ha vist als mitjans. Però com s'ha arribat a aquest reconeixement? Què ho fa que la gastronomia catalana hagi assolit nivells tan alts?

Cuina de relacions ofereix al lector una visió d'aquest fenomen des d'una perspectiva diferent. S'hi expliquen dos dels factors fonamentals de l'èxit de la cuina catalana: les relacions entre els cuiners i la seva formació. L'anhel d'aprendre i millorar, en un clima de col·laboració i de respecte mutu, són els ingredients que garanteixen els bons resultats d'un sector pioner, reconegut i fort.