

10 llibres per llepar-se'n els dits aquest Sant Jordi

Sant Jordi és el gran dia de la cultura catalana i els catalans omplim els carrers de roses i llibres. L'emoció i l'alegria es respiren a cada cantonada. Gastrotalkers.cat hem decidit obrir les nostres portes per Sant Jordi, un dia laborable i altament festiu, i en aquest dia tan especial volem recomanar-vos deu llibres d'allò més gustosos. Tots ells els podem incloure a l'estanteria de l'engoastronomia, però igual que cada paladar és diferent, també trobem llibres temàtics molt diversos. Receptes? Vins? Novel·la? Còmic? Immediatament us els explico!

1. "Codonys a l'armari" de Nani Nolla



Portada del llibre 'Codonys a l'armari' de Nani Nolla Foto: Núria Escalona.

Nani Nolla és l'autora del blog 'La cuina violeta', un blog on les receptes en són el fil conductor, però sempre van acompanyades d'una recomanació musical i unes fotografies cuidades al més mínim detall. Nolla diu tenir tres grans passions: la cuina, la fotografia i la música. Totes elles, d'una manera o altra, les deu al que li van transmetre els seus pares i queden totalment impreses al llibre "Codonys a l'Armari", la seva primera publicació editorial.

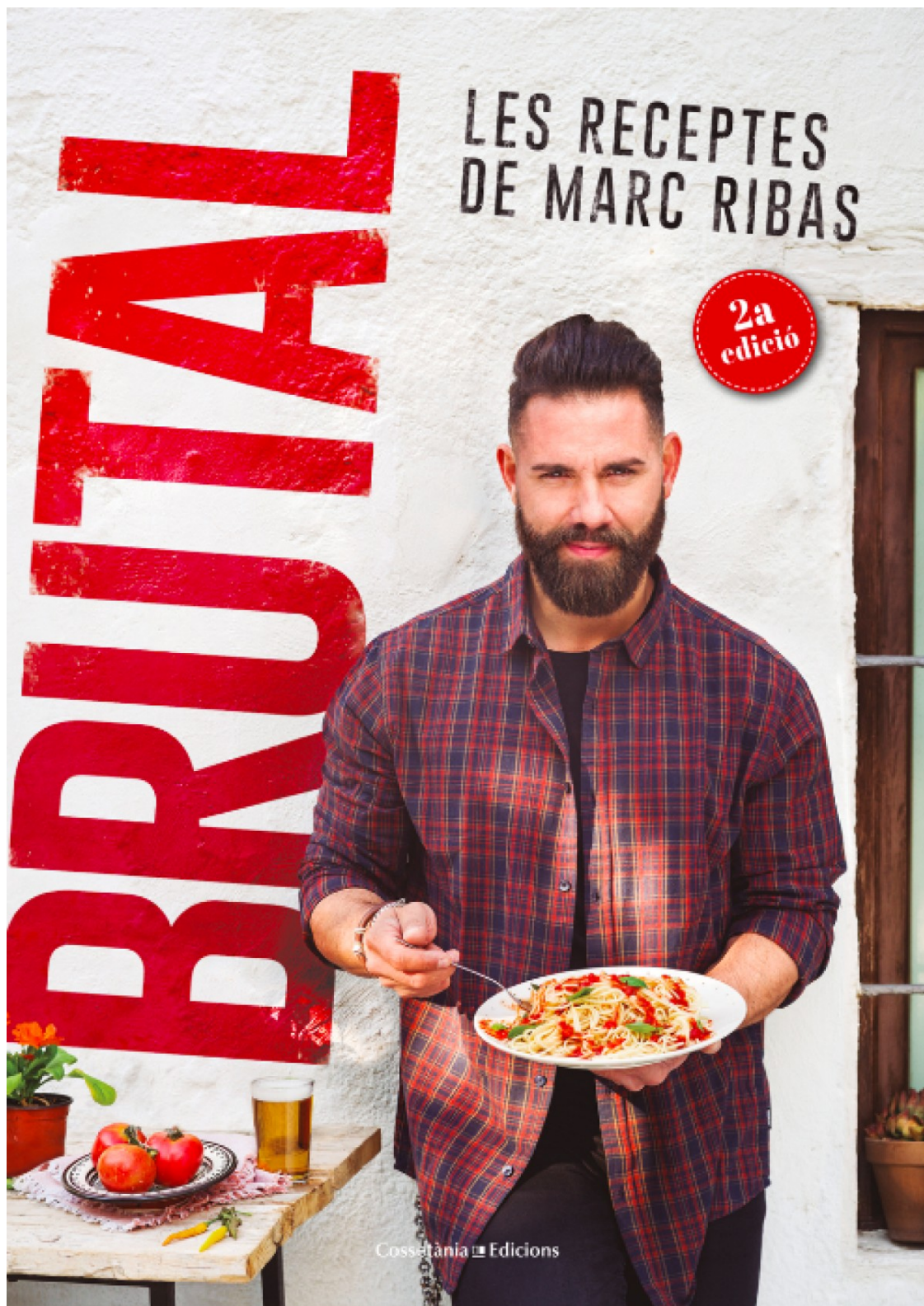
A "Codonys a l'Armari" hi trobareu un total de 32 receptes, que com ella diu "de cuina pobra", tot i que us en llepareu els dits. Les anomena així perquè són receptes fetes amb ingredients de temporada i proximitat que sempre podreu trobar a les botigues més properes de casa. Però realment hi trobareu receptes de la cuina de l'àvia que són una delícia. I si amb això no en teniu



prou, heu de saber que totes les fotos del llibre les ha fet ella emprant la llum natural i els àpats van emplatats en una vaixella feta a mida pel ceramista Jordi Balart.

Compra'l a Amazon

2. "Brutal" de Marc Ribas



Portada del llibre 'Brutal. Les receptes de Marc Ribas'

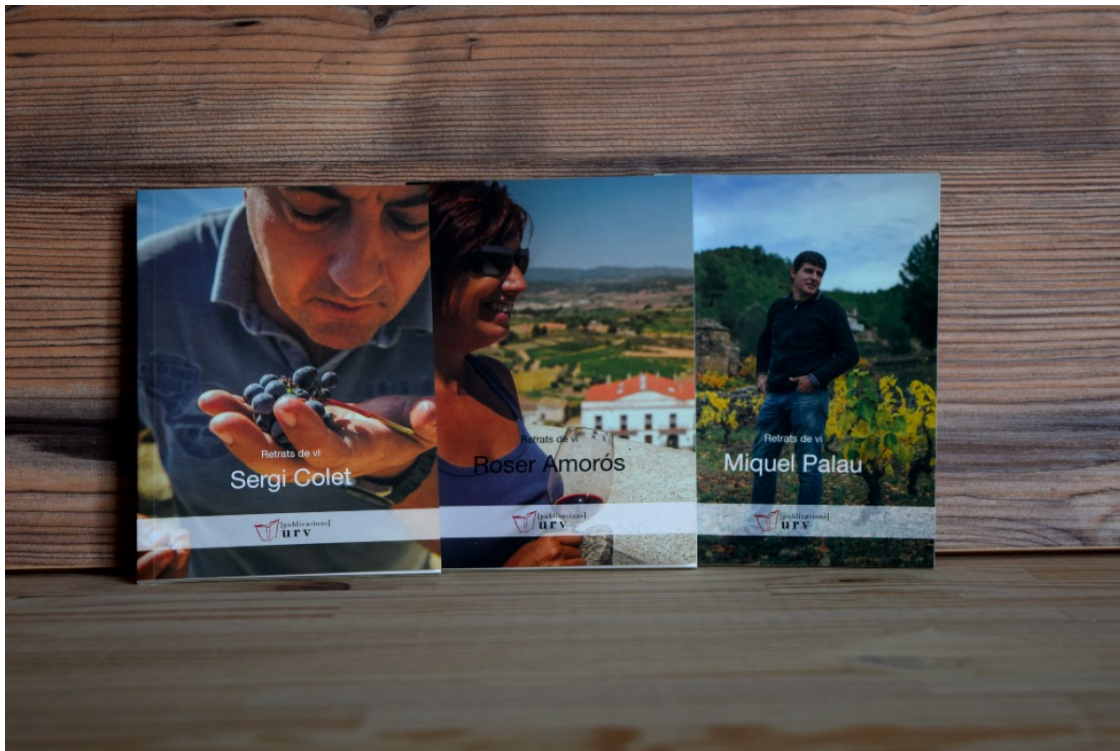
Marc Ribas és conegut per ser el conductor dels programes Cuines i Joc de cartes, de TV3.

Després de diverses temporades acompanyant la sobretaula setmanal del catalans i havent popularitzat la seva manera de descriure els plats amb l'adjectiu "brutal", aquest 2018 ha publicat el seu primer receptari en format llibre. El llibre porta per nom 'Brutal' i al llarg de les seves pàgines trobarem 64 plats entre els quals destaquen els productes frescos i de proximitat, amb elaboracions que en general són senzilles i sense sofisticacions.

Ho fa a la televisió, però també ho fa al llibre. Ribas anima a tothom a creure en les seves pròpies habilitats davant del fogons i en els beneficis d'aprendre a cuinar bé, encara que sigui sense complicacions. Per això, al llibre s'hi poden trobar des dels plats més clàssics fins als més innovadors, o amb algun element exòtic. N'hi ha per als que ja tenen un nivell avançat a la cuina, amb propostes que requereixen certa experiència, i per als que sempre van amb presses.

Compra'l a Amazon

3. "Retrats de Vi" de Ruth Troyano.



Llibres 'Retrats de vi' de Ruth Troyano. Foto: Núria Escalona.

'Retrats de vi' no és un únic llibre, és una col·lecció de llibres que giren al voltant dels perfils dels enòlegs formats a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Actualment hi ha publicat 6 llibres, un total de 6 perfils on podem trobar a Francesc Ferré, Miquel Palau, Roser Amorós, Xavier Garcia, Anna Espelt o Sergi Colet. Tres d'ells, els perfils de Miquel Palau, Roser Amorós i Sergi Colet, són els tres que s'han publicat més recentment.



La col·lecció és una feina feta a duo entre la periodista i sommelier Ruth Troyano i el fotògraf Mazo Eliakim. El seu objectiu és transmetre la feina que hi ha a la vinya, tot el que conforma el que després ens bevem en una copa de vi, per posar en alça la feina que hi ha i com aquests professionals l'afronten amb passió. Una proposta per conèixer el món del vi des d'un altre punt de vista.

Compra'ls a Amazon

4. "Cerveses artesanes de Catalunya" de Cristina Nicolau i Roberto Pérez.



Portada del llibre 'Cerveces Artesanes de Catalunya'

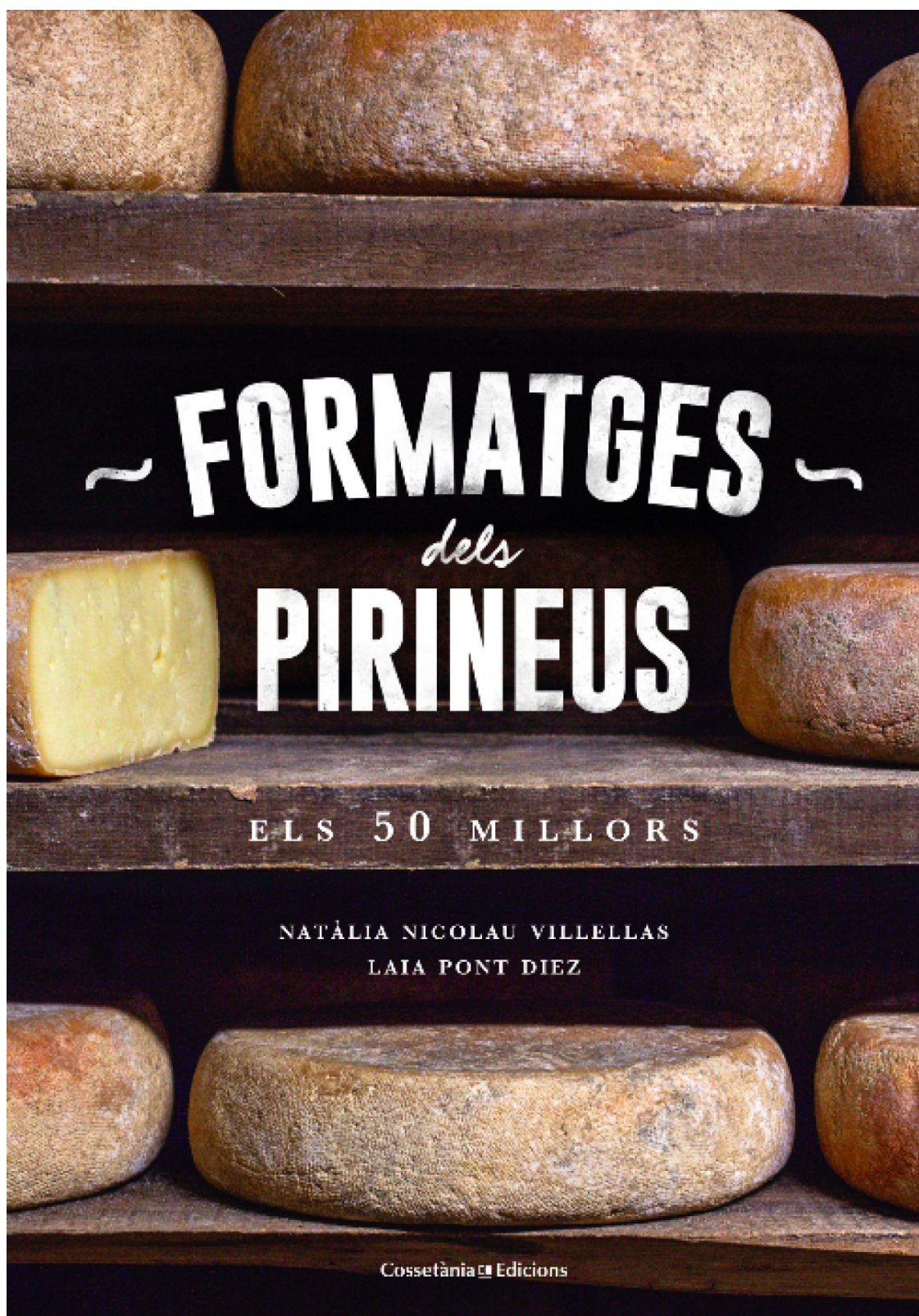


Sou amants de la cervesa? Si la resposta és afirmativa no podeu passar sense conèixer la proposta de Cristina Nicolau i Roberto Pérez. Els seus autors ens ofereixen fer un viatge amb els cinc sentits al món de la cervesa artesana catalana.

Amb ells coneixereu els estils diferents que s'elaboren a casa nostra, ja siguin de la família de les rosses, morenes, negres, torrades, pèl-roges o àcides, així com les principals microcerveseries que hi ha al territori. Descobrireu què s'amaga rere cada ampolla de cervesa, amb una proposta de tast bàsica, notes sobre el maridatge, la seva història i les característiques més tècniques com el preu, les addicions o la graduació, amb espai també per a les cerveses sense gluten. La proposta d'una llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses, Cristina Nicolau, i un llicenciat en Ciències Ambientals, Roberto Pérez, que tenen en comú la seva passió per la cervesa artesana.

Compra'l a Amazon

5. "Formatges dels Pirineus" de Natàlia Nicolau i Laia Pont.



Portada del llibre 'Formatges dels Pirineus'

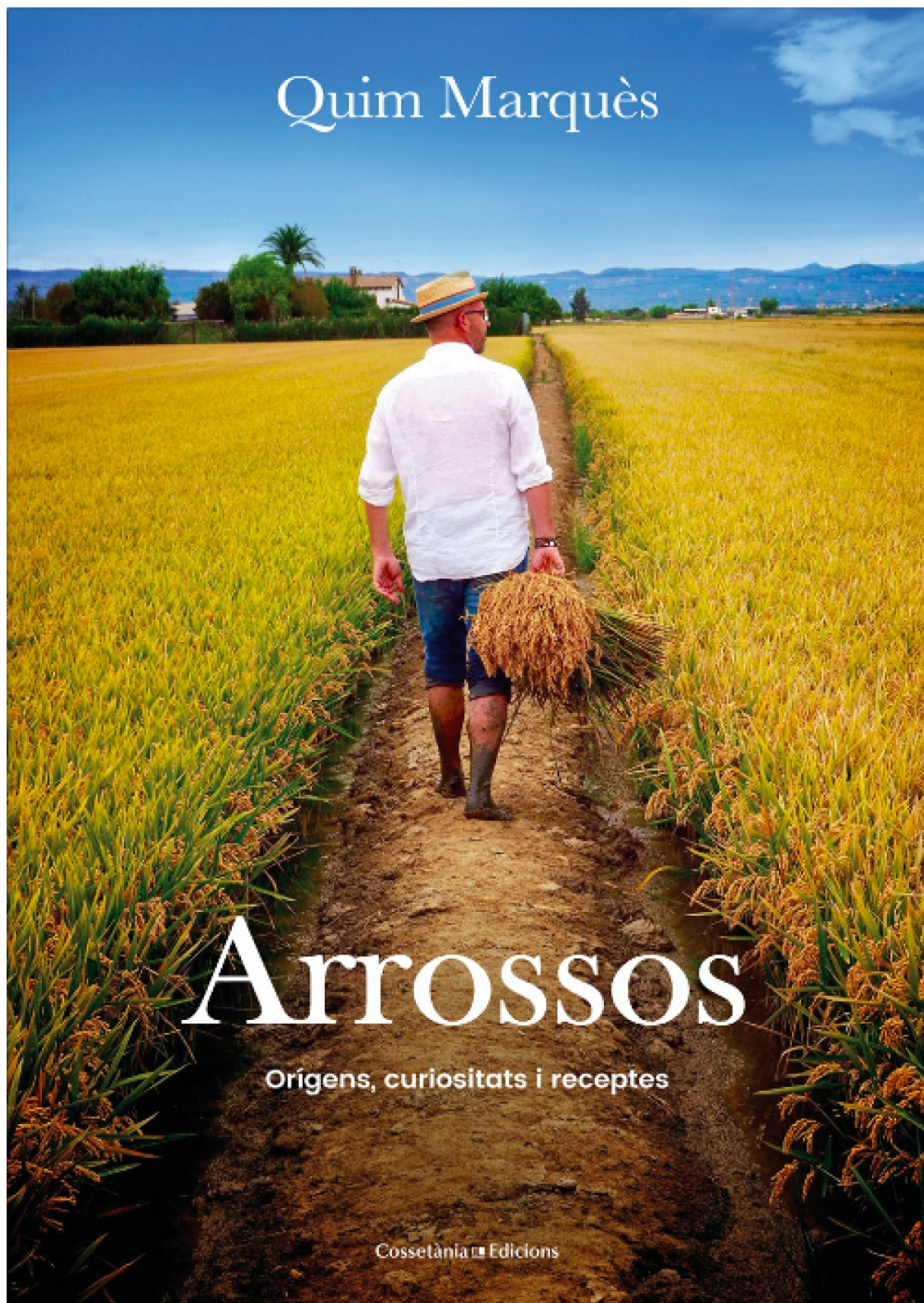


Després d'una travessia intensa pels Pirineus, amb salts de vall en vall i converses amb ovelles, cabres, vaques, pastors i formatgers, en aquest llibre Laia Pont i Natàlia Nicolau, dues enginyeres Tècniques Agrícoles ens ofereixen una selecció dels 50 millors formatges dels Pirineus, amb un desglossat exhaustiu de les seves característiques.

Si us agrada el món del formatge i voleu anar més enllà, en aquest llibre també hi trobareu una mirada intimista del sector i les percepcions rebudes durant aquest viatge. Igual que en cada vi, en cada cervesa o en cada producte artesanal que consumim, darrere de cada formatge hi ha una història molt especial per explicar i és per això que també hi podreu llegir els retrats personals o relats de vida de les persones que hi ha darrere els formatges més deliciosos, incidint en l'essència d'unes mans que els fan possible.

Compra'l a Amazon

6. "Arrossos" de Quim Marquès.



Portada del llibre 'Arrossos. Orígens, curiositats i receptes'



On va néixer l'arròs? Quina vinculació té amb Alexandre el Gran? Quan va arribar al Mediterrani i quina evolució ha tingut a la nostra terra? Quan va aterrar al continent americà? Com l'han fet servir diverses civilitzacions? Quines varietats hi ha? Quin bagatge social, cultural i culinari posseeix? Quim Marquès, xef i propietari del restaurant Suquet de l'Almirall, respon a totes aquestes preguntes i interpreta com poques persones el receptari clàssic i tradicional de la Barceloneta, el barri mariner de Barcelona on està ubicat el seu establiment.

En aquest llibre, tota una Bíblia dels arrossos, s'hi troben totes les respostes, així com una quarantena de receptes que es fan a Catalunya, algunes cedides per grans xefs de renom com Carme Ruscalleda, amb un petit homenatge a la paella valenciana. Si us apassiona l'arròs, aquest és el vostre llibre!

Compra'l a Amazon

7. "Què beure quan no beus" de Meritxell Falgueras.



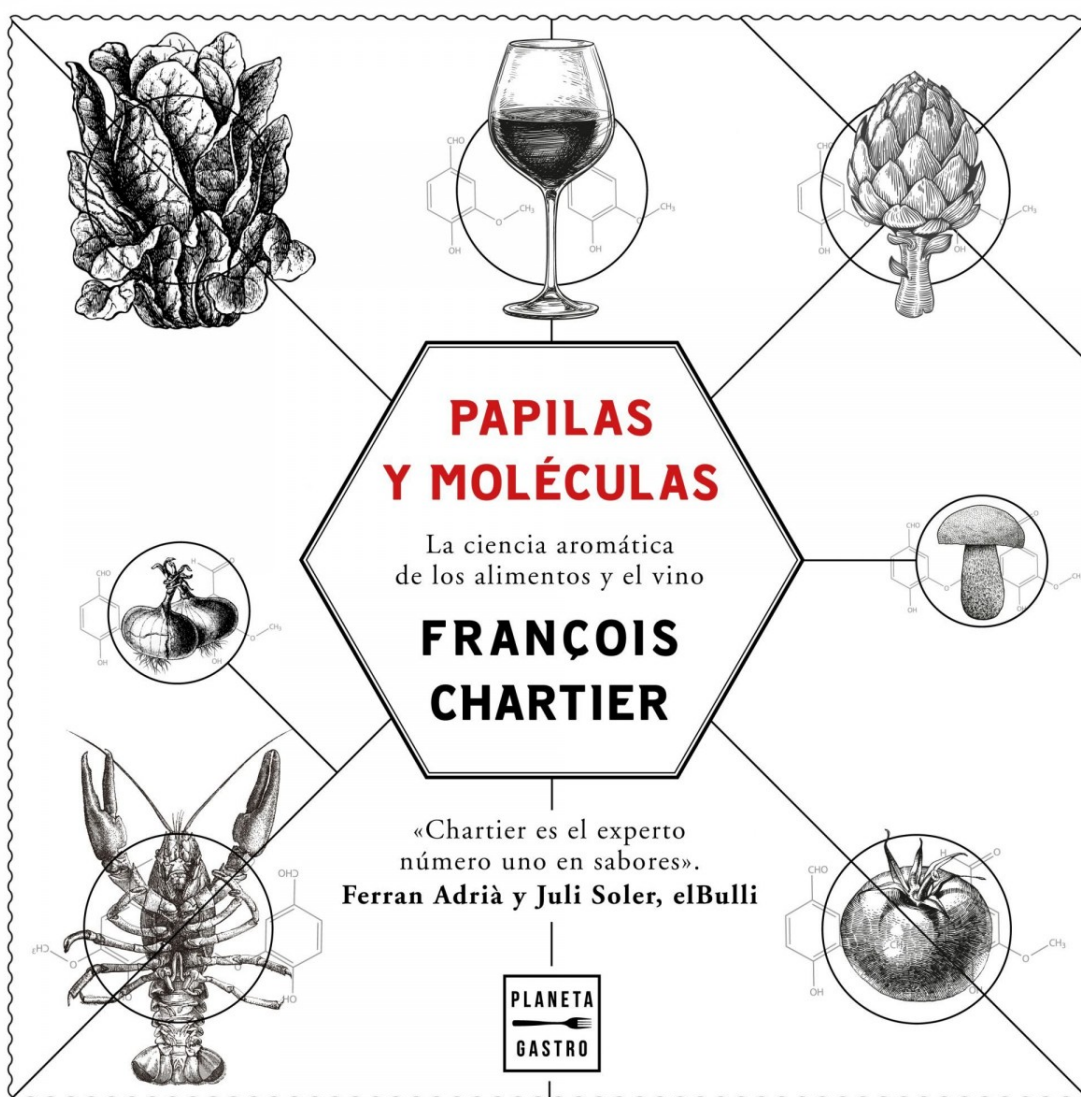
Portada del llibre 'Què beure quan no beus?' de Meritxell Falgueras

'Què beure quan no beus?' descobreix una infinitat de begudes cool, exòtiques i saludables per prendre per necessitat o voluntat, quan es decideix aparcar el vi i l'alcohol. És l'últim llibre de la periodista i sommelier Meritxell Falgueras, a qui vam entrevistar quan tot just el va publicar.

Després de la maternitat ha navegat per desenes de "begudes delicioses i amb res d'alcohol que s'adaptin a totes les situacions quotidianes", expliquen des de l'Editorial Urano. El llibre, diuen, és "ideal per a abstemis per decisió o per obligació, embarassades, esportistes, persones que estan a dieta i, en general, per a qualsevol que vulgui gaudir d'experiències noves i agradables a l'hora de celebrar i brindar". Falgueras es submergeix en el món de la golden milk per dormir millor, les miraculoses propietats i l'exotisme del kombucha i la michelada, una beguda mexicana que combina cervesa sense, suc de llimona, sal i una barreja de salses, que la sommelier es prendria amb Madonna.

Compra'l a Amazon

8. "Papilas y moléculas" de François Chartier.



Portada de Papilas y moléculas de François Chartier

François Chartier és el primer canadenc distingit en el prestigiós *Grand Prix Sopexa Internacional*

com a millor sommelier del món de vins i licors francesos de París. Després de diverses publicacions, Chartier presenta la nova ciència aromàtica per descobrir el món dels sabors ocults dels aliments i el vi i l'harmonia entre tots dos, a través de l'anàlisi profunda de les molècules dels aliments, les grans responsables de la relació entre ells.

És un llibre considerat de culte entre els experts i recentment ha arribat a les nostres llibreries traduït al castellà.

Compra'l a Amazon

9. "Vinòmics" de diversos autors.



Vinòmics de diversos autors.

Vinòmics és un conjunt d'histories inspirades en el món del vi i signades per diversos autors de reconegut talent i proximitat. Es tracta d'un projecte online i periòdic format per 7 relats gràfics realitzats amb els colors del vi. En les diferents histories hi podreu trobar diversitat de gèneres narratius i estils gràfics que formen un maridatge original i fantàstic entre còmic i vi que es poden degustar mensualment a la web de la DO Catalunya en diferents idiomes (català, castellà i anglès)

Descobreix-lo a la web de la DO Catalunya.

10. "El secret de les caves Malsor" d'Olga Olària.

La Biblioteca La Sagrera-Marina Clotet i Editorial Meteora es complauen a convidar-vos a la presentació de la novel·la

d'Olga Olària Sendra

EL SECRET DE LES CAVES MALSOR

PREMI DE NOVEL·LA CURTA **CELLER DE LLETRES** 2017

- Juntament amb l'autora hi intervindrà l'editor del llibre Jordi Fernando
- L'acte se celebrarà dins el marc de L'Aventura de Llegir
- El premi **CELLER DE LLETRES** és atorgat per l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia i la Biblioteca Ramon Bosch de Noya



L'acte tindrà lloc dimecres **18 d'abril de 2018**, a les 19h., a la sala d'actes de la **Biblioteca La Sagrera-Marina Clotet**, carrer del Camp del Ferro, 1-3, **Barcelona** (La Sagrera)

Editorial Meteora

Biblioteques de Barcelona

Diputació Barcelona

Ajuntament de Barcelona

Portada del llibre 'El secret de les caves Malsor' d'Olga Olària

'El secret de les caves Malsor', és el llibre anyador el 2017 de la tercera edició del Premi de Novel·la Curta Celler de Lletres, organitzat per la Biblioteca Municipal Ramon Bosch de Noya i l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia. La seva autora és Olga Olària i amb ella ens endinsem una ficció centrada en el món del cava.

L'Eva Sendra, una empleada de les caves Malsor és la protagonista del llibre i en una visita en unes caves de la competència pateix un accident quan s'ensorra el terra d'una sala i cau en una cambra inferior. La caiguda serà el detonant d'uns fets incomprensibles, que impulsaran l'Eva cap al descobriment d'un dels secrets més ben guardats del món del cava, fins al punt que molts sempre havien cregut que es tractava d'una llegenda. S'envoltarà de personatges cobdiciosos, descobrirà la venjança per greuges familiars, es mourà entre la foscor de l'oblit i el perdó i n'haurà de treure tot l'entrellat.

Compra'l a Amazon