



Cocina con Joan Roca a baja temperatura

Salvador Brugués, Joan Roca

Llega la nueva tendencia en la cocina doméstica avalada por el mejor chef del mundo.

«Esta obra os mostrará todo lo que hemos aprendido en la cocina de *El Cellar de Can Roca*, pero también en nuestras respectivas cocinas familiares, con la intención de mostraros diferentes técnicas que mejorarán vuestros platos. Veremos que la baja temperatura ya se practica desde hace miles de años y que básicamente la novedad del desarrollo tecnológico es el control, la precisión, con la que podemos cocinar hoy en día.

Pero, al final, de lo que se trata cuando cocinamos es de disfrutar de las bondades que nos brinda la gastronomía: esa capacidad de regalarnos placeres, de cuidar de nuestra salud, de comunicar emociones, de transmitir conocimiento, valores y afecto. Cocinando podemos descubrir nuestra cultura y el mundo entero, podemos desafiar los sentidos, hacer volar la imaginación o vincularnos un poquito más a nuestra tierra, somos capaces de expresar gratitud y de dedicar tiempo a nuestros seres queridos. Todo esto es lo que más cuenta.

Os animo a descubrir un conjunto de técnicas que sin duda os ayudarán a alcanzar mejores resultados en vuestras cocinas. Espero que disfrutéis de la aventura.»

Fecha de publicación:
10/07/2019

Sello Editorial:
Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe



Salvador Brugués

Salvador Brugués i Fontané (Sant Hilari Sacalm, 1964) es colaborador de El Cellar de Can Roca y profesor de prácticas de cocina desde 1989. De familia hotelera, cursó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Girona. Es especialista en cocina al vacío y coautor, junto con Joan Roca, de los libros *La cocina al vacío*, *Cocina con Joan Roca*, *Cocina con Joan Roca a baja temperatura* y *Cocina madre*.



Joan Roca

Joan Roca, formado en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, creció en el restaurante familiar, Can Roca. Con sus hermanos, Josep y Jordi, dirige El Celler de Can Roca, reconocido como el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015. Su cocina combina tradición y modernidad, destacando por su enfoque en la cocción controlada al vacío. Además de su éxito en la gastronomía, Joan es un promotor de la investigación y la sostenibilidad, y ha sido reconocido por su labor educativa y participación en programas universitarios y proyectos de desarrollo sostenible.

Joan Roca ha recibido el premio a Mejor Cocinero del Año por la Real Academia Española de la Gastronomía (2000), el Grand Prix del Arte de la Gastronomía por la Academia Internacional de la Gastronomía (2012), el Chef Choice Award de The World's 50 Best Restaurants (2016). En el mismo año Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad para el Programa de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. En 2017 y 2018 Joan es reconocido como el mejor cocinero del mundo por The Best Chef Awards.