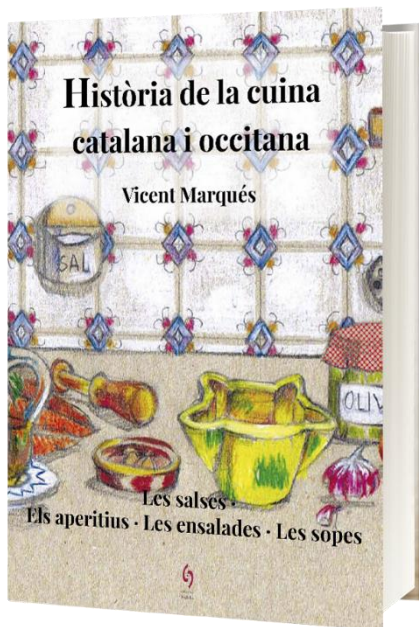


Les relacions històriques, lingüístiques i culturals entre els antics regnes, comtats i regions de Catalunya i Occitània, i el fet que són unes terres amb un passat i unes condicions climàtiques semblants, van propiciar el naixement d'una cuina única al món.

**Vicent Marqués** ens presenta la gran col·lecció de la  
**Història de la cuina catalana i occitana**



## Història de la cuina catalana i occitana

Una col·lecció de 10 volums.

Una obra de país que esdevindrà un model de referència de tots els llibres de gastronomia i cultura popular.

Les cuines catalana i occitana són cuines germanes. Les relacions històriques, lingüístiques i culturals entre els antics regnes, comtats i regions d'aquests dos grans territoris, així com el fet de viure en unes terres amb un passat i unes condicions climàtiques sem-

blants han propiciat l'existència d'una de les millors cuines del món, amb un caràcter i unes particularitats tan destacades que des de la mateixa edat mitjana es va reivindicar en diferents receptaris i manuals on es compilava i es preservava. Vicent Marqués ha dedicat la seva vida a compendiar la història d'aquesta cuina. En aquest volum ens ofereix 200 monografies i més de 300 receptes de salses, d'aperitius, d'ensalades i de sopes que ens expliquen, no només com els hem de cuinar, sinó el recorregut històric, filològic, literari i cultural d'uns plats i d'unes receptes que conformen el corpus de la cuina que compartim la gent dels Països Catalans i dels Països Occitans.

*“Fa poc més d'un any que vam rebre un correu d'en **Vicent Marqués** on ens ofería publicar una obra en què ha estat treballant des de fa quaranta anys, l'obra de la seva vida. Com a editors va sorprendre'ns la feïnada que ha fet, però també va atabalar-nos la magnitud del projecte que ens proposava. Mai no ens havia arribat una obra d'aquest abast, d'aquesta qualitat i amb aquesta ambició. Vam començar a llegir-la i vam constatar de seguida –podeu constatar-ho mirant qualsevol plana-, que la **Història de la cuina catalana i occitana** és una obra d'una qualitat indiscutible, una obra de país, que, tal com diu en Vicent Marqués, probablement cap altre país no té, una obra que serà un clàssic i, per tant, que esdevindrà un model de referència de tots els llibres de gastronomia i de cultura popular que es publiquin a partir d'avui. La **Història de la cuina catalana i occitana** és, ras i curt, l'obra magna d'una cultura que hem anat fent en els*

*últims mil anys, però que mai ningú no havia compendiat com ho ha fet en **Vicent Marqués**. L'obra de **Vicent Marqués** demostra a bastament que la cuina constitueix un fet cultural de primera magnitud, de llarg abast i d'una capil·laritat abassegadora.*

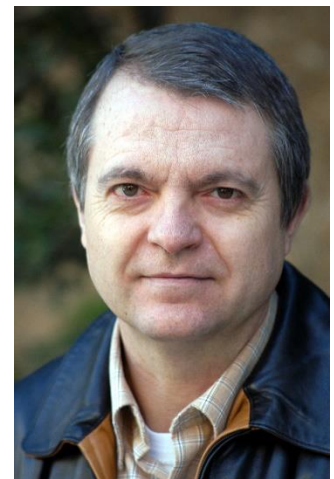
*Hem engegat aquest projecte en solitari, convençuts que serà la nostra gran aportació com a editorial a la cultura. Estem convençuts que contribuirà com pocs altres projectes a fer conèixer i a bastir una de les millors cuines del món, la que compartim la gent dels Països Catalans i Occitans, una cuina que va començar en l'època dels trobadors i que viu una de les transformacions més importants en el nostre segle."*

**Judit Pujadó i Xavier Cortadellas**, editors.

**Edicions Sidillà**



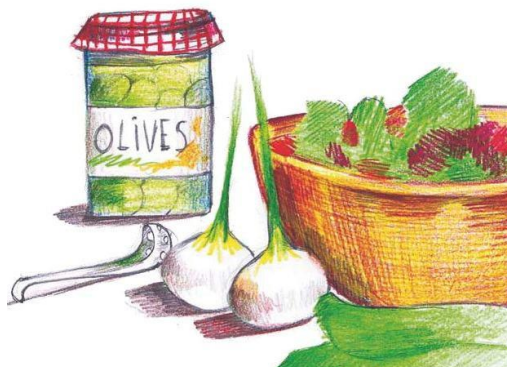
**Vicent Marqués** va néixer el 1950 en una alqueria de l'horta de València, al davant d'una séquia d'aigües netes i remoroses que regaven una terra que podríem qualificar d'ubèrrima, plantada amb tota mena d'hortalisses, unes verdures que, aleshores, encara es conreaven sense gaires productes químics. En Marqués no pogué anar a la universitat i va treballar en diversos oficis, inclòs el de pagès, fins que es va convertir en cuiner, professió a la que es va dedicar fins a la seva jubilació. Però també li agradava escriure i es dedicava a fer narrativa i llibres de cuina,



concretament d'història de la cuina catalana i occitana. Fa quaranta anys que va començar una recerca de dades per tal de fer una història de la cuina catalana i occitana

que serà, si mai l'arriba a acabar, bastant gruixuda. El 1990 va rebre el premi Ciutat de València amb la novel·la Nit de Foc, i el 2006 va publicar-ne una altra: Un quilo de coca.

També ha publicat una quinzena de llibres de cuina i ha col·laborat en El Temps i l'Avui, entre altres publicacions. Escriu de manera habitual en el Jornalet.



### **Primer volum**

**Història de la cuina catalana i occitana.**

**Les salses, els aperitius, les ensalades i les sopes.**

Data de publicació: **octubre 2018**

El volum dedicat a Les salses, els aperitius, les ensalades i les sopes és el primer dels deu de la història individualitzada dels plats populars que formaran la **Història de la cuina catalana i occitana**. L'autor, en **Vicent Marqués**, l'ha escrit en català, però en el subestàndard valencià.

La **Història de la cuina catalana i occitana** és un projecte molt ambiciós, que comença amb aquest volum i s'anirà completant en els propers anys.

A cada volum trobareu compendiats tots els coneixements aplegats entorn dels plats que constitueixen el corpus de la nostra gastronomia.

La **Història de la cuina catalana i occitana** serà un llibre de referència i de valor imprescindible per a gastrònoms, historiadors, filòlegs, cuiners i tothom que estigui interessat en la cultura.

La col·lecció **Història de la cuina catalana i occitana**, de **Vicent Marqués**, consta de 10 volums. El primer volum surt a la venda el 15 d'octubre de 2018 i la previsió és que els 9 volums es vagin publicant al llarg dels pròxims 10 anys.

### **Els continguts dels següents volums són:**

**Volum 2**, Les olles - Les verdures

**Volum 3**, Els llegums - Els arrossos - La pasta

**Volum 4**, El peix - El bacallà

**Volum 5**, El marisc - Els cefalòpodes - La carn - Els menuts

**Volum 6**, Pèl i ploma - Els guisats

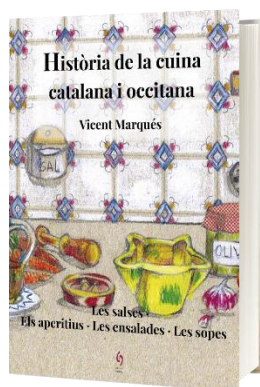
**Volum 7**, El fetge gras - Bunyols i mandonguilles - Caragols i granotes - Ous i truites - Els bolets - Pa i companatge

**Volum 8**, Les coques - Les coques dolces - Els pastissos

**Volum 9**, Les postres - Els confits

**Volum 10**, El rebost - Els embotits - Els formatges - Orxates i gelats - Els vins - Els licors

### **Fitxa tècnica**



**Títol:**

**Història de la cuina catalana i occitana.**

**Les salses, els aperitius, les ensalades i les sopes.**

**Autor:** Vicent Marqués

**Il·lustracions:** Montse Mayol

**Pàgines:** 918

**PVP:** 39 €

**Idioma:** català

**Publicat per** [Edicions Sidilà](http://www.edicions-sidilla.com)