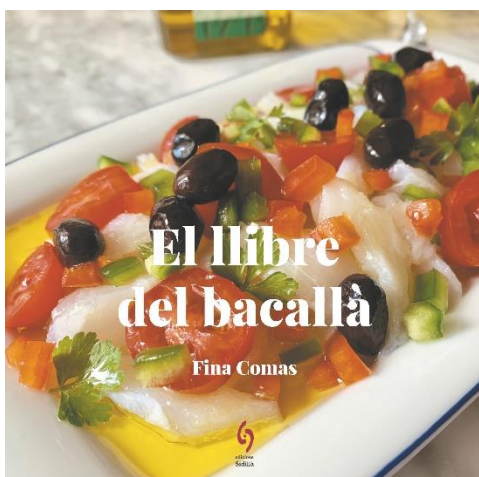


El llibre del bacallà

Fina Comas

Pròleg de Jordi Cervera



El bacallà és un dels peixos més apreciats de la nostra cuina tradicional i és un dels ingredients imprescindibles de la gastronomia contemporània. Des de fa segles es pesca a les aigües fredes del nord d'Europa i des d'allà, modificat amb la sal arribada del sud, es transporta arreu. Gràcies a la seva capacitat de conservar-se es menjava bacallà a les comarques interiors del país. El bacallà també ha estat un dels grans protagonistes de a Quaresma, quan era un producte econòmic que substituïa la carn, i arribava a totes les cuines.

A ***El llibre del bacallà***, la Fina Comas hi ha posat anys de coneixement difosos des del seu bloc CuinaCinc. Hi trobareu la història de la pesca i del consum d'aquest peix tan nostre, les tradicions que protagonitza, el que en diuen els professionals que el comercialitzen, les diferents maneres de tallar-lo i les millors receptes, de casa i de fora, explicades pas a pas.

"El llibre del bacallà és, sens dubte, el reflex en paper d'aquest esperit precís i entusiasta que transforma cada detall en un veritable tractat i per això es pot afirmar sense por d'equivocar-se que aquest llibre és un manual perfecte i d'una solidesa inqüestionable a l'hora d'acostar-se al bacallà, a les seves receptes, als secrets, a les derivades gastronòmiques i socials que hi ha al darrere de cada preparació i que està destinat a convertir-se en una peça imprescindible en totes les biblioteques, siguin o no de cuina i vagin o no destinades a cuiners." **Jordi Cervera**



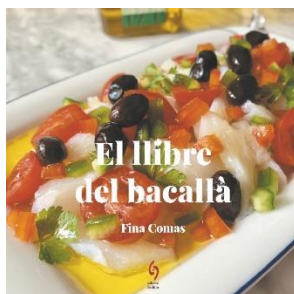
Fina Comas és llicenciada en Dret per la UB, neta de pagesos. Els pares li van transmetre el gust per la cuina i per la gastronomia. El 2011 va iniciar el bloc CuinaCinc que ha estat finalista en dues ocasions dels premis Blocs de Catalunya. Ha assistit a cursos i a jornades de cuina en



diferents escoles com l'Escola d'Hoteleria Hofmann, a Barcelona, a Itàlia, i amb cuiners de prestigi reconegut. Escriu articles a la premsa i col·labora en diferents jornades gastronòmiques.

Ha estat jurat a la mostra de formatges catalans *Lactium*, a Vic, i al *Concurs de Formatges Artesans del Pirineu*, a la Seu d'Urgell. És autora dels llibres *El codony*, *La pera* i *El porro*, de la col·lecció *Productes de Mercat* de SD Edicions, i ha col·laborat en la nova edició del llibre *Les Picades*, de Ramon Parellada, editat per Rosa del Vents.

Fina Comas està disponible per entrevistes.



El llibre del bacallà

Pàgines: 208 | PVP: 16,00 € | ISBN 9788412430646

[Edicions Sidilà](#)