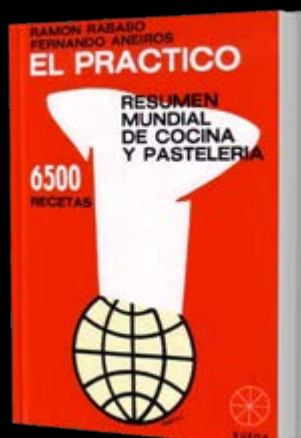


# “Catalunya, la Millor Cuina del Món”



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA



**Biblioteca Virtual de Gastronomía Catalana e Internacional**  
Descubre la riqueza culinaria de nuestra tierra con una colección única de libros digitales de la editorial Cooking Books, reunidos en una biblioteca virtual imprescindible para **amantes de la cocina**, la **historia** y la **cultura gastronómica**.





## Diccionario Enciclopédico Culinario

Carlos Ruiz del Castillo  
Edición en Castellano

P.V.P. = 26,00 €

### GASTRONOMÍA de la A a la Z



## Resumen Mundial de Cocina y Pastelería

Ramon Rabasó / Fernando Aneiros

Edición en Castellano

P.V.P. = 26,00 €

### EL PRÁCTICO 6500 Recetas



## Obra fundamental sobre la historia culinaria catalana y mediterránea

Josep Garcia i Fortuny  
Edición en Catalán

P.V.P. = 26,00 €

### CUINA I CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 vols.



## Entre Fogones y Fotogramas La Magia de la Gastronomía y el Cine

Carlos Ruiz del Castillo  
Edición en Castellano

P.V.P. = 15,00 €

### GASTRONOMÍA de PELÍCULA



# **“Catalunya, la Millor Cuina del Món”**

## **Oferta exclusiva Chef-Club: Biblioteca Virtual de Gastronomía eBooks interactivos en formato PDF**

Con motivo de la campaña **“Catalunya, la Millor Cuina del Món”**, la editorial catalana Cooking Books os presenta una **selección única de obras gastronómicas** que rinden homenaje al arte de cocinar, al conocimiento culinario y a la historia que une la cocina catalana con la gastronomía universal.

### **1. GASTRONOMÍA de la A a la Z**

Obra maestra que no es solo un compendio de palabras y definiciones culinarias, sino una inmersión completa en la riqueza y diversidad de la cocina. Desde los ingredientes más simples hasta las técnicas más avanzadas, este diccionario abarca todos los aspectos de la cocina, convirtiéndose en una herramienta esencial para chefs profesionales, amantes de la cocina y curiosos gastronómicos por igual. Avalado por las principales instituciones gastronómicas del País: RAG, AIBGm Academia Riojana de Gastronomía, Academia Catalana de Gastronomía, Fundación Alicia ...

### **2. EL PRÁCTICO – 6500 Recetas**

#### **Resumen Mundial de Cocina y Pastelería - La Biblia en Cocina**

El recetario más completo de habla hispana. Una obra mítica que ha acompañado a generaciones de cocineros con miles de recetas tradicionales e internacionales, desde la cocina casera hasta la alta gastronomía.

### **3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya**

#### ***Un capítol oblidat de la nostra història (2 volums)***

Una obra fundamental sobre la historia culinaria catalana y mediterránea, que rescata la figura de los grandes cocineros escritores catalanes y las mesas nobles de la Corona de Aragón. Un viaje histórico completo por los orígenes de nuestra cultura gastronómica.

***Volum I «Èpoques pretèrites» i Volum II «Els temps recents»***

### **4. GASTRONOMÍA de PELÍCULA**

Un viaje culinario a través de más de 300 películas que han dejado una huella indeleble en la historia del Cine y en el paladar de los espectadores. Las escenas más sabrosas, los platos más emblemáticos y las historias detrás de las películas que han hecho historia entre fogones.

**Ver OFERTA CHEF-CLUB**



## CARACTERÍSTICAS de la EDICIÓN DIGITAL:

**PDF ADOBE** encriptado protección DRM

Más de **10.000 Entradas o vocablos base** principales

Interactividad : Más de **16.000 Referencias cruzadas**

Prólogo de **Rafael Ansón (Academia Iberoamerica de Gastronomía)**

Medidas de la Edición: **A4 21×29,7 cm.**

**1.274 páginas** de texto y FOTOS

Edición en **COLOR**. Más de 1.000 Fotografías

**Instalación hasta en 5 dispositivos** distintos

Última Actualización: **4/9/2025**

Edita : **Cooking Books**

ISBN: **978-84-942211-3-2**

**8 ANEXOS inéditos** y puntuales actualizaciones.

**PVP = 26,00 €**

+ Info en WEB: **[www.gastronomiaaz.com](http://www.gastronomiaaz.com)**

**OBRA disponible en Papel, PVP = 78,00 €**



**VER DEMO**

**OFERTA Chef-Club**



# 1. GASTRONOMÍA de la A a la Z



Ver VIDEO de la obra



**GASTRONOMÍA de la A a la Z** es el primer diccionario enciclopédico interactivo e interdisciplinar en lengua española. Como no puede ser de otra manera en la gastronomía del siglo XXI, en esta obra se concibe esta disciplina desde un punto de vista global, contemplando todos los aspectos que deben tenerse en cuenta; no solo la satisfacción que produce, sino la salud, la sostenibilidad, la accesibilidad y la responsabilidad social. La obra ofrece, además, explicaciones científicas de las técnicas de cocina, los modelos de negocio y un repaso por la bibliografía y la historia de la gastronomía.

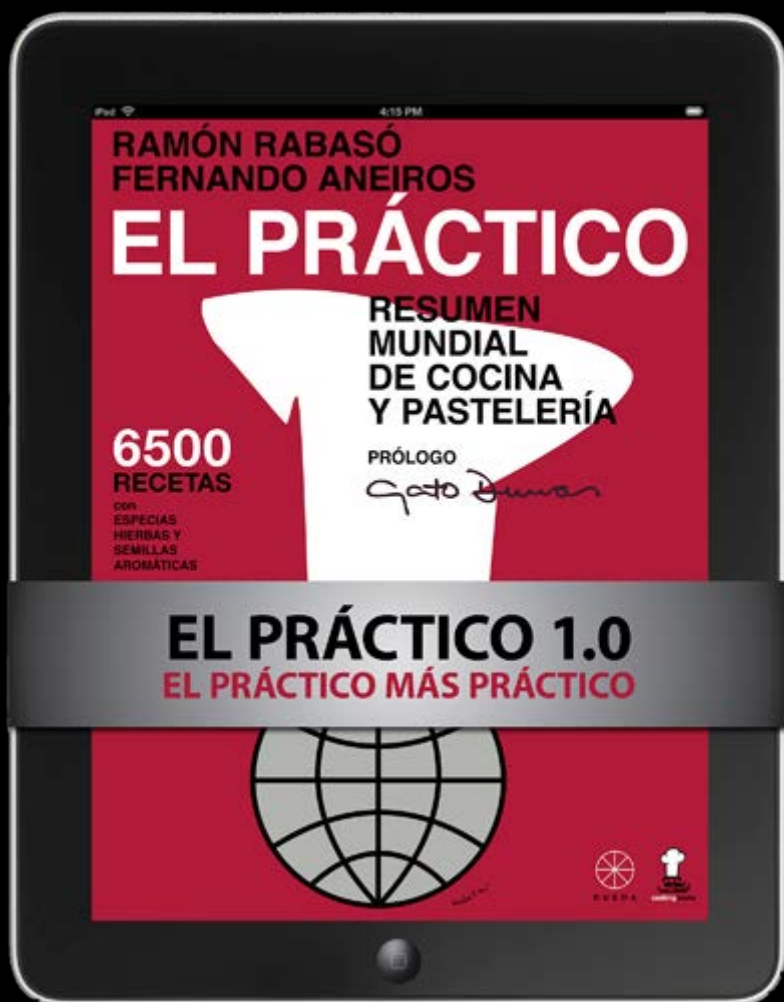
**En definitiva, se trata de una guía de referencia obligada para profesionales, futuros cocineros y aficionados del Arte Culinario.**



**Luis Suárez de Lezo**  
Presidente de la



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**



## CARACTERÍSTICAS de la EDICIÓN DIGITAL:

**PDF ADOBE** encriptado protección DRM

**6.500 Recetas**

Prólogo de **GATO DUMAS**

Medidas de la Edición: A4 21×29,7 cm.

**678 páginas** de texto

Edición en **COLOR** 2 TINTAS

**Instalación hasta en 5 dispositivos** distintos

Última Actualización: **20/6/2012**

Edita : [Cooking Books](#)

ISBN: 978-84-920959-4-0

**PVP = 26,00 €**

+ Info en WEB: [www.elpractico.net](http://www.elpractico.net)

**LIBRO en Papel AGOTADO**

**Próxima edición ENERO de 2026 = 60,00 €**



**OFERTA Chef-Club**



## 2. EL PRÁCTICO – 6500 Recetas

**EL PRÁCTICO** con 6500 recetas, es un resumen mundial de cocina y pastelería, un libro técnico dirigido al profesional y considerado por muchos cocineros como “la Biblia en Cocina”. Escrito en el primer cuarto de siglo XX por Ramón Rabasó, realizó diversas revisiones y ampliaciones en las sucesivas ediciones que se realizaron. En 1951, Fernando Aneiros adquirió los derechos de la OBRA y en 1970 publicó la sexta edición D. Santiago Rueda Editor (Buenos Aires, 1970).

Con gran influencia de la Cocina Francesa e inspirado principalmente por el **Gran Maestro Auguste Escoffier**, este clásico, ha sido durante décadas, **guía de referencia obligada para el profesional de cocina en lengua hispana** y base del conocimiento para comprender la evolución de la Gastronomía en la actualidad.

**Auténtica brújula del conocimiento culinario**, contiene una valiosa información muy bien estructurada y sintetizada, **con información básica de materias e ingredientes**, técnicas, elaboraciones y guarniciones de platos, que son la base de toda cocina moderna. **No se entiende la cocina actual si no se conocen los cimientos de esta ciencia.** Dirigido especialmente a futuros cocineros y estudiantes de Escuelas de Hostelería y gastronomía, es una herramienta obligada en toda Biblioteca Digital.

La obra está hermanada con el Diccionario Enciclopédico “**GASTRONOMÍA de la A a la Z**” y su autor Carlos Ruiz del Castillo está trabajando en una actualización de contenido 50 años después de la mítica edición de 1970. **Grandes profesionales como Ferran Adrià, Ángel León, Josep Garcia i Fortuny, Toni Massanés, Sebastià Damunt o Gaspar Rey** han destacado la **importancia de la obra como referente en las cocinas durante 100 años.**

### El Práctico - 6500 Recetas

Resumen mundial de Cocina y Pastelería



### Recomendaciones y Amigos de “El Práctico”



Ferrán Adrià



Ángel León



Josép Garcia i Fortuny



Paco Guzmán



Sebastià Damunt



Gaspar Rey



2  
eBooks



## CARACTERÍSTICAS de la EDICIÓN DIGITAL:

### Volumen I «Èpoques pretèrites»

Prólogo de **Maria de los Àngels Pérez Samper**

(Catedrática de Història Moderna de la UB) -

**Premio Nacional de Gastronomía 2025**

**254 páginas** de texto. Edición en **COLOR**

Medidas de la Edición: **A4 21×29,7 cm.**

ISBN: 978-84-920959-2-6

PVP = **10,40 €**

### Volumen II «Els temps recents»

– Prólogo de **Josep Vilella i Llinós**

(Acadèmia Catalana de Gastronomia)

– Prólogo III: **Josep Bullich i Gaspar**

(Assessor Gastronòmic Psicoestètic)

**480 páginas** de texto. Edición en **COLOR**

ISBN: 978-84-920959-5-7

PVP = **16,60 €**

+ Info en WEB: [www.cuinaicuiners.com](http://www.cuinaicuiners.com)

**Últimas existencias en Papel**



**OFERTA Chef-Club**



### 3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya

La obra se centra en la historia de la cocina y de los cocineros en el ámbito de la antigua Corona de Aragón y de Cataluña, en épocas antiguas (“**èpoques pretèrites**”). Es una obra de carácter histórico-documental que pretende esbozar la trayectoria de quienes han trabajado con los alimentos a lo largo del tiempo: desde campesinos humildes, servidores eclesiásticos, hasta cocineros profesionales.

El autor afirma que tras décadas en el mundo editorial ha querido aportar algo distinto dentro de la bibliografía culinaria, al dotar al tema de una dimensión de memoria histórica.

**Estructura temática:** Incluye un índice de épocas como son: “**Món Ibèric**”, “**Grècia**”, “**Roma**”, “**Món visigòtic**”, “**Alandalús**”, “**Àmbit cristià**”, “**Barroc**”, “**Edat Moderna**”, “**Edat contemporània**”, etc. Esto sugiere un **recorrido cronológico** / cultural amplio.

La obra aborda **la cocina como fenómeno cultural e histórico, no sólo gastronómico**. Es decir, se interesa tanto por los actores (quién cocina) como por los contextos (épocas, sociedades, productos disponibles). Ofrece documentación “exhaustiva” y plantea que **la cocina “moderna” tiene antecesores menos visibles**, y que muchos de esos antecedentes en la Corona de Aragón / Cataluña **han sido olvidados o poco tratados**.

Sirve como **reivindicación de una historia culinaria nacional** que tiene conexiones con la identidad (Cataluña, Corona de Aragón) y su evolución.

Un capítol oblidat de la nostra història



LA VANGUARDIA



AL DÍA / OPINIÓN / SITIOS / NUTRICIÓN / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / GOURMET / VÍDEOS / PODCAST [SUSCRÍBETE](#)

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

Ferran Adrià pide conocer la historia para valorar la riqueza de la cocina catalana: “Netflix no explicó nunca realmente lo que pasó aquí”

• Su ponencia ha dado inicio al intenso programa del Gastronomic Forum Barcelona



Ponencia del chef Ferran Adrià en el Gastronomic Forum Barcelona (Tornàs González Carbó / Shooting)

 Yaiza Saiz  
Barcelona  
03/11/2025 19:11 | Actualizado a  
03/11/2025 19:11

GASTRONOMIC  
FORUM • BARCELONA



## CARACTERÍSTICAS de la EDICIÓN DIGITAL:

**PDF ADOBE encriptado** protección DRM

Clasificación Temática en 21 secciones

**300 Películas**

**60 Secuencias** Cinematográficas

Medidas de la Edición: A4 21×29,7 cm.

**142 páginas** de texto

Edición en **COLOR** 4 TINTAS

**Instalación hasta en 5 dispositivos** distintos

Última Actualización: **21/7/2024**

Edita : [Cooking Books](#)

ISBN: 978-84-942211-5-6

PVP = 15,00 €

+ Info en WEB: [www.gastronomiadepelicula.com](http://www.gastronomiadepelicula.com)

**OBRA disponible en Papel PVP = 25,00 €**

**OFERTA Chef-Club**



## 4. GASTRONOMÍA de PELÍCULA

¡Bienvenidos a “Gastronomía de PELÍCULA”!



¿Qué mejor manera de explorar el mundo de la cocina y la gastronomía, que a través del lente mágico del cine?

Te invitamos a un viaje culinario a través de más de 300 películas que han dejado una huella indeleble en la historia del cine y en el paladar de los espectadores.

¡Sumérgete en las páginas de esta obra única!, con clasificación TEMÁTICA, que te llevará a través de un festín visual y narrativo a exquisitas escenas de cocina y conmovedoras historias que giran en torno a la comida. Cada película ofrece una experiencia sensorial inolvidable, llena de sabores, aromas y emociones. Además de explorar las delicias gastronómicas que se presentan en la pantalla, también analiza el papel que la comida juega en la narrativa de cada película, desde su simbolismo hasta su capacidad para unir a personajes y audiencias en torno a una mesa.



Ver VIDEO del libro



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA



## Biblioteca Virtual de Gastronomía OFERTA Chef-Club



- |   |         |
|---|---------|
| 1. eBook GASTRONOMÍA de la A a la Z                     | 26,00 € |
| 2. eBook EL PRÁCTICO – 6500 Recetas                     | 26,00 € |
| 3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 v. | 26,00 € |
| 4. eBook GASTRONOMÍA de PELÍCULA ( <b>OBSEQUIO</b> )    | 0,00 €  |

	TOTAL ...	78.00 €
BONO <b>SOMGASTRONOMIA</b>	- 20%	-15,60 €

**TOTAL ... 62,40 €**

que corresponden a compra eBooks = 60,00 € + IVA 4% 2,40 €

Para completar su pedido acceda al enlace de la página web de la OFERTA y utilice el BONO CUPÓN **SOMGASTRONOMIA** en el momento de formalizar su compra y para obtener el 20% de descuento.



### Comprar en Tienda WEB

con el apoyo y colaboración de  
Asociación de Cocineros y Reposteros  
de Barcelona

