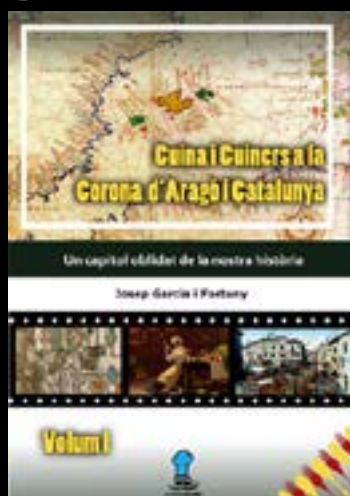


“Catalunya, la Millor Cuina del Món”



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Biblioteca Virtual de Gastronomia Catalana i Internacional
Descobreix la riquesa culinària de la nostra terra amb una col·lecció única de llibres digitals d'Editorial Cooking Books, reunits en una biblioteca virtual imprescindible per a **amants de la cuina, la història i la cultura gastronòmica.**



eBook

Diccionari Enciclopèdic Culinari

Carlos Ruiz del Castillo
Edició en Castellà

P.VP. = 26,00 €

GASTRONOMÍA de la A a la Z



eBook

Resum Mundial de Cuina i Pastisseria

Ramon Rabasó / Fernando Aneiros

Edició en Castellà

P.VP. = 26,00 €

EL PRÁCTICO 6500 Recetas



2 eBooks

Obra fonamental sobre la història culinària catalana y mediterrània

Josep Garcia i Fortuny
Edició en CATALÀ

P.VP. = 26,00 €

CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 vol.



eBook

Entre Fogons i Fotogrames La Màgia de la Gastronomia i el Cinema

Carlos Ruiz del Castillo
Edició en Castellà

P.VP. = 15,00 €

GASTRONOMÍA de PELÍCULA



“Catalunya, la Millor Cuina del Món”

Oferta exclusiva Chef-Club: Biblioteca Virtual de Gastronomia eBooks interactius en format PDF

Amb motiu de la campanya «**Catalunya, la Millor Cuina del Món**», l'editorial catalana Cooking Books us presenta una **selecció única d'obres gastronòmiques** que reten homenatge a l'art de cuinar, al coneixement culinari i a la història **que uneix la cuina catalana amb la gastronomia universal**.

1. GASTRONOMIA de la A a la Z

Obra mestra que no és només un compendi de paraules i definicions culinàries, sinó una immersió completa en la riquesa i la diversitat de la cuina. Des dels ingredients més senzills fins a les tècniques més avançades, aquest diccionari abasta tots els aspectes de la gastronomia, convertint-se en una eina essencial per a xefs professionals, amants de la cuina i curiosos gastronòmics per igual. Avalada per les principals institucions gastronòmiques del país: RAG, AIBG, Acadèmia Riojana de Gastronomia, Acadèmia Catalana de Gastronomia, Fundació Alícia...

2. EL PRÁCTICO – 6500 Receptes

Resum Mundial de Cuina i Pastisseria - La Bíblia de la Cuina

El receptari més complet de parla hispana. Una obra mítica que ha acompanyat generacions de cuiners amb milers de receptes tradicionals i internacionals, des de la cuina casolana fins a l'alta gastronomia.

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

Un capítol oblidat de la nostra història (2 volums)

Una obra fonamental sobre la història culinària catalana i mediterrània, que rescata la figura dels grans cuiners escriptors catalans i les taules nobles de la Corona d'Aragó. Un viatge històric complet pels orígens de la nostra cultura gastronòmica.

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

4. GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA

Un viatge culinari a través de més de 300 pel·lícules que han deixat una empremta inesborrable en la història del cinema i en el paladar dels espectadors. Les escenes més saboroses, els plats més emblemàtics i les històries darrere de les pel·lícules que han fet història entre fogons.

Veure OFERTA CHEF-CLUB



eBook



6

CARACTERÍSTIQUES de l'EDICIÓ DIGITAL:

PDF ADOBE PDF ADOBE encriptat amb protecció DRM

Més de **10.000 entrades o vocables base** principals

Interactivitat: més de **16.000 referències creuades**

Pròleg de Rafael Ansón (Acadèmia Iberoamericana de Gastronomia)

Mides de l'edició: **A4 21×29,7 cm.**

1.274 pàgines de text i fotografies

Edició en **COLOR** – més de **1.100 fotografies**

Instal·lació fins a **5 dispositius diferents**

Darrera actualització: **4/9/2025**

Edita : **Cooking Books**

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

8 ANNEXOS inèdits i actualitzacions puntuals

PVP = 26,00 €

+ Info al WEB: **www.gastronomiaaz.com**

OBRA disponible en paper, PVP = 78,00 €



OFERTA Chef-Club

1. GASTRONOMIA de la A a la Z



Veure VÍDEO de l'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.



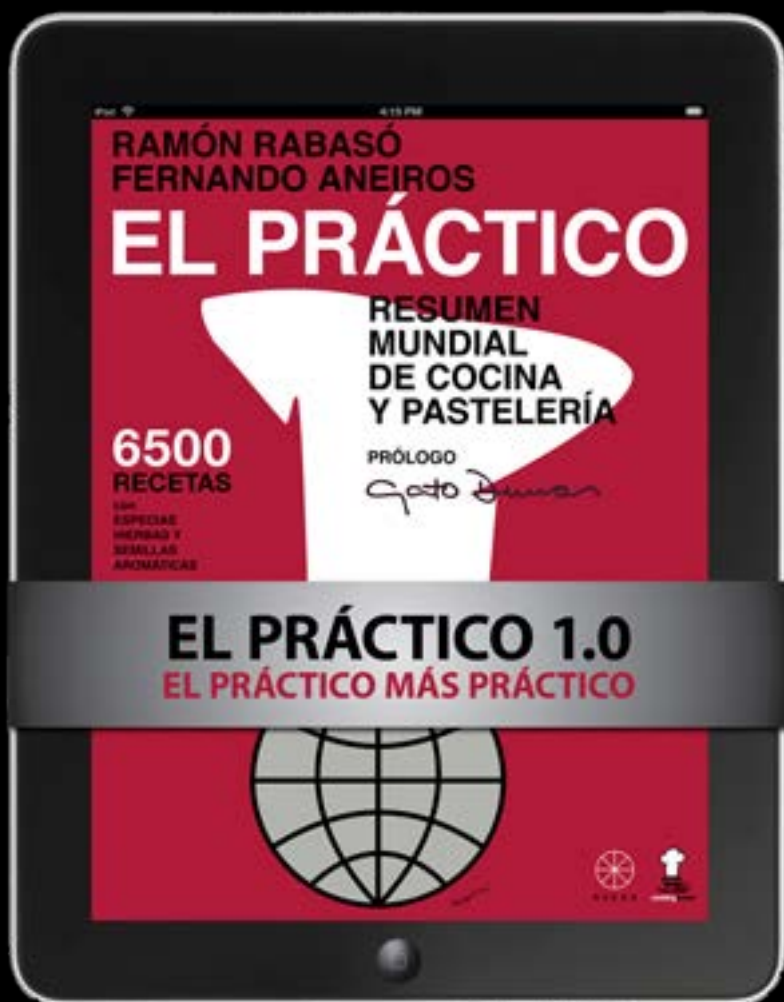
Luis Suárez de Lezo
Presidente de la



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**



eBook



CARACTERÍSTIQUES de l'EDICIÓ DIGITAL:

PDF ADOBE PDF ADOBE encriptat amb protecció DRM

6.500 Receptes

Pròleg de GATO DUMAS

Mides de l'edició: A4 21×29,7 cm.

678 pàgines de text

Edició en **COLOR 2 TINTES**

Instal·lació fins a **5 dispositius diferents**

Darrera actualització: **20/6/2012**

Edita : [Cooking Books](#)

ISBN: 978-84-920959-4-0

PVP = 26,00 €

+ Info al WEB: www.elpractico.net

LLIBRE en Paper ESGOTAT

Pròxima edició GENER de 2026 = 60,00 €



VER DEMO

OFERTA Chef-Club

2. EL PRÁCTICO – 6500 Recettes

EL PRÁCTICO, amb 6.500 receptes, és un resum mundial de cuina i pastisseria, un llibre tècnic adreçat al professional i considerat per molts cuiners com «la Bíblia de la Cuina». Escrit durant el primer quart del segle XX per Ramon Rabasó, l'autor en va realitzar diverses revisions i ampliacions en les successives edicions publicades. L'any 1951, Fernando Aneiros va adquirir els drets de l'obra i, el 1970, D. Santiago Rueda Editor (Buenos Aires) en va publicar la sisena edició.

Amb una gran influència de la Cuina Francesa i inspirat principalment pel **Gran Mestre Auguste Escoffier**, aquest clàssic ha estat, durant dècades, una **guia de referència obligada per al professional de la cuina en llengua hispana**, i la base del coneixement per comprendre l'evolució de la gastronomia actual.

Autèntica brúixola del coneixement culinari, conté una valuosa informació molt ben estructurada i sintetitzada, amb dades essencials sobre matèries i ingredients, tècniques, elaboracions i guarnicions de plats que **constitueixen la base de tota cuina moderna**. No s'entén la cuina d'avui si no es coneixen els fonaments d'aquesta ciència.

L'obra està germanada amb el Diccionari Enciclopèdic “GASTRONOMIA de la A a la Z”, i el seu autor, Carlos Ruiz del Castillo, està treballant en una actualització del contingut cinquanta anys després de la mítica edició de 1970.

Grans professionals com Ferran Adrià, Ángel León, Josep Garcia i Fortuny, Toni Massanés, Sebastià Damunt o Gaspar Rey **han destacat la importància d'aquesta obra com a referent imprescindible a les cuines** durant cent anys.

El Práctico - 6500 Recetas

Resumen mundial de Cocina y Pastelería



Recomendaciones y Amigos de “El Práctico”



Ferrán Adrià



Ángel León



José García i Fortuny



Paco Guzmán



Sebastià Damunt



Gaspar Rey



2
eBooks



CARACTERÍSTIQUES de l'EDICIÓ DIGITAL:

Volum I «Èpoques pretèrites» **CATALÀ**

Pròleg de **Maria de los Àngels Pérez Samper**
(Catedràtica de Història Moderna de la UB) -

Premi Nacional de Gastronomia 2025

254 pàgines de text. Edició en **COLOR**

Mesures de l'Edició: **A4 21×29,7 cm.**

ISBN: 978-84-920959-2-6

PVP = **10,40 €**

Volum II «Els temps recents» **CATALÀ**

– Pròleg de **Josep Vilella i Llinós**

(Acadèmia Catalana de Gastronomia)

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

(Assessor Gastronòmic Psicoestètic)

480 pàgines de text. Edició en **COLOR**

ISBN: 978-84-920959-5-7

PVP = **16,60 €**

+ Info en WEB: www.cuinaicuiners.com

Últimes existències en Paper



OFERTA Chef-Club

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

L'obra se centra en la història de la **cuina i dels cuiners en l'àmbit de l'antiga Corona d'Aragó i de Catalunya**, en èpoques antigues ("èpoques pretèrites").

És una obra de caràcter històric-documental que pretén esbossar la trajectòria dels qui han treballat amb els aliments al llarg del temps: des de pagesos humils, servidors eclesiàstics, fins a cuiners professionals.

L'autor afirma que després de dècades en el món editorial ha volgut aportar una cosa distinta dins de la bibliografia culinària, en dotar al tema d'una dimensió de memòria històrica. La estructura temàtica: Inclou un índex d'èpoques com són: **"Món Ibèric", "Grècia", "Roma", "Món visigòtic", "Alandalus", "Àmbit cristià", "Barroc", "Edat Moderna", "Edat contemporània", etc.** Això suggereix un recorregut cronològic / cultural ampli.

L'obra aborda la cuina com a fenomen cultural i històric, no sols gastronòmic. És a dir, s'interessa tant pels actors (qui cuina) com pels contextos (èpoques, societats, productes disponibles). **Ofereix documentació "exhaustiva"** i planteja que **la cuina "moderna" té antecessors menys visibles**, i que molts d'aquests antecedents en la Corona d'Aragó / Catalunya **han estat oblidats o poc tractats**.

Serveix com a **reivindicació d'una història culinària nacional** que té connexions amb la identitat (Catalunya, Corona d'Aragó) i la seva evolució.

Un capítol oblidat de la nostra història

The screenshot shows a news article from the website LA VANGUARDIA. The header includes the site's name and navigation links: AL DIA / OPINIÓN / SITIOS / NUTRICIÓN / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / GOURMET / VÍDEOS / PODCAST, along with a LOGIN button. The article is titled "GASTRONOMIC FORUM BARCELONA" and "Ferran Adrià pide conocer la historia para valorar la riqueza de la cocina catalana: 'Netflix no explicó nunca realmente lo que pasó aquí'". A sub-headline reads: "• Su ponencia ha dado inicio al intenso programa del Gastronomic Forum Barcelona". The main image shows Ferran Adrià speaking at a podium. Below the image, a caption states: "Presencia del chef Ferran Adrià en el Gastronomic Forum Barcelona (Pamela González Carabó / Shreding)". At the bottom, there is a byline for "Yaiza Saiz, Barcelona" with a date and time, social media icons, and the "GASTRONOMIC FORUM BARCELONA" logo.

LA VANGUARDIA

AL DIA / OPINIÓN / SITIOS / NUTRICIÓN / MATERIA PRIMA / RECETAS / BEBER / GOURMET / VÍDEOS / PODCAST LOGIN

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

Presencia del chef Ferran Adrià en el Gastronomic Forum Barcelona (Pamela González Carabó / Shreding)

Yaiza Saiz, Barcelona 6/11/2025 19:11 | Actualizado a

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA



eBook



CARACTERÍSTIQUES de l'EDICIÓ 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

OBRA disponible en Papel PVP = 25,00 €

OFERTA Chef-Club

4. GASTRONOMÍA de PEL·LÍCULA

Benvinguts a “Gastronomia de PEL·LÍCULA”!



Quina millor manera d'explorar el món de la cuina i la gastronomia, que a través del lent màgic del cinema?.

Et convidem a un viatge culinari a través de més de 300 pel·lícules que han deixat una petjada indeleble en la història del cinema i en el paladar dels espectadors.

Submergeix-te en les pàgines d'aquesta obra única!, amb classificació TEMÀTICA, que et portarà a través d'un festí visual i narratiu a exquisides escenes de cuina i commovedores històries que giren entorn del menjar. Cada pel·lícula ofereix una experiència sensorial inoblidable, plena de sabors, aromes i emocions. A més d'explorar les delícies gastronòmiques que es presenten en la pantalla, també analitza el paper que el menjar juga en la narrativa de cada pel·lícula, des del seu simbolisme fins a la seva capacitat per a unir a personatges i audiències entorn d'una taula.



Veure VÍDEO del llibre



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Biblioteca Virtual de Gastronomia OFERTA Chef-Club



Biblioteca Virtual de Gastronomia CHEF-CLUB

- | | |
|---|---------|
| 1. eBook GASTRONOMIA de la A a la Z | 26,00 € |
| 2. eBook EL PRÁCTICO – 6500 Recettes | 26,00 € |
| 3. CUINA i CUINERS a la Corona d'Aragó i Catalunya 2 v. | 26,00 € |
| 4. eBook GASTRONOMIA de PEL·LÍCULA (OBSEQUI) | 0,00 € |

TOTAL ... 78.00 €

BONO DESCOMPTE **SOMGASTRONOMIA** - 20% -15,60 €

TOTAL ... 62,40 €

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

Per a completar la seva comanda accedeixi a la pàgina web de l'OFERTA i **utilitzi el BONO-CUPÓ SOMGASTRONOMIA** en el moment de formalitzar la seva compra i per a obtenir el 20% de descompte.



Comprar en Botiga WEB

amb el suport i col·laboració de
Associació de Cuiners i Rebosters
de Barcelona

