



TONI GEREZ (Figueres, 1961). Els seus inicis van ser en el si dels restaurants familiars de Llançà. El 1981, a vint anys, va crear el restaurant L'Orada, a Roses, juntament amb Paco Pérez. El 1983 va passar a formar part de l'equip de sala d'El Bulli, on va treballar durant dotze anys. Amb Juli Soler als fogons, van ajudar a escriure nous capítols de la història de la cuina moderna del nostre país. El seu treball com a *sommelier* i mestre formatger va culminar al Mas Pau el 1995, projecte que va iniciar al costat de Xavier Sagristà, Juli Soler i Ferran Adrià. El restaurant va aconseguir de seguida l'Estrella Michelin i des dels inicis es va posicionar com a referent gastronòmic. Des del 2015 exerceix de cap de sala i de *sommelier* a Castell Peralada Restaurant, establiment posicionat a escala nacional i internacional al qual no van trigar a arribar l'Estrella Michelin, el sol Repsol i les bones qualificacions en les guies de referència del sector gastronòmic. El mes de novembre del 2022 va rebre l'Estrella Michelin que el distingeix millor servei de sala d'Espanya. És coautor del llibre *L'art del formatge* editat per l'Editorial Efadós.

FRANCESC GUILLAMET (Figueres, 1956). Ha dedicat tota la seva trajectòria a l'especialització de la fotografia de cuina, de la qual és referent a escala mundial. És el responsable de l'art visual que acompanya els llibres de xefs tan famosos com Ferran Adrià del Restaurant El Bulli de Roses, per al qual va fotografiar els seus 1.846 plats. A més ha treballat per a cuiners com Paco Pérez, Carme Rusalleda, els germans Roca, Juan Mari Arzak, Xavi Sagristà, Jordi Cruz, Joel Castanyé, José Ramón Andrés, Carles Gaig, Xavier Pellicer, Sergi Arola, Fermí Puig, Nandu Jubany, Angelo Corvitto, Ramon Morató o l'obrador de Paco Torrealba. És coautor del llibre *L'art del formatge* editat per l'Editorial Efadós.

Títol: **LA CULTURA DEL FORMATGE**

Autor: Toni Gerez · Fotos: Francesc Guillamet
CUINA · ALTA GASTRONOMIA

ISBN: 978-84-19239-53-2 **CAT**

ISBN: 978-84-19239-52-5 **ESP**

Pàgines: 240 · Format: 19,3 x 23,7 cm

Flexibook · Preu s/IVA: 30,77 €



9 788419 239532 **CAT**



9 788419 239525 **ESP**

32,00 €

SINOPSI

Fet a còpia de matèria primera adquirida trepitjant territori i treballant braç a braç amb els productors, de pasta fina i refinada, crosta florida i submergida en un mar de matisos, de sabor dolç i amb una intensa aroma envolupant que ens recorda paisatges i persones concrets. Així és *La cultura del formatge*, de Toni Gerez, una infinitat de coneixements que giren entorn dels tascons de formatges, aquest producte que el va apassionar de petit i l'ha continuat captivant des de llavors. És un manual de conceptes madurat al llarg de tota una vida com a professional de la restauració dedicada a aprendre i a analitzar els matisos d'aquests increïbles productes i de tot el que hi ha darrere d'ells.

En aquest llibre trobareu una aproximació al món del formatge, amb consells de conservació, guies de maridatge i anàlisi de les diferents formes d'elaboració, a més d'una selecció de més de 300 formatges catalans, espanyols i d'altres països. Una experiència única per fer una immersió en aquest món d'una manera didàctica i molt apetible. Bon profit!

Disponibilitat: 1/Març