



# Sopes

## Fundación Alícia

Un llibre imprescindible per a tots els amants de les sopes i els brous en general, que ens descobreix tot un univers de varietats i diferents maneres de preparació.

**Un llibre imprescindible per a tots els amants de les sopes i els brous en general, que ens descobreix tot un univers de varietats i diferents maneres de preparació.**

Des de comprar ingredients bàsics i fer brous senzills fins a l'elaboració de sopes superlatives i espectaculars, aquest llibre ens mostra com les sopes poden transformar la nostra cuina i la nostra salut. De la mà de la prestigiosa Fundació Alícia, tot un referent en l'àmbit gastronòmic i nutricional, aprendrem a preparar sopes de tota mena a partir de brous bàsics alhora que ampliarem el nostre repertori de cuina. Receptes de verdures, bolets, cereals, carns, llegums, peixos i fruites, tot un univers per als amants dels plats de cullera, tan deliciosos com nutricionals. Una classe magistral per a gaudir i cuidar la nostra salut.

### Fecha de publicación:

15/09/2020

### Sello Editorial:

Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordova@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es



## Fundación Alícia

**La Fundación Alícia** (Alimentación y Ciencia) es el primer centro multidisciplinar de I+D+I en cocina, cuya misión es que todos comamos de manera adecuada, sana, sostenible y placentera. Hoy es responsable de alimentación y salud de la Fundació Catalunya-La Pedrera.

Después de casi 20 años creando y transfiriendo conocimiento riguroso para prevenir, ayudar a curar y acompañar la alimentación de las personas en sus diversas situaciones de vida, Alícia ha obtenido los reconocimientos más prestigiosos y es el máximo referente internacional en medicina culinaria.

Alícia también desarrolla proyectos que combinan gastronomía y ciencia para los productores alimentarios y los territorios rurales, las colectividades, la restauración y el turismo sostenible, innova con la industria e investiga el patrimonio alimentario, y forma parte de la red europea de ciencia e innovación en alimentos fermentados PIMENTO.