



Els receptaris d'Onada: la gastronomia com a patrimoni

La gastronomia és molt més que un simple àpat. En el menjar hi trobem la manifestació de la cultura, la història, el treball i el paisatge dels nostres pobles, una marca que els fa únics i els col·loca sobre el mapa. Reivindicar la gastronomia és potenciar tot allò que defineix la identitat d'un espai geogràfic. És prendre el millor del patrimoni natural i humà i servir-lo sobre la taula.

Els receptaris són llibres que recuperen i divulguen el patrimoni culinari tradicional, tot contribuint a conèixer millor les societats humanes que durant segles han aprofitat el que els ha ofert el seu paisatge de proximitat per preparar menges de tota mena que s'integren en les festivitats i els costums. I d'altra banda, són una eina estratègica per destacar la qualitat dels productes, per tal de promoure'ls tant entre el públic en general com entre els professionals de la gastronomia d'arreu del país.

amb tu, naveguem per la cultura

Pl. Ajuntament, 3 • 12580 **BENICARLÓ**

• POBox 390 ☎ (+34) 964 47 46 41

 onadaedicions

 onada@onadaedicions.com

 onadaedicions.com

 @onadaedicions

 whatsapp
(+34) 601 12 52 54

 @onadaedicions

Cocina a bordo

Alimentación, salud y sostenibilidad en las largas travesías marítimas del siglo XVIII

Vicente Ruiz



V PREMI INTERNACIONAL DE LLIBRE DE CUINA, SALUT I SOSTENIBILITAT CIUTAT DE BENICARLÓ

Aquest llibre inclou receptes i explica les característiques de la cuina a bord en l'època dels grans velers, les seues singularitats i els seus problemes. En aquest sentit, relata la gesta que va suposar alimentar els navegants i preservar-ne la salut durant les travessies marítimes de l'anomenat Segle de les Llums. Analitza per primera vegada, més enllà de les adversitats i mancances que va mostrar aquest tipus d'alimentació, la seua estreta relació amb la dieta mediterrània i la cuina sostenible

ISBN: 978-84-18634-36-9 | EXTENSIÓ: 120 PÀG. | PVP: 24,90 €

Cocina a bordo

Alimentación, salud y sostenibilidad en las largas travesías marítimas del siglo XVIII

Vicente Ruiz



Este libro incluye recetas y explica las características de la cocina a bordo en la época de los grandes veleros, sus singularidades y problemas, y relata la gesta que supuso dar de comer a los navegantes y preservar su salud durante las travesías marítimas del llamado Siglo de las Luces. Analiza por primera vez, más allá de las adversidades y carencias que mostró este tipo de alimentación, su estrecha relación con la dieta mediterránea y la cocina sostenible.

ISBN: 978-84-17638-98-6 | EXTENSIÓ: 120 PÀG. | PVP: 24,90 €

Olivos Milenarios, identidad del Territorio Sénia

Mancomunitat Taula del Sénia



Aquest volum és un complet compendi al voltant de les oliveres mil·lenàries com a atractiu patrimonial, natural i turístic, i del seu oli com a exponent de la qualitat gastronòmica del cicle productiu que abasta des de l'almàssera fins la taula del restaurant.

Precisament, l'apartat central és un receptari. Són trenta-una propostes a càrrec dels restaurants més destacats de les poblacions integrants de la Mancomunitat de la Taula del Sénia.

ISBN: 978-84-17638-07-8 | EXTENSIÓ: 156 PÀG. | PVP: 25 €

Històries de cuina. Plats i relats

Òscar Gómez López i Lluís Rey March



III PREMI INTERNACIONAL
DE LLIBRE GASTRONÒMIC
CIUTAT DE BENICARLÓ

Dotze ingredients i estris de la cuina universal (la sal, el sucre, l'arròs, la patata, la pasta, el blat, la cullera, la nevera...) serveixen als autors per exposar de forma senzilla i amena que la cuina és un contínuum en la història humana. El que ara cuinem (i mengem) és el resultat d'una evolució cultural teixida al llarg de segles que uneix a tots els pobles. Cada ingredient ha viatjat per la història del món fins a arribar a les cassoles actuals.

Ho fan en dotze relats, acompanyats cadascun d'ells amb receptes de la nostra tradició culinària més popular. Totes fàcils de fer a casa sense necessitat d'estrís complicats de trobar ni d'ingredients exòtics poc habituals. Plats que fa molts anys que formen part de la nostra cuina més saborosa i casolana: bunyols, dolços, sopes, arrossos, guisats... Encara que sovint no hi pensem, cada dia ens mengem la història a cullerades.

ISBN: 978-84-17638-02-3 | EXTENSIÓ: 96 PÀG. | PVP: 20 €

La cuina de la gent de la mar

Juanjo Roda Martínez



II PREMI INTERNACIONAL DE LLIBRE
GASTRONÒMIC CIUTAT DE BENICARLÓ

OBRA GUANYADORA DEL PREMI
AL LLIBRE MILLOR EDITAT
DE LA GENERALITAT VALENCIANA 2017

PREMI GOURMAND
MILLOR LLIBRE DE CUINA DE PEIX I MARISC
ESPANYA-CATALUNYA 2017

La cuina de la gent de la mar. Els ranxos a la barca és un recull de plats bàsicament elaborats tal com es feien anys enrere a la barca. Tot i això, també hi trobareu algun exemple de cuines foranes on els productes de la mar són els principals protagonistes. Aquestes receptes han estat elaborades segons la tradició, que dia a dia ha anat passant d'una família a una altra. És per aquest motiu que segurament podeu trobar diferències entre els mateixos plats que s'elaboren de manera similar entre les barques veïnes.

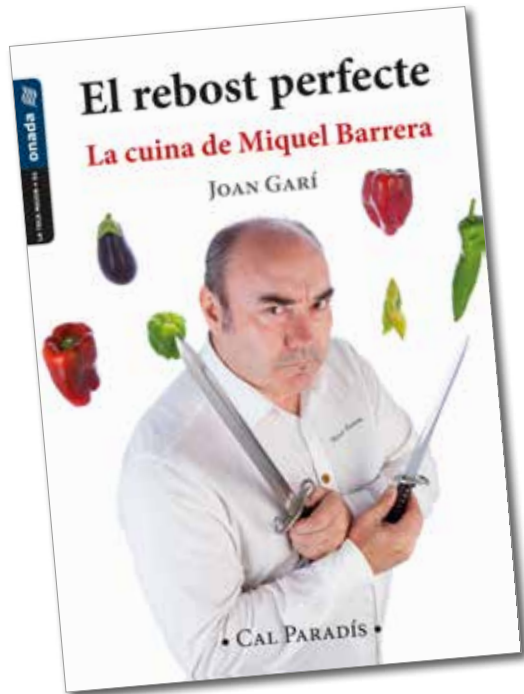
L'experiència de diversos cuiners queda patent a l'hora de transcriure els plats que ocupen aquesta publicació. Tres ranxers que comparteixen els seus coneixements des de la dècada dels anys seixanta de la centúria passada fins al canvi de segle. En aquest llibre coneixereu grans plats amb ingredients senzills, dites marineres, mètodes de pesca, com preparar conserves o la curiosa manera de repartir els guanys entre la tripulació.

ISBN: 978-84-17638-02-3 | EXTENSIÓ: 96 PÀG. | PVP: 20 €

El rebost perfecte.

La cuina de Miquel Barrera

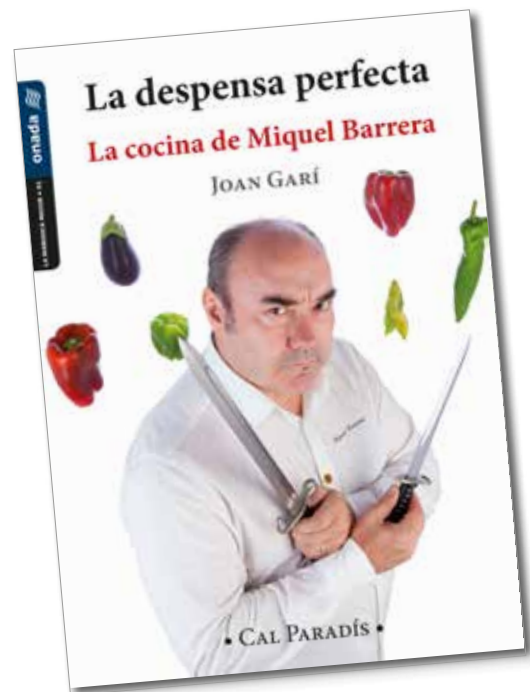
Joan Garí



La despensa perfecta.

La cocina de Miquel Barrera

Joan Garí



PREMI GOURMAND MILLOR LLIBRE DE CUINA DE XEF · ESPANYA-CATALUNYA 2018

PREMI GOURMAND MILLOR LLIBRE DE CUINA LOCAL · ESPANYA-CATALUNYA 2018

El rebost perfecte. La cuina de Miquel Barrera és una aproximació sensorial als secrets del xef de Cal Paradís (la Vall d'Alba). El llibre es titula així perquè posa en valor els tresors gastronòmics d'un territori —el centre imaginari del qual seria la Vall d'Alba— que són els que usa quotidianament Barrera als seus plats, i garanteixen el seu èxit: les tomates de penjar d'Alcalà de Xivert, les carxofes de Benicarló, els llagostins de Vinaròs, les tòfones de Morella, l'aigua de Benassal, el vi de les Useres, el formatge de Catí, els bolets del Penyagolosa... Aquest rebost perfecte de la zona de Castelló és el context on s'ha desenvolupat l'ofici de Miquel Barrera, que va merèixer ja la seua primera estrella Michelin l'any 2013 i, des d'aleshores, no ha deixat de replegar reconeixements pel seu treball.

La despensa perfecta. La cocina de Miquel Barrera es una aproximación sensorial a los secretos del chef de Cal Paradís (Vall d'Alba). El libro se titula así porque pone en valor los tesoros gastronómicos de un territorio —el centro imaginario del que sería Vall d'Alba— que son los que usa cotidianamente Barrera a sus platos, y garantizan su éxito: los tomates de colgar de Alcalá de Xivert, las alcachofas de Benicarló, los langostinos de Vinaròs, las trufas de Morella, el agua de Benassal, el vino de Les Useres, el queso de Catí, las setas del Penyagolosa... Esta despensa perfecta de la zona de Castellón es el contexto donde se ha desarrollado el oficio de Miguel Barrera, que mereció ya su primera estrella Michelin en 2013 y, desde entonces, no ha dejado de recoger reconocimientos por su trabajo.

La cuina de la carxofa de Benicarló

Agrupació de Restaurants de Benicarló



Aquesta obra agrupa una sèrie de receptes que giren al voltant de la carxofa, un producte de Denominació d'Origen a Benicarló, al Baix Maestrat. Són propostes que combinen la tradició culinària benicarlanda amb la innovació i la búsqueda de sorpreses per als sentits.

ISBN: 978-84-15221-55-5 | EXT.: 72 PÀG. | PVP: 19,90 €

La cocina de la alcachofa de Benicarló

Agrupació de Restaurants de Benicarló



Esta obra agrupa una serie de recetas que giran alrededor de la alcachofa, un producto de Denominación de Origen en Benicarló, al Baix Maestrat. Son propuestas que combinan la tradición culinaria benicarlanda con la innovación y la búsqueda de sorpresas para los sentidos.

ISBN: 978-84-15221-83-8 | EXT.: 72 PÀG. | PVP: 19,90 €

Els millors pinxos i tapes de la carxofa de Benicarló

Associació Benicarlanda de Bars i Cafeteries



La cuina dels pinxos i les tapes amb el producte estrella de l'horta benicarlanda apareix com una cuina creativa que dóna satisfacció als paladars més exigents. Aquest llibre ofereix una mostra excel·lent d'una aposta culinària moderna, una cuina minimalista avalada pels més prestigiosos xefs del moment.

ISBN: 978-84-16505-26-5 | EXT.: 84 PÀG. | PVP: 20 €

Los mejores pinchos y tapas de la alcachofa de Benicarló

Associació Benicarlanda de Bars i Cafeteries



La cocina de los pinchos y las tapas con el producto estrella de la huerta benicarlanda aparece como una cocina creativa que da satisfacción a los paladares más exigentes. Este libro ofrece una muestra excelente de una apuesta culinaria moderna, una cocina minimalista avalada por los más prestigiosos chefs del momento.

ISBN: 978-84-16505-27-2 | EXT.: 84 PÀG. | PVP: 20 €

La pastisseria i la cuina de la garrofa

Fundació Alícia



PREMI GOURMAND
MILLOR LLIBRE DE POSTRES
ESPANYA-CATALUNYA 2012

Aplec de receptes on es proposa una nova cultura sobre la garrofa, un producte, humil i sovint menystingut, de la nostra terra. Des d'un respecte programàtic per la garrofa i la seua tradició, la Fundació Alícia ha impulsat un treball innovador, amb col·laboracions des dels àmbits de la restauració, la pastisseria, les fleques i les escoles de cuina. Un treball d'autèntica excel·lència que despertarà la curiositat dels professionals i els afeccionats al món de la cuina.

El lector hi trobarà un conjunt de receptes de base que ens proporciona la Fundació Alícia, un ventall de plats on la garrofa es mostra com un ingredient nou, saborós i versàtil, per a tot tipus de menjars.

ISBN: 978-84-16505-59-3 | EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €



La cuina del Delta de l'Ebre

Associació Local de la Dona de la Cava



PREMI GOURMAND
MILLOR LLIBRE DE CUINA MEDITERRÀNIA
ESPANYA-CATALUNYA 2012

La cuina del Delta de l'Ebre no és només un receptari dels plats elaborats en cadascuna de les cases de les autores, sinó que és un recull d'alguns dels plats que amb petites variacions i formes es cuinen en tot l'àmbit territorial del Delta.

Tanmateix, aquest treball tan meritori pretén anar més enllà i retratar, alhora, un temps i un lloc concret. Com és sabut, la cuina no s'associa únicament a uns ingredients —en el cas que ens ocupa abundants, diversos i excel·lents— barrejats i elaborats amb més o menys encert, sinó que, com deia Josep Pla, és "el paisatge posat a la cassola".

ISBN: 978-84-16505-38-8 | EXTENSIÓ: 84 PÀG. | PVP: 20 €

Menjars i memòries del gust. Les arrels de la cuina valenciana

Jaume Fàbrega

IV PREMI INTERNACIONAL
DE LLIBRE GASTRONÒMIC
CIUTAT DE BENICARLÓ



Certament, s'han escrit llibres excel·lents sobre la cuina del País Valencià. Com és lògic, són obres escrites des de dins. En aquestes reflexions pretenem, amb una visió feta des de fora —això sí, amb passió, reflexió i estima—, retornar als elements bàsics de l'alimentació i la cuina dels valencians, tant a través dels productes com dels plats i la seva història, passant per les característiques culturals, antropològiques i, fins i tot, lingüístiques. Per tant, ens inserim dins la tònica d'una cuina sostenible, arrelada a la terra, als seus productes i a la seva història. Bàsicament, la cuina de les dones, dels llauradors i dels pescadors. És per això que hem estructurat el llibre en tres grans apartats, que, a parer nostre, són la base de l'alimentació dels valencians: "Les verdures i els llegums", "L'arròs i els cereals" i "El peix i la carn".

ISBN: 978-84-17638-61-0 | EXTENSIÓ: 256 PÀG. | PVP: 20 €

La cuina dels arrossos del Delta de l'Ebre

Associació Local de la Dona de la Cava



L'arròs és un digne representant de la cuina del Delta de l'Ebre. Un delta que emmarca un paisatge arrosser que n'esdevé un dels elements identitaris més identificatius. El llibre vol oferir una mirada antropològica de la cuina d'un producte que les autores presenten com un veritable plaer per als sentits.

ISBN: 978-84-16505-16-6 | EXT.: 84 PÀG. | PVP: 20 €

La cocina de los arroces del Delta del Ebro

Associació Local de la Dona de la Cava



El arroz es un digno representante de la cocina del Delta del Ebro. Un delta que emmarca un paisaje arrocerero que se convierte en uno de sus elementos identitarios más identificativos. El libro quiere ofrecer una mirada antropológica de la cocina de un producto que las autoras presentan como un verdadero placer para los sentidos.

ISBN: 978-84-16505-35-7 | EXT.: 84 PÀG. | PVP: 20 €



La cuina de la Sènia

Victòria Almuni, Rosa Almuni i Manolo Blesa

ISBN: 978-84-15896-88-3 |
EXTENSIÓ: 96 PÀG. | PVP: 20 €

Les possibilitats de la clementina a la cuina són molt àmplies i en tot tipus de receptes, des de la cuina casolana d'arrel tradicional fins a les creacions més agosarades

de la cuina d'autor. Amb la carn, amb el peix, a les postres... els cítrics i, per descomptat, la clementina sempre ha estat un aliat perfecte del cuiner de casa nostra.



La clementina d'Alcanar a la cuina

Fundació Alícia

ISBN: 978-84-15896-24-1 |
EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €

Les possibilitats de la clementina a la cuina són molt àmplies i en tot tipus de receptes, des de la cuina casolana d'arrel tradicional fins a les creacions més agosarades

de la cuina d'autor. Amb la carn, amb el peix, a les postres... els cítrics i, per descomptat, la clementina sempre ha estat un aliat perfecte del cuiner de casa nostra.



La cuina de les Terres de Mestral

Fundació Alícia

ISBN: 978-84-15896-35-7 |
EXTENSIÓ: 108 PÀG. | PVP: 20 €

Si el que es vol és conèixer el caràcter i la manera de ser de la gent de Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant, Pratdip i Tivissa, no hi ha una millor manera

de fer-ho que coneixent i gaudint amb la seva cuina més tradicional d'aquells plats que al llarg de la història que han fet gaudir avis, pares i fills amb el seu consum.



La cuina de la Tinença de Benifassà

Luisa Viñas

ISBN: 978-84-15896-38-8 |
EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €

El lector hi trobarà, d'una banda, una presentació sumària del patrimoni natural i artístic d'aquesta subcomarca nord-valenciana. I de l'altra, de la mà de l'autora, un

itinerari gastronòmic pels diversos pobles. Una cuina austera, que descansava en els productes de la terra, i s'adaptava a la duresa del treball i a l'alegria de la festa.



Cocina de aceites de variedades tradicionales Territorio Sènia

Fundació Alícia

ISBN: 978-84-15221-77-7 |
EXTENSIÓ: 120 PÀG. | PVP: 12 €

Un recetario de la Fundación Alícia ideado para que el lector sienta curiosidad por las propiedades y los matices de cada aceite que produce el Territorio Sènia y sus mejores posibilidades

de aplicación. Para que algún día seamos capaces de valorar el dulzor de un aceite de Cuquello, el equilibrio aromático de una Farga o los frutos secos en una buena Morruda madura.



Aceite Via Augusta, esencia del Territorio Sènia

Manc. Taula del Sènia

ISBN: 978-84-15896-37-1 |
EXTENSIÓ: 144 PÀG. | PVP: 20 €

Y resulta que, además de los llamados olivos milenarios del Territorio Sènia, este rincón del Mediterráneo atesora un interesante catálogo de variedades tradicionales de aceituna, con unas

propiedades bien diferenciadas: Farga, Morruda, Sevillena, Empeltre, Cuquello, Marfil....



La cuina de Traiguera

Rafael Gauxach i Vicent Sanz

ISBN: 978-84-15896-01-2 |
EXTENSIÓ: 84 PÀG. | PVP: 19,90 €

El receptari que us presentem és la constatació de la vigència d'unes formes de vida en la identitat d'una societat que canvia. I, alhora, manté l'empremta

d'una herència històrica, social i cultural, potser poc coneguda però d'una personalitat ben afaïçonada al llarg del temps.



La cuina del mercat de Vinaròs

Juanjo Roda

ISBN: 978-84-96623-96-5 |
EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €

Avui en dia podem trobar una infinitat de productes durant gairebé tots els mesos de l'any, la qual cosa fa que molta gent no conega les estacionalitats dels aliments. Per contra,

amb els productes de proximitat comprats a mercats com el de Vinaròs, que van de l'hort al basquet i del basquet al cistell, no passa.



Els dolços i els salats als forns de Vinaròs

Diversos autors

ISBN: 978-84-96623-69-9 |
EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €

Tots els vinarossencs han menjat, alguna vegada, un tall de cóc de tonyina, un mico o un pastisset de Santa Caterina. Ja són molts menys, però, els qui hauran menjat una coca

celestial, una farinada de pimentó roig o un cóc de sardines fresques.



Pastes i dolços de Benicarló

A. Alberich, J. Espiell

ISBN: 978-84-96623-39-2 |
EXTENSIÓ: 84 PÀG. | PVP: 20 €

Feines estressants, manca de temps, menjar precuinat... un món extremadament globalitzat que ens fa perdre el nostre tarannà, la idiosincràsia de

cada poble, la cultura ancestral i, amb ella, els seus plats típics. Ens endinsem en un camí cap a la recuperació de la cultura gastronòmica de Benicarló.



La cuina de Rossell

M. Cinta Mayo, V. Caballer

ISBN: 978-84-96623-23-1 |
EXTENSIÓ: 72 PÀG. | PVP: 20 €

Els autors del llibre, Maria Cinta Mayo i Vicent Ramon Caballer (Restaurant "Les Sorts"), ens ofereixen una mostra excel·lent de la cuina de Rossell. L'obra constitueix

una prova inequívoca de pertinença a la tradició cultural d'un grup humà més ampli, amb una experiència secular compartida.

