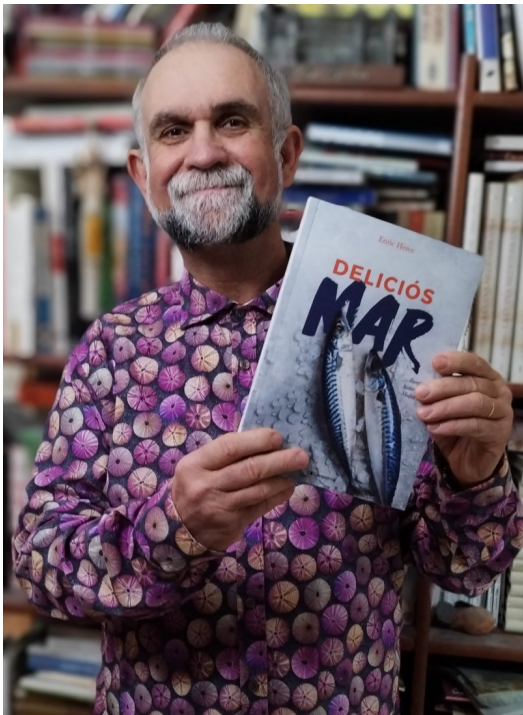


El mar centra el nou llibre del xef Enric Herce

‘Deliciós mar. Receptes i històries de la Mediterrània’ es presentarà a Palamós



Enric Herce amb un exemplar del nou llibre que acaba de publicar amb Cossetània EPA.

Un llibre per cuinar, però, sobretot, per llegir. El xef i escriptor Enric Herce presentarà dijous a l'Espai del Peix de Palamós (18.00 hores) el seu darrer llibre, *Deliciós mar. Receptes i històries de la Mediterrània* (ed. Cossetània), en el qual a banda de recollir més de cinquanta receptes amb els productes del mar com a protagonistes fa un “retrat general del paisatge marítim” al qual Herce se sent íntimament lligat. Des del peix de roca més proper fins als grans peixos de mars llunyans, el cuiner de Sant Feliu de Guíxols reflexiona i transmet el seu respecte per aquests éssers vius i per un mar que “no és infinit”. En aquest sentit, per exemple, es mostra partidari de les piscifactories com una “solució molt notable per protegir i preservar la riquesa del territori”, com també destaca el seu respecte davant el peix a l'hora d'especejar-lo. Un acte, aquest de l'especejament, que el xef relata com si es tractés d'un moment únic i en el qual no deixa de fer referència al seu pare, el xef Esteve Herce. “Aquest llibre també és un petit homenatge al meu pare”, explica l'autor, que l'esmenta en més d'una ocasió al llarg del llibre i també li dedica la fotografia de la contracoberta. Enric Herce, que ja té sis llibres publicats, és l'autor també de totes les fotografies que apareixen al llibre –a excepció de la coberta– i que, segons assenyala, són totes fetes “sense artificis”. Així, per

exemple, aquelles que il·lustren les receptes són totes de plats a punt de ser menjats.

Després de fer-ho a l'Espai del Peix, el nou llibre serà presentat el 27 de febrer a la llibreria Alibri de Barcelona.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 14-02-2023, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2254447-el-mar-centra-el-nou-llibre-del-xef-enric-herce.html>