

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Facultat de Pedagogia

Departament de Teoria i Història de l'Educació

Programa de Doctorat: Història de l'Educació Social Contemporània (1991-1993)

TESI DOCTORAL

*EDUCACIÓ, ALIMENTACIÓ, TELEVISIÓ i PUBLICITAT:
anàlisi de dades i interpretació de resultats (1999-2003)*

M. Teresa Mariano Codo

Director Dr. Conrad Vilanou Torrano

Juliol 2009

/

1.0. TÍTOLS DE LES SÈRIES:

1.1. 30 MINUTS (19-10-1984 /

1.2. BON DIA CATALUNYA (02-11-1992 /

1.3. MILLENNIUM. PREGUNTES AMB RESPOSTA (15-02-1997 /

1.4. CUINES (08-09-1997 /

1.5. EN DIRECTE MARI PAU (07-01-1998 / 15-11-1999)

1.6. ENTRE LÍNIES (16-10-1998 /

1.7. CRÒNICA D'AVUI (18-10-1999 / 21-07-2000)

1.8. 2000 FF (14-01-2000 / 25-04-2001)

1.9. EN DIRECTE (29-01-2001 /

1.10. L'AVENTURA QUOTIDIANA (02-02-2001 / 21-12-2001)

1.11. ARTERIA 33 (07-05-2001 / 15-12-2001)

1.12. ARGUMENTS (10-05-2001 / 18-06-2002)

1.13. KARAKIA (01-10-2001 /

1.14. ÀGORA (07-01-2002 /

1.15. PUNT OMEGA (19-09-2002 /

1.16. EN CAMP CONTRARI (25-09-2002 / 28-02-2003)

1.17. ESPECIAL INFORMATIU (13-02-2003)

1.18. CUINA X SOLTERS (01-11-2003 /

/

/

1.1. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: 30 MINUTS

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 19 D'OCTUBRE DE 1984 FINS

Dia de la setmana: DIUMENGE

Hora d'emissió: 21:35

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: INFORMATIU

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Cada programa analitza un tema en profunditat de primera línia informativa. En principi, no hi ha cap limitació sobre la temàtica que s'aborda en el programa; en general són temes d'actualitat, amb contingut social i amb un criteri ampli per explicar un aspecte desconegut o nou d'uns fets.

Equip: Direcció i presentació: Joan Salvat

Realització: Ricard Belis

Producció: Muntsa Tarrés

Redacció: Montserrat, Armengou, Carles Bosch, Josep M. Domènech, Carles Guàrdia, Esther Llauredó, Santiago Torres i Ramon Vallés.

Equip realització: Lourdes Guiteras, Lluís Montserrat i Mireia Pigrau.

Equip producció: Sílvia Pairó i Meritxell Ribas

Imatge: Ferran Prat, Agustí Poch i M. Josep Tobella.

Secretària de programa: Mercè Romero

/

/
1.1.1 DADES TÈCNIQUES
Títol: UNA EPIDÈMIA DE PES
Sèrie: 30 MINUTS
Duració: 00.33.20
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1995
Emissió: TV3
Data d'emissió: 30 DE NOVEMBRE DE 2003
Dia de la setmana: DIUMENGE
Hora d'emissió: 21:36
Periodicitat: SETMANAL
Tema: OBESITAT INFANTIL
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/30minuts E-MAIL: 30minuts@tv3.cat
Resum Contingut:
<p>L'obesitat infantil s'ha convertit en un problema de salut pública als països occidentals que sol comportar trastorns psicològics importants i, a la llarga malalties orgàniques greus. A Catalunya, ja afecta un 10% dels nens i nenes. L'abandó de la dieta mediterrània i l'excés de sedentarisme són algunes de les causes. Els nens cada vegada estan més sols, s'angoixen i mengen per calmar el neguit. Anàlisi de quines són les causes i les conseqüències de l'obesitat infantil a partir del seguiment del cas de dos nens obesos, Judith Rodríguez, de 13 anys, i Joel Lafiguera, de 10 anys, en la seva vida quotidiana. Aquests dos nens estan en tractament mèdic als hospitals de Sant Joan de Déu i de la Vall Hebron, respectivament, que estrenen amb ells dos, i junt amb altres nens, unes teràpies per fer front a l'obesitat. Són tractaments que s'allunyen del règim alimentari estricte, que fins ara ha donat pocs resultats enfront de l'obesitat</p>
/

/

1.2. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 03.20.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 2-11-1992 FINS

Dia de la setmana: DILLUNS A DIVENDRES

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Gènere: INFORMATIU

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

L'objectiu del programa és informar i analitzar la realitat amb els testimonis dels protagonistes, recollint la pluralitat de la societat. La presentació dona pas a l'entrevista amb un personatge del món de la política, l'economia, la ciència o la cultura. Després la informació meteorològica, tertúlia amb col·laboradors del món de la cultura, el periodisme o la universitat.

El bloc final l'ocupa el "Tema del dia", espai que reflexiona sobre un fet, amb dos convidats que expressen i confronten opinions. Els espectadors tenen un paper important en aquest espai, amb intervencions telefòniques, fax i correu electrònic.

Equip: Direcció: Joan Poy

Presentadors: Jaume Barberà i Montse Jené

Realització: Frederic Rovira (actualitat) i Eduard Cornet (magazine)

/

/

1.2.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 03.24.40

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 13 DE GENER DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.19.02: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.10.29: Entrevista a Carme Hernández, Consell Alimentari de la Mediterrània, per parlar de la qualitat dels aliments de les cadenes de menjar ràpid, amb motiu del darrer informe de l'OCU.

-00.02.00: Entrevista telefònica a Josep Maria Terrer, director de Control de Qualitat de la cadena Bocatta, sobre el mateix tema.

-00.04.31: Consum: Maria Favà explica com fer la compra per Internet.

-00.02.02: Entrevista a Miquel Aixalà responsable de Fira de l'oli de les Borges Blanques, amb motiu de l'inici de la segona edició.

/

/
1.2.2 DADES TÈCNIQUES
Títol: BON DIA CATALUNYA
Sèrie: BON DIA CATALUNYA
Duració: 03.32.16
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999
Emissió: TV3
Data d'emissió: 18 DE GENER DE 1999
Dia de la setmana: DILLUNS
Hora d'emissió: 8:30
Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES
Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com FAX / TELÈFON ENQUESTA
Resum Contingut:
-00.27.08: Referit a l'alimentació hi ha:
-00.09.09: Entrevista a M. Àngels Broto, empresària. Broto és copropietària de Brudi, empresa que fa pinso per a animals amb algues.
-00.07.51: Entrevista a Josep Maria Argilés, autor d'un llibre sobre el càncer i la seva prevenció mitjançant la dieta mediterrània.
-00.10.08: Entrevista a Rosa Bartrolí, dona que pateix obesitat. Reflexió de Josep Maria Ainaud de Lasarte.
/

/

1.2.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 03.17.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.21.44: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.11.22: Entrevista a Enric Melé, investigador de l'IRTA, que parla dels aliments transgènics.

-00.10.22: Entrevista a Jesús Benaren, director del Fòrum Gastronòmic de Vic.

/

/

1.2.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 03.10.28

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 18 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.08.01: Referit a l'alimentació hi ha:

-Entrevista a Jaume Pagès, president Associació contra l'Anorèxia i la Bulímia, opina sobre la pol·lèmica de la relació de la moda amb aquestes malalties. Il·lustrat amb imatges d'arxiu. Intervencions telefòniques.

/

/
1.2.5 DADES TÈCNIQUES
Títol: BON DIA CATALUNYA
Sèrie: BON DIA CATALUNYA
Duració: 02.21.23
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999
Emissió: TV3
Data d'emissió: 16 D'ABRIL DE 1999
Dia de la setmana: DIVENDRES
Hora d'emissió: 8:30
Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES
Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com FAX / TELÈFON ENQUESTA
Resum Contingut:
-00.38.50: Referit a l'alimentació hi ha:
-00.09.41: El reportatge: Montse Prat visita un taller de cuina a Ripollet on es realitza el curs "Cuina per inútils" organitzat per l'agrupació gastronòmica "El Setrill" on s'ensenyava a cuinar. El president de l'agrupació, Ramon Costa, explica que es fa en el curs.
-00.29.09: Tema (Secció post-produïda): Anorèxia. La moda en té la culpa? Amb la intervenció de: Ramón Guàrdia, Associació contra l'Anorèxia i la Bulímia; Mercè Rivadulla, diputada IC al Congrés, Xavier Coll, Federació Espanyola de Comerç i Tèxtil; Josep Ballester, atenció psiquiàtrica Servei Català de la Salut; Paco Flaqué, director Passarel·la Gaudí; Salvador Huguet, director Salvador Model Agency.
/

/

1.2.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.24.32

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.22.00: Referit a l'alimentació hi ha:

-Entrevista a Miquel Sisteré, cap Unitat Trastorns Conducta Alimentària de l'Aliança-Lleida, que explica la conferència que donarà sobre la influència dels entorns en els trastorns alimentaris, la bulímia i l'anorèxia.

/

/

1.2.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.23.46

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE JUNY DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.15.08: Referit a l'alimentació hi ha.

-Comentari de Josep Ribera, investigador del CSIC, parla sobre les dioxines en els aliments i els controls que es fan.

/

/

1.2.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.30.47

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 DE JUNY DE 1999

Dia de la setmana: DIJOUS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ NOTÍCIES SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.19.18: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema (Secció post-produïda): Qualitat dels aliments. Se'n refia? Amb la intervenció de Ferran Martí, director Màrqueting del Grup Cobega; Lluís Salleras, director General Salut; i Pere Laymon, director general Kampió. S'il·lustra amb imatges d'arxiu.

/

/

1.2.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.04.03

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 23 DE SETEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.27.47: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema del dia: Els aliments transgènics. Hi intervenen: Joan Morejón, junta directiva de l'OCUC, Màrius Simón, biotecnòleg de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i Joan Picazos, Associació Espanyola de transformadors de Productes d'Agricultura Biològica

/

/
1.2.10 DADES TÈCNIQUES
Títol: BON DIA CATALUNYA
Sèrie: BON DIA CATALUNYA
Duració: 01.05.36
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000
Emissió: TV3
Data d'emissió: 17 DE MARÇ DE 2000
Dia de la setmana: DIVENDRES
Hora d'emissió: 8:30
Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES
Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com FAX / TELÈFON ENQUESTA
Resum Contingut:
<u>-00.29.22:</u> Referit a l'alimentació hi ha: -Tema del dia: Els joves mengen malament? Amb la participació de Marta Cartells, vocal de Nutrició del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, i María José Sala, coordinadora campanya "Cinc al dia".
/

/

1.2.11 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 01.47.40

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2000

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.24.05: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: Aprimar-se, hi ha sistemes miraculosos?, amb la intervenció del Dr. Xavier Formiguera, Unitat de Trastorns de l'Alimentació de la Universitat Trias i Pujol; i la doctora Marta Castells, vocal d'Alimentació del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona.

/

/

1.2.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.05.28

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 ABRIL DE 2001

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.16.33: Referit a l'alimentació hi ha:
-Tema: Anorèxia, es fa prou per combatre-la? Hi intervenen Emília Barnés, Associació Catalana contra l'Anorèxia i la Bulímia i Carme Timoneda, coordinadora Unitat de Neuropsicopedagogia de l'Hospital Josep Trueta de Girona.

/

/

1.2.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.05.43

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 DE MAIG DE 2001

Dia de la setmana: DIJOUS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.23.26: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema del dia: (Secció post-produïda): Productes ligh. Els productes ligh són realment ligh?

Amb la intervenció de Carles Duarte, director del Departament Acadèmic Màrqueting d'EADA; i M. Carme Vidal Carou, professora de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona.

/

/

1.2.14 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.07.31

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2002

Dia de la setmana: DIJOUS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.22.46: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: Alimentació. Cada dia mengem pitjor? Amb el Josep Faura, director Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna i Pilar Cervera, directora del Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica de la Universitat de Barcelona. Resultats: Si 73%, No 27%.

/

/

1.2.15 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.05.30

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 2002

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.21.47: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: Productes biològics. Els aliments biològics són un luxe? Amb el Josep M. Gómez, propietari d'una botiga d'aliments ecològics i M. Teresa Mora, catedràtica d'Higiene i Inspecció dels Aliments de la Universitat de Barcelona. Resultats: Si 51%, No 49%.

/

/

1.2.16 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.39.24

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIJOUS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.17.02: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: L'Obesitat és una malaltia? Amb el Màrius Foz, director del Centre Català de la Nutrició de L'IEC; i Imma Peñas, psicòloga clínica. Resultats: SI 79%, No 21%.

/

/

1.2.17 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.38.47

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.18.28: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: La fam al món disminueix? Amb l'Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona i Ramon Vallescar, coordinador cooperació per l'Àfrica i l'Índia d'Intermon Oxfam. Resultats: Si 34 %, no 66%.

/

/

1.2.18 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.19.51

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 DE SETEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.03.01: Referit a l'alimentació hi ha:
Intervenció de Maria de la Pau Janer sobre l'anorèxia.

/

/

1.2.19 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.05.05

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 20 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.11.09: Referit a l'alimentació hi ha:

-Tema: El preu dels aliments. Està inflat el preu dels aliments frescos?
Debat moderat pel Jaume Barberà amb la participació de Joan Gené, director Federació Cooperativa Agrària de Catalunya i Josep Vicenç, economista i professor de la Universitat de Girona.

/

/

1.2.20 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 01.59.22

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 31 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 8:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.17.28: Referit a l'alimentació hi ha:
-Tema: La dieta mediterrània. Canvien els hàbits alimentaris dels catalans?
Debat moderat per Montse Jené amb la participació de Lluís Serra, director de l'Enquesta d'Alimentació i Nutrició, i Jordi Estadella, comunicador gastronòmic.

/

/

1.2.21 DADES TÈCNIQUES

Títol: BON DIA CATALUNYA

Sèrie: BON DIA CATALUNYA

Duració: 02.02.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 DE DESEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 8:31

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/bondia
E-MAIL: bondia@tvcatalunya.com
FAX / TELÈFON
ENQUESTA

Resum Contingut:

-00.02.03: Referit a l'alimentació hi ha:

-Especialista: Fina Ruaix parla d'un estudi de l'OCUC sobre la dieta dels catalans.

/

/

1.3. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: MILLENNIUM: PREGUNTES AMB RESPOSTA

Duració: 02.15.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 15 DE FEBRER DE 1997 FINS

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 23:45

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL

Resum Contingut:

El programa consta de: Presentació del tema de conversa, entrevista a un personatge relacionat amb la qüestió, documental, tertúlia amb els convidats i pel·lícula. Així mateix, el programa proporciona i recomana bibliografia relacionada amb el tema.

Equip: Direcció i presentació: Ramon Colom

Realització: M. Eugènia Pujalà

Producció: Reinald Roca

Coordinació: Francesca Fosalba, Lucrecia Arias i David Vilella

Ajudant producció: Trini Espejo

/

/

1.3.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: T'ESTIMO, NO M'ESTIMO

Sèrie: MILLENNIUM: PREGUNTES AMB RESPOSTA

Duració: 02.12.22

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 13 DE NOVEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 23:46

Periodicitat: SETMANAL

Tema: ANORÈXIA

Participatiu: TELÈFON: 906.300.145

WEB: www.tvcatalunya.com/mil.lennium

E-MAIL: mil.lennium@tv3.cat

Resum Contingut:

-T'estimo, no m'estimo". L'autoestima és un valor que actualment va de baixa a la societat actual. Els problemes com l'anorèxia reflecteixen el baix nivell d'acceptació d'un mateix i en el debat es parla d'aquesta malaltia i el seu rerefons social.

-Emissió de la pel·lícula "La boda de Murial" de P.J. Hoogan.

-Debat amb la participació de Maribel Bandrés, historiadora de la moda; Rosa Raich, psicòloga clínica de la Universitat Autònoma de Barcelona; Montserrat Folch, nutricionista, Vicente Turón, psiquiatre de l'Hospital de Bellvitge; i Albert Solà, psiquiatre.

/

/
1.3.2 DADES TÈCNIQUES
Títol: QUÈ MENGEM?
Sèrie: MILLENNIUM: PREGUNTES AMB RESPOSTA
Duració: 02.16.37
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 13 DE GENER DE 2001
Dia de la setmana: DISSABTE
Hora d'emissió: 23:44
Periodicitat: SETMANAL
Tema: QUÈ MENGEM?
Participatiu: TELÈFON: 906.300.145 WEB: www.tvcatalunya.com/mil.lennium E-MAIL: mil.lennium@tv3.cat
Resum Contingut:
<p>-Què mengem?. Últimament se n'ha parlat i se'n parlarà molt, del tema de les "vaques boges" que ha posat a n'alerta els consumidors. Aquest no és el primer cas d'una alteració alimentària greu, recordem des de l'adulteració de l'oli de colza fins als problemes amb la soja transgènica, que s'han donat en els últims anys, al nostre país. Cada cop, el consumidor el preocupa més el que menja i reclama la informació inequívoca i completa d'allò que consumeix. Quina serà l'alimentació del futur? Quin pes tindrà la manipulació genètica dels aliments? Quins haurien de ser els controls que ens garanteixin una absoluta seguretat del que mengem? Quines repercussions comportarà en la nostra salut els canvis en els nostres hàbits alimentaris?</p> <p>-Emissió de la pel·lícula "Últim sopar" (The last supper) d'Stacey Title.</p> <p>-Debat a plató, moderat pel Ramon Colom, amb la participació del Dr. Eduard Mata, director Programa de Reordenació de Salut Pública a Catalunya; Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona; Daniel Ramon, biòleg; Núria Terribas, directora Institut Borja de Bioètica; Tana Collados, periodista i Manel Valls, agricultor biològic.</p>
/

/

1.3.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA: ALIMENTS I PLAER

Sèrie: MILLENNIUM: PREGUNTES AMB RESPOSTA

Duració: 02.17.29

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 29 DE DESEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 23:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: CUINA. ALIMENTS I PLAER

Participatiu: TELÈFON: 906.300.145
WEB: www.tvcatalunya.com/mil.lennium
E-MAIL: mil.lennium@tv3.cat

Resum Contingut:

-“Cuina. Aliments i plaer”. Es compta amb la presència de cuiners de renom per parlar de com ha anat evolucionat el món de la cuina, entre cassoles i plats; un món en què intervenen els cinc sentits, el disseny i la creativitat, sense deixar de banda la cuina tradicional.

-Emissió de la pel·lícula “la història de l’spitfire” (The spitfire grill) de Lee David Zlotoff.

-Debat a plató, moderat pel Ramon Colom, amb la participació de Miguel Sánchez Romera, xef; Josep M. Boix, xef; Carme Rusalleda, xef; Jaume Fàbrega, gastrònom i Jordi Ruiz, cuiner.

/

/
1.4. DADES TÈCNIQUES
Sèrie: CUINES
Duració: 00.09.00
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA
Emissió: TV3
Duració de la sèrie: DES DEL 8 DE SETEMBRE DE 1997 FINS
Dia de la setmana: DE DILLUNS A DIVENDRES
Hora d'emissió: 15:30
Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES
Gènere: CULTURAL
Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL
Resum Contingut:
<p>És un programa gastronòmic pensat, perquè totes les comarques dels països catalans tinguin un espai en què es pugui mostrar, sense presentador, la realitat culinària tant tradicional com moderna del país. En el receptari es troben plats de la cuina regional catalana, els més significatius del Vallespir i el Conflent, de les terres valencianes i de les illes, a més a més de moltes realitzacions fetes per xefs de reconeixement mundial i d'altres de reconegut prestigi.</p> <p>S'hi trobem, també, receptes de cuines foranies, assentades a casa nostra.</p>
Equip: Direcció: Miquel Sen i Joan Vinyoli Producció: Sese Espona Ajudant producció: Trina Espejo Muntatge musical: Josep M. Romero Realització: Fede Rovira Ajudant realització: Angela Martínez Ambientació: Setxu Xirau
/

/
<p>1.4.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NÈSTOR LUJÁN Sèrie: CUINES Duració: 00.09.00 Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA Emissió: TV3 Data d'emissió: 1 DE GENER DE 1999 Dia de la setmana: DIVENDRES Hora d'emissió: 15:30 Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES Tema: RECEPTES DE CUINA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT HISPÀNIA CAMÍ RAL, 54 ARENYS DE MAR</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Nèstor Luján ha sigut un dels màxims exemples europeus de la història de la gastronomia. La seva trajectòria arrenca a la revista Destino en èpoques en que la censura franquista impedia parlar de moltes coses, en Nèstor Luján va fer del viatge gastronòmic una aventura, que trobem reflectida en nombrosos llibres i articles, com per exemple el Diccionari Luján de gastronomia catalana, la història de la gastronomia o les cuines regionals a Espanya, entre altres. Home metòdic i il·lustrat, guardava referències dels seus vins preferits al temps que xerrava de la pràctica de la gastronomia amb els seus amics cuiners, Josep Maria Boix i les germanes Reixach, que li preparaven receptes que anaven d'una gran simplicitat a la cocció complexa. Aquesta setmana, "Cuines" recorda els seus plats preferits.</p>
<p>1.4.1.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NÈSTOR LUJÁN Sèrie: CUINES Data d'emissió: 1 DE GENER DE 1999 Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATA I CEBA AMB BOTIFARRA ESPARRACADA.</p>
/

/
<p>1.4.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 4 AL 8 DE GENER DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT: LA SUCURSAL</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Una important capital del mediterrani és la ciutat de València que últimament esta sotmesa a un canvi estètic, cultural i gastronòmic, que l'ha transformada en el motor dels seus museus d'art, junt amb la nova arquitectura representada per les obres de Calatrava, tot això te la seva correspondència amb una gastronomia que, a partir del patrimoni valencià, dels arrossos, genera un dels receptaris més interessants de la cuina contemporània.</p> <p>Tenim el safrà que és una espècia molt utilitzada en plats com l'arròs amb fesols i naps, la carbassa també és un dels ingredients més antics de la cuina d'aquesta terra i un antic tractament àrab, es fa servir per fer un sorbet, anomenat "torta d'ametlla", que està per llepar-se els dits.</p>
/

/
<p>1.4.2.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: DAURADA AMB SALSA DE TELLINES I GARROFÓ.</p>
<p>1.4.2.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA DE SORRA I PINYONS.</p>
<p>1.4.2.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE GENER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SORBET DE CARBASSA AMB TORTES D'AMETLLES.</p>
<p>1.4.2.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB FESOLS I NAPS.</p>
<p>1.4.2.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VALÈNCIA MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALLIPEBRE D'ANGUILES.</p>
/

/
<p>1.4.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE GENER DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT HOTEL ANDRIA PASSEIG JOAN BRUDIEU, 24 LA SEU D'URGELL</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Les rutes romàniques del Pirineu i el progressiu augment del nombre de turistes aficionats a la neu han ajudat a recuperar plats que abans eren patrimoni de les cuines casolanes de pobles de muntanya. El trinxat, les patates emmascarades, els civets i el pa de fetge són coneguts a tot arreu. No obstant això, la gastronomia pirinenca va molt més enllà d'aquestes conegudes receptes: ha recuperat una raça autòctona, la vedella bruna del Pirineu, manté un criteri de qualitat en l'elaboració del xolís i altres embotits i ens descobreix el magnífic gall roig de l'Urgell. També ens presenten els codonyats, agredolços i arrossos de muntanya, són plats que es repetiran pel camins del Pirineu, amb variacions a mesura que ens acostem a les valls aragoneses i franceses.</p>
/

/
<p>1.4.3.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE BOLETS AMB AGREDOLÇ</p>
<p>1.4.3.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: JARRET DE VEDELLA BRUNA DELS PIRINEUS</p>
<p>1.4.3.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE GENER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE MUNTANYA</p>
<p>1.4.3.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES AMB FREDOLICS I COSTELLA DE PORC</p>
<p>1.4.3.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALL ROIG DE L'URGELL</p>
/

/

1.4.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE GENER DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: PERE BAHÍ
RESTAURANT LA XICRA

Resum Contingut:

Josep Pla és l'home que més èmfasi, coneixements i adjectius va posar a la cuina del nostre país.

Malgrat que la part més important de la seva dedicació es va centrar en la gastronomia estiuenca i primaveral, amb pèsols, faves, xais i congres, també hi ha referències importants dels plats propis de l'hivern, basats, principalment, en els animals de caça, conills, llebres i perdius, i als guisats, amb les clàssiques picades empordaneses, que explicava amb més força literària que precisió gastronòmica.

En Pere Bahí, el va conèixer personalment, i ens mostrarà part de les receptes que més li agradaven, incloent-hi el famós i barroc "niu", un plat complex i difícil, en què es barregen ingredients secs i salats, salsitxes i ocells.

També veurem com es cuinen uns "peus calçats", dedicats a l'escriptor de Palafrugell.

/

/
<p>1.4.4.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PLATILLO DE MENUTS</p>
<p>1.4.4.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: EL NIU</p>
<p>1.4.4.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE GENER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESTOFAT DE CONILL DE BOSC</p>
<p>1.4.4.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOTIFARRA DOLÇA</p>
<p>1.4.4.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: JOSEP PLA A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS CALÇATS (PEUS DE VEDELLA AMB ESPARDENYES)</p>
/

/
<p>1.4.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE GENER DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOAN MANUBENS RESTAURANT PASSADÍS D'EN PEP I DE CAL PEP</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Tenim dues versions de la cuina tradicional catalana: una cuina lenta, la del xup-xup, de les picades, i una cuina ràpida, la de la flama i paella. Podem anomenar-la "la cuina dels saltats", perquè el cuiner fa saltar els ingredients que s'estan coent a la paella. És la cuina més immediata i molt saborosa, tot un paradigma de la dieta mediterrània, ja que hi intervé l'oli d'oliva, en poques quantitats, molts productes de l'horta com alls tendres, espàrrecs, cebes, bolets de temporada o de conserva, carn de porc, i marisc que varia en funció de si fem una cuina econòmica, amb gambetes, musclos, o una de més cara, amb llagostes i escamarlans.</p> <p>Un dels trets diferencials amb altres cuines de la Mediterrània propera, consisteix a fer servir confitura de tomàquet en el sofregit, perquè, tradicionalment, el tomàquet es conservava amb sucre.</p> <p>Aquesta setmana tenim una sèrie de receptes d'aquesta cuina dels saltats.</p>
/

/
<p>1.4.5.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE CALAMARS AMB MUSCLOS DE ROCA</p>
<p>1.4.5.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCAMARLANS AMB CEBA DE FIGUERES</p>
<p>1.4.5.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE GENER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTATS DE LLAGOSTINS AMB CONFITURA DE TOMÀQUET</p>
<p>1.4.5.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE SEPIONA AMB TELLERINES</p>
<p>1.4.5.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS SALTATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE BOLETS AMB ALLS I BOTIFARRES</p>
/

/

1.4.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PLOMA FINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 1 AL 5 DE FEBRER DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT FONDA SALA

Resum Contingut:

Si observem els tapissos i les pintures antigues, veurem que a les taules de la noblesa apareixen menges diverses; també ens podem donar compta que tenen lloc preferent certs ocells molt apreciats per la qualitat de la seva carns i també pel seu plomatge elegant i vistós. Faisans, ànecs salvatges, pintades –l'exòtica gallina provinent de Guinea-, perdius de pota vermella i delicats colomins configuren doncs un receptari tradicional d'ocells exquisits. La cuina d'aquests ocells invita a la sofisticació, acompanyant-los amb ingredients preuats, o, en altres casos, simplificant les receptes per potenciar-ne el sabor natural.

Veurem, aquesta setmana, les diverses maneres de cuinar-los.

/

/
<p>1.4.6.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLOMA FINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PERDIU JOVE EN UN MOMENT</p>
<p>1.4.6.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLOMA FINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE FAISÀ AMB TÒFONA</p>
<p>1.4.6.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLOMA FINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE FEBRER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT DE COLOMÍ AMB SALSA DE ROMANÍ I TRINXAT DE COL I PATATA</p>
<p>1.4.6.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLOMA FINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC AMB CARXOFES I SALSA</p>
<p>1.4.6.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLOMA FINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINTADA DE CORRAL A L'ESTIL DE PERAMOLA</p>
/

/
1.4.7 DADES TÈCNIQUES
Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE
Sèrie: CUINES
Duració: 00.09.00
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA
Emissió: TV3
Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE FEBRER DE 1999
Hora d'emissió: 15:30
Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES
Tema: GASTRONOMIA
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINERA: MERCÈ NAVARRO RESTAURANT ROIG ROBÍ SÉNECA, 20 BARCELONA
Resum Contingut:
<p>Per raons de mercat, els preus del porc i del pollastre pateixen variacions a la baixa, amb greus conseqüències per als propietaris de masies i granges. Gastronòmicament, la carn d'aquests dos animals sempre hauria de ser present a la cuina, no tan sols per raons econòmiques, sinó perquè, ben elaborada, permet fer plats de molt bona qualitat. Plats com una llaminera, un llom o un costellam rostit són receptes que poden ser de dia de festa, però a preu de dia de cada dia. El pollastre cuinat amb una mica d'imaginació, pot resultar un gran plat, amb un preu petit. Aquesta setmana ens presenten aquestes carns tan econòmiques i no per això deixen de ser exquisides.</p>
/

/
<p>1.4.7.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE POLLASTRE AMB SALSA CREMOSA</p>
<p>1.4.7.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE FARCIT DE FRUITA D'HIVERN</p>
<p>1.4.7.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE FEBRER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESTOFAT DE COLL DE PORC AMB PRUNES I PINYONS</p>
<p>1.4.7.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAMINERA ROSTIDA AMB CEBA I VI</p>
<p>1.4.7.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PORC I POLLASTRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONFITAT DE COSTELLA DE PORC</p>
/

/

1.4.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE FEBRER DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAL SASTRE

Resum Contingut:

Hi ha una cuina de primeres matèries cares –faisans, marisc, foie gras, peixos de palangre- com la de les festes, però també podem trobar un receptari tradicional més barat.

Aquest és fruit de la imaginació i que molta gent desconeix, però que tothom trobarà saborós, variat i, sobretot, econòmic. Amb quatre patates, amb els talls de xai menys apreciats, amb uns trossos de costella de porc i amb l'ajuda de les verdures, la pasta i l'arròs, podem fer plats molt bons.

Es pot transformar un plat, només, amb una picada enginyosa de llardons amb ametlles.

/

/
<p>1.4.8.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARREBAIXINAI</p>
<p>1.4.8.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES DE PASTOR</p>
<p>1.4.8.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE FEBRER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE AMB CEBA</p>
<p>1.4.8.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTIS DE CREMA</p>
<p>1.4.8.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'APROFITAMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FESOLS DE SANTA PAU I FIDEUS A LA CASSOLA</p>
/

/

1.4.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE FEBRER DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CASA BACH

Resum Contingut:

Al nostre país podem trobar un nombre important de restaurants centenaris. De fet, és l'autonomia que hi ha més establiments que són dipositaris d'una llarga tradició culinària, transmesa en molts casos de generació en generació.

Els podem trobar als barris antics de Barcelona i a les poblacions que tenen una història insigne. A Barcelona, entre altres, hi ha Els 4 gats, el 7 Portes, la Clara d'Ou, Pitarra, Can Cullaretes o Casa Bach.

Aquest últim va ser fundat durant la Revolució del 1868, quan les forces menestrals i liberals del barri de Gràcia donaven vida a un antic poble, ara incorporat a la ciutat, però que manté ateneus, cafès, places paradigmàtiques i un restaurant, Casa Bach, amb una cuina "de mestressa", que encara aglutina una parròquia fidel.

/

/
<p>1.4.9.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LASSANYA AMB BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.9.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARBONADA DE VEDELLA</p>
<p>1.4.9.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE FEBRER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB SOBRASSADA</p>
<p>1.4.9.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE PRÉSSEC AMB CREMA D'AMETLLES</p>
<p>1.4.9.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE FAVETES AMB JABUGO</p>
/

/

1.4.10 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE L'1 AL 5 DE MARÇ DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAN GAIG
PASSEIG MARAGALL, 402
BARCELONA

Resum Contingut:

Quant la plaça de Catalunya era la frontera nord de la ciutat, alguns restaurants centenaris que hi ha a Barcelona, eren antigues cases de menjar o fondes, situades als afores.

Entre les masies d'Horta, existia, i existeix, una casa de menjar, propietat de la família Gaig. A Sarrià l'antiga Casa Rafael, a la vora de l'Ajuntament i de l'església, era el lloc on esmorzaven de forquilla els menestrals. També Can Quirze a Esplugues de Llobregat, té també una tradició centenària, i encara es manté el record de quant tenien un mosso que abeurava els cavalls i guardava els carros i les diligències, que viatjaven per l'antiga carretera de Madrid.

Aquesta setmana "Cuines" està dedicat a Can Gaig, amb una brillant evolució culinària.

/

/
<p>1.4.10.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PECAT DE XOCOLATA AMARGANT I SALSÀ DE TARONJA</p>
<p>1.4.10.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE CALÇOTS</p>
<p>1.4.10.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MARÇ DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLI DE VERDURES D'HIVERN</p>
<p>1.4.10.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ DE QUARESMA SEGONS LA RECEPTA DE LA MARE</p>
<p>1.4.10.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE XAI AMB CARDAMON AMB MIL FULLS DE PATATA I BOTIFARRA NEGRA</p>
/

/
<p>1.4.11 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT HOSTAL JAUMET</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A les cruïlles dels camins que vinculaven, les activitats comercials de les comarques properes, podem trobar alguns restaurants centenaris de Catalunya.</p> <p>Generalment, coincidia amb el lloc on s'aturaven i descansaven els traguers. L'hostal Jaumet de Torà que es va inaugurar el 1890 i, que sense canviar la successió familiar de propietaris, manté un receptari que ha sabut conservar els plats més característics de la comarca de la Segarra i les novetats que la vida moderna imposa. La quarta i cinquena generacions de la família continuen treballant al voltant d'una cuina de carbó, la mateixa en què es van cuinar els plats dels que feien el viatge de 38 quilòmetres que separen Calaf de Ponts.</p>
/

/
<p>1.4.11.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESCUIT GELAT</p>
<p>1.4.11.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MONGETES DEL GANXET AMB BACALLÀ</p>
<p>1.4.11.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MARÇ DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB PEU DE PORC I BOLETS</p>
<p>1.4.11.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARCELLETS DE COL FARCITS DE PEU DE PORC I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.11.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS RESTAURANTS CENTENARIS 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OFEGAT DE TORÀ</p>
/

/

1.4.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'EIX 1

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE MARÇ DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
MOLÍ DE LA BARITA
CARRETERA DE VILADRAU, S/N
VILADRAU

Resum Contingut:

La construcció de l'Eix transversal ha permès als afeccionats a la bona taula complir amb la dita de que és molt millor que viatgin els comensals que no pas les cuines. Amb molt poc temps, i en unes condicions de confort plenament europees, ens podem desplaçar des de les terres de secà de les comarques lleidatanes, fins a l'ombra de la catedral de Girona.

Gràcies a l'Eix, el massís del Montseny té un accés còmode, per la sortida 199, que ens porta cap al Matagalls, Viladrau i el Turó de l'Home, per una carretera que travessa un dels boscos més rics de Catalunya.

I així, ens podem trobar entre d'altres restaurants, al Molí de la Barita, que aquesta setmana tenim al programa.

/

/
<p>1.4.12.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MENJAR BLANC DEL MOLÍ</p>
<p>1.4.12.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARENGADES</p>
<p>1.4.12.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MARÇ DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE GUATLLES EN ESCABETX</p>
<p>1.4.12.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOSAIC DE CAPIPOTA AMB SAMFAINA</p>
<p>1.4.12.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRICANDÓ</p>
/

/

1.4.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: ARROSSOS VALENCIANS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE MARÇ DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT LA SUCURSAL

Resum Contingut:

No hi ha dubte que els valencians són els gran mestres de la cuina de l'arròs.

Malgrat la seva fama, la paella no és l'única fórmula dels arrossos valencians.

Fets amb aquest estri metàl·lic tan comú, amb cassola fonda o cassola de fang, descobrirem si ens arribem a València, a l'Horta, les fórmules més simples, variades i econòmiques de fer-los. Es basen en les verdures exquisides de la terra: mongetes tendres, carxofes, bledes, pebrots verds, etc.

L'arròs cuinat amb fórmules tradicionals, adquireix un punt que justifica plenament la seva fama i fan que el tall, conill o pollastre, hi siguin quasi de més a més.

/

/
<p>1.4.13.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS VALENCIANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAELLA DE SÍPIA I COLIFLOR</p>
<p>1.4.13.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS VALENCIANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS EMPEDRAT</p>
<p>1.4.13.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS VALENCIANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MARÇ DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB POLLASTRE I CARXOFES</p>
<p>1.4.13.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS VALENCIANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB BLEDES</p>
<p>1.4.13.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS VALENCIANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE CONILL I BOLETS</p>
/

/

1.4.14 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA XOCOLATA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 29 DE MARÇ AL 2 D'ABRIL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CHOCOVIC, S A (FÀBRICA DE XOCOLATES)
CTRA. NACIONAL, 152, KM. 71,3
GURB

Resum Contingut:

La mona de Pasqua és una tradició que ha anat guanyant força al llarg del temps.

Els pastissers catalans han aconseguit un alt nivell amb les tècniques de preparació de la xocolata i el sucre, que els permet reflectir, com si fossin petites falles, els fets socials més rellevants. A casa nostra no podem arribar a aquests nivells, però sí que podem fer de la xocolata una laminadura molt interessant per a la canalla i per als adults, si tenim en compte els percentatges de cacau en la composició de la xocolata.

Amb un pa de pessic, podem aprendre a fer la mona més simple. També la podem perfumar amb té de llessamí i vainilles, i fins i tot podem fer, amb l'ajut de fruites tropicals, un plat sorprenent i divertit: una hamburguesa de xocolata amb guarnició.

/

/
<p>1.4.14.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA XOCOLATA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COOKIES</p>
<p>1.4.14.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA XOCOLATA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PLUM-CAKE DE XOCOLATA</p>
<p>1.4.14.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA XOCOLATA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MARÇ DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MONA DE XOCOLATA</p>
<p>1.4.14.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA XOCOLATA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: HAMBURGUESA DE XOCOLATA</p>
<p>1.4.14.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA XOCOLATA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XOCOLATA LÍQUIDA</p>
/

/

1.4.15 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'EIX 2

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 5 AL 9 D'ABRIL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT MASSANA
BONASTRUC DE PORTA, 10
GIRONA

Resum Contingut:

La sortida 237 de l'Eix Transversal és la sortida més oriental d'aquesta via. Des d'aquest punt tenim al nostre abast un munt de possibilitats turístiques i gastronòmiques.

Tal com diu Josep Pla: "... com que ens hem de moure entre els límits estrictes, hem de concretar fatalment. Per visitar, racionalment i amb profit, una ciutat tan complexa, cal seguir un itinerari. A Girona, l'ordre cronològic dels monuments és el més plausible."

Seguim l'ordre de Pla: San Pere de Galligants, que va ser de l'ordre benedictí; el museu arqueològic, amb el claustre; la catedral; el call; l'Onyar; la devesa, i les muralles. Els 90 graons de la catedral ja ens hauran obert la gana...

Un local que presenta un receptari prou representatiu de la cuina d'aquesta terra, és Can Massana, que entre els bons restaurants de la ciutat, és el que aquesta setmana ens ofereix el programa.

/

/
<p>1.4.15.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUINA D'ÀNEC AL FORN AMB PRUNES I PINYONS</p>
<p>1.4.15.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE VEDELLA AMB FETGE FRESC D'ÀNEC</p>
<p>1.4.15.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'ABRIL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE PEU DE PORC FARCIT DE CAPIPOTA</p>
<p>1.4.15.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TERRINA DE CARN D'OLLA AMB LÀMINES PILOTA</p>
<p>1.4.15.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESTOFAT DE MONGETES DEL GANXET AMB CLOÏSSES I GAMBETES</p>
/

/

1.4.16 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'EIX 3

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 D'ABRIL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAN JUBANY
CARRETERA SANT HILARI, S/N
COLLDETENES – OSONA

Resum Contingut:

L'Eix Transversal el podríem anomenar una via turística i gastronòmica. Per exemple, al voltant de Vic trobarem una sèrie de sortides de fort pes cultural i culinari. A Vic mateix, hi ha la catedral amb el Claustre gòtic i les cèlebres pintures de Josep Maria Sert. Al costat, un campanar romànic que, segons Pla, "és una peça inoblidable, esvelta, elegant d'un sabor pirinenc tan enormement suggestiu, que la seva contemplació us posa sobre la pell l'aire fi, aprimat, de les nostres altes valls muntanyenques". La plaça, és un espai harmònic i vibrant de vitalitat, és el centre neuràlgic de la potent vida vigatana. És la base d'un mercat important i està envoltada de carrerons amb botigues es poden comprar els famosos embotits de la zona. A Can Jubany, s'elaboren des d'un prisma de modernitat, els plats més clàssics.

/

/
<p>1.4.16.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP ROSTIT AMB JABUGO I PURÉ DE CARABASSA</p>
<p>1.4.16.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE CARXOFES AMB GREIXONS DE JABUGO</p>
<p>1.4.16.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 D'ABRIL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE TÒFONA FRESCA AMB FOIE, PATATA I PA CRUIXENT</p>
<p>1.4.16.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BUNYOLS FARCITS DE CREMA CATALANA</p>
<p>1.4.16.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC SENSE FEINA FARCITS DE MORRO DE VEDELLA</p>
/

/

1.4.17 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'EIX 4

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 D'ABRIL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT LA SALA

Resum Contingut:

Seguin pel Eix Transversal com una ruta gastronòmica i turística, arribarem a la sortida 141, que ens porta a Manresa, la capital del Bages.

En aquesta ciutat, tenim un ventall de possibles excursions d'interès històric. Es pot visitar el monestir de Sant Benet de Bages, consagrat l'any 972, maltractat pels sarraïns en el segle XII i a dalt d'un turó podem veure el castell dels Balsareny i dels Peguera.

A Sallent, és possible comprar unes pastes anomenades "perles del Llobregat", i podem gaudir dels vins de la nova denominació d'origen Bages, i tanmateix podem fruit d'una cuina clàssica i moderna alhora, situada en la masia anomenada la Sala, que data del segle XIII i que fou ampliada en segles posteriors.

/

/
<p>1.4.17.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALTES DE PORC GLASSEJADES</p>
<p>1.4.17.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE FAVETES AMB ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.17.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 D'ABRIL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE RAP AMB GAMBES</p>
<p>1.4.17.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLI DE MANGO AMB CREMA DE VAINILLA</p>
<p>1.4.17.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS D'ESCALIVADA AMB SALSA D'ANXOVES</p>
/

/

1.4.18 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PRIMAVERA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 26 AL 30 D'ABRIL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
VIA VENETO
GANDUXER, 10-12
BARCELONA

Resum Contingut:

Aquesta setmana està dedicada als productes primaverals. Podem dir que la primavera és, de les quatre estacions, la més impactant. Des de les terres de l'Ebre fins als aiguamolls de l'Empordà, des de mitjans de març, els horts comencen a omplir-se de verdures: Favas, pèsols, espàrrecs i espàrrecs de marge; la flor del carabassó, els moixernons dels prats o la múrgola, que es trobem a las terres humides, són algunes de les exquisideses primaverals.

/

/
<p>1.4.18.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLORS DE CARABASSÓ FARCIDES DE BRANDADA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.18.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MÚRGOLES FARCIDES AMB CREMA DE TÒFONES</p>
<p>1.4.18.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'ABRIL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PÈSOLS DE LLAVANERES OFEGATS</p>
<p>1.4.18.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FAVES SALTADES AMB BOTIFARRA DE PEROL</p>
<p>1.4.18.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLAM DE XAI ROSTIT AL FORN</p>
/

/
<p>1.4.19 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE MAIG DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT LIZARRITURRI</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Aquells que necessitin una alimentació d'alt valor energètic i de fàcil digestió, tenen en la pasta, un dels grans recursos per fer una cuina senzilla, saborosa i molt adequada.</p> <p>Agrada tant a la canalla com als més grans. Hi ha pasta fresca i pasta seca que configuren una ampla gamma de formes (galets, pistons, lassanya, tallarins, raviolis, macarrons, cintes, canelons, espaguetis, fideus de diversos gruixos, etc.), susceptibles, és clar, de canviar de sabors, amb funció de les salses i de l'acompanyament. És una cuina de recurs que fàcilment ens fa quedar bé.</p> <p>Aquesta setmana esta dedicada a preparar receptes fàcils de fer, econòmiques i originals.</p>
/

/
<p>1.4.19.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA FRESCA AMB FOIE AMB PEDRO XIMÉNEZ</p>
<p>1.4.19.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE VERDURETES AMB BOTIFARRÓ</p>
<p>1.4.19.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MAIG DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA FRESCA "DONOSTIARRA"</p>
<p>1.4.19.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PUPURRI DE PASTA AMB CLOÏSSES I GAMBES</p>
<p>1.4.19.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA FRESCA AMB TROMPETES DE LA MORT I PARMESÀ</p>
/

/

1.4.20 DADES TÈCNIQUES

Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE MAIG DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT 7 PORTES
BARCELONA

Resum Contingut:

El restaurant 7 portes, situat al barri antic de Barcelona, a l'ombra de les voltes dels edificis que va construir Xifré a l'any 1836, va ser primerament un cafè de luxe.

Actualment, és un dels establiments amb més tradició de la ciutat. Conservat perfectament, ple de racons que han conegut la presència de personalitats de tota mena.

Prop d'aquest restaurant en trobem un altre de centenari, el Pitarra, que conserva amb tota cura la rebotiga de rellotger de Frederic Soler "Pitarra", des d'on va escriure la major part de la seva popular obra teatral. El restaurant és un museu dedicat a la seva figura i a tots es actors que van donar vida a la seva literatura.

Setmana dedicada a aquests dos restaurants.

/

/
<p>1.4.20.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC AMB FIDEUS</p>
<p>1.4.20.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANGUILA AMB SALSÀ D'AMETLLES</p>
<p>1.4.20.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MAIG DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAGRET D'ÀNEC AMB VI NEGRE</p>
<p>1.4.20.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC DESOSSATS AMB PASTA DE FULL</p>
<p>1.4.20.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAPILOTA DE SALMÓ AMB ESPÀRRECS VERDS</p>
/

/

1.4.21 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'EIX 5

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE MAIG DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines

E-MAIL: cuines@tv3.cat

CUINER: ALBERT COGUL

RESTAURANT EL CELLER DEL ROSER

LLEIDA

Resum Contingut:

El programa de Cuines no presenta l'Eix Transversal com una comarca, sinó com una proposta gastronòmica que permet, gràcies a una xarxa de comunicació eficaç, fruit d'una àmplia varietat de paisatges gastronòmics.

Si anem cap a Lleida, es trobar, a tocar de la ciutat, la seva magnífica horta: una sorprenent i extensa àrea natural amb un paisatge típicament fluvial.

A la ciutat hi ha museus tan interessants com el d'art Jaume Morera, el Diocesà i Comarcal, o el Palau de la Paeria, un edifici romànic civil del segle XIII, seu de l'actual Ajuntament.

Al barri vell, prop del riu, en un carrer costerut, hi ha un restaurant peculiar, que havia estat pou de gel i celler, on es fan plats tradicionals de la cuina lleidatana.

/

/
<p>1.4.21.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARAGOLS A LA LLAUNA AMB LA SEVA SALSA</p>
<p>1.4.21.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE RECAPTE</p>
<p>1.4.21.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MAIG DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE BACALLÀ MARINAT AMB RAP ALLAGOSTAT</p>
<p>1.4.21.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI DE PERA I SALSÀ DE NYORES</p>
<p>1.4.21.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'EIX 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE AMB SAMFAINA DE FRUITES</p>
/

/

1.4.22 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PEIX BLAU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE MAIG DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAN BOSCH
RAMBLA JAUME I, 19
CAMBRILS

Resum Contingut:

Tots sabem de les magnífiques qualitats del peix blau. A través de les campanyes divulgatives s'informa que són molt saludables per al cor, les sardines, les anxoves, el verat, el sorell, la tonyina i el bonítol.

Són, juntament amb les verdures i l'oli, l'essència de la famosa dieta mediterrània.

L'any passat els cuiners de Sant Feliu de Guíxols ens van oferir part del seu receptari. Aquest any, ho farà un altre cuiner, que representa la tradició gastronòmica de la costa de Tarragona: mil fulls de sorell, coca ensaginada d'anxoves, arròs amb sípia, sardines, fideus amb verat i suquet de tonyina... són variacions tradicionals, i novedoses alhora, d'unes matèries primeres que tot l'estiu cal que estiguin presents.

/

/
<p>1.4.22.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE TONYINA AMB PATATES I CARAGOLS DE MAR</p>
<p>1.4.22.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE FULL D'ANXOVES AMB CEBA I TOMÀQUET</p>
<p>1.4.22.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MAIG DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILL FULLS DE SORELL DE PALANGRE AMB CEBA CONFITADA I ESPARDENYES</p>
<p>1.4.22.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A LA CASSOLA AMB SÍPIA I SARDINES</p>
<p>1.4.22.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERAT</p>
/

/
<p>1.4.23 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 31 DE MAIG AL 4 JUNY DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT CAN RAMONET</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Al costat del port, sobre mateix del sorral, es va crear el barri de la Barceloneta. Va coincidir amb la reconstrucció del barri de la Ribera. A la Barceloneta es van construir habitatges de caràcter modest, per pescadors, entre el mar i el Moll del Relotge.</p> <p>Tal com diu Josep Maria Espinàs: "potser la peça més curiosa del carrer de la Maquinista és la Bodega Ramonet, ja que va ser fundada el 1763".</p> <p>En Josep Pernaú afirma que la primera casa que es va construir a la Barceloneta continua aguantant el pes del temps, fent referència a aquesta antiga taverna, on s'han fet contundents esmorzars de forquilla, fins que es va transformar en l'actual restaurant, que encara conserva la distribució inicial.</p> <p>En el mateix barri de la Barceloneta, es troba un altre restaurant centenari: La Puda d'en Manel.</p>
/

/
<p>1.4.23.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP CAN RAMONET</p>
<p>1.4.23.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARAGOLS GUISATS CAN RAMONET</p>
<p>1.4.23.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JUNY DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA AMB CIGRONS</p>
<p>1.4.23.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAELLA CAN RAMONET</p>
<p>1.4.23.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 5</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ A LA LLAUNA AMB VI BLANC</p>
/

/

1.4.24 DADES TÈCNIQUES

Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 AL 11 JUNY DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT DELICIOUS
DR. FURETS, S/N
CALDES DE MALAVELLA

Resum Contingut:

A les universitats europees, els professors de medicina van recuperar al segle passat, les propietats curatives de les aigües termals.

A Catalunya, l'any 1881, el doctor Modest Furest va comprar un brollador, conegut des de l'època romana, al municipi gironí de Caldes de Malavella. En aquest espai va edificar un gran hotel balneari, amb l'estil característic de l'època, i que actualment, encara, conserva tot l'encant d'aquestes construccions, amb els seus patis i jardins, i una església inaugurada l'any 1904.

El restaurant, de nom Delicius, també és centenari i ofereix una cuina que respecta les dues pulsions bàsiques del gastrònom: la que propicia la dieta ben feta, gustosa, per als que volen tenir cura de la salut i mantenir la línia. Hi un altre més complexa, que sense dir un no a una bona terrina de fetge d'ànec amb salsa de mango, no per això deixa de ser igualment mediterrània.

/

/
<p>1.4.24.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA FREDA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL</p>
<p>1.4.24.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE CONILL FARCIT DE LLAGOSTA</p>
<p>1.4.24.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JUNY DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ASSORTIMENT DE LLEGUMS AMB VINAGRETA DE PEROL</p>
<p>1.4.24.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AL CURRI AMB VERDURETES</p>
<p>1.4.24.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 6</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE SALMÓ AMB GALETA DE SAL GRUIXUDA</p>
/

/

1.4.25 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA ROIG ROBÍ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE 14 AL 18 DE JUNY DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: MERCÈ NAVARRO
RESTAURANT ROIG ROBÍ
SÉNECA, 20
BARCELONA

Resum Contingut:

Aquesta setmana ens presenten una cuina basada en receptes tradicionals, però molt adaptades a les necessitats de la vida actual. Així ens mostren com es fan unes favetes tendres, un cabrit amb espàrrecs, unes costelles de porc amb moixernons, un xai amb crema de carbassó o un conill amb pèsols.

/

/
<p>1.4.25.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROIG ROBÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FAVETES TENDRES</p>
<p>1.4.25.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROIG ROBÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL AMB PÈSOLS</p>
<p>1.4.25.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROIG ROBÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE JUNY DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CABRIT AMB ESPÀRRECS</p>
<p>1.4.25.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROIG ROBÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLES DE PORC AMB MOIXERONS</p>
<p>1.4.25.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROIG ROBÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XAI AMB CREMA DE CARBASSÓ</p>
/

/

1.4.26 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'ESTIU 1

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 21 AL 25 DE JUNY DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT RAMAULA CHOCAVIC
CARRETERA NACIONAL 152, KM. 71,3
GURB

Resum Contingut:

Amb el calor de l'estiu, les vacances i un horari més distés, poden propiciar les activitats culinàries. Per aquells que volen una cuina una mica més exigent i imaginativa que la pràctica barbacoa, el programa ofereix una sèrie de plats tan senzills com pot ser una hamburguesa de tonyina, potenciada per l'aroma de l'estragó i la textura del pernil de gla; un bacallà confitat i endolcit d'una manera nova, amb mostassa i mel; unes tapes que tant poden ser un primer plat com un aperitiu, o una sopa freda de rom amb panses, que té com a element principal un gelat.

La cuina mediterrània moderna es caracteritza per una suma de sabors i colors, i a tall d'exemple trobem la carn de vedellona, una carn sota control, recuperarem el tradicional roast-beef. Aquest cop amb macarrons acompanyats de fruita seca i de fresca amb salsa de iogurt grec.

/

/
<p>1.4.26.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: HAMBURGUESA DE TONYINA A L'ESTRAGÓ</p>
<p>1.4.26.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ CONFITAT AMB MOSTASSA I MEL</p>
<p>1.4.26.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE JUNY DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA FREDA DE ROM AMB PANSES</p>
<p>1.4.26.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MACARRONS AMB FRUITA SECA I IOGURT GREC</p>
<p>1.4.26.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARN DE VEDELLONA AMB EL SEU SUQUET</p>
/

/

1.4.27 DADES TÈCNIQUES

Títol: RESTAURANT FLORENTINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 DE JUNY AL 2 DE JULIOL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: MARGA MUÑOZ
RESTAURANT FLORENTINA
SARAGOSSA, 122
BARCELONA

Resum Contingut:

Aquesta setmana, la Marga Muñoz del restaurant Florentina, que fonamentalment, fan cuina de mercat; i s'acosta al mercat de la Boqueria, cada dia, per adquirir els productes de la temporada; ens ensenyarà com fer un pit de pollastre amb escabetx de taronja, un llom de tonyina amb vinagre de Mòdena i soja, un suquet de musclos amb allioli, una truita catalana i unes delicioses gambes amb sobrassada.

/

/
<p>1.4.27.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANT FLORENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT DE POLLASTRE AMB ESCABETX DE TARONJA.</p>
<p>1.4.27.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANT FLORENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE TONYINA AMB VINAGRE DE MÒDNA I SOJA</p>
<p>1.4.27.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANT FLORENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE JUNY DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE MUSCLOS AMB ALLIOLI</p>
<p>1.4.27.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANT FLORENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRUITA CATALANA</p>
<p>1.4.27.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANT FLORENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GAMBES AMB SOBRASSADA</p>
/

/
<p>1.4.28 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ANDREU VIDAL RESTAURANT CASA IRENE MAJOR, 3 ARTIES</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Catalunya és un país amb una geografia molt variada, per tant, trobarem una cuina d'estiu apropiada pel calor de la costa, que convida als arrossos, als rossejats i a les amanides. I una altra d'una mica més consistent, ideal per a la muntanya. A la Vall d'Aran, entre les aigües que baixen del Pirineus, i a més de mil metres d'altitud, trobarem una cuina entroncada amb la tradició aranesa i amb els costums gascons de les valls que porten a França, que té en la cuina de Casa Irene el seu millor exponent. Una part d'aquesta cuina d'estiu del Pirineus són: els colomins amb lleugeres coccions i perfumats amb menta, els espàrrecs verds amb fetge d'ànec, la múrgola d'estiu, que els aranesos anomenen bolet gras, i pastissos de poma amb gelats d'aiguardent.</p>
/

/
<p>1.4.28.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE FETGE D'ÀNEC AMB ESPÀRRECS VERDS</p>
<p>1.4.28.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC FARCITS DE XAMPINYONS AMB CAVA</p>
<p>1.4.28.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JULIOL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ ROSTIT AMB FRUITA SECA I MENTA FRESCA</p>
<p>1.4.28.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLETONS DE VEDELLA ARREBOSSATS AMB SALSA ORIENTAL</p>
<p>1.4.28.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE POMA AMB GELAT DE CALVADOS</p>
/

/

1.4.29 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PEIX BLAU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 DE JULIOL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAU DEL PESCADOR

Resum Contingut:

Les llotges s'omplen de peix blau, quan arriba l'estiu i la primavera, a tall d'exemple podem esmentar: el bonítol, les sardines, els verats, la tonyina, el sorell i els seitons. Són peixos indispensables per a la nostra dieta, ja que contenen greixos amb provades virtuts cardiosaludables.

El baix preu ha fet que moltes vegades es deixessin de costat, com si fos cuina de pobre; però els pescadors han fet un receptari de peix blau, elaborat i saborós, que ara ja es troba en les cartes dels millors restaurants. Seguint la tradició de Vilanova o la del Ganxons de Sant Feliu de Guíxols, podem recuperar uns peixos exquisits.

Els següents cuiners ens mostren com podem cuinar el peix blau amb Denominació de Qualitat; en Xavier Metres, de Cunit, i en Josep Camús, la Montserrat Soler i en Jaume Coll, de l'Associació de Restaurants Ganxons de Sant Feliu de Guíxols.

/

/
<p>1.4.29.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET D'ANXOVES DELS PESCADORS DE SANT FELIU</p>
<p>1.4.29.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB SARDINES DE LA PLANASSA</p>
<p>1.4.29.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE JULIOL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANXOVES FARCIDES D'ESCALIVADA</p>
<p>1.4.29.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BONÍTOL A LA PAPILOTA</p>
<p>1.4.29.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETES DE BONÍTOL</p>
/

/

1.4.30 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE JULIOL DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARC LATORRE
RESTAURANT CAN MORROS
CARRER DEL MAR
TORREDEMBARRA

Resum Contingut:

El Serrallo de Tarragona és el nom que té el port d'aquesta ciutat. El Tarragonès és una comarca que mira al mar. La importància de la pesca es reflecteix en el port, un dels llocs paradigmàtics per trobar el famós romesco, una salsa i un guisat que la tradició afirma que es va servir al rei Pere III, però que és relativament recent, com ho demostra el fet que la primera vegada que es parla d'una recepta amb els seus ingredients és l'any 1835.

Així i tot el romesco està envoltat de moltes incògnites. Tota la gastronomia de la comarca, des de Torredembarra fins a Tamarit, gira al voltant del riquíssim peix blau de la Mediterrània: seitons, sardines i verats emparats per una denominació d'Origen. Oli, avellanes vi i picades amb forta personalitat configuren el paisatge gastronòmic d'aquesta comarca.

En Francesc Lladó, un jove restaurador de Tarragona, i en Joan Morros, hereu d'una llarga nissaga de restauradors de Torredembarra, ens mostren aquestes menges.

/

/
<p>1.4.30.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES EN ESCABETX</p>
<p>1.4.30.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ DE PALANGRE AMB ASMARRIS</p>
<p>1.4.30.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE JULIOL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ENTREMÈS DE MARISC DE TARRAGONA</p>
<p>1.4.30.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS AMB SEITONS</p>
<p>1.4.30.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL TARRAGONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE SEITÓ AMB FORMATGE DE CABRA</p>
/

/
<p>1.4.31 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 26 AL 30 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT EL SUQUET DE L'ALMIRALL PASSEIG JOAN DE BORBÓ, 65 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La Barceloneta és un dels barris que té més caràcter i personalitat de la ciutat de Barcelona. El barri mariner de Barcelona també té una forta i creixent personalitat gastronòmica que s'ha mantingut al marge dels corrents de la cuina internacional, a la vegada que reuneix les dues grans tradicions de la cuina de la costa catalana.</p> <p>La Maria Covalea i en Quim Marquès són dos bons exponents d'aquest treball de recuperació d'una gastronomia pròpia. L'allipebre i els romescos del sud i els suquets i les picades de la costa nord.</p> <p>A l'ombra del moll del rellotge s'han cuinat arrossos i suquets memorables. La remodelació de les platges, amb la desaparició dels antics "xiringuitos", ha propiciat una recuperació d'aquesta cuina marinera estricta, que havia perdut imatge a causa de la pressió turística descontrolada.</p>
/

/
<p>1.4.31.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA</p>
<p>1.4.31.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET D'ESCÓRPORA AMB MUSCLOS DE ROCA</p>
<p>1.4.31.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE JULIOL DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POPETS SALTATS</p>
<p>1.4.31.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAELLA PELADA DE MARISC</p>
<p>1.4.31.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE JULIOL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE BARCA</p>
/

/

1.4.32 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 2 AL 6 D'AGOST DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT BARQUET
GASÒMETRE, 16
TARRAGONA

Resum Contingut:

Uns dels ports més historiatos de la Mediterrània i que ofereix una gastronomia pròpia és el port del Serrallo de la ciutat de Tarragona.

En aquest port i als barris propers, s'ha cuinat el peix blau, amb nom propi, segons un receptari molt prim, econòmic, però extraordinàriament saborós.

La influència dels conreus propers i la tendència dels pescadors a treballar de pagès quan la mar no permet incursions, ha enriquit els cuinats amb gustoses picades definitòries del romesco, un dels grans plats, i de les salses, de Tarragona i el Tarragonès.

En aquesta mateixa línia s'han recuperat plats típics de la ciutat de Tarragona, com ara l'espina amb cargolins. També podem trobar diverses variacions dins de la gran família dels romescos, i dels suquets, aquests últims matisats pel safrà fins a donar "groguillos".

Qui ens presenta alguns d'aquests plats que es cuinaven a bord de les barques amarrades al port de Tarragona és en David Solé, nét d'una família de pescadors del Serrallo.

/

/
<p>1.4.32.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TIMBAL DE SANT MAGÍ</p>
<p>1.4.32.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: "GROGUILLO" DE RAJADA</p>
<p>1.4.32.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'AGOST DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPINETA AMB CARGOLINS</p>
<p>1.4.32.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS AMB GALERES</p>
<p>1.4.32.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS DE TARRAGONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROMESCO DE RAP</p>
/

/

1.4.33 DADES TÈCNIQUES

Títol: COQUES MALLORQUINES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 D'AGOST DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAVALL BERNAT

Resum Contingut:

La cuina mallorquina té una personalitat pròpia. Fruit de l'aïllament, la gastronomia mallorquina ha sofert poques modificacions pel que fa als productes i als seus plats tradicionals, que són el reflex d'un paisatge suau, contrastat pels verds de les oliveres, les figueres i els ametllers que ens porten fins als penya-segats, les platges i els ports que limiten l'illa.

És una cuina que ofereix productes notables com ara la sobrassada, el pa moreno sense sal, les olives adobades, que els mallorquins anomenen "alfàbia d'olives" el botifarró i alguns aiguardents, com el Palo, fet a base de garrofa.

Ametllers i oliveres proporcionen dos dels productes més freqüents d'un receptari que de vegades pot semblar molt senzill, però que sempre té una alta qualitat gastronòmica. Només cal tastar, una coca a la mallorquina per constatar la personalitat d'una gastronomia que ha exportat un dolç, l'ensaïmada, al món sencer. En un to personal i modern, Antonio Mauro ens presenta una selecció d'aquests plats tradicionals.

/

/
<p>1.4.33.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: COQUES MALLORQUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COQUES MALLORQUINES</p>
<p>1.4.33.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: COQUES MALLORQUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MERO A LA MALLORQUINA</p>
<p>1.4.33.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: COQUES MALLORQUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'AGOST DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PORCELLA AMB MEL I TOMBET</p>
<p>1.4.33.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: COQUES MALLORQUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL FARCIT AMB LLAMÀNTOL</p>
<p>1.4.33.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: COQUES MALLORQUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GATÓ I GELAT D'AMETLLES</p>
/

/

1.4.34 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA RIBERA BAIXA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 23 AL 27 D'AGOST DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CASA SALVADOR

Resum Contingut:

El paisatge de la Ribera Baixa queda definit pel riu Xúquer, pels aiguamolls i per les albuferes que hi ha a prop de Cullera.

El País valencià hi ha planes, terres pantanoses, pujols suaus, boscos i muntanyes abruptes. Per tant podem dir que la Ribera Baixa és una terra rica, dedicada al conreu de l'horta i de l'arròs, cosa que vol dir que són idònies per a una cuina que gira al voltant de la paella, un plat que, segons Néstor Luján, és barroc, impossible de classificar, en què s'acumulen i molt sovint harmonitzen els sabors més contradictoris: ànecs, pollastres, anguiles, marisc, angules, llises i magnífiques verdures de l'horta. Totes aquestes matèries, sàviament combinades, produeixen des de la típica i controvertida paella valenciana a l'allipebre, l'allipebrada d'angules, la paella morena o les cassoles d'arròs amb porc, naps i mongetes, els arrossos caldosos amb conill i cargols.

Ens presenten alguns plats típics de la cuina de la Ribera Baixa, els germans Gascón.

/

/
<p>1.4.34.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA RIBERA BAIXA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CALDÓS DE CONILL I CARGOLS</p>
<p>1.4.34.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA RIBERA BAIXA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOUSSE DE TORRÓ</p>
<p>1.4.34.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA RIBERA BAIXA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'AGOST DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAELLA VALENCIANA</p>
<p>1.4.34.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA RIBERA BAIXA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALLIPEBRADA D'ANGULES</p>
<p>1.4.34.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA RIBERA BAIXA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DEL SENYORET</p>
/

/

1.4.35 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DE LA FARINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 30 D'AGOST AL 3 DE SETEMBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARC PALAU
RESTAURANT TÍVOLI
MUNTANER, 361
BARCELONA

Resum Contingut:

El blat és un cereal, tota la civilització ha crescut al seu voltant, fins a l'extrem que la manca de pa ha estat causa de revolucions. Ha sorgir tota una cultura que es reflecteix també en diferents maneres de preparar el pa. No obstant, deixarem el pa de forner per a una altra ocasió, i mostrarem diverses maneres de cuinar la farina. Ens mostrem com es fa el volcà per fer la massa i com pastar-la. Així sabrem com es fa el pa de ceba, de nous o de panses, les coques de verdures, emparentades amb les coques de recapte de la Catalunya interior i amb les mallorquines de trempó, i les empanades econòmiques. També sofisticarem aquesta massa inicial fins a arribar al brioix i a les variants dolces, com les coques de vidre. Qui ens mostren aquestes tècniques són en Joan Xavier Val i en Jordi Calvet.

/

/
<p>1.4.35.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE LA FARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE VIDRE</p>
<p>1.4.35.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE LA FARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 D'AGOST DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BRIOIX</p>
<p>1.4.35.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE LA FARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE SETEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE RECAPTE</p>
<p>1.4.35.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE LA FARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: EMPANADA DE TONYINA</p>
<p>1.4.35.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE LA FARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA DE CEBA I PA DE NOUS</p>
/

/
<p>1.4.36 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 6 AL 10 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT: MOTEL EMPORDÀ</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>L'extensa costa catalana ens ofereix mil maneres de tractar el peix, diferenciant-se clarament la manera de cuinar-lo, segons sigui: al nord, suquets, olles de peix a la Costa Brava, a la Costa Central i al Barcelonès, ha triomfat la sarsuela, i més enllà del Garraf, on els pescadors han cuinat alls cremats, rossejats i fideuàs.</p> <p>L'arribada de l'estiu ens invita a fer una cuina lleugera, saborosa i acolorida, en què el protagonista, evidentment, és el peix.</p> <p>L'evolució del receptari tradicional queda palesa al nord per la influència francesa i pel treball personal dels cuiners creatius.</p> <p>En Jaume Subirós ens presenta uns quants plats molt estiuencs, en què desfilen una rica varietat de peixos.</p>
/

/
<p>1.4.36.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCÓRPORA AL PERFUM D'ANXOVES</p>
<p>1.4.36.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MARINERA DE PEIX I VERDURES AMB VI CHARDONAY</p>
<p>1.4.36.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE SETEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TUPI DE PEIXOS DE ROCA</p>
<p>1.4.36.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE TONYINA AMB ESCABETX DE VERDURES</p>
<p>1.4.36.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PLATJA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BULL DE MERO</p>
/

/

1.4.37 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'ESTIU 4

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 13 AL 17 DE SETEMBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAN PIPES

Resum Contingut:

De la mateixa manera que l'estiu ens permet una cuina molt simple, basada en el producte natural amb poca cocció, també podem trobar una cuina més sofisticada. Ideal per als dies de festa o per als convits.

Ingredients que semblen incompatibles amb el calor: peus de porc, cap de vedella, botifarra de perol o fetge gras, tractats amb tècniques culinàries modernes, permeten una reconstrucció i una nova lectura del receptari, tan impactant com un gaspatxo de remolatxa que manté, del gaspatxo, el color i les verdures típiques de l'acompanyament, però que permet introduir-hi un altre element fred, un musclos amb gust de mar.

És una mostra més de la complexa i elaborada cuina empordanesa moderna.

La recuperada masia de Can Pipes és el marc paisatgístic adequat per tastar aquesta cuina d'estiu

/

/
<p>1.4.37.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TURBOT AMB ARRÒS DE TÒFONES</p>
<p>1.4.37.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MIL FULLS DE POMA I PERA AMB MOUSSE DE CAMEL</p>
<p>1.4.37.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE SETEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC FARCITS DE FOIE I CARN DE PEROL</p>
<p>1.4.37.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILL FULLS DE BACALLÀ, VEDELLA I PATATA CONFITADA</p>
<p>1.4.37.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 4</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GASPATXO DE REMOLATXA AMB MUSCLOS</p>
/

/
<p>1.4.38 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOAN ROCA RESTAURANT CELLER DE CAN ROCA CARRETERA TAIALÀ, 40 GIRONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A totes les cuines dels pobles i ciutats de Catalunya, quan arriba la Festa Major es cuinen menges especials. És una tradició centenària que ha donat plats amb nom propi, com el rostit de festa major, i ha omplert les cassoles dels millors i més cars ingredients: pollastres, escamarlans, suquets i arrossos a la Costa, sarsueles a Barcelona.</p> <p>En aquest programa es presenten, de la mà de Joan Roca, una sèrie d'alternatives a aquesta cuina, que de vegades resulta una mica feixuga. És el menú de festa major del segle XXI</p>
/

/
<p>1.4.38.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE DE PAGÈS CONFITAT AMB OLIVES I MANGO</p>
<p>1.4.38.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PICA-PICA DE FESTA MAJOR</p>
<p>1.4.38.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE SETEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLAM DE PORCELL AMB TARONJA I CLAU</p>
<p>1.4.38.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA AMB INFUSIÓ DE MADUIXOTS</p>
<p>1.4.38.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FESTA MAJOR MODERNA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE CONILL AMB ESCAMARLANS I CARAGOLS</p>
/

/
<p>1.4.39 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 27 DE SETEMBRE A L'1 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT ESTRELLA DE PLATA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Els bascos són un artistes a l'hora de posar, sobre una llesqueta de pa, una suculència. Això ha fet que les tapes s'hagin posat de moda. El "pintxos", tant els populars, com els de txistorra, com els més sofisticats, com els de pebrots del piquillo farcits de pasta de cranc o de brandada de bacallà, o els contrastos dolç-salat, com els de formatge i melmelada. A Catalunya, l'equivalent als "pintxos", ha estat l'esmorzar de forquilla, la mitja o el quart de ració d'una bona cassola. És un plantejament que admet també la creativitat, i la sofisticació, revitalitzant la clàssica esqueixada catalana; això sí, versió reduïda, utilitzant també foie-gras i formatge parmesà, Ara com ara, a l'estiu, poden funcionar tan com a aperitiu o com a primer plat, tot això sobre aquesta base de tapes peculiars.</p>
/

/
<p>1.4.39.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MANDONGUILLES DE BACALLÀ AMB SÍPIA I PÈSOLS</p>
<p>1.4.39.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARXOFES AMB OUS DE GUATLLA I CAVIAR I CLOÏSSES AMB MOIXAMA</p>
<p>1.4.39.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE SETEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESQUEIXADA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.39.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE SETEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETA DE POLLASTRE MARINAT AMB SÈSAM</p>
<p>1.4.39.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TAPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE D'ÀNEC AMB PORTO I CANONS DE CANSALADA</p>
/

/
<p>1.4.40 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 4 AL 8 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT LES PETXINES JACINT VERDAGUER, 16 LLORET DE MAR</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Hi ha tota una generació de nous cuiners que han incorporat un grau de tècniques culinàries, impensables fa pocs anys. Aquesta fornada de nous cuiners han anat adquirint coneixements a les escoles de restauració de Catalunya i la pràctica en diversos restaurants d'alt nivell. Les dones han destacat en el marc d'aquestes noves tendències, aportant eclecticisme i creativitat. Amb es cigrons fan falafels de la Mediterrània oriental, a la vegada que barregen iogurt i orellanes. Han fet seu el pernil d'ànec, abans poc conegut, que contrasten amb gelats de formatges blaus, llagostins, mangos, pebrots, cebes i salses orientals, tots ells són elements amb els que treballa amb brillantor la jove cuinera que ens presenten aquesta setmana.</p>
/

/
<p>1.4.40.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PERNIL D'ÀNEC I GELAT DE ROQUEFORT</p>
<p>1.4.40.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE XAI AMB IOGURT D'ORELLANES I FALAFEL</p>
<p>1.4.40.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'OCTUBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COPA DE COGOMBRE, IOGURT I PASTANAGA</p>
<p>1.4.40.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEIX DE MERCAT AMB ROMESCO</p>
<p>1.4.40.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE PÈSOLS AMB CÒCTEL DE MARISC</p>
/

/
<p>1.4.41 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 18 AL 22 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINERA: MEY HOFFMAN RESTAURANT HOFFMAN ARGENTERIA, 74-78 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La rebosteria és molt precisa. Un simple xarop no es fa barrejant aigua i sucre a ull, sinó mesurant-ne exactament les proporcions. Així com la cuina admet una cert improvisació, i els temps de cocció són variables, en la rebosteria és diferent. La balança, els termòmetres per saber la temperatura dels líquids, són elements imprescindibles si volem triomfar com a pastissers a casa nostra. Malgrat tot, si som precisos, els resultats solen ser brillants. Amb fruita vermella i pasta de full, que podem comprar, ens serà fàcil preparar un pastís amb crema. És fàcil treballar un meló i convertir-lo amb una sorpresa dolça. Són tècniques dolces, que també es podem fer servir per fer plats que no siguin estrictament postres. És relativament senzill també elaborar suflés i gelats, o fer una succulenta melmelada, que un cop envasada la podem esterilitzar i guardar un cert temps.</p>
/

/
<p>1.4.41.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE BOMBONS DE FORMATGE I VINAGRETA</p>
<p>1.4.41.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MIL FULLS DE FRUITA VERMELLA</p>
<p>1.4.41.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'OCTUBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MELMELADA DE PRÉSSEC AMB VAINILLA</p>
<p>1.4.41.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MELÓ AMB SORBET DE LA SEVA POLPA I GELEA DE MALVASIA</p>
<p>1.4.41.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUFLÉ DE GELAT DE PERA</p>
/

/

1.4.42 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS BOLETS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 AL 29 D'OCTUBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT PETRÀS

Resum Contingut:

Si no tenim prou coneixements per distingir els bolets bons dels dolents, el millor és comprar-los a les parades, als grans mercats o a les paradetes improvisades al costat de les carreteres que condueixen al boscos del Berguedà.

L'origen de l'expressió "estar tocat del bolet" respon al mal costum d'alguns pagesos i pastors de menjar bolets tòxics, al·lucinògens, fins a l'extrem de perdre la raó i, de vegades, la vida. Són les amanites de bells colors que surten als contes de fades i que no hem de menjar de cap de les maneres. El bolets tenen una personalitat que ens fa desitjar que arribi la tardor; cuinats de manera senzilla o com a acompanyament solen estar deliciosos.

/

/
<p>1.4.42.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONSERVA NATURAL DE BOLETS</p>
<p>1.4.42.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CEPS AMB CARXOFES I ENCENALLS DE FOIE</p>
<p>1.4.42.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'OCTUBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PERDIU ESCABETXADA AMB MACEDÒNIA DE BOLETS</p>
<p>1.4.42.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: REMENAT DE BOLETS</p>
<p>1.4.42.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'OCTUBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL ROSTIT AMB ROSSINYOLS</p>
/

/

1.4.43 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE DIUMENGE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE L'1 AL 5 DE NOVEMBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
XARCUTERIA MOLINA

Resum Contingut:

Antigament havia el costum de celebrar els diumenges i dies festius cuinant d'una manera més complexa que la resta de la setmana. És una idea que seria interessant que es recuperés, partint de l'antic concepte de comprar determinades menges ja fetes, els entrants, com el rosbif; algunes salses d'acompanyament, com el romesco, el pernil i els embotits, a les xarcuteries; el tortell, a la pastisseria del barri; i el vi i el cava, que fan festa. Aquesta pràctica permet complicar la cuina, sense haver d'estar tot el matí cuinant.

Determinades aportacions modernes, com el foie gras, les amanides de tots colors; la combinació de diferents elements, com l'allioli, la sobrassada amb el bacallà o el pernil ibèric assecat al forn per contrastar amb peixos com la daurada, i els clàssics llegums cuits, són petits truquets que ens permeten recuperar aquest antic i agraït concepte. Presentem aquesta setmana una cuina de diumenge gustosa i moderna alhora.

/

/
<p>1.4.43.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIUMENGE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: DAURADA AMB CREMA DE CARBASSÓ, PARMESÀ I CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC</p>
<p>1.4.43.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIUMENGE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET D'ÀNEC AMB SALSÀ DE TARONJA I AMANIDA DE MONGETA TENDRA.</p>
<p>1.4.43.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIUMENGE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE NOVEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROSSEJAT DE FIDEUS AMB SIPIONS</p>
<p>1.4.43.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIUMENGE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE BACALLÀ AMB SOBRASSADA I ALLIOLI DE MEL</p>
<p>1.4.43.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIUMENGE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE D'ÀNEC ESCABETXAT AMB ROSBIF</p>
/

/

1.4.44 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINERES IV

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE NOVEMBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT EL CINGLE
PLAÇA MAJOR, S/N
VACARISSES

Resum Contingut:

La restauració s'enriqueix amb l'aportació de noves concepcions culinàries i la presència cada vegada de més cuiners en el panorama gastronòmic català.

Sovint més complexes que les que van heretar de les seves mares, moltes vegades sorprenents, però sempre amb aquest equilibri pel gust i l'estètica que incorpora la dona a l'art del menjar. Utilitzant marisc tan senzill com les navalles, tècniques de cocció com la pedra roent, purés de verdures i salses de tomàquet lleugerament perfumades amb pebre de Sechuan, certs restaurants han canviat totalment el seu perfil. Propiciant un joc de colors, recuperem a la vegada elements de la dieta que no hem d'oblidar, alhora que tornen també a les peces de carn lacades, de llarga cocció, als filets empanats, tan antics que resulten moderns, o a les atractives postres cromàtiques, fetes amb magranes i geles de poma.

En homenatge a les dones que regenten restaurants, aprendrem a cuinar aquests plats.

/

/
<p>1.4.44.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES IV</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLETONS DE VEDELLA</p>
<p>1.4.44.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES IV</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE VEDELLA AMB CROSTA D'AVELLANES</p>
<p>1.4.44.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES IV</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE NOVEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAR, MUNTANYA, TERRA</p>
<p>1.4.44.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES IV</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: NAVALLES, VERDURETES I BOLETS</p>
<p>1.4.44.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES IV</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRUITA VERMELLA AMB GELATINA DE POMA</p>
/

/
<p>1.4.45 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT ISIDRE</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Hi ha diverses procedències en la progressiva integració de la dona al món de la restauració, al mateix nivell que els bons cuiners.</p> <p>Al marge de les escoles, tan indispensables com la pràctica a les grans cuines d'Europa, moltes vegades la vocació es forma en els fogons familiars.</p> <p>D'un pare coneixedor de les matèries primeres que es poden trobar al mercat barceloní de la Boqueria, com la carn de bou, l'aviram, el peix, els millors bolets, i les perdis o les senzilles lleties, pot sorgir-ne una hereva amb un nivell gastronòmic important, capaç de fer una cuina actual, unes postres creatives i variades i amb unes guarnicions molt modernes. La Núria Gironès ens ofereix els plats que són fruit d'aquesta experiència, suma de dues generacions.</p>
/

/
<p>1.4.45.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE LLENTIES AMB BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.45.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CORONA DE PATATA I TÒFONA AMB GAMBES</p>
<p>1.4.45.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE NOVEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CERVELLS AMB MANTEGA NEGRA</p>
<p>1.4.45.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO BRASEJAT AMB CEBETES I ROSSINYOLS</p>
<p>1.4.45.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINERES V</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ZUPPA ANGLESA</p>
/

/

1.4.46 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'ÒPERA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE NOVEMBRE DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT GIORGIO

Resum Contingut:

De tots els compositors, Rossini va donar nom a uns canelons famosíssims, a una truita tan senzilla com exquisida i a un filet que apareix a moltes cartes dels restaurants. Els seus amics aprofitaven la visita al mestre per gaudir de la seva cuina. Com tots els bons gastrònoms italians, jugava amb la tòfona blanca, el tartufo, amb la negra, que perfuma les salses i amb el fetge gras.

Són plats que molts amants de l'òpera han degustat als voltants del Liceu. Ara, és un bon moment de saber com es preparen plats com els ja mencionats, o un filet, que és un homenatge acceptat per Pavarrotti, tan bon tenor com gastrònom, i que elabora Giorgi Serafini, el cuiner que ens acompanya aquesta setmana, dedicada al Liceu i a la bona taula.

/

/
<p>1.4.46.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ÒPERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET PAVARROTTI</p>
<p>1.4.46.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ÒPERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RISSOTTO ROSSINI</p>
<p>1.4.46.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ÒPERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE NOVEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRUITA ROSSINI</p>
<p>1.4.46.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ÒPERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLI DE GALLINA "GUISEPPE VERDI"</p>
<p>1.4.46.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ÒPERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANGELLOTTI ALLA CARUSO</p>
/

/
<p>1.4.47 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 29 DE NOVEMBRE AL 3 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINERA: CARME VENTURA HOTEL SIQUÉS AVDA. PRESIDENT LLUÍS COMPANYS, 6 BESALÚ</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Besalú està situada a la cruïlla de carreteres que porten a Olot, Girona i Figueres. És una de les poblacions més impactants de la Garrotxa. La ciutat conserva un pont romànic fortificat d'una gran bellesa. L'interior de la vila és ple de monuments de notable interès històric, com la mikwa –que era un bany de purificació segons el ritual jueu, únic a la Península-, la casa Cornellà, un edifici romànic civil del segle XII, la Cúria Reial, el monestir de San Pere, l'església de Sant Vicens, o la relativament més moderna plaça porxada de la Llibertat, obra del segle XVI. L'Hotel Siqués és una casa de menjars centenària, que conserva molts plats típics de la Garrotxa, als quals se n'afegeixen de nous inspirats en la idea de la cuina volcànica, i envoltada de tot aquest brillant passat.</p>
/

/
<p>1.4.47.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC CONFITAT AMB SALSAFINS</p>
<p>1.4.47.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE NOVEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS</p>
<p>1.4.47.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE DESEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE CRANC DE RIU</p>
<p>1.4.47.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC AMB CARGOLS</p>
<p>1.4.47.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 7</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POMES FARCIDES (DE FESTA MAJOR)</p>
/

/
<p>1.4.48 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 6 AL 10 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT LA DEU</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Al Parc de la Moixina, brolla la font de la Deu. Aquest és un dels paisatges més característics de les terres de la Garrotxa.</p> <p>Són terres ombrejades amb una vegetació rica i potent al voltant de la qual la pagesia ha treballat i gaudit del bon menjar durant segles. No és d'estranyar que aquesta font, que segons la tradició romana, es va dedicar a Juno, tingui un efecte saludable que repercuteix també, d'una manera poètica, en tot l'entorn i en la qualitat dels ingredients: farro, fesols, patates amb nom propi, mel..., que es cuinen al restaurant La Deu, un establiment que té més de 100 anys d'existència, lligat sempre a la mateixa família.</p> <p>Aquesta setmana ens mostraran com s'elaboren plats tradicionals de la Garrotxa fets sempre amb productes de la terra, entroncats amb el que s'ha denominat cuina volcànica.</p>
/

/
<p>1.4.48.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANYELLA (CREMA) DE FARRO AMB CARLINS</p>
<p>1.4.48.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUA DE BOU AMB SÍPIA</p>
<p>1.4.48.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE DESEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES A LA DEU</p>
<p>1.4.48.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA VOLCÀNICA</p>
<p>1.4.48.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RESTAURANTS CENTENARIS 8</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSETS A L'ESTIL DEU</p>
/

/
<p>1.4.49 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 13 AL 17 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT SAN MARCO AV. CARLEMANY, 115 ESCALDES D'ENGORDANY</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Tal com diu Pere Canturri, historiador i exconseller de Cultura del Principat, "Andorra, la varen començar a descobrir, al segle passat, botànics, aventurers, novel·listes i viatgers"</p> <p>Si miréssim superficialment, ens podria fer pensar que aquest país és un carrer ple de botigues i unes quantes pistes d'esquí.</p> <p>Entrant al nou mil·lenni, aquest país es mostra com la suma de la temptació dels aparadors i de la naturalesa de muntanya, de gran i impactant puresa.</p> <p>Al marge del seu caràcter comercial, la proposta turística s'enriqueix amb diferents activitats de lleure. Caldea, la casa d'Areny-Plandolit, a Ordino, o el Museu Nacional de l'Automòbil, a Encamp, una de les col·leccions més importants d'Europa, són part d'aquestes propostes. Gastronòmicament, Andorra ha guanyat en qualitat, ha anat més enllà del menjar ràpid, per endinsar-se en les velles tradicions, recuperant embotits com la donja, les tupines, els confits i els agredolços.</p> <p>Qui ens mostra alguns plats de la cuina andorrana del 2000 és el cuiner Albert Coll.</p>
/

/
<p>1.4.49.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIO DE BOTIFARRES</p>
<p>1.4.49.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS D'ÀNEC</p>
<p>1.4.49.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE DESEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE AMB DONJA</p>
<p>1.4.49.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CROQUETES D'ALBERGÍNIA</p>
<p>1.4.49.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE XOCOLATA</p>
/

/
<p>1.4.50 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT DROLMA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A les portes del canvi de mil·leni, la cuina de Nadal, permet una nova lectura del receptari. Treballant amb els ingredients tradicionals d'aquestes festes (capons i galls de qualitat, com els del Prat i Villafranca, garrins, pulardes, fetge gras o marisc succulent), podem arribar a tenir uns plats molt més lleugers que els que es feien fa cent anys, però que són també una suma d'aromes i textures perdudes, i que es recuperen de cara al segle vinent. Les carns, elaborades amb l'antiga tècnica del confit i posteriorment rostides; el marisc, perfumat amb herbes que havien utilitzat els grans restaurants de París al canvi de segle; la sempre espectacular papillota..., tenen la qualitat que es mereixen en els dinars de Nadal i Cap d'Any. Qui ens mostra com podem posar al dia el calendari gastronòmic és en Fermí Puig.</p>
/

/
<p>1.4.50.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAMÀNTOL A LA COCOTA</p>
<p>1.4.50.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GARRINET CONFITAT AMB BOLETS I PURÉ DE PATATA</p>
<p>1.4.50.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE DESEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CAPÓ DEL PRAT ROSTIT AMB ESCALDUMS</p>
<p>1.4.50.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PULARDA DE MIG DOL</p>
<p>1.4.50.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL 99</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE GRAS A LA PAPILOTA</p>
/

/
<p>1.4.51 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 27 AL 31 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT ELCHE</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>L'any passat vam mostrar receptes d'altres terres amb nombrosa representació a la ciutat. Les grans ciutats com Barcelona acullen gent d'altres comunitats que marquen el perfil vital de la vila i la seva gastronomia.</p> <p>Ara, és el torn de l'alcantina i, més concretament, de la de les terres d'Elx, una ciutat vinculada a Barcelona, gràcies als viatjants de comerç que portaven els seus dàtils, joguines, sabates, vins i anisats a la ciutat comtal. Molts d'ells van fer del restaurant Elx un punt de trobada per compartir amb els catalans un receptari amb nom propi per la qualitat de les fideuàs del marisc, els gaspatxos i les amanides amb tonyina de sorra, dels arrossos, negres, o el saborós i peculiar arròs amb crosta, conegut també com l'arròs d'Elx.</p> <p>La família que manté aquest receptari des del anys 60 es diu Iborra.</p>
/

/
<p>1.4.51.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A BANDA</p>
<p>1.4.51.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB CROSTA</p>
<p>1.4.51.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE DESEMBRE DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS NEGRE D'ELX</p>
<p>1.4.51.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GASPATXO ALACANTÍ DE PASTOR</p>
<p>1.4.51.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ELX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE DESEMBRE DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUÀ DE MARISC</p>
/

/

1.4.52 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES SOPES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE GENER DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAL ROS

Resum Contingut:

La pagesia i la classe treballadora menjaven sopes, que eren molt pobres, i als barris mariners, hi havien les sopes de peix; que eren molt diferents de les grans escudelles i sopes complexes de les cases nobles. Al barri vell de Santa Maria del Mar, a Barcelona, es feien sopes de peix amb les restes que venien els pescadors.

Recuperar totes les sopes, les senzilles i les complicades, és entrar en una dimensió gastronòmica gairebé desconeguda, en què el brou té una personalitat determinada. Els consumés de cua de bou, les sopes de peix, separant el brou dels musclos, cloïsses, escórpores, escamarlans i la sopa de bacallà. Aquesta és la setmana de les sopes.

/
<p>1.4.52.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES SOPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MINESTRA DE FRUITA, VERDURA I HERBES</p>
<p>1.4.52.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES SOPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONSOMÉ DE CUA DE BOU AMB PARMENTIER</p>
<p>1.4.52.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES SOPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE GENER DE 2000</p>
/

<p>/</p>
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.52.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES SOPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE PEIX</p>
<p>1.4.52.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES SOPES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE CLOÏSSES I CEPS AMB MOLL DE L'OS.</p>

/
<p>1.4.53 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE GENER DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: TONI SALA RESTAURANT FONDA SALA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Astres de la nova generació de la cuina catalana són Nando Jubany, Parramon, Paula Casanovas, Carles Abellán, Marc Singla, entre els més joves, que s'han format en diferents cuines; algunes de les quals, com la de Carles Gaig, la del famós Adrià, del Bulli, o la d'en Toni Sala, tenen categoria d'escola, tant per les tècniques culinàries que ensenyen, com per la transcendència que les taules d'aquests restaurants han tingut entre el públic.</p> <p>Concretament, en Toni Sala, el seu magisteri s'ha produït al Lluçanès, en una comarca a recer de les vies turístiques, a partir de l'antiga fonda i fonamentant-se en el producte de qualitat de la comarca: tòfones, vedella, xai, aviram, en Toni Sala ha fet d'Olost una referència quan els gurmets somien amb un civet d'isard o els cuiners parlen d'on poden aprendre amb un bon mestre</p>
/

/
<p>1.4.53.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE GENER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE VIEIRES I CARXOFES AMB REDUCCIÓ DE VINAGRE</p>
<p>1.4.53.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE LLEBRE AMB SALSA AGREDOLÇA</p>
<p>1.4.53.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE GENER DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CIVET D'ISARD AMB PATATES A LA CULLERA</p>
<p>1.4.53.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA DE BACALLÀ ESTOFADA AMB MONGETES</p>
<p>1.4.53.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN SALA D'OLOST</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLES DE SENGLAR AMB FINES HERBES</p>
/

/

1.4.54 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CARLES GAIG

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE GENER DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CAN GAIG
PASSEIG MARAGALL, 402
BARCELONA

Resum Contingut:

El 1999 es va atorgar al senyor Carles Gaig el Premi Nacional de Gastronomia. La seva cuina està basada en una nissaga que arrenca fa més de cent anys. Treballant en el negoci familiar, situat al barri barceloní d'Horta, Carles Gaig que ha viscut entre antigues peroles d'aram, cassoles envellides pel foc, velles ampolles de vi i, fins i tot, un humidificador de tabac cubà, que és una peça de museu. Des d'aquesta tradició, ha evolucionat i ha adaptat la, seva, carta a totes les novetats tecnològiques. Gran coneixedor del producte: les diverses parts dels animals de peu rodó, peix d'escata i marisc viu ... Ha fet de la xocolata un pecat, i ha demostrat que, per merèixer aquest premi, s'ha de dominar tot el ventall gastronòmic: des d'una senzilla sopa de fariç fins a les postres més sofisticades.

/

/
<p>1.4.54.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OSTRES AMB CREMA DE IOGURT</p>
<p>1.4.54.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MORRETS DE VEDELLA AL FORN AMB MONGETES DEL GANXET</p>
<p>1.4.54.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE GENER DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COPA DE XOCOLATA I GELEA DE LLIMONA</p>
<p>1.4.54.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE FAVES AMB OU ESCALFALT I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.54.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TEBI D'ESCALIVADA I SEITONS AMB VINAGRE D'ARRÒS</p>
/

/

1.4.55 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES TEXTURES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 31 DE GENER AL 4 DE FEBRER DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT ABAC
REC, 79-89
BARCELONA

Resum Contingut:

El contrast i les textures són característiques de la cuina catalana antiga, amb les seves barreges d'ocells i peixos, perdius i farcellets, dolç i salat i verdures en puré. Actualment, els cuiners, que han fet de l'avantguarda gastronòmica de Catalunya la primera d'Europa, recuperen aquests conceptes i els porten a l'extrem: llagostins amb una lleugeríssima cocció, farcits de botifarra de perol, lletons amb la seva textura característica, contraposats a la sípia, en un nou concepte de mar i muntanya, culata de bou perfumada pel greix del pernil ibèric, o fins i tot dolços, com el pastís de pastanaga amb el contrapunt de la pela de taronja.

/

/
<p>1.4.55.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TEXTURES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE GENER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CAP DE VEDELLA</p>
<p>1.4.55.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TEXTURES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CULATA DE BOU AMB LLARD IBÈRIC</p>
<p>1.4.55.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TEXTURES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE FEBRER DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AMB BOTIFARRA DE PEROL</p>
<p>1.4.55.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TEXTURES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLETONS AMB SÍPIA</p>
<p>1.4.55.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES TEXTURES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTIS DE PASTANAGA I TARONJA</p>
/

/

1.4.56 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN I L'ALLIOLI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 A L'11 DE FEBRER DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER MESTRES
RESTAURANT L'AVI PAU
CARRETERA DE BARCELONA, 160
CUNIT

Resum Contingut:

L'all és el perfum comú de la cuina dels pescadors de la Mediterrània. El trobem en els grans plats que els mariners cuinen a la barca a l'estiu: els alls cremats, els asmarris, tan típics de Torredembarra, i, a l'hivern, d'una manera més complexa, en l'allioli, que, per la seva entitat i per la seva potència, quadra perfectament amb els plats d'hivern, com la sopa blanca, típica de Vilanova; la sopa de crancs, que requereix una torrada enriquida amb aquesta liliàcea, o la sípia ofegada, que, segons la tradició, obliga a dissoldre a la cassola una bona cullerada d'allioli.

/

/
<p>1.4.56.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN I L'ALLIOLI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES FARCIDES DE PURÉ D'ALL I ANXOVES</p>
<p>1.4.56.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN Y L'ALLIOLI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE CRANCS</p>
<p>1.4.56.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN I L'ALLIOLI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE FEBRER DE 1999</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SÍPIA OFEGADA</p>
<p>1.4.56.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN I L'ALLIOLI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PATATES I ALLIOLI</p>
<p>1.4.56.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PESCADORS A L'HIVERN I L'ALLIOLI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLETA DE LLAMÀNTOL AMB MONGETES</p>
/

/

1.4.57 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CORRAL AVUI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 14 AL 18 DE FEBRER DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT L'ALIANÇA

Resum Contingut:

Quan arribava una festa o quan es volia fer un obsequi a l'amo, es matava un pollastre, un ànec, una gallina o un colomí. Un corral important era un símbol d'una casa forta. Encara en podem veure de corrals d'aviram. Amb una mica de sort, trobarem al mercat aquests animals, que tradicionalment s'han cuinat rostits, guisats o amb salsa i en altres maneres tradicionals, gustoses i prou conegudes. Ara en una nova versió d'aquest corral i adaptant-lo a un receptari que combina fruites i espècies, a la vegada que les cocccions s'adeqüen a les diferents textures de la carn de l'aviram. També es important la recuperació de la del pèl i ploma de la pagesia, el colomí i el conill

/

/
<p>1.4.57.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CORRAL AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANEDÓ AMB POMA, CALVADOS I VINAGRETA DE SIDRA</p>
<p>1.4.57.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CORRAL AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT DE POLLASTRE DE PAGÈS I VIEIRES AMB ROMANÍ</p>
<p>1.4.57.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CORRAL AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE FEBRER DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ AMB ALLS TENDRES I XOCOLATA</p>
<p>1.4.57.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CORRAL AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGES D'ÀNEC, CARBASSA I CAFÈ</p>
<p>1.4.57.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CORRAL AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL AMB PRÈSSEC I ROMESCO FLUIX</p>
/

/
<p>1.4.58 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 21 AL 25 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT XOCOA D'EN BOT, 4 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Aquesta setmana veurem tot el que cal per fer per aconseguir xocolates brillants i fruites de Niça de colors tan variats que de petits ens semblaven joies. Són tècniques molt simples, que ens obliguen, únicament, a fer servir un termòmetre i una balança, per ser exactes amb els ingredients que combinen. L'ull o el pessic del cuiner no serveixen a l'obrador, encara que fem xocolata desfeta.</p>
/

/
<p>1.4.58.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOLADO</p>
<p>1.4.58.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PLUM CAKE</p>
<p>1.4.58.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE FEBRER DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VENTALL</p>
<p>1.4.58.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRUITA DE NIÇA</p>
<p>1.4.58.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XOCOLATA DESFETA I SUÍS</p>
/

/

1.4.59 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 DE FEBRER AL 3 DE MARÇ DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT CASIMIRO
LONDRES, 84
BARCELONA

Resum Contingut:

Les sarsueles i altres guisats de peix li feien por a Josep Pla, ja que les salses i els seus ingredients, sobretot el tomàquet, igualaven els sabors con si es tractés d'un maquillatge. Era una manera de maltractar raps, gambes, llenguados, roms, emperadors, lluernes, lluç, que frescos són excel·lents. Evidentment, el peix fresc admet un tractament amb salses, que el realcen, sempre que siguin fetes amb elements que no en distorsionin el gust. Una vinagreta suau de tòfona, una salsa lleugerament amostassada, un toc de Porto, una hàbil combinació de mantega, oli d'oliva i fumet, poden potenciar i matisar sabors sense que el peix perdi la seva essència.

/

/
<p>1.4.59.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE SALMÓ FRESC AMB VINAGRETA DE TÒFONA</p>
<p>1.4.59.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MEDALLONS DE RAP AMB ANGULES I SALSA DE SAFRÀ</p>
<p>1.4.59.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MARÇ DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILETS DE LENGUADO AMB GAMBES I SALSA DE MOSTASSA</p>
<p>1.4.59.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETA DE GAMBA, RAP I CALAMARS SOBRE FONS D'ARRÒS SALVATGE</p>
<p>1.4.59.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX AMB SALSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEIX ESPASA AMB ENDÍVIES I SALSA AMB PORTO</p>
/

/
<p>1.4.60 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DE 13 AL 17 DE MARÇ DEL 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT MIRADOR DEL MONSERRAT URB. MIRADOR DE MONTSERRAT, S/N SANTPEDOR</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>L'església catòlica recomanava als seus fidels no menjar carns per Quaresma; i l'alternativa era el bacallà, un peix salat que es trobava a l'entorn de tots els mercats, on fins i tot hi havia una renglera de parades on es podien, i es poden, admirar els diferents tipus d'aquest peix: escocès, anglès, irlandès o islandès, tots de diferents tonalitats i textures, resultat de les diverses maneres de salar i assecat. En aquestes parades, s'hi trobaven també les arengades d'escates daurades, que són així mateix peix de Quaresma, peix de secà.</p> <p>Amb un únic ingredient bàsic, el bacallà, s'ha desenvolupat un receptari infinit, fruit de la qualitat de les penques i els morros, que diu la tradició que eren les millors peces. Aquesta setmana, la cuina del bacallà, doncs, és Quaresma</p>
/

/
<p>1.4.60.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ ESCABETXAT</p>
<p>1.4.60.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.60.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MARÇ DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ DE QUARESMA</p>
<p>1.4.60.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB 2 FORMATGES</p>
<p>1.4.60.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE QUARESMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB ALLS TENDRES</p>
/

/
<p>1.4.61 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT RABASSEDA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Una bona font d'inspiració gastronòmica és caminar per un mercat. Les successives parades de verdures, amb tots els productes de temporada: faves, pèsols, espàrrecs de marge, albergínies ..., són tot un espectacle per la vista.</p> <p>A les parades de peix, comencen a aparèixer els lloms blaus dels bonítols, els calamars i els pops, els colors brillants dels peixos de roca, escórpores, lluernes, que conviden a fer suquets, són el contrapunt de l'oferta de la carn.</p> <p>Al marge de contundents entrecots, trobem, com si fos una carta de plats del dia d'un restaurant, capipota, peus, xais ... És natural, doncs, que els cuiners establerts prop dels mercats, com el acollidor de Sant Andreu, s'hi proveeixin d'aquests productes fresquíssims, produint una cuina immediata i saborosa.</p>
/

/
<p>1.4.61.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LASSANYA D'ALBERGÍNIES</p>
<p>1.4.61.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BLANQUETA DE VEDELLA</p>
<p>1.4.61.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MARÇ DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA AMB OLIVES</p>
<p>1.4.61.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VENTRE DE PORC AMB CIGRONS</p>
<p>1.4.61.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MERCAT (SANT ANDREU)</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FAVES ESTOFADES AMB SÍPIA</p>
/

/
<p>1.4.62 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 27 AL 31 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ALBERT COGUL RESTAURANT EL CELLER DEL ROSER LLEIDA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Al fer referència a la dieta mediterrània, sovint oblidem l'altra riba d'aquest mar, on es fa una cuina rica i variada. Amb tajines i cuscusseres, els àrabs, la gent del Magrib, ens han ensenyat a cuinar al vapor. Tota la verdura que trobem al mercat (pebrots, albergínies, alls, cebes, cogombres...), carn de pollastre i de xai, convenientment aromatitzades amb comí, coriandre, pebre vermell, canyella, bitxo, suc de llimona, la salsa tajina, o de iogurt cremós, el pa sense llevat, i la mel i l'aigua de roses, són ingredients que cuinen cada dia els immigrants que treballen a Catalunya.</p> <p>Recuperar aquest receptari, integrant-lo respectuosament a la nostra cuina, ampliarà el ventall de sabors, sabors que, de fet, no són nous, ja que sovint es troben en els orígens de la nostra cultura gastronòmica.</p>
/

/
<p>1.4.62.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS D'AMETLLES I NOUS AMB MEL</p>
<p>1.4.62.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATÉ D'ALBERGÍNIA ESCALIVADA</p>
<p>1.4.62.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MARÇ DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUSCÚS</p>
<p>1.4.62.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FALAFEL</p>
<p>1.4.62.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ÀRAB A CASA NOSTRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MARÇ DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TAJINE DE BACALLÀ AMB LLIMONA AL-LERIDIS</p>
/

/
<p>1.4.63 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 3 AL 7 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINERA: MARIA FERRER CAL RECOLONS PEPET TEIXIDOR, 1 SANT MARTÍ DE SARROCA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Ja sigui a París o a Barcelona, al voltant de les grans ciutats, encara hi trobem pobles on podem assaborir els bons plats de la cuina de masia. Si prop de les ciutats es conreen vinyes, de segur que trobarem llocs amb bones brases, bon vi, i fogons on es cuinen els plats que agraden als pagesos. Passant per Sant Sadurní, Vilafranca i l'Ordal, es configura una mena de xarxa d'aromes. Podríem parlar d'una cuina de pagès, que no desapareix, i que té dues versions: una basada en el caliu, carxofes, calçots, costelles, galtes, i una altra de més sucosa, en què trobarem receptes quasi de festa major: la cuixa de cabrit farcida, els canelons, l'ànec mut del Penedès, un ocell amb pedigrí, guisat amb cava, o senzills mar i muntanya, com les carxofes amb cloïsses. No hi faltará una recepta de tota la vida, els cargols.</p>
/

/
<p>1.4.63.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA DE CABRIT FARCIDA</p>
<p>1.4.63.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS D'ÀNEC</p>
<p>1.4.63.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'ABRIL DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARGOLS AMB BOTIFARRA</p>
<p>1.4.63.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARXOFES AMB CLOÏSSES</p>
<p>1.4.63.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GUISAT D'ÀNEC AMB CAVA</p>
/

/

1.4.64 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 D'ABRIL DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT SANT PAU
NOU, 10
SANT POL DE MAR

Resum Contingut:

A les guies gastronòmiques no és habitual trobar cuineres amb la més alta valoració. En un món que semblava reservat als homes, Carme Ruscalleda ha definit una línia de treball que combina una tècnica culinària impecable, i el respecte als sabors dels ingredients, tant si són peixos com carns, ocells o verdures. La capacitat de combinar elements i d'incorporar-ne de nous en els seus plats, configura una cuina imaginativa, rica i acolorida, basada en els productes autòctons.

Carme Ruscalleda ens presenta al programa Cuines, senzills però exquisits plats. Ja sigui una sopa d'all amb bolets de primavera, un suquet ràpid, uns fideus de $\frac{3}{4}$ de 12, o un pagell amb salsa de festucs, tots mostren l'autoria d'aquesta cuinera

/

/
<p>1.4.64.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OFEGAT DE FAVES I PÈSOLS</p>
<p>1.4.64.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAGELL AMB FESTUCS</p>
<p>1.4.64.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'ABRIL DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET RÀPID</p>
<p>1.4.64.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA D'ALL I VEGETALS DE PRIMAVERA</p>
<p>1.4.64.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CARME RUSCALLEDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS DE 3/4 DE 12</p>
/

/
<p>1.4.65 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 17 AL 21 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOAN ROCA RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA CARRETERA TAIALÀ, 40 GIRONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>En els llibres de cuina es troba la memòria culinària. Des dels antics receptaris, copiats i editats mil vegades, com el llibre de Sent Soví, el de Coc, o el tan anomenat Com Usar Be de Beure i Menjar, de Francesc Eiximenis, la literatura gastronòmica ha tingut presència en l'àmbit cultural. Els llibres de cuina són un regal útil i llaminer. Dins d'una oferta molt ampla, el lector-gastrònom trobarà llibres clàssics, novetats que reflecteixen les noves tendències, llibres molt senzills per als principiants o d'altres, estructurats per temes o per productes de temporada. Adequant-los a les nostres capacitats, aquesta setmana, es mostren com es poden utilitzar una selecció d'aquests receptaris.</p>
/

/
<p>1.4.65.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE ESTOFAT AMB TOMÀQUET I MEL</p>
<p>1.4.65.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BUNYOLS FARCITS DE CREMA</p>
<p>1.4.65.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'ABRIL DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CREMÓS DE VENTRESCA DE BACALLÀ I ROMESCO</p>
<p>1.4.65.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FAVES OFEGADES</p>
<p>1.4.65.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CAP DE VEDELLA AMB VINAGRETA</p>
/

/
<p>1.4.66 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 24 AL 28 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT AMAYA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La cuina basca burgesa, la del ferro i les foneries, a començaments del segle passat, mantenia un estret contacte amb la catalana del tèxtil. Aquest intercanvi cultural i gastronòmic, va comportar l'obertura, a Barcelona, de diversos establiments on es cuinaven els plats més representatius del País Basc: les preuades kokotxes, que són les gelatinoses galtes del lluç, el bacallà, la gran matèria primera d'un poble pescador que, l'anava a buscar a Terranova, per cuinar-lo a la biscaina, ens van ensenyar com es feien les salses verdes, a la vegada que imposaven el negre absolut dels calamarsets fets amb la seva tinta. De tots els restaurants que van obrir-se a la Ciutat l'Amaya, un clàssics de la Rambla de Santa Mònica, és el més antic i que s'ha mantingut obert sense interrupció.</p>
/

/
<p>1.4.66.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: KOKOTXES AMB SALSÀ VERDA</p>
<p>1.4.66.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLET FREGIDA</p>
<p>1.4.66.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'ABRIL DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSETS AMB LA TINTA</p>
<p>1.4.66.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AL PIL-PIL</p>
<p>1.4.66.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BASCA A BARCELONA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'ABRIL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOMS DE LLUÇ AMB XACOLÍ</p>
/

/
<p>1.4.67 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DE L'1 AL 5 DE MAIG DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT EL BULLI CALA MONTJOI – ROSES</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>En el camp gastronòmic han hagut uns canvis molt importants en els darrers anys en el nostre país. Ha sigut una revolució que ha convertit uns cuiners que treballaven en soterranis davant de cuines roents en personatges amb una gran incidència social. Ferran Adrià, considerat el millor cuiner d'Europa, encapçala aquesta nova concepció de la cuina. A partir d'una tècnica impecable, en l'estudi de Ferran Adrià s'emmagatzemen tots els aromes i els sabors que són referència gastronòmica. A partir d'un equip de cuiners i pastissers dedicats a pensar en l'art culinari, Adrià aconsegueix una plats fets d'elements contraposats. Del fum, n'ha fet una escuma. La seva cuina de construcció mostra un abans i un després en la història de la gastronomia. Ferran Adrià ens ensenya els seus recursos culinaris que són al nostre abast durant aquesta setmana.</p>
/

/
<p>1.4.67.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FONDUE DE GAMBES A L'AJILLO</p>
<p>1.4.67.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARCELLETS DE CALAMARS AMB BROTS DE SOJA</p>
<p>1.4.67.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MAIG DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESQUEIXADA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.67.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CÒCTEL DE PINYA COLADA</p>
<p>1.4.67.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FERRAN ADRIÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTIS DE PASTA DE FULL AMB BRIE I CEBA TENDRA</p>
/

/

1.4.68 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES POSTRES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE MAIG DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
ESPAI SUCRE

Resum Contingut:

Igual que la cuina a Catalunya ha experimentat una revolució, també la pastisseria ha evolucionat positivament.

Entre els cuiners Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Carles Gaig, Joan Piqué, Paula Casanovas, Nando Jubany, Jordi Parramon, Xavier Pellicer. En pastisseria, tenim l'aparició d'escoles i tallers que han propiciat una nova generació d'artesans del dolç. Bona part dels seus èxits ha consistit a fer assequibles tècniques que fins fa poc eren de difícil accés, aportant-hi a més a més una notable dosis d'inventiva. Fer una crema de vainilla que s'acompanya amb teules i caramel de plàtan, aconseguir un bon pastís de xocolata amb peres al vi, muntar una copa de tres colors i tres textures, és quasi tan fàcil i exquisit, com sorprendre amb un dietètic pa de pessic de cereals o amb una crema de taronja.

/

/
<p>1.4.68.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES POSTRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE VAINILLA AMB PLÀTAN CAMEL.LITZAT</p>
<p>1.4.68.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES POSTRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE TARONJA AMB GALETA DE CANYELLA</p>
<p>1.4.68.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES POSTRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MAIG DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COMPOTA DE MANGO AMB IOGURT ESPECIAL</p>
<p>1.4.68.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES POSTRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA DE PESSIC AMB CEREALS</p>
<p>1.4.68.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES POSTRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE XOCOLATA</p>
/

/
<p>1.4.69 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE MAIG DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT : EL BARQUER GASÒMETRE, 16 TARRAGONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Tarragona una ciutat que conserva un patrimoni romà molt important no ha volgut oblidar la cuina que es va fer fa 2000 anys enrere. A partir d'estris culinàries del llegat llatí, que podem contemplar al Museu Nacional Arqueològic, i dels antics textos que es conserven, es pot recuperar una concepció/tradició gastronòmica condicionada pel garum, una paraula que designa un condiment fet amb peix blau en salmorra, que es feia macerant-lo a sol i serena amb vi, mel, oli, etc. És un sabor sorprenent que recorda la sal d'anxoves i, en petita proporció, apareix en receptes que poden semblar quasi actuals: sardines farcides d'herbes aromàtiques, un arròs, amb escòrpora en què els raves substitueixen el sofregit de ceba i tomàquet, un bròquil amb panses i pinyons, parent llunyà dels nostres espinacs a la catalana o un fetge d'oca amb cireres, que sembla tret del més modern receptari del segle XAI.</p>
/

/
<p>1.4.69.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES FARCIDES AMB MEL</p>
<p>1.4.69.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE PERES AMB PANSES I PINYONS</p>
<p>1.4.69.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MAIG DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE D'OCA AMB CIRERES</p>
<p>1.4.69.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB ESCÓRPORA</p>
<p>1.4.69.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ROMANA 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BRÒQUIL AMB PANSES I PINYONS</p>
/

/

1.4.70 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE MAIG DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT HISPÀNIA
CAMÍ RAL, 54
ARENYS DE MAR

Resum Contingut:

El paradigma de la cuina acurada ben feta, suma d'arrels tradicionals i burgeses el tenim en la manera d'entendre i de practicar l'art culinària del restaurant Hispània d'Arenys de Mar. Durant més de quaranta anys, les germanes Reixach han sabut mantenir uns nivells d'exigència que es reflecteixen en la qualitat del producte, ja siguin llagostes, llamàntols, peixos d'escata o productes del porc. Si hem perdut el sabor primigeni de les verdures, a l'Hispània el recuperarem a partir de patates d'una qualitat immillorable, i les samfaines fetes a poc a poc, respectant els punts de cocció de pebrots, albergínies ... Respectuoses sempre amb els productes de temporada, una doctrina a que ha fet seva, la nova generació, preparen uns pèsols que en Nèstor Luján, un gran amic de la casa, definia com a lluminosos. Algunes de les receptes de les mestresses de l'Hispània és el que ens presenten aquesta setmana.

/

/
<p>1.4.70.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VIEIRES GRATINADES</p>
<p>1.4.70.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PLATILLO DE RAP. SÍPIA, CARXOFES I GAMBETES</p>
<p>1.4.70.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MAIG DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CAPIPOTA HISPÀNIA</p>
<p>1.4.70.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE BACALLÀ AMB PATATES</p>
<p>1.4.70.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES MESTRESSES DE L'HISPÀNIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTA AMB PATATES</p>
/

/
<p>1.4.71 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 29 DE MAIG AL 2 DE JUNY DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT VIA VENETO GANDUXER, 1-12 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Aquesta setmana està dedicada a l'activitat dels maîtres i cambrers. La fama dels cuiners i la seva presència en els mitjans de comunicació ens fa oblidar la difícil tasca del servei de sala, una operació complexa i indispensable per arrodonir la feina del cuiner. Ells ens ensenyen a trinxar una llagosta, o un ànec, a la vista, a fer servir la premsa per treure el suc de les carcanades, i a preparar, davant el client, i presentar un tàrtar. Utilitzant un fogó portàtil i una paella, ens mostren com s'elaboren saborosos creps, tot flamejant-los. Són tècniques que haurien de conèixer tots els estudiants de les escoles d'hostaleria, i que ens seran de gran utilitat quan hàgim de fer d'amfitrions; ja que ens ensenya que el que és pràctic també té un fort component estètic, i un servei amb estil acaba de fer bo un plat.</p>
/

/
<p>1.4.71.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC ROSTIT I PREMSAT</p>
<p>1.4.71.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MAIG DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TARONGES AMB MEL</p>
<p>1.4.71.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MAIG DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE FILET DE BOU</p>
<p>1.4.71.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTA AL FORN AMB OLI DE TÒFONES NEGRES</p>
<p>1.4.71.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA AL SERVEI DE SALA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREPS SUZETTE FLAMEJADES</p>
/

/
<p>1.4.72 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE JUNY DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT CANAL CALVET, 15 I MUNTANER, 566 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La pasta de full és un element tan important com difícil d'elaborar, tant en la pastisseria com en la cuina. Recordem que per fer-la, a part de la dificultat de barrejar els ingredients, cal molta paciència per aconseguir aquests mil fulls que s'obriran quan enfornem el pastís. Per sort, les noves tecnologies, que no sempre són contrària a la bona gastronomia, han desenvolupat pastes de full comercials, que es venen, congelades, a gairebé tots els supermercats. Solucionat aquest problema, qualsevol aficionat pot preparar pasta de full amb dolç o salat: pastís d'albercocs, de fruita vermella dolça, o empanades amb pebrots i tonyina, fins i tot, un imaginatiu salmó farcit.</p>
/

/
<p>1.4.72.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS D'ALBERCOCS</p>
<p>1.4.72.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASADIELLES</p>
<p>1.4.72.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JUNY DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: EMPANADA SOFIA</p>
<p>1.4.72.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALMÓ FARCIT</p>
<p>1.4.72.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DOLÇ I SALAT SOBRE PASTA FULLADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE FRUITA VERMELLA</p>
/

/

1.4.73 DADES TÈCNIQUES

Títol: SOPARS DE TERRASSA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 A 16 DE JUNY DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT UP & DOWN

Resum Contingut:

Després de les revetlles, la calor és sufocant. Per això val la pena aprofitar aquests dies suaus, que semblen reflectir-se al mercat amb l'aparició de fruites vermelles, la tonyina, els pebrots grocs, verds i vermells, els darrers espàrrecs i els més sucosos maduixots i maduixes. Tot invita a una cuina lleugera, però més consistent que la que fa al pic de l'estiu.

A partir de salses senzilles, reduccions i caramels, donem qualitat i matisos a les amanides, als molls, a les carns de l'ànec, mentre fem infusions de marialluïsa, la clàssica herba aromàtica dels jardins a l'estiu, la fruita de temporada és perfumada i endolcida.

/

/
<p>1.4.73.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SOPARS DE TERRASSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAGRET D'ÀNEC AMB MELMELADA D'ESCALUNYES</p>
<p>1.4.73.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SOPARS DE TERRASSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE VERDURES AMB TÉMPURA DE FLORS</p>
<p>1.4.73.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SOPARS DE TERRASSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE JUNY DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE TONYINA AMB ESPÀRRECS VERDS I REMOLATXA</p>
<p>1.4.73.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SOPARS DE TERRASSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOLLS SALTATS AMB FONOLL I SALSA DE PEBROT</p>
<p>1.4.73.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SOPARS DE TERRASSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRUITA VERMELLA AMB XAROP DE MARIA LLUÏSA</p>
/

/

1.4.74 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'ESTIU 2000

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE JUNY DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT LUNGOMARE

Resum Contingut:

A la Mediterrània la cuina dels estius està marcada positivament pels productes de l'horta, entesa en el sentit més ampli.

Si tomàquets, albergínies, síndries i pebrots defineixen la base fresca de moltes receptes, pomes verdes, meló i figues donen un contrapunt àcid i dolç alhora. Amb aquests paràmetres, la cuina italiana ha creat una deliciosa sèrie de plats de temporada. Un dels fets diferencials d'aquest receptari és la utilització, hàbil i mesurada de les herbes d'olor: la menta, l'alfàbrega, la rúcula, la farigola fresca, entre d'altres, sempre acompanyades de oli verge i de vinagretes, moltes vegades perfumades amb gerds o vinagres balsàmics. Són acompanyaments compatibles amb menges més consistents, però ideals a l'estiu, com el pit d'ànec, el llom de xai fred, o els seitons marinats.

/

/
<p>1.4.74.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT D'ÀNEC AMB AMANIDA DE FIGUES I POMA VERDA.</p>
<p>1.4.74.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALBERGÍNIES AMB PARMESÀ</p>
<p>1.4.74.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE JUNY DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA FREDA DE SÍNDRIA I TOMÀQUET</p>
<p>1.4.74.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LASSANYA FREDA DE SEITONS</p>
<p>1.4.74.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2000</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE XAI FRED AMB LLIMONA I HERBES</p>
/

/
<p>1.4.75 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 26 AL 30 DE JUNY DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: MARC PALOU XARCUTERIA TÍVOLI MUNTANER, 361 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>El comte de Sandwic, diu la història, que va ser l'inventor dels entrepans de categoria. Com que li agradava jugar a cartes i no tenia ganes d'entaular-se seriosament, es feia portar llesques de pa cobertes dels més delicats entreteniments. D'aquí sortien els grans entrepans, fets amb imaginació i cultura gastronòmica. Precisament aquest criteri de bon gurmet ens fa oblidar barreges contranatura i ens permet preparar gairebé tot un receptari basat en el pa, integral, de cereals, de barra, anglès... condimentat amb alvocat, rosbif, salmó, paté d'aviram, enciam, salses que són variacions de la mostassa amb maionesa, de iogurt amb fruita exòtica... Són el recurs ideal a l'estiu, tant si pensem en la dieta, o si tenim una mica de nostàlgia i volem recordar el gust del clàssic entrepà de tomàquet i sardines de llauna, amb un to de julivert.</p>
/

/
<p>1.4.75.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA DE BARRA AMB SARDINES I TOMÀQUET / PA DE BARRA AMB PATATES I CEBA</p>
<p>1.4.75.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANES DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ENROTLLAT DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE / ENROTLLAT DE SOBRASSADA I FORMATGE / ENROTLLAT DE POLLASTRE AMB GUACAMOLE</p>
<p>1.4.75.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE JUNY DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: EMPAREDAT DE ROSBIF / PA ANGLÈS INTEGRAL AMB SALMÓ I FORMATGE FRESC</p>
<p>1.4.75.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MÚLTIPLE DE SALMÓ FUMAT I OU DUR / MÚLTIPLE DE GALL DINDI, TOMÀQUET I ENCIAM</p>
<p>1.4.75.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DELS ENTREPANS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE JUNY DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA INTEGRAL AMB ALVOCAT, PAPAIA I ENCIAM / PA DE 5 CEREALS AMB ALVOCAT, ENDÍVIA I ESPÀRRECS</p>
/

/
<p>1.4.76 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT SANT CARLES RAMBLA FELIP PEDRELL, 19 TORTOSA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La ciutat de Tortosa celebra les Festes del Renaixement, del 20 al 23 de juliol. Esdeveniment cultural que recupera la força que va tenir Tortosa al segle XVI, i que omple els carrers d'espectacle, des del pont a la Catedral, al castell de la Suda, fins als palaus Capmany i Despuig. Des d'un punt de vista gastronòmic, la comissió de cultura de l'Ajuntament i el Gremi de Restauradors han definit uns menús que recuperen el receptari del segle XVI, quan la ciutat va rebre la visita del rei Carles I. Són una sèrie de banquetes fonamentals en els llibres clàssics de la ciutat medieval, tocats per l'aire de la modernitat renaixentista. Escabetxos suaus, terrines, cassoles de cabrit, flaons, flams de gingebre, el menjar blanc virat de groc per la flor de la ginesta, tot perfumat per les espècies, que ja arribaven als palaus de les cases nobles.</p> <p>Ens presenten diferents plats, un col·lectiu de cuiners de Tortosa.</p>
/

/
<p>1.4.76.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE CABRIT AMB ALMENDROCHS</p>
<p>1.4.76.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RONYONS DE XAI AMB ESCUMA D'AMETLLES</p>
<p>1.4.76.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JULIOL DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GINESTADA</p>
<p>1.4.76.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAJADA AB AYADA BLANQUA</p>
<p>1.4.76.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RENAIXEMENT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAÓ DE GINGEBRE</p>
/

/

1.4.77 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'ESTIU 2

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 31 DE JULIOL AL 4 D'AGOST DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
SAKURA-YA

Resum Contingut:

La cuina japonesa, fins fa poc, ha sigut una gran desconeguda a Catalunya. La implantació d'una colònia nipona al Principat i amb un receptari que és, en certs aspectes, proper al que es fa a la Mediterrània; basat fonamentalment en el peix, que es consumeix cru en gran part, com nosaltres fem amb certs mariscs, en l'arròs i en les hortalisses, és una cuina cardiosaludable, amb una estètica potent i inconfusible, que pot convertir un plat en una obra d'art. L'art de tallar el peix cru, la subtilitat en l'elaboració de les salses, les finíssimes tempures, properes als nostres arrebossats, i el tractament de les hortalisses, la fan ideal a l'estiu. Són plats presentats en petites racions, en exquisits recipients de ceràmica de color adequat a la menja, que també guarden relació amb les nostres tapes.

/

/
<p>1.4.77.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE JULIOL DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANKO NO KIMO (FETGE DE RAP AMB NAP I SAKE)</p>
<p>1.4.77.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'AGOST DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: WAKADORI (POLLASTRE ARREBOSSAT AMB GINGEBRE)</p>
<p>1.4.77.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'AGOST DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAKI KIURI (MAKI AMB TONYINA)</p>
<p>1.4.77.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'AGOST DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: YAKIMESHI (ARRÒS FREGIT AMB MARISC)</p>
<p>1.4.77.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 2</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'AGOST DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: KODAI (DAURADA AMB SASHIME)</p>
/

/
<p>1.4.78 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER TONI SÁEZ RESTAURANT MAS TORRENT TORRENT (GIRONA)</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Quan parlem d'una planta anual de tija recta de quasi 1 metre d'alçada, amb moltes fulles a manera de cintes, parlem de l'arròs; que floreix a l'estiu, i es troba en camps molt plans que es mantenen inundats mentre l'arròs creix, fins que la planta és a punt de granar. Se sega des de l'agost fins a l'octubre, i com que és molt fàcil de transportar, i no es fa malbé fàcilment, ha estat el gran rival del pa en moltes civilitzacions. Constitueix l'aliment principal de la humanitat i és la base d'un ric receptari que els mariners han portat a un nivell gastronòmic complex i exquisit. Sec, caldós, rossejat, en paella negra, a banda, són tantes les receptes que val la pena recollir-ne algunes de les més nostres, diferenciant-les d'aquelles que donaran lloc a una altra cuina on s'explicaran els arrossos de muntanya. Com es cuinen aquests arrossos al nord i al sud de la costa catalana ens ho mostren en Joan Bosch i en Toni Sáez.</p>
/

/
<p>1.4.78.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A LA CASSOLA AMB SALSITXES</p>
<p>1.4.78.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A BANDA</p>
<p>1.4.78.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE SETEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS BOMBA AMB ESCAMARLANS I CLOÏSSES</p>
<p>1.4.78.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETES DE POPETS SOBRE ARRÒS AMB CEPS</p>
<p>1.4.78.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARROSSOS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A LA CASSOLA AMB SEITONS I CALAMARSONS</p>
/

/
<p>1.4.79 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOSEP ANTONI SÁNCHEZ RESTAURANT LA SOLANA MAJOR, 4 LA FORADADA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>En les terres de la Terra Ferma, la cuina tradicional està profundament arrelada en la tradició. Recordeu el conegut aplec del cargol, les coques, les esplèndides graellades i escalivades, potenciades per un dels millors olis d'oliva del món, i en les receptes basades en el peix de secà, el bacallà i l'arengada. Sense deixar del tot aquesta tradició, però entenent els ingredients d'una manera molt més moderna, podem també arribar a una cuina del segle XXI, igualment lleidatana, en què la coca és de panís; l'arengada, fumada; el conill, una de les peces del corral més freqüent, té un nou gust, basat en el safrà, i el bacallà apareix amb una nova textura. No ens descuidem la poma caramelitzada i tractada com si fos un milfulls, o el bescuit gelat.</p>
/

/
<p>1.4.79.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE PANÍS AMB ARENGADA FUMADA</p>
<p>1.4.79.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE POMA CAMEL.LITZADA</p>
<p>1.4.79.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE SETEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FULLS DE BACALLÀ AMB EMULSIÓ DE TOMÀQUET</p>
<p>1.4.79.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL ESCABETXAT AMB MOSTASSA DE SAFRÀ</p>
<p>1.4.79.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE LA TERRA FERMA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESCUIT GELAT DE FESTUCS</p>
/

/
<p>1.4.80 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat RESTAURANT BAIXAS MUNTANER, 331 / MARINA, 11 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Pastissos, sorbets i gelats són laboriosos, però no impossibles de fer. Necessitem, això sí, un control exacte de la temperatura, de la densitat de l'almívar, precisió en les mesures i ajudar-nos, per fer determinats pastissos, de pastes que podem comprar fetes. Fa uns quants mesos ja es va mostrar com es treballa la pasta fullada comprada. Ara toca fer-ho amb la pasta brisa, sempre complicada de fer a casa, ja que requereix barrejar minuciosament mantega, sal, sucre de llustre, ametlla en pols, ous i farina. Presenten dos pastissos que es poden fer amb pasta brisa comprada. També es descobreixen tres misteris llaminers: com es fan les trufes gelades, com es pot aromatitzar amb anís estrellat la xocolata que es fa servir per omplir un pastís de pasta brisa i com es fa un sorbet sense màquina.</p>
/

/
<p>1.4.80.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE XOCOLATA AMB ANÍS ESTRELLAT</p>
<p>1.4.80.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SORBET DE GERDS I MADUIXOTS</p>
<p>1.4.80.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE SETEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE PINYA I ALBERCOC</p>
<p>1.4.80.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRUFES GELADES</p>
<p>1.4.80.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SETMANA DOLÇA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE SETEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS RÚSTIC DE POMA</p>
/

/
<p>1.4.81 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 2 AL 6 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOAN PIQUÉ RESTAURANT RUCCULA WORLD TRADE CENTER BARCELONA BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Sota el títol de cuina internacional no sempre és cert que s'ofereixen una sèrie de plats sense personalitat i de baixa qualitat. Els grans escriptors gastronòmics ens recorden que a les estacions de tren, als hotels i als molls d'arribada dels grans vaixells de luxe s'havia fet una cuina que responia al concepte d'internacional i de gran qualitat. Els xefs més famosos de l'època oferien un ventall de plats d'arreu del món per a un públic cosmopolita i exigent. En el nou espai de Barcelona definit com el World Trade Center, on amarren els grans creuers que fan escala a la ciutat, trobem un bon exemple d'aquesta línia de cuina, amb caràcter italià, quan ofereixen pasta fresca, llagostins i pesto, o involtins de vedella amb un toc oriental de soja. Els plats de sushi són japonesos. Francesa, i absolutament clàssica, cinematogràfica fins i tot, és la recepta de guatlles en sarcòfag, mentre que l'arròs de bacallà amb bolets és clarament català. Sense sortir de la nova estació marítima de Barcelona es pot gaudir d'una bona cuina internacional.</p>
/

/
<p>1.4.81.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PASTA FRESCA AMB LLAGOSTINS I PESTO</p>
<p>1.4.81.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: INVOLTINI DE VEDELLA AMB SOJA I CARDAMON</p>
<p>1.4.81.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'OCTUBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE BACALLÀ AMB CEPS</p>
<p>1.4.81.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GUATLLES EN SARCÒFAG</p>
<p>1.4.81.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RUCCULA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUSHI</p>
/

/
<p>1.4.82 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 9 AL 13 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ÀLEX MANAGUERRA RESTAURANT CAL BLE RAMBLA DE SANT ISIDRE, 31-35 IGUALADA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Determinats paisatges estan associats a plats amb nom propi. Els arrossejats de la costa de Tarragona, fins més enllà del Delta, els platillos empordanesos, i la cassola de tros lleidatana. La ceba de l'Anoia. A partir d'aquesta liliàcea, de tan antiga tradició culinària, s'obre un ventall de receptes imaginatives. Es reflecteix en l'elaboració de la ceba, en noves maneres de coure-la i també en contrastos de sabors: una coca de poma i cansalada viada, un txopsuei de verdures amb soja, de tècnica oriental, una tonyina rostida a l'ast, un caneló de mango en què la fruita imita la pasta i, per descomptat, una ceba de nom suggerent: la seva ceba.</p>
/

/
<p>1.4.82.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE POMA I CANSALADA VIADA</p>
<p>1.4.82.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TXOPSUEI DE MAR I MUNTANYA AMB SOJA</p>
<p>1.4.82.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'OCTUBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELÓ DE MANGO I MATÓ</p>
<p>1.4.82.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETA DE TONYINA</p>
<p>1.4.82.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA NOVA CUINA DE L'ANOIA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LA SEVA CEBA</p>
/

/
<p>1.4.83 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 16 AL 20 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ANDREU VIDAL RESTAURANT CASA IRENE MAJOR, 3 ARTIES</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>El senglar ha deixat de ser un animal infreqüent, a mesura que la vida de pagès ha anat reduint la seva activitat. S'ha convertit en un devorador nocturn de conreus. Aquest gurmet del blat de moro i de la tòfona és ara objectiu de tots els caçadors, que el maten obeint a polítiques de reequilibri del medi.</p> <p>El problema que presenta la seva cuina és el desconeixement d'un receptari adient per tractar la carn de l'animal, ja sigui mascle o femella, adult o cadell. També difereix la cuina segons la part de l'animal. Aquesta setmana no es fan els típics civets i estofats, i es mostren, de mans d'un expert caçador-cuiner de la Vall d'Aran, com es fa una costella amb salsa de vi negre, com es prepara el senglar per fer a la brasa, com es farceix una cuixa amb siurenys, com es cuina el filet i com es fa un paté.</p>
/

/
<p>1.4.83.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE SENGLAR AMB SALSA DE TARONGES AMARGUES</p>
<p>1.4.83.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATÉ DE SENGLAR AMB MANTELLINA</p>
<p>1.4.83.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'OCTUBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA DE SENGLAR FARCIDA</p>
<p>1.4.83.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PREPARAT DE SENGLAR PER A LA BRASA</p>
<p>1.4.83.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SENGLAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLES DE SENGLAR AMB VI NEGRE</p>
/

/
<p>1.4.84 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 23 AL 27 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ENRIC HERCE RESTAURANT PALAU LO MIRADOR PASSEIG DE L'ESGLÉSIA, 4 TORROELLA DE MONTGRÍ</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Molts castells de Catalunya han obert les portes al públic i n'hi ha que s'han transformat en hotels o en restaurants. Això ha permès penetrar en un món tancat que conserva vestigis de la vida familiar de nissagues que es remunten al segle XII. En el cas del Palau Lo Mirador, de Torroella de Montgrí, el gurmet gaudirà de la visió d'un pati gòtic perfectament conservat, dins d'un casalot que va ser residència reial de Jaume I el Conqueridor, i l'última del rei Joan I. El món que evocuen aquests importants personatges permet recuperar una cuina enriquida per totes les tradicions de la Mediterrània, amb un toc de modernitat. Mostren com es fa un verat amb escabetx de cítrics: una dorada amb fonoll, pèsols i cansalada, un ànec amb olives o el formatge de cabra fresc i fregit</p>
/

/
<p>1.4.84.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC AMB OLIVES</p>
<p>1.4.84.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA FRESC FREGIT</p>
<p>1.4.84.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'OCTUBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: DORADA AMB FONOLL, PÈSOLS I CANSALADA</p>
<p>1.4.84.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERATS EN ESCABETX DE CÍTRICS</p>
<p>1.4.84.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AMB SAMFAINA</p>
/

/
<p>1.4.85 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 30 D'OCTUBRE AL 3 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINERA: ISABEL MÁRQUEZ RESTAURANT SALA PASSEIG DE LA PAU, 27 BERGA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Anar a comprar els coneguts panellets amb la canalla a les pastisseries és una activitat tradicional i lúdica.</p> <p>Aquesta setmana es proposa una cuina de Tots Sants. Ens mostren com es fa una crema lleugera de castanyes, que es pot acompanyar amb una salsa de xocolata amarga. Amb el gairebé oblidat moniato es fan farcellets i també, amb castanyes, un pastís de Tots Sants. Com que el dolç no resol tot el menú, hi afegeixen una tripa i peus amb pèsols negres, els diamants del Berguedà, i cuinen una cua de rap amb un toc de muntanya.</p>
/

/
<p>1.4.85.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA I PEU AMB PÈSOLS NEGRES</p>
<p>1.4.85.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 D'OCTUBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA LLEUGERA DE CASTANYES</p>
<p>1.4.85.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE CASTANYES</p>
<p>1.4.85.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUA DE RAP AMB PATATES</p>
<p>1.4.85.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE TOTS SANTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARCELLETS CRUIXENTS DE MONIATO</p>
/

/
<p>1.4.86 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 13 AL 17 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOSEP MARIA KAO RESTAURANT: SHANGAI BISBE SIVILLA, 48 RAMBLA NOVA, 31 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Una de les cuines més antigues del món, És la xinesa, te un ampli receptari que va dels plats més senzills als refinadíssims i sofisticats del Pequín Imperial.</p> <p>El fet que en el seu receptari, adaptat als productes dels països de destinació, sigui àmpliament conegut, en part, pel seu preu econòmic i, en part, per un cert caràcter dietètic que, quan es respecta la natura dels ingredients, el fan divertit i saborós. A Catalunya, la família Kao, va ser una de les primeres d'obrir un restaurant, i que va saber mantenir la dignitat de la cuina originària. Els seus descendents, integrats a la cultura catalana, ens mostren com es fan el tan conegut arròs tres delícies, els chop sueys, els ànecs, els pollastres i les vedelles.</p>
/

/
<p>1.4.86.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC FREGIT SHANGAI</p>
<p>1.4.86.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SHOPSUEY DE VERDURES</p>
<p>1.4.86.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE AMB SOJA XINESA</p>
<p>1.4.86.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VEDELLA AMB BAMBÚ I BOLETS</p>
<p>1.4.86.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS TRES DELÍCIÉS</p>
/

/
<p>1.4.87 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER QUIM FONT RESTAURANT CASA FONT COLOM, 17 SALOU</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La badia de Salou té una cuina molt peculiar. És una gastronomia que està dins la línia de la que fan els pescadors del Serrallo de Tarragona, i els seus col·legues d'una mica més enllà, del port de Cambrils. La línia de continuïtat s'afina a base de sofregits en què el vermell no és de tomàquet sinó de pebrot de romesco. Els fideus que són rossos fins a València, tenen un tractament més sobtat, fins que espeteguen. A la barca s'ha de cuinar de pressa, perquè mana la feina. A Salou, encara, podem menjar ranxos i suquets, com el de rajada.</p>
/

/
<p>1.4.87.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE SALOU AMB RAJADA</p>
<p>1.4.87.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ DEL BOU AMB SALSÀ DE PEBROTS</p>
<p>1.4.87.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE TARDOR</p>
<p>1.4.87.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS ESPETEGATS</p>
<p>1.4.87.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE SALOU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB FONOLL I ANXOVES</p>
/

/
<p>1.4.88 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 27 DE NOVEMBRE AL 1 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER DOMINGO GARCÍA RESTAURANT CASINO DEL CASTELL DE PERALADA PERALADA (GIRONA)</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>La vila de Peralada, que celebra una Mostra de Gastronomia Popular Empordanesa des del 1992, és un exemple de vila d'interès històric que mereix una consideració gastronòmica. La capital que va ser dels comtes de Peralada, té carrers, com el de l'oli, de suggeridor nom, i un castell de gran presència, on trobarem una col·lecció d'objectes de vidre, de refinat estil, copes de Bohèmia i cànirs catalans del segle XVIII. La magnífica biblioteca del 1880 i el museu del vi justifiquen la importància cultural del poble on va néixer Ramon Muntaner. La cuina del castell fa honor a aquesta tradició, a la vegada que no oblida l'abarrocada forma empordanesa d'entendre el bon menjar.</p>
/

/
<p>1.4.88.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE RAP AMB FAVETES</p>
<p>1.4.88.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE SALMÓ AMB LLENTIES</p>
<p>1.4.88.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALBERGÍNIA I LÀMINES DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.88.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE NOVEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE LLOBARRO AMB BOLETS I CEBA TENDRA</p>
<p>1.4.88.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE PALAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC FARCITS DE BOLETS AMB ESCAMARLANS</p>
/

/

1.4.89 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA ROMANESA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 4 AL 8 DE DESEMBRE DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: TOMÁS SERVETO
RESTAURANT LA TAULA
SANT MÀRIUS, 8-12
BARCELONA

Resum Contingut:

La imatge que tenim de Romania, per a molts, es redueix a la d'algun esportista famós. Tot i essent un país pobre, l'interès turístic del delta del Danubi, dels seus boscos i muntanyes, castells i palaus de l'antiga noblesa, configuren un patrimoni important. La seva gastronomia mostra un equilibri entre els plantejaments de la cuina pobra, rural, i els més sofisticats de les minories que tenen poder adquisitiu. Aquesta setmana sabrem com es cuinen els peixos de riu amb salsa d'anet, com es preparen filets de godall amb fruites del bosc, amb vi romanès, ens faran un flam de castanyes, caviar d'albergínies i, és obligat el plat nacional: el "sarmale", uns farcels de col cuits.

/

/
<p>1.4.89.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA ROMANESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE GODALL AMB FRUITA DEL BOSC</p>
<p>1.4.89.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA ROMANESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARMALE</p>
<p>1.4.89.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA ROMANESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPA AMB SALSA D'ANET</p>
<p>1.4.89.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA ROMANESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE CASTANYES</p>
<p>1.4.89.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA ROMANESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CAVIAR D'ALBERGÍNIES</p>
/

/
<p>1.4.90 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: AGLAE GRANDE RESTAURANT FLOQUER TORRENT DE L'OLLA, 3 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Caminar pels mercats és la millor manera d'adequar la temporada a la cuina. Les parades són els "expositors" on trobarem nous suggeriments per variar moltes vegades el menú diari.</p> <p>Ara, a la tardor, podem triar plats que no incloguin els caríssims bolets. Podem aturar-nos davant de les cansaladeries. Amb una mica d'orella de porc i botifarra negra, ens sortiran dos plats de categoria. Amb la botifarra i unes patates, al mercat en trobarem de tota mena, podem fer un bon gratinat. Amb l'orella, i fent un petit extra, afegint-hi tòfona, cuinarem un altre plat sucós. Per què no fem conill desossat, amb una bona salsa, i farcit amb la seva carn i prunes. A les parades del peix trobarem sipionets, que podrem estofar amb carxofes. La inspiració dels bons cuiners continua sent el mercat.</p>
/

/
<p>1.4.90.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE NATA I LLIMONA</p>
<p>1.4.90.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SÈPIES ESTOFADES AMB CARXOFES</p>
<p>1.4.90.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE DESEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES GRATINADES AMB BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.90.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ORELLA DE PORC AMB PATATES I TÒFONA</p>
<p>1.4.90.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TARDOR III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL SENSE FEINA</p>
/

/
<p>1.4.91 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER TONI SÁEZ RESTAURANT MAS TORRENT TORRENT (GIRONA)</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>El programa Cuines, al llarg dels anys ha mostrat com es preparen els plats típics de Nadal a Catalunya. Ha fet escudelles, capons i galls farcits, canelons, llobarro i foie gras. Enguany presenten noves receptes nadalenques, molt de l'any 2000. El pollastre, de pota blava, es fa amb suc i cava. Sorprenen amb una sopa de fetge d'ànec, patates i vieires, que és una forma de mar i terra, saborosa, i adient per a Cap d'any. Preparen un suquet de pop i sípia, coronat per un llobarro. Els canelons, aquest any, seran de gambes i angules, i el torró el presenten com un ingredient d'una crema que acompanya la fruita típica de l'hivern. Una crema, evidentment amb cava. Tot plegat, és una manera de modernitzar la tradició, mantenint sempre els productes nadalencs: galls, peixos, torrons i cava</p>
/

/
<p>1.4.91.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE GAMBES AMB ANGULES I FORMATGE DE VULLPELLAÇ</p>
<p>1.4.91.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CÍTRICS AMB TORRONS DE XIXONA</p>
<p>1.4.91.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE DESEMBRE DE 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE FETGE D'ÀNEC AMB PATATES, VIEIRES I TÓFONA</p>
<p>1.4.91.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE GRATAPALLERS AMB CAVA</p>
<p>1.4.91.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESUC AMB SUQUET DE SÍPIA</p>
/

/

1.4.92 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA CAÇA I CARN VERMELLA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE DESEMBRE DE 2000

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: TONI CASTAÑO
RESTAURANT ATENEU GASTRONÒMIC
PLAÇA DE SANT MIQUEL, 2 BIS
BARCELONA

Resum Contingut:

La multiculturalitat ha posat a l'abast de la gent fórmules gastronòmiques que enriqueixen els receptaris. En la carn vermella i la caça, aquesta influència resulta palesa, si pensem que és fàcil trobar al nostre país carns vermelles exòtiques, com l'estruç i el cangur. En aquest intercanvi cultural també i forma part la incorporació de les espècies, que més que una novetat, és una recuperació de la nostra cuina medieval, rica en gingebre, pebres de quatre colors, coriandre, cardamon, safrà... En aquest marc veurem com es fa un "chutney", que és indi i anglès alhora, com es cuina l'exquisida carn del cangur, a la vegada que es recupera un escabetx molt nostre, de mar i muntanya. Un plat important a la cuina del Magrib són les pastilles de "tudó", de l'altra banda de la Mediterrània.

/

/
<p>1.4.92.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CAÇA I CARN VERMELLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ENTRECOT AMB SALSA DE VI RANCI</p>
<p>1.4.92.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CAÇA I CARN VERMELLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE DESEMBRE DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BASTELA MARROQUINA DE TUDÓ</p>
<p>1.4.92.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CAÇA I CARN VERMELLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE DESEMBRE DEL 2000</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE CÉRVOL AMB SALSÀ DE CASTANYES</p>
<p>1.4.92.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CAÇA I LA CARN VERMELLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DESEMBRE DEL 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANGUR ROSTIT AMB CHUTNEY DE CÍTRICS</p>
<p>1.4.92.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CAÇA I LA CARN VERMELLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE DESEMBRE DEL 2000</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL EN ESCABETX AMB LLAGOSTINS I CAMAGROCS</p>
/

/
<p>1.4.93 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DE L'1 AL 5 DE GENER DE 2001</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER RAFA DE VALICOURT RESTAURANT TORRE DEL REMEI CAMÍ REIAL, S/N BOLVIR DE CERDANYA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>En Josep Maria Boix va ser un dels primers cuiners que va donar embranzida a l'ara mundialment reconeguda gastronomia catalana. Durant aquests últims vint-i-cinc anys, aquest cuiner de la Cerdanya ha treballat dins dels paràmetres de la tradició i la modernitat més selecta, que la seva privilegiada situació geogràfica li permetia, prop de França i de l'escola culinària del nostre país. L'amistat amb en Nèstor Luján, que va fer llargues estades a l'hotel Boix, de Martinet de Cerdanya, va potenciar les seves capacitats i es va introduir en un art culinari complex i nou alhora. Com a fruit d'aquests anys de feina, en Josep Maria Boix i els seus col·laboradors ens ofereixen plats que recullen els productes de Puigcerdà, la pera combinada amb pa de pessic i regalèssia, la poma reineta que acompanya el bacallà confitat, la cansalada viada i la tòfona, el cabirol i la crema d'herbes de la Cerdanya amb uns raviolis, també de la terra, botifarra negra i peu de porc.</p>
/

/
<p>1.4.93.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: APERITIUS</p>
<p>1.4.93.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CABIROL AL FORN AMB RISOTTO DE CEPES</p>
<p>1.4.93.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE GENER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE PERA DE PUIGCERDÀ</p>
<p>1.4.93.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ CONFITAT AMB SALSA DE POMA REINETA</p>
<p>1.4.93.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAL BOIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA D'HERBES DE Cerdanya amb raviolis de peu de porc</p>
/

/

1.4.94 DADES TÈCNIQUES

Títol: EXQUISITATS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE GENER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA MEY HOFFMAN
RESTAURANT HOFFMAN
ARGENTERIA, 74-78
BARCELONA

Resum Contingut:

Cuines aquesta setmana és especial: celebra al programa número 1.000. Per celebrar aquest mil·lenari han triat una sèrie de propostes festives i lleugeres, exquisides, que són per fer en petites porcions, com un aperitiu o com a plat de més substància. Un xarrup de mousse de fetge gras, un cruixent de botifarra, ceba, panses i pinyons, unes tulipes de salmó, alvocat i canonges, o un cruixent de xocolata amb fruita seca, són l'entorn culinari que acompanyarà un plat especial, el núm. 1000, que és un milfulls d'escalivats, bacallà i salsa de pebrot vermell, amb olivada.

/

/
<p>1.4.94.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EXQUISITATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XARRUP DE MOUSSE DE FETGE GRAS</p>
<p>1.4.94.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EXQUISITATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS D'ESCALIVATS I BACALLÀ AMB SALSA DE PEBROTS VERMELLS</p>
<p>1.4.94.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EXQUISITATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE GENER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TULIPA DE SALMÓ, ALVOCAT I CANONGES</p>
<p>1.4.94.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EXQUISITATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRUIXENT DE BOTIFARRA, CEBA, PANSES I PINYONS</p>
<p>1.4.94.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EXQUISITATS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRUIXENT DE XOCOLATA I FRUITA SECA</p>
/

/

1.4.95 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA CARN PICADA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE GENER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN FERRÉ
RESTAURANT TRAGALUZ
BARCELONA

Resum Contingut:

Aquesta setmana es parla de diversos tipus de carn, de carn picada, amb garantia, de vedella, porc, xai i conill. La tracten de maneres molt diferents, i sempre amb receptes innovadores, properes al nostre gust. Les mandonguilles de xai són de l'Índia; del Pakistan, del Marroc i de Grècia són els kebabs o la kofka. La pasta fullada que embolcalla la carn picada és una referència catalana i europea, com també ho és la terrina de conill i el cruixent d'ou amb trinxat de carn i verdura. Molts més llunyanes, però cada vegada més freqüents en els àpats dels més joves, són les gyo-za, les crestes d'origen japonès, però igualment saboroses i sorprenents.

/

/
<p>1.4.95.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CARN PICADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TERRINA DE CONILL</p>
<p>1.4.95.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CARN PICADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRUIXENT D'OU AMB TRINXAT DE CARN I VERDURA</p>
<p>1.4.95.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CARN PICADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE GENER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: KOFTA (MANDONGUILLES) DE XAI</p>
<p>1.4.95.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CARN PICADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTISSET DE CARN</p>
<p>1.4.95.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CARN PICADA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GYO-ZA (CRESTES JAPONESSES)</p>
/

/

1.4.96 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'HIVERN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE GENER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA MARTA VIDAL
RESTAURANT ST. RÉMY
IRADIER, 12
BARCELONA

Resum Contingut:

A l'hivern, tradicionalment, aprofitant el caliu del foc, s'ha fet una cuina més complexa, laboriosa i de llargues coccions. Malgrat que ara, amb les noves tecnologies, no ens cal estar pendents del foc, és cert que vell el receptari és bo adaptar-lo a la modernitat. El clàssic de col i patata, paradigma de la cuina pirinenca en els mesos freds, el farem substituint-hi la xulla per un bon tall de fetge gras fresc, passat per la paella, amb la sípia es pot preparar un bon saltat, si tenim ganes de fer un sofregit com Déu mana, amb el tomàquet ben confitat. Necessitem una mica d'energia i podem treure-la de la xocolata, fent un pastís, però amb farina d'arròs i ametlles picades. El bacallà amb cigrons anuncia el Carnestoltes i la Quaresma, i el salmó amb verdures, amb la tant en voga pasta brise, ens invita als dietètics plats de la cuina dels pescadors a l'hivern.

/

/
<p>1.4.96.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE VERDURES AMB SÍPIA</p>
<p>1.4.96.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SORPRESA DE XOCOLATA</p>
<p>1.4.96.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE GENER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB CIGRONS</p>
<p>1.4.96.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALMÓ CRUIXENT AMB VERDURETES</p>
<p>1.4.96.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRINXAT DE COL I PATATA AMB ESCALOPA DE FETGE GRAS</p>
/

/

1.4.97 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 29 DE GENER AL 2 DE FEBRER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MANEL MARTÍ
RESTAURANT DEL COL·LEGI
PLAÇA NOVA, 5
BARCELONA

Resum Contingut:

Sembla que un menjar per a un col·lectiu o una família hagi d'estar renyit amb la qualitat. Dels menús que donen als col·legis als menuts, se'n podria parlar molt. Del que mengen els grans, als restaurants de menús i als col·legis professionals, també. No es tracta de barrejar aprofitalls, però sí d'utilitzar les tècniques bàsiques dels sofregits, les verdures bullides, les picades... per donar èmfasi gustatiu a plats tan senzills com els ous amb minestra de verdures. Uns simples macarrons amb bolets no tenen res a veure amb aquells macarrons oliosos i mal fets. Un trinxat de verdura amb una mica de botifarra i uns calçots arrebossats, ja no són un plat de menú, sinó un menú de festa. Si som un xic generosos i tenim una mica de formatge de parma i uns quants surenys, podem fer un arròs de primera. Fins i tot podem fer unes postres de menú subtil barrejant gelat, taronja confitada, nata i una mica de kirsch.

/

/
<p>1.4.97.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MADUIXES A LA ROMANOFF</p>
<p>1.4.97.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE GENER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB SURENYS I PARMESÀ</p>
<p>1.4.97.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE GENER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OUS AMB MINESTRA DE VERDURA</p>
<p>1.4.97.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRINXAT DE BOTIFARRA I CALÇOTS ARREBOSSATS</p>
<p>1.4.97.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL COL·LEGI D'ARQUITECTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MACARRONS AMB BOLETS I FORMATGE</p>
/

/

1.4.98 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PAGÈS II

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE FEBRER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: MARIA FERRER
RESTAURANT CAL RECOLONS
PEPET TEIXIDOR, 1
SANT MARTÍ SARROCA

Resum Contingut:

Amb una clara dependència de l'entorn la cuina de pagès ha anat evolucionant . Quan ens acostem a Vilafranca, trobem el que Josep Pla diu: "podria ser la simfonia de la Tarraconense bimil·lenària; l'olivera, la vinya i el garrofer". Sense oblidar l'interès evident del Museu del Vi d'aquesta vila, el camí cap al país del raïm ens portarà el producte de pagès. Els pollastres, amb denominació, els xais, les olives, les escaroles, els enciams i el bacallà. Arribats a Sant Martí Sarroca, prop de la vella portalada romànica de l'església, descobrirem un paisatge molt fi que a l'hivern té un encant especial.

/

/
<p>1.4.98.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.98.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLA DE XAI FARCIDA</p>
<p>1.4.98.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE FEBRER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRUITA FARCIDA DE GAMBES I TONYINA</p>
<p>1.4.98.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ ESTOFAT</p>
<p>1.4.98.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PAGÈS II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE MATÓ</p>
/

/

1.4.99 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 DE FEBRER DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: QUIM MARQUÈS
RESTAURANT EL SUQUET DE L'ALMIRALL
PASSEIG JOAN DE BORBÓ, 65
BARCELONA

Resum Contingut:

La Barceloneta és un dels barris més atractius de Barcelona, ja que no ha perdut el seu caràcter peculiar. Barri de pescadors, manté les seves barques, que atraquen al Moll del Rellotge, els petits bars de tapes i les pudes centenàries on es fregia el peix. La proximitat dels grans iots de luxe, amb el públic cosmopolita, ha revitalitzat la tradicional cuina marinera que s'oferia al voltant del passeig, que ha adquirit un toc de modernitat. Els calamarsets, peça clau del receptari, es cuinen ara amb un saltat de verdures d'hivern, mentre la sípia forma part de l'arròs, però amb bolets. La coca de pa és d'allò més tradicional, amb escalivada i sardines. De les patates noves es fan receptes amb sal, que recorden les de les illes, i amb una escudella de pescador es recupera l'essència d'aquesta cuina marinera d'hivern, que barreja pilota, pernil i fideus, gambes i cloïsses amb botifarra.

/

/
<p>1.4.99.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSETS AMB SALTAT D'HIVERN</p>
<p>1.4.99.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE PA AMB ESCALIVADA I SARDINES</p>
<p>1.4.99.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE FEBRER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB SÍPIA, CEPS I GAMBES</p>
<p>1.4.99.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES NOVES AMB SAL, SIPIONETS I FORMATGE</p>
<p>1.4.99.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS A L'HIVERN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCUDELLA DE PESCADORS</p>
/

/
<p>1.4.100 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: LLUÍS BERNILS RESTAURANT EL CELLER GAUDÍ, 2 MATADEPERA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Un dels nuclis industrials i tèxtils de més tradició, es troba a Matadepera, a prop de Terrassa. Aquesta població es defineix pel seu nucli antic i les luxoses viles d'estiueig, que són la porta d'entrada del Parc Natural de Sant Llorenç, amb l'antic monestir, del segle XI. En un marc d'aquest ordre, es troba un cuiner amb una línia pròpia, entroncada amb la gastronomia clàssica catalana, i amb un producte de qualitat, però també amb una tècnica i una concepció absolutament modernes. El rap, tractat amb tàrtar, o l'orada, amb la ceba picada, són exponents d'una manera d'entendre la gastronomia que retrobarem en la cocció d'una pintada, o en les postres, singulars, com són els creps farcits de taronja. El bacallà, el peix salat, que era menjar dels obrers del tèxtil fa 100 anys, és la base d'un timbal, ric en verdures.</p>
/

/
<p>1.4.100.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TIMBAL DE BACALLÀ AMB SAMFAINA SECA</p>
<p>1.4.100.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE RAP AMB ESCAMARLANS SALTATS</p>
<p>1.4.100.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE TARONJA AMB SALSA DE MÓRES I MARACUIÀ</p>
<p>1.4.100.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE LLOBARRO AMB PATATES CONFITADES</p>
<p>1.4.100.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CELLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINTADA ROSTIDA AMB VI NEGRE DEL PRIORAT</p>
/

/

1.4.101 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA SITGETANA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 26 DE FEBRER AL 2 DE MARÇ DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ANTONI RAFECAS
RESTAURANT LA NANSA
CARRETA, 24
SITGES

Resum Contingut:

Sitges, la vila del museu Maricel, el seu famós passeig, la platja i els carrers estrets de cases blanques oberts al mar, té una gastronomia pròpia. Es fonamenta en receptaris que es feien quan a la Punta Galera amarraven les goletes que portaven vi, la mítica, malvasia, a Cuba. Són cassoles d'arròs importants, plats amb salses vermelles i, per descomptat, el xató, que a Sitges té una fórmula que el diferencia dels xatós de les altres poblacions del Garraf. Aquesta setmana sabrem com es cuinen aquestes receptes clàssiques i d'altres que també són del país: el suquet de lluerna amb patates i allioli negat, o una nova formulació, aquesta vegada com a nucli d'una sopa de carbassa, el bacallà.

/

/
<p>1.4.101.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SITGETANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE LLUERNA AMB PATATES</p>
<p>1.4.101.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SITGETANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE FEBRER DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE CARBASSA I BACALLÀ AMB ALLS TENDRES</p>
<p>1.4.101.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SITGETANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE FEBRER DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XATÓ "FET A SITGES"</p>
<p>1.4.101.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SITGETANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROMESCO D'ESCRITA AMB MONGETES DEL GANXET</p>
<p>1.4.101.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SITGETANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA D'ARRÒS A LA SITGETANA</p>
/

/

1.4.102 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE MARÇ DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ANTONI RAFECAS
RESTAURANT LA NANSA
CARRETA, 24
SITGES

Resum Contingut:

Hem de recuperar el mercat com a font d'inspiració, tant dels aficionats com dels professionals de la cuina. És el millor sistema de trobar el producte del temps. A més a més, ens permet ajustar al màxim la nostra economia al preu variant de les patates, llegums, sense oblidar les mongetes del ganxet i la carn, de conill o de xai; tampoc no podem oblidar el peix. Si hem demanat tripa de bacallà al bacallaner, i ja que és temps de carxofes, podem fer una cassola a l'antiga, però amb una cocció moderna. De fet, aquesta setmana es tracta el receptari clàssic segons els criteris dels cuiners del segle XXI. No són plats de disseny, sinó noves fórmules de cuinar un llom de xai amb patates trufades, d'escabetxar verdures i peixos, de tractar en cocció més lleugera les mongetes del ganxet amb un grapadet de calamarsets, o de fer un mar-i-muntanya de conill i escamarlans en què es respecta al màxim la carn d'aquest crustaci.

/

/
<p>1.4.102.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MONGETES DEL GANXET AMB CALAMARSETS</p>
<p>1.4.102.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA DE BACALLÀ AMB CARXOFES I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.102.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MARÇ DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLES DE CONILL AMB ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.102.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE XAI ROSTIT AMB PATATA TRUFADA</p>
<p>1.4.102.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TRADICIONAL AL SEGLE XXI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE MOLLS I VERDURES ESCABETXADES</p>
/

/

1.4.103 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PIRINEU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 DE MARÇ DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ALFONS PEGUERA
RESTAURANT HOTEL ANDRIA
PASSEIG JOAN BRUDIEU, 24
LA SEU D'URGELL

Resum Contingut:

És bo recuperar la cuina de llargues i lentes cocccions quan encara fa fred a la muntanya, les cassoles fetes amb carn d'animals de corral o reserves del rebost.

És el moment de les sopes de pastor, dels plats de fira de dijous o de retrobar-nos amb un animal emblemàtic, el gall roig. És un ocell que ara viu en semillibertat, prop d'Arsèguel, el poble dels acordionistes. Té una carn tan poderosa que permet fins i tot preparar-lo en talls fins i moderns, en carpaccio. Això sí, la resta de plats de aquesta setmana són de la tradició de muntanya: el conill amb figues seques, les potetes i ventre de corder, amb un xup-xup d'ametlles, l'arròs amb bolets i formatge del Cadí, o la sopa, un bon brou de fesols o de gallina, amb trossets de pa negre i mandonguilles

/

/
<p>1.4.103.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE PASTOR AMB MANDONGUILLES</p>
<p>1.4.103.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE GALL ROIG DE L'ALT URGELL</p>
<p>1.4.103.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MARÇ DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POTETES I VENTRE DE CORDER AL XUP-XUP D'AMETLLES</p>
<p>1.4.103.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB BOLETS I FORMATGE DEL CADÍ</p>
<p>1.4.103.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PIRINEU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL A LA CASSOLA AMB FIGUES SEQUES</p>
/

/

1.4.104 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PENEDÈS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE MARÇ DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: TON MATA
RESTAURANT CAL TON
CASAL, 8
VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Resum Contingut:

Vilafranca una ciutat, envoltada de vinyes, cellers i granges, té una cuina prometedora.

El nucli antic de la vila, amb el Palau dels Comtes Reis, un notable edifici dels segles XII i XIII, ple de museus; i el Museu del vi, amb les seves col·leccions d'àmfores, premses, bótes i eines antigues. Però Vilafranca és també la capital del l'aviram amb pedigrí, dels galls de carn ferma i dels ànecs muts. Recordem també que la vila té cellers centenaris, situats entre l'estació i el casc antic. Fruit de tota aquesta riquesa són els guisats d'ànec mut amb gambes, les cuixes d'ànec amb vi negre, el gall farcit, perfumat pel cava brut o la tripa de bacallà amb la seva amanida i la salsa de xató, que és la saborosa salsa vermella del Penedès.

/

/
<p>1.4.104.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PENEDÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC MUT DEL PENEDÈS AMB GAMBES</p>
<p>1.4.104.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PENEDÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE TRIPA DE BACALLÀ AMB SALSÀ DE XATÓ</p>
<p>1.4.104.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PENEDÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MARÇ DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA D'ÀNEC AMB VI NEGRE</p>
<p>1.4.104.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PENEDÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALL DEL PENEDÈS FARCIT AMB CAVA BRUT</p>
<p>1.4.104.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PENEDÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRUITA VERMELLA GRATINADA AMB LICOR DE TARONJA</p>
/

/

1.4.105 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LLEIDA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 26 AL 30 DE MARÇ DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ALBERT COGUL
RESTAURANT EL CELLER DEL ROSER
LLEIDA

Resum Contingut:

A Lleida la cuina tradicional, la de les coques de recapte i el multitudinari aplec del cargol; va paral·lela a una nova cuina, moderna, establerta en la primera matèria lleidatana: l'oli, les verdures de l'horta i els peixos salats, amb la clàssica arengada. La cuina lleidatana d'ara no oblida les seves arrels, però les formula d'una manera més agosarada, buscant el contrast. Això constitueix una riquesa gastronòmica que ens permetrà tastar una cassola de tros o tornar a descobrir la clàssica arengada amb raïm, però del segle XXI, amb un toc dolç de gelatina de moscatell, i uns litxis que faran de raïm. L'arròs es pot entendre com un risotto, és a dir, amb una cocció a la italiana: i el peix de secà, el bacallà, el podem fer amb patates confitades amb all. Amb punts de cocció, tècniques i presentacions absolutament moderns, però això sí amb les aromes de tota la vida.

/

/
<p>1.4.105.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEIDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARENGADA DESESPINADA AMB TORRADETES I GELATINA DE MOSCATELL</p>
<p>1.4.105.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEIDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RISOTTO DE FETGE GRAS</p>
<p>1.4.105.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEIDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MARÇ DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE LLET AMB COMPOTA DE TARONJA</p>
<p>1.4.105.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEIDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PATATES CONFITADES AMB ALL</p>
<p>1.4.105.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEIDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MARÇ DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OUS ESCUMATS AMB SALMÓ I CREMA DE PÈSOLS</p>
/

/

1.4.106 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA CENTREUROPEA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 2 AL 6 D'ABRIL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ROC CARBONELL
RESTAURANT BIER-ART
PLACETA MONTCADA, 5
BARCELONA

Resum Contingut:

Els senyors que passejaven pel passeig de Gràcia, a principis del segle passat, somiaven en dues cuines fastuoses, la francesa i la centreuropea. A la Maison Dorée de la plaça de Catalunya es menjava a la francesa, mentre que la xucrut i la xarcuteria alemanya, s'oferia a la Moritz. Els anglesos que treballaven a la Compañia del Ferrocarril, foradant el Tibidabo, van introduir el whisky al Petit Pelayo. La gastronomia centreuropea va perdre força amb les guerres, però ara es torna a recuperar, i ja podem menjar un goulash fet amb cervesa, la típica kartofelsalat o amanida de patates, el braó de porc amb xucrut, en què es obligat afegir una guarnició a base de compota de poma o l'apfelstrudel, el característic i dolç pastís de poma alemany. Aquests plats tan contundents i complicats els ensenyen a cuinar aquesta setmana.

/

/
<p>1.4.106.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CENTREUROPEA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GOULASCH DE XAI AMB CERVESA I BOLETS</p>
<p>1.4.106.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CENTREUROPEA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BRAÓ DE PORC AMB XUCRUT</p>
<p>1.4.1063 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CENTREUROPEA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'ABRIL DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE KARTOFELSALAT AMB HERBA DELS CANONGES</p>
<p>1.4.106.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CENTREUROPEA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLI DE CARN I VERDURA (MAULTASCHEN)</p>
<p>1.4.106.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CENTREUROPEA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: APFELSTRUDEL (PASTÍS DE POMA)</p>
/

/

1.4.107 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'HOTEL

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 D'ABRIL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: DAVID ROMERO
RESTAURANT HOTEL BARCELÓ-SANTS
PLAÇA PAÏSOS CATALANS, S/N
BARCELONA

Resum Contingut:

A Barcelona, durant la Belle Époque, que es va viure intensament al Paral·lel, els grans burgesos viatgers, menjaven als restaurants dels hotels. Tenint en compte que els hotels disposen d'una àmplia plantilla que els permet fer una cuina plena de detalls. Després de les grans guerres, i de la invasió turística, els restaurants d'hotels van perdre carisma i nivell gastronòmic. Des de fa uns quants anys, però aquesta tendència s'ha anat invertint, i s'ha tornat a aquella cuina una mica fastuosa, feta, això sí, dins els paràmetres de la dieta mediterrània. Aquesta setmana un cuiner d'hotel prepara un caneló d'espínacs a la catalana i làmines de bacallà confitat, una crema lleugera de llenties i peus de poc rostits, la nova versió d'un clàssic, mentre que el caviar d'arengades s'incorpora com a novetat a un llobarro amb caldo curt de llegums.

/

/
<p>1.4.107.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HOTEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA CALENTA DE SARDINES I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.107.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOTEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELÓ D'ESPINACS A LA CATALANA</p>
<p>1.4.107.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOTEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'ABRIL DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT DE POLLASTRE FARCIT A LA SAL</p>
<p>1.4.107.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HOTEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB CALDO CURT DE LLEGUMS</p>
<p>1.4.107.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'HOTEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE LLENTIES AMB PEU DE PORC ROSTIT</p>
/

/

1.4.108 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA PER A UN MATEIX

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 16 AL 20 D'ABRIL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER PELLICER
RESTAURANT ABAC
REC, 79-89
BARCELONA

Resum Contingut:

Cuinar per a un mateix o per als amics més propers, pot convertir un acte pràctic en un fet lúdic. Dins d'aquesta concepció podem elaborar plats fàcils i imaginatius, gustosos i sorprenents, amb un toc de cuina molt personal que no trobarem en els receptaris de sempre, ni en les cuines dels restaurants. Aquesta setmana, els aficionats a cuinar a casa podran preparar un senzill pa amb tomàquet amb verats, descobrir una nova manera de presentar la tonyina acompanyada de verdura, fer un arròs cremós amb verdura de temporada, complicar-se una mica més la vida i fer una terrina de conill escabetxat, que podem deixar preparat per als amics, a qui sorprendrem amb unes postres, una sopa de pinya i dàtils, acompanyada de glaçons de taronja.

/

/
<p>1.4.108.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA PER A UN MATEIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE PINYA I DÀTILS AMB GLAÇONS DE TARONJA</p>
<p>1.4.108.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA PER A UN MATEIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TERRINA DE CONILL</p>
<p>1.4.108.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA PER A UN MATEIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'ABRIL DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA AMB BRÒQUIL</p>
<p>1.4.108.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA PER UN MATEIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA AMB TOMÀQUET I VERATS</p>
<p>1.4.108.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA PER UN MATEIX</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CREMÓS AMB VERDURETES DE TEMPORADA</p>
/

/

1.4.109 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL ARROSSOS DEL BAIX EBRE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 23 AL 27 D'ABRIL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: MARGARET NOFRE
RESTAURANT SANT CARLES
RAMBLA FELIP PEDRELL, 19
TORTOSA

Resum Contingut:

Tortosa té bons miradors per contemplar les aigües de l'Ebre. Parlar de la cuinat de Tortosa és parlar del riu i evocar els Reials Col·legis, el Castell de la Suda, l'antic palau reial àrab, la catedral i els palaus gòtics, com el Despuig, i d'estils més complexos com el de Capmany. Aquest viatge per la ciutat ens obre la gana, i la gana, a Tortosa, se soluciona amb un bon arròs. Aquesta setmana sabrem com es cuinen arrossos amb gambes i congre, favetes amb conill i moixernons, o amb rap i carxofes, i no es pot descuidar l'arrossejat, senzill, en aquest cas amb calamar. Tots fets amb un arròs d'especial qualitat, l'arròs bomba.

/

/
<p>1.4.109.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS ARROSSOS DEL BAIX EBRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB FAVETES</p>
<p>1.4.109.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS ARROSSOS DEL BAIX EBRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB RAP I CARXOFES</p>
<p>1.4.109.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS ARROSSOS DEL BAIX EBRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB GAMBES I CONGRE</p>
<p>1.4.109.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS ARROSSOS DEL BAIX EBRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARROSSEJAT AMB CALAMAR</p>
<p>1.4.109.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS ARROSSOS DEL BAIX EBRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB CONILL I MOIXERNONS</p>
/

/

1.4.110 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL PRIORAT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 30 D'ABRIL AL 4 DE MAIG DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINERA: MARIA BARTOLOMÉ
RESTAURANT FONDA LA FIGUERA
CARRETERA, 16
LA FIGUERA

Resum Contingut:

El Priorat ha estat redescoberta com una important comarca vinícola, aquest fet ha provocat un sobtat interès. El mateix que van sentir els monjos d'una Cartoixa de Provença, que tot caminant pel llarg del riu Ciurana, van fer un paradís a Scala Dei. En les mateixes vinyes costerudes on van plantar les garnatxes, hi trobarem ceps centenaris i de nova plantació que garanteixen el vi de qualitat d'aquests pobles que tenen noms que suggereixen bons vins: Falset, Capçanes, Gratallops, Porrera, Poboleda... La mateixa estructura de terrasses imposa una cuina pròpia de la pagesia amb pocs recursos i molt de camí a l'esquena, capaç de fer, amb quatre ingredients, uns plats gustosos i festius, ara recuperats per cuiners conscients del valor d'aquestes receptes tan antigues. Les patates de Festa Major, una manera d'aprofitar els rostits, com les típiques crestes. El conill boscà o de corral, que s'estova en un sofregit de verdures, i l'arròs, fet amb el bacallà com a peix de secà, també són plats festius d'un receptari que no oblida el dolç, del mostillo, fet evidentment, amb el vi del Priorat i amb herbes aromàtiques.

/

/
<p>1.4.110.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PRIORAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'ABRIL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOSTILLO DEL PRIORAT</p>
<p>1.4.110.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PRIORAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM AMB VI NEGRE DEL PRIORAT</p>
<p>1.4.110.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PRIORAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MAIG DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB VERDURA I BACALLÀ</p>
<p>1.4.110.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PRIORAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES DE FESTA MAJOR</p>
<p>1.4.110.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PRIORAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRESTES DE LA FIGUERA</p>
/

/

1.4.111 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 AL 11 DE MAIG DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: JEAN-FRANÇOIS FERRI
RESTAURANT LA MAISON DU LLANGUEDOC-ROUSSILLON
PAU CLARIS, 77
BARCELONA

Resum Contingut:

Les comarques del Rosselló i del Llenguadoc tan properes, tenen l'interès evident de les vinyes de Banyuls, del port de Cotlliure, dels palaus gòtics de Perpinyà, o de la vital i colorista ciutat del Tolosa (de Llenguadoc). A Barcelona en un espai on trobarem des de les ostres de la mediterrània als vins del Menerbés. També hi trobarem una àmplia referència cultural, amb exposicions, catàlegs i fotografies, que ens recorden un país que va ser la terra dels càtars. Aquesta setmana veurem com es cuina el confit d'ànec amb una guarnició de patates, molt peculiar, com es fa el rostit de porc a la cassola, o el coll i pit de cabrit estofat. Com que l'hivern queda enrere, ens fan uns espàrrecs guarnits amb bolets i embolcallats amb pasta de full.

/

/
<p>1.4.111.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CABRIT AMB AGRELLA</p>
<p>1.4.111.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA DE FULL AMB ESPÀRRECS I BOLETS</p>
<p>1.4.111.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MAIG DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MITJANA DE BOU AMB "PASCADES"</p>
<p>1.4.111.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROSTIT DE PORC A LA CASSOLA</p>
<p>1.4.111.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA MAISON DU LANGUEDOC-ROUSSILLON</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONFIT D'ÀNEC AMB PATATES GRATINADES</p>
/

/

1.4.112 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PRIMAVERA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 14 AL 18 DE MAIG DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINERA: MERCÉ NAVARRO
RESTAURANT ROIG ROBÍ
SÈNECA, 20
BARCELONA

Resum Contingut:

Una visita als mercats és el que ens suggereixen aquesta setmana. Es pot anar als grans mercats de les ciutats, o també podem visitar els més petits, de les viles, on els pagesos de la rodalia porten la verdura més fresca. De fet, contemplar les parades és una manera d'elaborar els menús de la setmana. Si observem les faves i pèsols, de verds contrastats, i triem les més petites. Es poden fer a la catalana, comprant una bona botifarra de faves. Els espàrrecs verds, ara a preus raonables, per fer amanides. Les múrgoles, el millor bolet de la primavera, i un dels més saborosos de l'any. La sípia, que està en un bon moment, ni els verats, que s'adiuen perfectament amb la verdura que hem dit abans.

/

/
<p>1.4.112.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PRIMAVERA</p>
<p>1.4.112.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARS FARCITS</p>
<p>1.4.112.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MAIG DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE PASTA FRESCA AMB MÚRGOLES I FORMATGE</p>
<p>1.4.112.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERATS AMB PÈSOLS</p>
<p>1.4.112.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS A LA CASSOLA AMB COLOMÍ</p>
/

/

1.4.113 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 21 AL 25 DE MAIG DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: SERGIO TORRES
RESTAURANT RENO
TUSET, 27
BARCELONA

Resum Contingut:

Si als segles passats els restaurants com La Maison Dorée, el Suís o El Cafè de l'Òpera, tenien fama arreu, la tradició va continuar amb establiments on també es buscava una cuina de categoria, amb els millors entrecots, amb salses perfectes, els xais més tendres i ben construïts, els espàrrecs de temporada i la fruita primerenca amb què s'elaboraven les postres. El restaurant Reno va ser el continuador d'aquesta tradició, una vegada desaparegut el Suís. Fundat per un mestre de cuiners, el senyor Julià, el 1954, va ser decorat pels arquitectes Frederic Correa i Alfons Milà. En conjunt es va crear un estil amb una estètica típica dels anys 60 i que ara resulta intemporal, i una carta clàssica que també és moderna alhora.

/

/
<p>1.4.113.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROGERS AMB PEBROT ESCALIVAT</p>
<p>1.4.113.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GELAT DE PA, VI I SUCRE AMB COCA DE VIDRE</p>
<p>1.4.113.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MAIG DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOTIFARRA CASOLANA I PEUS DE PORC AMB MONGETES DEL GANXET</p>
<p>1.4.113.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPAGUETIS AMB FETGE GRAS, TÒFONA I VINAGRE</p>
<p>1.4.113.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL RESTAURANT RENO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINCES DE BOU DE MAR AL NATURAL</p>
/

/

1.4.114 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 DE MAIG A L'1 DE JUNY DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
BULLI-TALLER

Resum Contingut:

Molts cuiners joves han aconseguit donar dimensió internacional a la cuina catalana, la pastisseria, i sobretot la pastisseria de restaurant, ha fet un important salt endavant, a partir d'obradors dotats de moderníssimes tecnologies, on es treballen, gairebé científicament, tots els ingredients dolços, i també salats, capaços de multiplicar fins a l'infinit les postres. El Taller del Bulli, situat en un antic palau barceloní, és un dels grans referents quan es pensa en la investigació de nous gustos i contrastos, un treball que va des dels sabors bàsics, fins a l'arxiu de totes aquestes sensacions. Durant la setmana ens mostren com s'elaboren postres noves, pensades no per enlluernar, sinó per poder-les fer a casa.

/

/
<p>1.4.114.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOUSSE DE XOCOLATA CRUIXENT</p>
<p>1.4.114.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE MELÓ I ARANJA AMB MENTA</p>
<p>1.4.114.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MAIG DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TIRAMISÚ</p>
<p>1.4.114.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MAIG DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE MANGO I PINYA</p>
<p>1.4.114.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL BULLI-TALLER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE POMA I GELAT DE VAINILLA</p>
/

/

1.4.115 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 4 AL 8 JUNY DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: CARLES GAIG
RESTAURANT GAIG
CARRER ARAGÓ, 214
BARCELONA

Resum Contingut:

En el futur una de les disciplines que probablement formarà part de l'educació bàsica, serà la cuina, entesa com a espai de lleure, de creativitat i de coneixement sobre la dieta. Els menjadors de les escoles es convertiran en petites aules on els nens aprendran les tècniques bàsiques i perdran el rebuig a la verdura fresca i altres hortalisses: pèsols, pastanagues, patates, enciam, bledes... També s'atreviran a fer plats d'una certa complexitat i perdran la por del foc i del contacte amb les cuines. Molts nens són mestres de cuina en potència. Aquesta setmana dos dels finalistes que han representat Catalunya al premi de cuina per a nens més important, a París, en demostren que tot el que s'ha dit és possible, sota la direcció d'una persona experta.

/

/
<p>1.4.115.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARCELLETS DE VERDURES</p>
<p>1.4.115.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POMA AMB IOGURT I MADUIXES</p>
<p>1.4.115.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JUNY DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESTOFAT DE PÈSOLS AMB SÍPIA</p>
<p>1.4.115.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CREMÓS DE CONILL</p>
<p>1.4.115.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS NENS AMB CARLES GAIG</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE PÈSOLS AMB OU</p>
/

/

1.4.116 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PESCADORS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE 11 AL 15 DE JUNY DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINERA: MARIA COVALEA
RESTAURANT CAN MAJÓ
ALMIRALL AIXADA, 23
BARCELONA

Resum Contingut:

Els pescadors van inventar abans que existissin els frigorífics la cuina de mercat que és la cuina del producte fresc.

Al voltant de les barques, les dones dels pescadors trobaven el producte del dia, el peix acabat de pescar, encara viu, el més fresc. Al port de la Barceloneta, amarrades al moll del Rellotge, es troben les barques que ens recorden l'origen de tots els restaurants mariners de la zona. Més al nord, a Sant Feliu, les barques de pesca mostren l'espectacle de llagostes, llamàntols, tota mena de peix blau, i els peixos de roca, amb els quals es fan uns brous fonamentals a l'hora de cuinar un producte que coneix el gel lleugerament, i que combina a la perfecció amb tomàquets, cebes i pebrots, també frescos, dels horts que mantienien els pescadors quan no sortien a pescar.

/

/
<p>1.4.116.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE PEIX</p>
<p>1.4.116.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MARMITA DE LLAMÀNTOL</p>
<p>1.4.116.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JUNY DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS GRUIXUTS AMB CALAMARSETS I ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.116.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE VERAT AMB PÈSOLS I OU DUR</p>
<p>1.4.116.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PESCADORS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANXOVES CONFITADES A L'ESTIL DE SANT FELIU DE GUÍXOLS</p>
/

/

1.4.117 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA TAILANDESA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE JUNY DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINERA: CLARA ROCA I NOK
RESTAURANT THAI GARDENS
DIPUTACIÓ, 273
BARCELONA

Resum Contingut:

No totes les cuines asiàtiques són iguals. Concretament, la cuina tailandesa, la cuina thai, té una personalitat pròpia, allunyada de la japonesa o la xinesa.

Sorprèn la capacitat d'integrar en l'elaboració dels seus plats, tot un ventall de colors, formes, fetes amb elements gairebé sempre comestibles. Les grans fruites exòtiques, el mango, la papaia, el coco verd i les flors, formen part d'una manera de parar la taula. Els plats se serveixen en petites racions, que recorden les nostres tapes, servides en bols, i sempre acompanyades d'arròs. Es menja amb cullera i forquilla, però no amb ganivet, considerat des del segle XIX, un artefacte/estri bèl·lic. Els plats condimentats amb herba-llimona, tarongina, galanga, gingebre i curri, es poden adaptar perfectament als nostres gustos. La cuina thai no és una cuina forta, ben al contrari, és dietètica. Aquesta setmana sabrem com es preparen el pollastre amb salsa tailandesa, la coneguda sopa de llet de coco, els llagostins amb curri vermell o un dolç i aromàtic flam de coco. Tot una delícia pel paladar.

/

/
<p>1.4.117.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TAILANDESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: KAI SATEE (POLLASTRE AMB SALSA TAILANDESA)</p>
<p>1.4.117.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TAILANDESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE FIDEUS</p>
<p>1.4.117.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TAILANDESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE JUNY DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TOM KHA KAI (SOPA DE LLET DE COCO AMB XAMPINYONS)</p>
<p>1.4.117.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TAILANDESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE COCO</p>
<p>1.4.117.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA TAILANDESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AMB CURRI VERD</p>
/

/

1.4.118 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS PLATS FREDS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE JUNY DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER. MARC SINGLA
RESTAURANT TALAIA MAR
MARINA, 16
BARCELONA

Resum Contingut:

La tecnologia ha entrat plenament a la cuina a partir dels anys 80. Tècniques de conservació al buit, forns de vapor, plaques d'inducció, robots i sifons, han permès, al cuiners actuals ampliar el món dels gustos i de les textures, arribant a contraposar el fred amb el calent, el dolç amb el salat, dins d'un mateix plat. No es tracta de barrejar, sinó de trobar un món més complex, on gaudir de la matèria en diferents estadis d'elaboració. De fet, aquesta nova manera de treballar, que ha fet de Catalunya un país capdavanter en el món de la gastronomia, gràcies, entre altres, als treballs d'investigació de Ferran Adrià, que no exclou la tradició sinó que la integra i transforma. D'acord que les tècniques són complexes, però també les podem utilitzar a casa; amb paciència i esperit innovador, les dues grans virtuts dels cuiners de sempre.

/

/
<p>1.4.118.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PLATS FREDS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPÀRRECS AMB MAIONESA CALENTA</p>
<p>1.4.118.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PLATS FREDS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA CRUIXENT AMB SEITONS I OLI D'ESPÈCIES</p>
<p>1.4.118.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PLATS FREDS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE JUNY DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB GELATINA DE TOMÀQUET</p>
<p>1.4.118.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PLATS FREDS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GASPATXO DE BOU DE MAR</p>
<p>1.4.118.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS PLATS FREDS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRUDITÉS D'ESPÀRRECS AMB VINAGRETA DE SOJA I GINGEBRE</p>
/

/

1.4.119 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE MARINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 2 AL 6 DE JULIOL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: PEDRO BARROSA I SANTIAGO COLL
RESTAURANT MARINA (CAN COLL)
PASSEIG MARÍTIM, 68
VILANOVA I LA GELTRÚ

Resum Contingut:

La Mediterrània té una cuina basada fonamentalment en el peix i que a vegades també es consumeix cru, és el cas de certs mariscs, i que combina bé amb l'arròs i en les hortalisses, és una cuina cardiosaludable, amb una estètica potent que pot convertir un plat en una obra d'art. Aquesta setmana el Pedro i el Santiago del restaurant Marina, més conegut com Can Coll, ens preparen , entre d'altres un bull de tonyina, una llagosta a l'americana o un pistonat del sèbio que esta per llepar-se els dits, no és per menys.

/

/
<p>1.4.119.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GIBRELLADA</p>
<p>1.4.119.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BULLABESSA</p>
<p>1.4.119.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JULIOL DE 2001</p>
/

<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PISTONAT DEL SÈBIO</p>
<p>1.4.119.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BULL DE TONYINA</p>
<p>1.4.119.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MARINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTA A L'AMERICANA</p>

/

1.4.120 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL CINTURÓ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 DE JULIOL DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: ANTONIO RODRÍGUEZ I ANTÒNIA MARTÍNEZ
RESTAURANT EL CORTIJO
CARRER TORRAS I BAGES, 101
CORNELLÀ DE LLOBREGAT

Resum Contingut:

Uns dels ingredients bàsics per la integració de les cultures és la cuina i la festa. Una mostra seria la Feria de Abril, a Barcelona, que és un exemple evident de l'acceptació d'una manera d'entendre la vida diferent a la nostra. D'acord que pernil de pota negra, llom de canya i fino, són tota una temptació, però els andalusos afincats a Barcelona també s'han endut (de casa) receptes més econòmiques, molt saboroses, i d'una tradició antiga, vinculada a la cuina rural. Amb molt pocs elements, alls i ametlles crues per fer "ajoblanco", tomàquets, vinagre, oli i les verdures de l'hort per fer gaspatxos i els peixos més populars, per fregir i adobar, configuren un receptari que a més a més de gustós, té l'immens avantatge de ser ideal quan la calor és més forta

/

/
<p>1.4.120.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CINTURÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AJOBLANCO</p>
<p>1.4.120.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CINTURÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MIGAS</p>
<p>1.4.120.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CINTURÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JULIOL DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GASPATXO DEL CORTIJO</p>
<p>1.4.120.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL CINTURÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FREGIT DE POBRE</p>
<p>1.4.120.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL PEIX BLAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SORELL ADOBAT</p>
/

/

1.4.121 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'ESTANYOL

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: JOAN FONT
RESTAURANT L'ESTANYOL
CLUB DE GLOF MONTANYÀ
EL BRULL

Resum Contingut:

La gent amb poder adquisitiu, ha propiciat una cuina marinera rica, que contrasta amb la cuina senzilla dels pescadors. Al marge del preu, l'evolució té una perspectiva positiva. A l'interior, el canvi de terres de conreu pels camps de golf ha tingut un efecte semblant. A Osona, una terra rica en productes, amb una tradició que fa del porc un protagonista saborós, s'ha produït un renaixement culinari, palès en totes les guies gastronòmiques. Dins aquest concepte de cuina tradicional renovada, podem trobar plats que els més agosarats podrien qualificar de festa major del segle XXI, en els quals els escamarlans, el somni dels pagesos, tenen el contrapunt dels talls de cansalada del coll, que tant agrada als mariners. Ara, la tonyina es prepara amb escalivades trinxades, prèviament marinada. El xai d'Osona, la qual cosa és tot un pedigrí, que permet cuinar-lo molt al seu punt, perfumat per l'all i la mostassa. Però el plat més de festa major, més barroc, és el turbot amb suc de rostit, un platillo que recorda el mar i muntanya.

/

/
<p>1.4.121.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ESTANYOL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE SETEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA D'ESCAMARLANS AMB CANSALADA DEL COLL</p>
<p>1.4.121.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ESTANYOL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE SETEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE TURBOT AMB SUC DE ROSTIT</p>
<p>1.4.121.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ESTANYOL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE SETEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA MARINADA AMB TRINXAT D'ESCALIVADA</p>
<p>1.4.121.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ESTANYOL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE SETEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLAM DE XAI AMB PERFUM D'ALLS</p>
<p>1.4.121.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'ESTANYOL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE SETEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUFLÉ DE XOCOLATA AMB SALS DE TARONJA</p>
/

/

1.4.122 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS TINARS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 1 AL 5 D'OCTUBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines

E-MAIL: CUINES@tv3.cat

CUINER: MARC GASCONS

RESTAURANT ELS TINARS

CTRA. DE BARCELONA A SANT FELIU DE GUÍXOLS, KM 25
GIRONA

Resum Contingut:

A Girona es concentren dues formes culinàries definitòries de Catalunya, la de la muntanya i la dels mariners.

Entre els paisatges de la Selva, l'Empordà i la Garrotxa trobarem una vall on la cuina s'afina. És una terra de platillos que conserva l'abarrocament de la cuina de la Catalunya Vella, influenciada, però, pels mariners i la seva cuina més immediata. Ara els cuiners busquen, a partir d'aquests conceptes clàssics fonamentals en la picada i els sofregits, punts de cocció que realcin l'excel·lent matèria primera d'aquestes comarques, on trobarem des de mongetes del ganxet, llobregants, sipietes i verdura de l'horta, fins a un variat corral gràcies al qual es fan mandonguilles amb carn de gratapallers i papada, definitòries dels coneguts com a plats de mar i muntanya. Aquesta setmana ens cuinen aquests platillos de vella tradició però de nou concepte.

/

/
<p>1.4.122.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS TINARS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE PEU DE PORC AMB TALLARINES DE CALAMARS</p>
<p>1.4.122.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS TINARS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE MACARRONS AMB ROSSINYOLS I SÍPIA</p>
<p>1.4.122.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS TINARS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'OCTUBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MANDONGUILLA DE POLLASTRE AMB SIPIONS I ROSSINYOLS</p>
<p>1.4.122.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS TINARS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES FARCIDES AMB TÒFONA I FORMATGE TOU</p>
<p>1.4.122.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS TINARS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLETA DE LLOBREGANT AMB MONGETES DEL GANXET</p>
/

/

1.4.123 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL RACÓ D'EN BINU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 D'OCTUBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: FRANCESC FORTÍ
RESTAURANT RACÓ D'EN BINU
PUIG I CADAFALCH, 14
ARGENTONA

Resum Contingut:

Podríem dir que El Maresme és una terra privilegiada. El clima, el sol, les fonts i el mar afavoreixen que una comarca geogràficament poc extensa disposi d'un rebost copiós, curull de fruita, de verdura i vinya.

Aquestes condicions han donat vida a poblacions que, com Argentona, tenen una llarga tradició cultural, que es reflecteix en cases pairals, urbanes i rurals, i d'altres de modernistes, fruit de la intensa vida econòmica d'aquestes terres, quan els burgesos tenien el bon gust de demanar a Puig i Cadafalch el projecte de les seves vivendes. D'un arquitecte gaudinià, en Lluís Bonet, és la capella de Sant Miguel, que no ens pot, fer oblidar ni el Museu del Càntir, ni la casa dels Fortí, on la besàvia Maria va donar vida a una nissaga de fondistes restauradors i cuiners que encara mantenen la tradició dels plats antics, de la cuina ben feta, tal com li agradava a l'avi.

En memòria seva, i a partir de l'obra de l'arquitecte Antoni de Moragas, es va recuperar el seu racó, "El racó d'en Binu".

/

/
<p>1.4.123.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ D'EN BINU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE VEDELLA AMB FRUITA SECA</p>
<p>1.4.123.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ D'EN BINU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OSTRES ARREBOSSADES</p>
<p>1.4.123.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RACÓ D'EN BINU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GRANISSAT DE CREMA CATALANA</p>
<p>1.4.123.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RACÓ D'EN BINU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE FETGE D'OCA</p>
<p>1.4.123.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: RACÓ D'EN BINU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CÒCTEL DE LLAGOSTINS</p>
/

/

1.4.124 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL BALANCI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 D'OCTUBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: JOSEP M. BAIXAS
RESTAURANT EL BALANCI
BON VIATGE, 22
SANT JOAN DESPI

Resum Contingut:

En dos grups es poden dividir els aficionats a la bona taula: els dels plats de sempre, fets amb cassoles d'aquelles que fan xup-xup, i els que volen descobrir nous sabors.

De fet, tots dos grups són bastant semblants, perquè moltes receptes que ara són novetat ja es coneixien fa més de dos-cents anys. Les cebes farcides són medievals i modernes alhora, i el bacallà, amb un toc de dolç té arrels àrabs. Cuinar amb fruita és moderníssim, encara que les samfaines fetes amb fruita siguin antigues. Molts pagesos de Lleida, els que cuinen amb cassoles tradicionals, saben que la poma i l'albergínia combinen molt bé, si l'oli és de les Garrigues. Sí que és una novetat la presència de determinades fruites a la cuina, com l'alvocat, fins fa poc, no gaire conegut, o el kiwi, que ens sedueix pel color i pel disseny. Aquesta setmana reelaboren un bacallà, inventen una copa amb alvocat, com a aperitiu, i donen forma japonesa als llagostins, això sí, amb espaguetis grecs i italians.

/

/
<p>1.4.124.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL BALANCI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FREGITEL.LA DE CALAMARSETS I CEBA</p>
<p>1.4.124.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL BALANCI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MORRO DE BACALLÀ AMB FRUITA</p>
<p>1.4.124.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL BALANCI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'OCTUBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT D'ÀNEC AMB PAPARDELLE I AMETLLES</p>
<p>1.4.124.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL BALANCI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA D'ALVOCAT AMB GRANISSAT DE CAIPIRINHA</p>
<p>1.4.124.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL BALANCI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AMB ESPAGUETIS CRUIXENTS</p>
/

/

1.4.125 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES PATATES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 D'OCTUBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: MANEL JIMÉNEZ
RESTAURANT MENJADOR DE CAN RAVELL
GIRONA, 59
BARCELONA

Resum Contingut:

És difícil trobar-hi bones patates, a Europa, malgrat que siguin un dels aliments més comuns a tot el continent, i un dels més saborosos si els sabem triar i cuinar. Hi ha molts tipus de patates. Les Rosebald són ideals per la textura que tenen, que fa que aguantin la sal. Són molt bones amanides o amb sal com ho fan a Canàries. Una bona patata ens permetrà fer un plat exquisit: un puré que acompanyarà un colomí per exemple. Amb les Mona Lisa podem fer una crema, perquè aguanten molt bé les aromes del pebre i el safrà. Les Rattes, senzillament bullides, tèbies i passades per la paella són les millors per acompanyar les sardines. Mentre que les Charlotte són idònies per fer cremes lleugeres, ja que combinen molt bé amb verdures com ara els alls tendres. Aquesta setmana es reivindiquen, com a acompanyament, les bones patates

/

/
<p>1.4.125.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PATATES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BULLABESSA DE PETXINES</p>
<p>1.4.125.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PATATES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ CONFITAT I ROSTIT AMB PATATA TRINXADA</p>
<p>1.4.125.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PATATES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'OCTUBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ CONFITAT AMB CREMA D'ALLS TENDRES</p>
<p>1.4.125.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PATATES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES AMB PATATES I TOMÀQUETS ESCALIVATS</p>
<p>1.4.125.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PATATES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ORADA AMB "PAPAS ARRUGÁS"</p>
/

/

1.4.126 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DE LA VINYA ROSA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 30 D'OCTUBRE AL 2 DE NOVEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: CUINES@tv3.cat
CUINER: MAGÍ HUGUET
RESTAURANT VINYA ROSA
AV. SARRIÀ, 17
BARCELONA

Resum Contingut:

El camí que unia el barri antic de Barcelona amb els horts de la vila de Sarrià era la carretera de Sarrià.

Al voltant d'aquesta artèria va créixer la ciutat, cap a les masies de les Corts, creant-se tot tipus d'edificis. A l'entorn d'aquest camí van aparèixer diferents restaurants i bars, algun ja enderrocats, com Les Flors de Maig, i altres que van agafar volada, com és el cas de Vinya Rosa. El fill dels fundadors, en Magí Hugué, va aprendre cuina com es feia fa anys, anant de vailet a un restaurant de París. Amb la lliçó ben apresada, va fer de l'antic restaurant i del receptari de la seva mare la base on entroncar els seus coneixements de l'alta cuina francesa. Aquesta setmana hi han plats que responen a la curiositat d'aquest xef per l'amalgama de diferents estils culinàries, combinant peix de roca amb bolets, donant un toc mallorquí al lluç, vestint amb caramel les guatlles o recuperant receptes sucoses i econòmiques, com són els gratinats.

/

/
<p>1.4.126.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VINYA ROSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GUATLLES CAMEL.LITZADES</p>
<p>1.4.126.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VINYA ROSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RELLOM TROPICAL DE PORC</p>
<p>1.4.126.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VINYA ROSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 D'OCTUBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE RABEUQUET AMB OUS D'ARENGADA</p>
<p>1.4.126.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VINYA ROSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOTIFARRA DOLÇA AMB POMA I PURÉ DE CASTANYES</p>
<p>1.4.126.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA VINYA ROSA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PIT D'ÀNEC AMB CONFITURA DE CARBASSA I VINAGRE BALSÀMIC</p>
/

/

1.4.127 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA MINIMALISTA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE NOVEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: PACO GUZMÁN
RESTAURANT SANTA MARIA
COMERÇ, 17
BARCELONA

Resum Contingut:

Els viatgers que passaven pel nostre país, segles enrere, ja assenyalaven l'afició a menjar fora de casa a base de tapes i cassoles. Sobre aquestes menges s'ha creat, quasi espontàniament, un receptari, en què apareixen els pernills andalusos, les tripes fetes a la catalana, a la gallega o a la madrilenya, i el bacallà en totes les seves variants. Si bé és cert que tapes i "montaditos" triomfen a tot Espanya, a Barcelona hi ha hagut un fenomen de redefinició culinària buscant ingredients més rics, noves propostes i matèries procedents d'Amèrica del Sud i de l'Orient. Tot això, amb una estètica més acurada, ha produït un minimalisme culinari que s'aparta de les tapes de tota la vida, feixugues i olioses, i ha generat menús de molts plats, tots exquisits, sorprenents i magníficament presentats. És evident que la cuina japonesa és una font d'inspiració tant pel que fa a la forma de tallar com als punts de cocció de determinats peixos i carns.

/

/
<p>1.4.127.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MINIMALISTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DEL DIA</p>
<p>1.4.127.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MINIMALISTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETA DE TONYINA AMB SOJA</p>
<p>1.4.127.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MINIMALISTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE NOVEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BROQUETA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.127.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MINIMALISTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB MONIATOS I CONFITATS DE VINAGRE</p>
<p>1.4.127.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MINIMALISTA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE CODONY AMB PERES I XOCOLATA</p>
/

/

1.4.128 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 DE NOVEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: BENVINGUT ALIGUÉ
RESTAURANT ALIGUÉ
CRTA. DE VIC-EL GUIX, 8-10
MANRESA

Resum Contingut:

Una visita al mercat és una de les maneres més plàstiques de saber que som al cor de la tardor, sobretot per la gent de ciutat. Les parades de bolets mostren el tresor de rossinyols, fredolics, llenegues, siurenys, rovellons, trompetes de la mort, peus de rata... que ens inviten a caminar pel bosc. És una activitat que fan els caçadors, buscant l'altre tresor de la tardor, el porc senglar, la perdiu, el conill de bosc, el majestuós faisà i el difícil ànec. És una acumulació de suggeriments que es repeteix cada any i que provoca als bons cuiners a inventar nous tractaments culinaris, sempre sota conceptes clàssics. Ara podem comprar costellam de senglar, adobar-lo i cuinar-lo amb bolets i castanyes, de la mateixa manera que el faisà no cal fer-lo tot d'una peça, sinó que es pot fer en diferents coccions segons sigui pit o cuixa.

/

/
<p>1.4.128.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CONILL AMB LLENTIES</p>
<p>1.4.128.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE FAISÀ AMB CASTANYES</p>
<p>1.4.128.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE NOVEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE CEPS I CEPS SALTATS</p>
<p>1.4.128.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CALDÓS DE SENGLAR I FREDOLICS</p>
<p>1.4.128.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAÇA I BOLETS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLES DE SENGLAR SALTADES AMB VERDURES</p>
/

/

1.4.129 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA BARCELONETA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE NOVEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ERNESTO JORDAN
RESTAURANT CAN SOLER
SANT CARLES, 4
BARCELONA

Resum Contingut:

Vora de les tavernes centenàries de la Barceloneta, conegudes popularment com a pudes, trobem restaurants burgesos, alguns de moderns i d'altres també amb un passat entroncat amb els orígens del barri. Eren els llocs on es trobaven les colles per fer una mica de festa, quan l'esdeveniment superava la sardinada a la platja. Can Soler, que l'any vinent complirà el centenari, és un dels millors exponents d'aquestes cases de menjar que han donat fama a la Barceloneta. En les seves taules de marbre, hi seien els corredors de la Borsa del Pla de palau, els majoristes de peix, que "tallaven el bacallà" en el Moll del Rellotge, i personalitats de l'època com Pla, Hugué o Segarra. Coincidint amb aquesta majoria d'edat, a Can Soler han recuperat els plats populars, amb el seu toc de festa, amb la seva punta d'allioli, o amb el negre profund de la tinta de sèpia que fa els fideus més negres i sucosos del món.

/

/
<p>1.4.129.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SÍPIA AL FORN</p>
<p>1.4.129.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA DE BACALLÀ AMB SEQUES</p>
<p>1.4.129.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE NOVEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ CAN SOLÉ</p>
<p>1.4.129.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CALDÓS CAN SOLÉ</p>
<p>1.4.129.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BARCELONETA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS NEGRES AMB SIPIONETS</p>
/

/

1.4.130 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE FONDA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 26 AL 30 DE NOVEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: CARME VENTURA
RESTAURANT HOTEL SIQUÉS "CAL PARENT"
AVDA. PRESIDENT LLUÍS COMPANYS, 6
BESALÚ

Resum Contingut:

Una cruïlla important entre les terres de la Garrotxa i l'Empordà, del mar i la muntanya, és el pont de la vila de Besalú.

Els viatgers que feien aquestes rutes desitjaven dormir bé i menjar millor, estimulats per uns paisatges i uns mercats que prometien carn de vedella molt bona, talls de porc saborosos, ànecs grassos que corren en llibertat, mongetes exquisides o naps negres, ara difícils de trobar. Ja fa cent anys que se sap que a les cuines de Cal Parent es treballa com s'ha fet a les grans fondes, pensant en la qualitat del plat i amb la gana del viatger. Per sort, aquestes virtuts no s'han perdut, ara que som al segle XXI, i les fondes continuen oferint un receptari amb nom propi, en què trobarem conills guisats i perfumats amb herbes i vi ranci, peus de porc amb naps, mandonguilles fetes al xup-xup, i un ànec amb taronja, que té un punt de cuina antiga, molt nostre.

/

/
<p>1.4.130.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FONDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SÍPIA AMB PÈSOLS I MANDONGUILLES</p>
<p>1.4.130.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FONDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CIGRONS AMB BACALLÀ</p>
<p>1.4.130.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FONDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE NOVEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANEGUET A LA TARONJA</p>
<p>1.4.130.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FONDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC AMB NAPS</p>
<p>1.4.130.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE FONDA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE NOVEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONILL GUISAT AL VI RANCI</p>
/

/

1.4.131 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE MERCAT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE DESEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ALBERT ASIN BAYEN
RESTAURANT BAR PINOTXO
MERCAT DE LA BOQUERIA
BARCELONA

Resum Contingut:

El mercat de la Boqueria diuen que és el més ric i pintoresc d'Europa. No es pot negar que la seva estructura metàl·lica té un aire de volta de catedral del bon menjar; les parades són un espectacle en què la fruita, la verdura, el peix, gairebé viu o en salaó, la carn vermella o l'aviram, són una incitació als sentits, a la cuina immediata i gustosa.

A la barra del bar Pinotxo hi trobem la síntesi de tot el que hem vist i hem desitjat que ens cuinin, sense complicacions, potenciant aquesta sensació que ens envaeix quan veiem tantes coses bones i ben posades. Són productes que no requereixen cap maquillatge: amb un sofregit o un salat, no hi ha més que llepar-se'n els dits.

/

/
<p>1.4.131.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MERCAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPA PINOTXO</p>
<p>1.4.131.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MERCAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CIGRONS AMB BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.131.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MERCAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE DESEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA ESCABETXADA</p>
<p>1.4.131.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MERCAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB CEBA I PEBROT VERD CONFITATS</p>
<p>1.4.131.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MERCAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRICANDÓ AMB MOIXERONS</p>
/

/

1.4.132 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE DESEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JORDI NARRO
RESTAURANT UNIVERS GASTRONÒMIC
RECINTE FIRAL MONTJUÏC 2. BOTÀNICA, 62
POLÍGON PEDROSA
L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

Resum Contingut:

La nova Fira de Barcelona sembla el marc idoni per treballar amb les noves tècniques. El seu restaurant elabora una sèrie de plats fonamentats en un concepció del receptari que recupera plats clàssics i receptes tan nostres com el romesco, per donar-los una nova versió. Segurament que el xai d'Aranda és exquisit al forn, però també se'n pot respectar la textura si el confitem amb oli i llard buscant la màxima melositat. Coent al fang, els romans feien peixos com si fos un forn. Sota aquesta inspiració, a l'Univers Gastronòmic fan el llobarro farcit de bolets i perfumat amb farigola. El romesco pot enriquir un escabetx, però també es pot assecat al forn per recobrir una bona peça de tonyina. Encara podem ser més moderns i fer una botifarra de crustacis i peix de roca, que podem acompanyar amb un estofat de cor de carxofes.

/

/
<p>1.4.132.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLA DE XAI AMB PATATES</p>
<p>1.4.132.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLONGANISSA DE FRUITS DEL MAR</p>
<p>1.4.132.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE DESEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO FARCIT AL FANG</p>
<p>1.4.132.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE PERES AMB XUFLES</p>
<p>1.4.132.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA NOVA FIRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SEMICUIT DE TONYINA AMB ESCABETX DE ROMESCO</p>
/

/

1.4.133 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE NADAL

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE DESEMBRE DE 2001

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER PELLICER
RESTAURANT ÀBAC
REC, 79-89
BARCELONA

Resum Contingut:

Les festes de Nadal conviden a elaborar receptes fonamentades en matèries que no són per a cada dia.

El bou de mar, el caviar, el foie gras són, evidentment, cars. Per això els cuiners han d'encertat la fórmula. Aquesta setmana el foie-gras no el passen per la paella, sinó que el fan al vapor, utilitzant una vaporera de bambú. Això sí, el puré de patata serà com ha de ser, fet amb forquilla, mantega i tòfona. No es cuina cap dels ocells tradicionals, però sí que proposen la recepta d'un cabrit confitat, arrebossat amb ratlladura de pa i tòfona picada. Com que l'economia obliga a equilibrar menús, preparen una amanida d'escudella, aprofitant morro, orella, galta, botifarra de perol i menuts, amb un toc de vinagreta. Amb unes postres que es puguin preparar un dia abans, utilitzant, a més a més, ingredients que es poden comprar. Un gelat de vainilla i una pasta de full pot ajudar a fer un pastís de poma i vainilla en forma de pastís Tatin.

/

/
<p>1.4.133.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA D'ESCUDELLA</p>
<p>1.4.133.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CABRIT CONFITAT I ARREBOSSAT AMB TÒFONES</p>
<p>1.4.133.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE DESEMBRE DE 2001</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE BOU DE MAR, ALVOCAT I CAVIAR</p>
<p>1.5.133.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POMA AMB VAINILLA</p>
<p>1.4.133.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE NADAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE DESEMBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE GRAS AL VAPOR AMB TÒFONA I PATATA</p>
/

/

1.4.134 DADES TÈCNIQUES

Títol: PASTISSERIA UÑO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 AL 11 DE GENER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: UÑO
RESTAURANT UÑO
RIERA, 84-86
MATARÓ

Resum Contingut:

A Catalunya s'ha produït una evolució de la pastisseria que la fa menys dolça i més espectacular.

Els pastissers han controlat les proporcions de sucre i mantega, fent dels obradors uns laboratoris on es treballa la xocolata amb una alta proporció de cacau, i s'inventen barreges contrastades que fan més flonges la xocolata i la nata. Partint sempre de receptes assequibles i recordant que la pastisseria és una ciència exacta en la qual no val el polsim, sinó el gram, podem aconseguir postres brillants. Sense perdre de vista les fórmules clàssiques, ens podem ajudar de nous receptaris que ens permeten fer postres fredes, utilitzar talls prims de fruita com a suport dolç, fins i tot recórrer a ingredients de tota la vida, com els torrons o el pa de pessic, per fer noves creacions tan lleugeres que podríem dir, que es poden considerar gairebé dietètiques comparades amb els pastissos d'abans.

/

/
<p>1.4.134.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA UÑO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESCUIT CREMAT DE TORRONS DE XIXONA</p>
<p>1.4.134.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA UÑO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XOCOLATA AMB TARONJA AMARGA</p>
<p>1.4.134.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA UÑO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE GENER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE PINYA AMB MOUSSE DE COCO</p>
<p>1.4.134.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA UÑO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA DE PESSIC DE NOUS AMB XOCOLATA</p>
<p>1.4.134.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA UÑO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE POMA</p>
/

/

1.4.135 DADES TÈCNIQUES

Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 14 AL 18 DE GENER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARC PALOU
RESTAURANT TÍVOLI TERCER MIL·LENI
MUNTANER, 361
BARCELONA

Resum Contingut:

És important convertir un acte pràctic com el cuinar en un fet lúdic. Dins d'aquesta concepció podem elaborar plats fàcils i imaginatius, gustosos i sorprenents, amb un toc de cuina molt personal que no trobarem en els receptaris de sempre, ni en les cuines dels restaurants. Aquesta setmana, els aficionats a cuinar a casa podran preparar un senzill pa amb tomàquet amb verats, descobrir una nova manera de presentar la tonyina acompanyada de verdura, fer un arròs cremós amb verdura de temporada, complicar-se una mica més la vida i fer una terrina de conill escabetxat, que podem deixar preparada, i per a postres, una sopa de pinya i dàtils, acompanyada de glaçons de taronja. Ha arribat l'hora de fer de la cuina de casa un plaer.

/

/
<p>1.4.135.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE GUATLLES AMB GUACAMOLE I SOJA</p>
<p>1.4.135.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLENTIES A LA MARINERA</p>
<p>1.4.135.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE GENER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FALDA DE VEDELLA AMB PEUS DE PORC I BOLETS</p>
<p>1.4.135.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GANACHE DE XOCOLATA</p>
<p>1.4.135.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TÍVOLI TERCER MIL·LENI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES AMB XORIÇO</p>
/

/

1.4.136 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PASTA XINESA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 21 AL 25 DE GENER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOSEP M. KAO
RESTAURANT SHANGAI
BISBE SEVILLA, 48 (BARCELONA)
RAMBLA NOVA, 31 (TARRAGONA)

Resum Contingut:

Sempre associem la pasta a un plat d'espaguetis o de macarrons. No obstant, aquest invent que va portar Marco Polo a Itàlia, des de l'Orient, té moltes versions en la cuina xinesa. Com que aquest col·lectiu està totalment integrat al nostre país, ens serà fàcil trobar els ingredients per fer fideus d'arròs. Però els fideus, a Xina, també poden ser de pasta fresca, i cuinats amb vedella, seran un Chow Mien. Els raviolis no es fan únicament a Itàlia. De pasta fresca i farcits de carn, a Xina, en diuen Jiazu. Les tallarines, també fresques i saltades amb les verdures típiques, és a dir la pastanaga, els bolets les anomenen ton-ku, la ceba tendra, el bambú, el brou d'au, i, això sí, cuinades amb oli de girasol, es diuen Talou-Mien. També la pasta fullada és freqüent a la cuina xinesa. Serveix com, en la nostra, per embolcallar un farcit, el Wuon-ton, amb les seves gambes i carn picada de porc, perfumada per una salsa agredolça molt característica.

/

/
<p>1.4.136.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PASTA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS DE PASTA FRESCA CHOW MIEN AMB VEDELLA</p>
<p>1.4.136.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PASTA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIDEUS D'ARRÒS MIFEN AMB GAMBES</p>
<p>1.4.136.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PASTA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE GENER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: WON TON GAMBES AMB SALSA AGREDOLÇA</p>
<p>1.4.136.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PASTA FRESCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TALLARINES TALOU MIEN "SOPON"</p>
<p>1.4.136.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PASTA XINESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: JIAZU DE PASTA FRESCA FARCIT DE CARN</p>
/

/

1.4.137 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA ITALO ARGENTINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 DE GENER A L'1 DE FEBRER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: CARLES ESTOPIÑAN
RESTAURANT INMORTALES
MARC AURELI, 27
BARCELONA

Resum Contingut:

Després de la I Guerra Mundial, i degut a l'emigració d'italians a l'Argentina i als Estats Units, ha fet de la seva cuina sigui una de les més conegudes. A Barcelona, al marge dels restaurants italians de tota la vida, l'arribada d'immigrants argentins amb avis italians ha incorporat el receptari de la Itàlia comarcal. Són plats propers a la nostra manera de menjar, moltes vegades d'origen comú, com és el cas de la Caponata Siciliana, d'origen àrab. La pannacotta és una crema típicament piemontesa, mentre que els ous a la fiorentina també tenen carnet d'identitat. Una pasta fresca d'espínacs, amb farcit complex, ric en herbes com és habitual en la cuina italiana, constitueix l'agnolloti, una recepta tan assimilable com els canelons, que no són nostres, sinó d'ells. Amb les patates i els ceps es pot fer una teula, una "teglia", que és una versió molt curiosa d'una truita de patates, sense ous.

/

/
<p>1.4.137.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ITALO ARGENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AGNOLLOTI DE MATÓ I NOUS AMB ALFÀBREGA</p>
<p>1.4.137.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ITALO ARGENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PANNACOTTA AMB XOCOLATA I TARONJA</p>
<p>1.4.137.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ITALO ARGENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE GENER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TEGLIA DE PATATA I CEPS CONFITATS</p>
<p>1.4.137.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ITALO ARGENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE GENER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CAPONATA SICILIANA</p>
<p>1.4.137.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA ITALO ARGENTINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OUS A LA FIORENTINA</p>
/

/

1.4.138 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 4 AL 8 DE FEBRER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER MESTRES
RESTAURANT L'AVI PAU
CARRETERA DE BARCELONA, 160
CUNIT

Resum Contingut:

Els xinesos, fa cinc mil anys, van descobrir que del porc es menjava tot, des del morro a la cua, des dels peus a l'orella. Dels porcs compren les cansalades nobles, perquè amb la seva carn es poden fer molts plats, sempre econòmics. Els porcs no tenen únicament lloms i relloms, sinó que ens regalen carn per amanir, budells per fer tripes i carns menys nobles per conservar, ja sigui en paté o en terrina. El porc també es pot fer de mil maneres, sense oblidar les mil maneres que hi ha d'embotir-lo, deixar-lo assecat o coure'l. Aquesta setmana es reivindica a un dels animals més generosos.

/

/
<p>1.4.138.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAMINERA AMB SALSA DE PEBRE NEGRE</p>
<p>1.4.138.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PA DE FETGE</p>
<p>1.4.138.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE FEBRER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALL I PEBRE DE "BULLIT DE PORC"</p>
<p>1.4.138.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA D'ORELLA I LENGUA DE PORC</p>
<p>1.4.138.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE MENUTS DE PORC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANSALADA AMB CIGRONS</p>
/

/

1.4.139 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA PASTISSERA SÀBAT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE FEBRER DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SÀBAT
RESTAURANT SÀBAT
SANTIAGO RUSIÑOL, 46
SANT CUGAT DEL VALLÈS

Resum Contingut:

A Sant Cugat del Vallès, hi va viure en Jaume Sàbat, un pastisser, mestre de pastissers, del qual ara se celebra el cinquantenari de la inauguració del seu establiment. Un professional de la vella escola, quan ser pastisser obligava a ser un bon dibuixant, un coneixedor dels secrets de la xocolata i el sucre, un innovador capaç d'aconseguir noves decoracions utilitzant ginyes tan espectaculars per l'època com la pistola de pintar amb xocolata líquida. Els seus fills han prolongat aquesta tradició i l'han adequat als gustos dels nostres dies. De les "juanitas i encenalls de xocolata" hem arribat a pastissos i sorbets, de colors impactants, i textures llamineres, i a sorbets de dolç gairebé dietètic. En 50 anys, la pastisseria ha canviat com ho han fet els nostres gustos.

/

/
<p>1.4.139.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTISSERIA SÀBAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COR DE SANT VALENTÍ</p>
<p>1.4.139.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTISSERIA SÀBAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TARONJA AMB TARONJA</p>
<p>1.4.139.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTISSERIA SÀBAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE FEBRER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOUSSE DE LLIMONA</p>
<p>1.4.139.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTISSERIA SÀBAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRUIXENT DE POMA</p>
<p>1.4.139.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA PASTISSERIA SÀBAT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA AMB FRUITA VERMELLA</p>
/

/
<p>1.4.140 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOSEP COLOM RESTAURANT RESERVES STA. SUSANNA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>En el segon Congrés Català de la Cuina, molts restaurants de la Garrotxa van decidir identificar-se amb el nom de cuina volcànica. Aquest nom tan explosiu volia fer evident les riqueses d'una terra volcànica, d'un sòl que condiciona el gust de les primeres matèries, potser encara poc conegudes. Els fesols, un producte d'una època en què es passava magra, però que ara ha assolit la categoria d'exquisidesa, les patates, els naps negres, el fajol i la farina, amb què es poden elaborar creps i farinetes, són el contrapunt ideal quan es disposa d'una carn de porc de primera qualitat. I no ens deixem la ratafia, un licor que condiciona el gust de moltes postres.</p>
/

/
<p>1.4.140.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA VOLCÀNICA</p>
<p>1.4.140.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: NAPS NEGRES FARCITS DE PEU DE PORC</p>
<p>1.4.140.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE FEBRER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARRO AMB CARLINS</p>
<p>1.4.140.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE PATATA AMB BOTIFARRA</p>
<p>1.4.140.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA VOLCÀNICA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREPS DE FAJOL AMB RATAFIA</p>
/

/

1.4.141 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 DE FEBRER A L'1 DE MARÇ DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines

E-MAIL: cuines@tv3.cat

CUINER: RAÛL CLARÀ

ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS GANXOS I DE LA VALL D'ARO

PASSEIG DEL MAR, 40

SANT FELIU DE GUÍXOLS

Resum Contingut:

Del porc i del bacallà, se n'aprofita tot. Per molts serà una novetat descobrir que la tripa, d'aspecte inquietant, és melosa i suau, un cop dessalada i cuinada.

Les penques, que no tenen gaire carn, són molt gustoses, i els morros són la base de mil receptes. La veritat és que, la cuina del bacallà és riquíssima i podem trobar bacallàs de diferents procedències, i de textures i colors diversos. El més sorprenent de tots és el peixopalo, que és el bacallà sec, que necessita fins a deu dies de remull per recuperar la forma per poder-se cuinar. El peixopalo era la reserva alimentària que portaven els vaixells de Sant Feliu que feien les diferents rutes del suro. Indústria surera, peixopalo, i bon menjar són la base d'un discurs gastronòmic que té com a representants els cuiners del col·lectiu anomenat "Ganxons".

/

/
<p>1.4.141.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEIXOPALO AMB TRIPES DE BACALLÀ I PATATES</p>
<p>1.4.141.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE BACALLÀ FARCITS DE BOLETS</p>
<p>1.4.141.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PATATES AL FORN</p>
<p>1.4.141.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLOR DE CARBASSÓ FARCIDA SOBRE BRANDADA</p>
<p>1.4.141.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS GANXONS-BACALLÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE FEBRER DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA D'ARRÒS DE BACALLÀ AMB VERDURES</p>
/

/

1.4.142 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 4 AL 8 DE MARÇ DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: DAVID SOLER
RESTAURANT BARQUET
GASÒMETRE, 16
TARRAGONA

Resum Contingut:

Entre la cuina de pagès i la de pescador, els tarragonins tenien una dieta molt equilibrada. Amb un port com el Serrallo, tan viu i tan ple de peix. Però també les vinyes, les oliveres i els avellaners que trobem aqüeducte amunt han generat una cuina de pagès amb personalitat. La reunió de totes dues tendències determina una gastronomia peculiar i molt rica, ideal quan l'hivern perd força i és qüestió de preparar una bona salsa de romesco o, sense perdre el color vermell, un allipebre, que és exquisit. El que sí que defineix la cuina tarragonina d'ara és la recuperació d'aquests plats però afinats. D'aquesta manera es manté el caràcter, però es fan les calderetes més matisades. Petits trucs donen molt bon resultat per al romesco i per els peixos fets al forn, que guanyen amb una picada. Aquesta setmana, veurem com es fa un arròs de rap i carxofes, un dels grans arrossos de temporada, de barca i de pagès, en aquesta cuina dedicada al receptari de Tarragona.

/

/
<p>1.4.142.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALLIPEBRE DE RÈMOL</p>
<p>1.4.142.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRONC DE LLUÇ AL FORN</p>
<p>1.4.142.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MARÇ DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE RAP AMB CARXOFES</p>
<p>1.4.142.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALDERETA DE PEIX DE PLATJA</p>
<p>1.4.142.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE TARRAGONA AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ AMB SALSÀ DE ROMESCO</p>
/

/

1.4.143 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA FUSIÓ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE MARÇ DE 1999

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MIQUEL ESCURSELL
RESTAURANT XOCOA
D'EN BOT, 4
BARCELONA

Resum Contingut:

Qualsevol cuina és una suma d'influències de productes i receptaris llunyans. Ara, a principis del segle XXI, les influències de cultures molt diverses són cada vegada més evidents. Els tacos, les tortilles, el guacamole, les arepas són elements de la cuina sud-americana incorporats a la pràctica diària. Les creps, tant les dolces com les farcides amb productes salats, han deixat de ser de la cuina de l'Atlàntic, per integrar-se en el receptari català. Tots aquests plats són a l'abast dels cuiners aficionats i del segment de la població més jove, perquè són fàcils de fer, tenen un preu baix i comporten una novetat. Aquesta setmana conviden a preparar plats transculturals a tots els cuiners joves i tots aquells que volen saber les noves tendències de la cuina fusió.

/

/
<p>1.4.143.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREP SALADA</p>
<p>1.4.143.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREP DOLÇA DE POMA I CALVADOS</p>
<p>1.4.143.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MARÇ DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: "TACOS" DE GUACAMOLE</p>
<p>1.4.143.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CEBES FARCIDES DE POLLASTRE AMB FESOLS</p>
<p>1.4.143.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CÒCTEL MARGARITA MANGO</p>
/

/

1.4.144 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LLEGUMS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE MARÇ DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOSEP TORRES
RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT
URB. MIRADOR DE MONTSERRAT, S/N
SANTPEDOR

Resum Contingut:

Una de les fonts de l'alimentació amb arrels històriques són els llegums. En els sacs els cigrons, lleties, faves, pèsols negres i mongetes, semblen disposats a conservar-se durant les travessies més llargues. Però, si abans podia resultar pesat bullir-los, ara els trobem al mercat cuits, formant un mostrari de precuinats. Tanmateix, les llegums combinen amb tot, tant amb el bacallà i les tripes, com amb el porc i els menuts. Amb lleties podem fer plats com amanides perfumades amb vinagres, que no siguin els de sempre. Fins i tot podríem remullar-les i bullir-les amb vi rosat. També hi ha un ample receptari de mongetes seques i de cigrons. Si llegim antics i nous receptaris de cigrons, veurem que poden fer-se aperitius com crispetes i de bonyols com a postres dolces.

/

/
<p>1.4.144.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEGUMS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLENTIES AMB VINAGRE DE SIDRA</p>
<p>1.4.144.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEGUMS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CIGRONS I BACALLÀ</p>
<p>1.4.144.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLLEGUMS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MARÇ DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FAVETES AMB ROMESCO</p>
<p>1.4.144.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEGUMS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BUNYOLS DOLÇOS DE CIGRONS</p>
<p>1.4.144.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLEGUMS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE MONGETES AMB PORC</p>
/

/

1.4.145 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE MARÇ DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: CANAL
RESTAURANT CANAL
CALVET, 15
BARCELONA

Resum Contingut:

Aconseguir diferents textures, lluentors, sabors i barreges, que es convertiran en bombons de mil formes, no és a l'abast de les cuines casolanes. Treballar la xocolata és cosa de professionals; però si que es poden preparar bombons a casa, més senzills, encara que igualment saborosos. Podem començar pels més simples de tots, com les roques blanques, per continuar en l'elaboració de trufes, que enriquirem amb conyac, i que ja ens obliga a treballar d'un dia per l'altre. Podrem fer bombons de taronja, amb ratlladures i mermelades amargues. Fent servir motlles senzills, farem músics, que ens obligaran a utilitzar la mànega pastissera. Acaben construint una peça de xocolata i cacau, amb un cor de gerds, que tallen a trossets, com si fossin petits quadrats de xocolata.

/

/
<p>1.4.145.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: DAUS DE CACAU I GERDS</p>
<p>1.4.145.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROQUES BLANQUES</p>
<p>1.4.145.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOMBÓ DE TARONJA</p>
<p>1.4.145.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MÚSICS</p>
<p>1.4.145.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DELS BOMBONS A CASA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MARÇ DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRUFES AMB CONYAC</p>
/

/

1.4.146 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE L'1 AL 5 D'ABRIL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: FRANCESC BAÑERAS
RESTAURANT LES PLANOLLES
CARRETERA DE GIRONA, KM 2
SANTA CRISTINA D'ARO

Resum Contingut:

Aquesta setmana a Santa Cristina d'Aro, el Francesc Bañeras ens prepara uns plats on encara podem trobar i assaborir la cuina d'abans, però amb una certa modernitat molt característica, que li dona aquest cuiner. Entre els guisats que ens presenta podem escollir els espinacs i bledes a la catalana, els verats a la graella, la cuixa de cabrit rostida, les albergínies amb recuit, tomàquet i anxoves o les sardines amb trinxat d'escalivada. Tot és d'allò més bo.

/

/
<p>1.4.146.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPINACS I BLEDES A LA CATALANA</p>
<p>1.4.146.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERATS A LA GRAELLA</p>
<p>1.4.146.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'ABRIL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA DE CABRIT ROSTIDA</p>
<p>1.4.146.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALBERGÍNIES AMB RECUIT, TOMÀQUET I ANXOVES</p>
<p>1.4.146.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA DEL BAIX EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES AMB TRINXAT D'ESCALIVADA</p>
/

/

1.4.147 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE PRIMAVERA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 D'ABRIL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN ROCA
RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA
CARRETERA TAIALÀ, 40
GIRONA

Resum Contingut:

Els joves cuiners catalans han assolit nivells de creativitat que els fan primeres figures arreu del món. A Girona, Joan Roca ha aconseguit que la prestigiosa guia Michelin li concedeixi la segona estrella. Una de les virtuts d'aquest cuiner és que a partir del receptari tradicional de les terres gironines ha configurat un espai gastronòmic imaginatiu, amb notes d'autor. Aquesta setmana prepara plats d'aparent senzillesa, però de gran complexitat conceptual i gustativa. Embolcalla espàrrecs amb llard ibèric, i n'afina la seva cocció al màxim. Fa gavardines amb pa precongelat per conservar tot el gust de les saboroses gambes, combina les petxines de pelegrí, que tenen un punt de dolç, utilitza purés per contrastar textures i és capaç de recuperar el tradicional arròs de colomí, fent-ne una nova versió, amb múrgules, un bolet de primavera, en una elaboració tipus "risotto". En mans del seu germà les postres s'integren en la mateixa línia de cuina.

/

/
<p>1.4.147.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GAMBES EMPANADES AMB ESPÀRRECS</p>
<p>1.4.147.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PETXINES DE PELEGRÍ AMB PÈSOLS</p>
<p>1.4.147.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'ABRIL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ AMB RISOTTO DE BOLETS DE PRIMAVERA</p>
<p>1.4.147.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOLLS AMB EMULSIÓ DE TARONJA</p>
<p>1.4.147.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE PRIMAVERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE FLOR DE TARONGER</p>
/

/

1.4.148 DADES TÈCNIQUES

Títol: LLIBRES DE CUINA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 D'ABRIL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: MONTSERRAT TAPIA I CANADELL
RESTAURANT LLIBRERIA LAIA
PAU CLARIS, 85
BARCELONA

Resum Contingut:

Per la cuina hi ha una renovada afició que ha comportat l'aparició d'infinat de llibres, alguns dels quals són autèntics best-sellers.

Al costat de llibres clàssics, no oblidem que Catalunya és, històricament, la pàtria dels primers llibres de cuina, com el Llibre de Coch, apareix una profusió de moltes menes de receptaris. Hi ha llibres cars, de regal, però també d'altres plens de suggeriments. Podem trobar llibres de cuina de les comarques catalanes, del País Valencià, de les Illes, dels nous genis de la cuina catalana, de l'altra riba de la Mediterrània,.... Amb aquest ventall podem fer dos tipus de lectura. Una primera, atenent estrictament a les proporcions i l'evolució de les receptes, i, una altra, més creativa, adaptant-les als nostres gustos, al rebost, a la temporada i, perquè no, a la butxaca. Tots plegats ens permeten sentir-nos cuiners.

/

/
<p>1.4.148.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CUSCÚS AMB PINYONS</p>
<p>1.4.148.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS VERD CREMÓS</p>
<p>1.4.148.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'ABRIL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BUNYOLS DE FRUITA AMB XOCOLATA</p>
<p>1.4.148.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GAMBES AMB SALSA ROSA</p>
<p>1.4.148.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLIBRES DE CUINA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE FARCIT</p>
/

/

1.4.149 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 26 D'ABRIL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ISAAC MONZO
RESTAURANT RURAL "ELS CASALS"
SAGÀS
BERGADÀ

Resum Contingut:

L'oferta de la cuina de la Catalunya central ha deixat de ser carn a la brasa, saborosa i dietètica, però reiterativa, per incorporar-se a les noves tendències que busquen una cuina més rica i complexa. Una de les conseqüències que ha portat la modernitat és un enriquiment del mercat. Així tenim la pinya que es pot cuinar rostida, amb espècies, i contrastada amb un gelat de vainilla; el llom de salmó, un peix impensable fa deu anys al Bergadà, pot protagonitzar un plat creatiu, potenciat pels ous de guatlla escalfats i les herbes aromàtiques de la zona. Les carns més tradicionals poden semblar modernes si les perfumem amb gingebre, encara que aquest tractament ja té referències en els més antics receptaris medievals catalans. Aquesta modernitat també passa pel tractament del bacallà, que podem fer al forn acompanyat d'un saltat de carxofes i amb l'exquisida botifarra negra de la comarca.

/

/
<p>1.4.149.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GARRI ROSTIT AMB PINYA I GINEBRA</p>
<p>1.4.149.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINYA AMB ESPÈCIES AL FORN</p>
<p>1.4.149.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'ABRIL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA</p>
<p>1.4.149.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB CARXOFES I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.149.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA CATALUNYA INTERIOR AVUI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALMÓ FUMAT AMB SALSÀ TÀRTARA</p>
/

/

1.4.150 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 29 D'ABRIL AL 3 DE MAIG DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MATÍAS MARTÍNEZ
RESTAURANT GOYESCAS
MARINA, 19
BARCELONA

Resum Contingut:

L'Hotel Arts, un edifici paradigmàtic de la Vila Olímpica. És un bon lloc per posar fi a la creença de que totes les cuines d'hotel són dolentes. Integrant la dieta mediterrània en un paisatge ple de disseny, ofereix una cuina un punt sofisticada però partint sempre de bases tradicionals. Aquesta setmana ens ofereixen un "ajoblanco" amb unes cloïsses marinades amb un punt de safrà, preparen el bacallà amb dues coccions, fan un arròs cremós amb un punt de mar i muntanya aconseguit amb llom ibèric, i fan a la graella la base d'una cuina d'estiu, preparant un filet de vedella, perfumat amb una mica de formatge, mentre que el salmó l'acompanyen amb escalivada i un allioli especial.

/

/
<p>1.4.150.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AJOBLANCO AMB CLOÏSSES</p>
<p>1.4.150.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'ABRIL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RELLOM DE VEDELLA AMB ESSÈNCIA D'IDIAZÀBAL</p>
<p>1.4.150.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MAIG DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE BACALLÀ AMB BRANDADA</p>
<p>1.4.150.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CREMÓS AMB CALAMARSETS I CALÇOTS</p>
<p>1.4.150.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HOTEL ARTS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALMÓ AMB ESCALIVADA I ALLIOLI DE PORRADELL</p>
/

/
<p>1.4.151 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 6 AL 10 DE MAIG DE 2002</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: PERE VILALTA RESTAURANT LA CÚPULA (HOTEL PLAZA) MARIA PLA, 19-21 ANDORRA LA VELLA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A Andorra es poden comprar els millors productes d'Europa a molt bon preu; i que és un paradís per als esquiadors. Avui, Andorra és un país que recupera una cuina pròpia, entroncada amb les receptes dels Pirineus, amb una matèria primera que arriba de França i amb els productes de la Mediterrània, que s'integren gràcies a les comunicacions modernes. Si a sobre descobrim que a cinc minuts de cada parròquia trobarem un paisatge de gran impacte, direm que Andorra és un enclavament important. Amb la intenció de reivindicar la seva gastronomia, quatre xefs amb pes dins el món de l'hostaleria andorrana ens faran, aquesta setmana, plats amb un toc de muntanya, com poden ser unes patates emmascarades amb carreroles, o altres plats amb bolets de primavera.</p>
/

/
<p>1.4.151.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE CONFITAT AMB MÚRGOLES</p>
<p>1.4.151.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE BOTIFARRA I BOLETS AMB FIDEUS</p>
<p>1.4.151.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MAIG DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AL PIL-PIL AMB SEQUES I BOLETS</p>
<p>1.4.151.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MENJAR BLANC AMB XOCOLATA</p>
<p>1.4.151.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES VALLS D'ANDORRA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OUS AMB TÒFONA I PATATA CONFITADA</p>
/

/

1.4.152 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 13 AL 17 DE MAIG DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINAR: JORDI OLLÉ
RESTAURANT JOILA
AV. GENERALITAT, 24
COMARRUGA

Resum Contingut:

Si la casa museu de Pau Casals permet intuir com eren les viles i les platges abans de la invasió turística, la cuina d'en Jordi Ollé, al bell mig de la gran urbanització de Comarruga, és un punt d'atenció per a tots aquells que vulguin retrobar plats tradicionals cuinats amb respecte per la matèria primera. Vint-i-cinc anys de treballs davant dels fogons són tota una garantia, sobretot quan aquesta feina es fa amb la ment oberta i coneixent la tradició culinària tarragonina, la de les salses vermelles i els arrossos. Una de les novetats que més ens sorprèn són el pastís fet amb farina de garrofes. Al marge de la dietètica, el de la garrofa és un perfum antic, que els més joves desconeixen, perquè els vells garrofers de les terres del Vendrell han deixat pas a l'apartament de cap de setmana.

/

/
<p>1.4.152.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP PLA DE MAR</p>
<p>1.4.152.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUPREMES D'ORADA AMB CAVA</p>
<p>1.4.152.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MAIG DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS NEGRE AMB GÍRGOLES I SÍPIA</p>
<p>1.4.152.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE GARROGA</p>
<p>1.4.152.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LES PLATGES DE COMARRUGA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREPS DE MARISC</p>
/

/

1.4.153 DADES TÈCNIQUES

Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE MAIG DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN PIQUÉ
RESTAURANT MAS DE TORRENT
TORRENT (GIRONA)

Resum Contingut:

El restaurant d'aquesta setmana que dirigeix en Joan Piqué ens ofereix una cuina basada en receptes tradicionals, però adaptades als nous sabors actuals. Així, entre altres, ens mostra com es fa una amanida de vieires rostides amb ceps, un crocant de cacauet amb mató o un fetge gras amb raïm i per acabar amb un pastisset d'espardenyes.

/

/
<p>1.4.153.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE VIEIRES ROSTIDES AMB CEPS</p>
<p>1.4.153.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CROCANT DE CACAUET AMB MATÓ</p>
<p>1.4.153.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MAIG DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE GRAS AMB RAÏM</p>
<p>1.4.153.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROGERS FARCITS D'ESPINACS</p>
<p>1.4.153.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ALTA CUINA D'HOTEL DE L'EMPORDÀ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTISSET D'ESPADENYES</p>
/

/

1.4.154 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA BROCHE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 27 AL 31 DE MAIG DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SERGI AROLA
RESTAURANT LA BROCHE
MIQUEL ÀNGEL, 29
MADRID

Resum Contingut:

Partint d'un receptari ric, una generació de cuiners encara joves, o molt joves, ha donat un nou sentit a l'estètica dels plats, els gustos i els ingredients. És una generació que encapçala en Ferran Adrià i que té noms propis com Carme Ruscalleda, Joan Roca, Xavier Pellicer, Paco Guzmán, Miquel Sánchez Romera, Santi Santamaría, Nando Jubany, Jordi Parramon, i Paula Casanoves, entre d'altres. Tots ells han triomfat a casa nostra, i la seva fama s'ha escampat pertot arreu, en Sergi Arola, un home que participa de les teories culinàries d'aquesta generació, ho ha fet a Madrid al restaurant La Broche. D'aquesta manera, s'ha convertit, juntament amb el restaurant Sant Celoni de Santi Santamaría, en el representant de la nova cuina catalana a la capital d'Espanya. En la seva manera mediterrània d'interpretar el receptari s'ha projectat com un dels millors ambaixadors d'aquest potent i consolidat moviment.

/

/
<p>1.4.154.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BROCHE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TORRADES AMB NAVALLA I ROSTA</p>
<p>1.4.154.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BROCHE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE FETGE D'ÀNEC AMB VERDURES</p>
<p>1.4.154.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BROCHE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MAIG DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANQUES DE GRANOTA AMB PURÉ DE COLIFLOR</p>
<p>1.4.154.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BROCHE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB ALBERGÍNIA I BOLETS</p>
<p>1.4.154.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA BROCHE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MAIG DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES MARINADES AMB VERDURES I OUS D'ARENGADA</p>
/

/
<p>1.4.155 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE JUNY DE 2002</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: JOSEP MESTRES RESTAURANT PEIXEROT TARRAGONA, 177 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Els dipositaris de l'antic receptari, que és l'origen de la fama, de la ciutat de Vilanova eren els pescadors que avaraven les barques a les seves platges. Rossejats, arrossos de mil maneres i bulls de tonyina constitueixen una oferta sobre la qual s'introdueixen gustosos matisos, partint sempre del producte que els cuiners troben a la subhasta. Respectar al màxim la textura dels peixos tractant-los amb lleugeres coccions o maceracions. En el cas del peix blau, han rescatat de l'oblit els verats, per fer-los part de la dieta cardiosaludable. També respecten al màxim la textura i el gust del bacallà, acompanyant-lo amb tomàquet perfumat amb un oli d'herbes, que no té res a veure amb els sofregits clàssics. Per últim, descobrirem com es prepara un bunyol de mar, una menja poc preuada, però exquisida.</p>
/

/
<p>1.4.155.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GUISAT DE VERAT</p>
<p>1.4.155.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SEITONS MARINATS</p>
<p>1.4.155.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUETES DE RAP AMB PATATES</p>
<p>1.4.155.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB TOMÀQUET</p>
<p>1.4.155.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVA I VELLA CUINA DE VILANOVA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MARINADA DE LLAMENTOL I BUNYOL DE MAR</p>
/

/

1.4.156 DADES TÈCNIQUES

Títol: PASTISSERIA LLEUGERA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 JUNY DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: PASTELERÍA TORRES
RESTAURANT PASTELERÍA TORRES
AVDA. STA. COLOMA, 74-76
STA. COLOMA DE GRAMANET

Resum Contingut:

Junt a la gran revolució que s'ha fet a la cuina i que ha donat fama internacional a Catalunya, el pastissers també han variat antigues concepcions.

Ho han aconseguit matissant les quantitats de sucre, per tal de buscar contrastos entre àcid i dolç. Els cítrics, tan freqüents en pastisseria, es poden treballar de moltes maneres, ja sigui la llimona: gelada, la llima: granissada, la mandarina: caramel.litzada, o la taronja: en crema. Aconsequim així quatre gustos, quatre temperatures i quatre textures diferents en unes mateixes postres. Es podem treballar mousses fonamentades en el iogurt, mentre que amb la fruita es fan pastissos en dues textures. Sobre una base de milfulls, utilitzen les fruites fresques de diferents colors (cireres, maduixes, maduixots i kiwis), mentre que la pinya, tallada a daus i refredada, es presenta en copa, acompanyada d'un gelat aromatitzat amb mango i una escuma de coco. És una fórmula estiuenca per endolcir sabors tropicals. El més espectacular, però, que es pot fer a casa és treballar la xocolata, aprofitant l'elasticitat que li donen els canvis de temperatura.

/

/
<p>1.4.156.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA LLEUGERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOUSSE DE IOGURT AMB MÓRES</p>
<p>1.4.156.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA LLEUGERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS CRUIXENTS AMB CREMA LLEUGERA</p>
<p>1.4.156.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA LLEUGERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JUNY DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COPA TROPICAL</p>
<p>1.4.156.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA LLEUGERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: NIU DE XOCOLATA AMB NATA I FRUITA DEL BOSC</p>
<p>1.4.156.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PASTISSERIA LLEUGERA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TEXTURES DE CÍTRICS</p>
/

/

1.4.157 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'ESTIU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE 17 AL 21 DE JUNY DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SERGI SUCH
RESTAURANT L'INDRET DE SEMON
GANDUXER, 31
BARCELONA

Resum Contingut:

A l'època de l'any que es mengen menys greixos i es consumeixen més verdures i peix blau és a l'estiu.

És important fer plats que es puguin cuinar amb antelació, perquè es puguin refredar, i plats que es puguin cuinar al moment, del mercat a la graella. Tot plegat, estalvia temps i la qualitat dels plats no disminueix. És una qüestió d'imaginació, com tot en la cuina, que ens permet (com és el cas d'aquesta setmana) substituir la clàssica vichyssoise per un caputxí o per una sopa freda de pèsols, contrastada amb nata agra. El rosbif o l'entrecot, que aquest sí que s'ha de fer a l'instant, es pot acompanyar amb fórmules especials de patates i verdures, amb un toc de compota de poma. La poma va molt bé amb les carns vermelles. Ens fan tàrtars de salmó, amb salsa agredolça, parpadelles d'espínacs i una coca de verdures amb tomàquet confitat.

/

/
<p>1.4.157.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAPARDELLA D'ESPINACS</p>
<p>1.4.157.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE SALMÓ</p>
<p>1.4.157.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE JUNY DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ENTRECOT DE VEDELLA AL FORN</p>
<p>1.4.157.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE TOMÀQUET AMB RAGOÛT DE VERDURES</p>
<p>1.4.157.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE PÈSOLS</p>
/

/

1.4.158 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA FUNDACIÓ COLET

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE JUNY DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: IVAN AGUSTÍ
RESTAURANT LA CÚPULA, FUNDACIÓ MELCHOR COLET
SICÍLIA, 255
BARCELONA

Resum Contingut:

La Fundació Colet, responsable de la cuina del restaurant d'aquesta setmana, dedica els seus guanys a la lluita contra el càncer. La cuina d'aquest establiment la supervisa el premi Nacional de Gastronomia, Carles Gaig, i la fan els seus alumnes. Ens presenten un arròs negre cremós, amb calamarsets i carxofes, un tàrtar de tonyina amb "guacamole" i plàtan fregit, unes postres a base de verdura, com el meló liquat, acompanyat amb talls de mango fets com si fossin raviolis, són algunes de les receptes que ens mostren aquests joves cuiners.

/

/
<p>1.4.158.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FUNDACIÓ COLET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE MELÓ AMB RAVIOLIS DE MANGO I FORMATGE</p>
<p>1.4.158.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FUNDACIÓ COLET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE TONYINA AMB GUACAMOLE I PLÀTAN FREGIT</p>
<p>1.4.158.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FUNDACIÓ COLET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE JUNY DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLA DE CABRIT ROSTIDA</p>
<p>1.4.158.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA FUNDACIÓ COLET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELÓ DE CAPIPOTA I SHITAKE</p>
<p>1.4.158.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 1</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE JUNY DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS NEGRE CREMÓS AMB CALAMARSETS I CARXOFES</p>
/

/

1.4.159 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE L'1 AL 5 DE JULIOL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARC LATORRE
RESTAURANT MORROS
CARRER DEL MAR
TORREDEMBARRA

Resum Contingut:

La cuina amb prestigi de la costa tarragonina ha estat lligada als pobles amb tradició marinera.

Al voltant dels ports de Vilanova, Cambrils, l'Ametlla de Mar i Salou, s'han construït "ranxos" saborosos, que han fet que romescos, alls cremats i arrossegats, siguin noms que obren la gana. Torredembarra ha tingut barques de pesca, i ara té port. És normal que també tingui plats propis com els "asmarris", una de les fórmules més saboroses i simples de preparar el peix amb una picada cuinada. Si aquest tractament, és bo per al peix blau, les sardines entren al segle XXI amb una vinagreta d'all cremat, al mateix temps que el rap, cuinat a la marinera, es pot contrastar amb un acompanyament molt més lleuger que les mongetes i patates d'abans, amb un cruixent de poma. La modernitat, que implica un turisme cosmopolita, i el peix amb una maceració lleugera, ens permetrà aprendre com es fa un carpaccio de llobarro marinat amb llimona, oli verge i alfàbrega.

/

/
<p>1.4.159.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP DE COSTA AMB MARINERA I POMES</p>
<p>1.4.159.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLIS DE RÈMOL I SAMFAINA</p>
<p>1.4.159.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JULIOL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS D'ESCALIVADA AMB SARDINES</p>
<p>1.4.159.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIÓ DE LLOBARRO AMB ALFÀBREGA</p>
<p>1.4.159.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CAN MORROS A L'ESTIU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ASMARRIS AMB VERATS O GUILLEMS</p>
/

/

1.4.160 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE L'HORT DE SANT JOAN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE JULIOL DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SALVADOR MIRALLES
RESTAURANT HOTEL MIRALLES
AV. DE LA GENERALITAT, 19-21
HORTA DE SAN JOAN

Resum Contingut:

Any rere any creix l'interès paisatgístic dels Ports i de la vila d'Horta de Sant Joan. El fet que Picasso fos un dels seus il·lustres residents, el museu que se li va dedicar, l'estructura arquitectònica del poble, amb una plaça porxada ben definida, explica abastament l'encant d'aquesta població i el seu entorn. També forma part d'aquest paisatge la peculiar gastronomia de la Terra Alta, que es manifesta, ara, en versions pures i característiques, com el crestó en escabetx o les espatlles de conill amb mel i romaní, receptes que s'han mantingut intactes. Les noves generacions de cuiners també han fet la seva aportació, elaborant plats amb les matèries primeres de la terra, potenciades per la modernitat: les carxofes amb fetge gras i caramel de mòdena, la sopa de marialluïsa té el contrapunt d'un sorbet de llimona, i els lletsons amb els bolets dels Ports, acompanyats de pedrers d'ànec, es fa una amanida moderna i antiga alhora.

/

/
<p>1.4.160.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HORTA DE SANT JOAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLETSONS, PEDRERS D'ÀNEC I BOLETS</p>
<p>1.4.160.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HORTA DE SANT JOAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MARIALLUÏSA AMB FRUITA I SORBET DE LLIMONA</p>
<p>1.4.160.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HORTA DE SANT JOAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JULIOL DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARXOFES AMB FETGE D'ÀNEC, PATATES I TIROLESA DE CEPS</p>
<p>1.4.160.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HORTA DE SANT JOAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLES DE CONILL AMB MEL I ROMANÍ</p>
<p>1.4.160.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE L'HORTA DE SANT JOAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JULIOL DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CRESTÓ EN ESCABETX</p>
/

/

1.4.161 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 DE SETEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER. FRANCESC LLADÓ
RESTAURANT MERLOT
CAVALLERS, 6
TARRAGONA

Resum Contingut:

Per visitar el casc antic de Tarragona, la millor manera de fer-ho és a peu, per descobrir les muralles amb el Portal del Roser o el de Sant Antoni,... A l'imperial Tarraco de l'edat mitjana descobrirem la catedral, que és impressionant. No gaire lluny d'aquí, immers en tota aquesta tradició, la cuina del Francesc Lladó ha evolucionat seguint les petjades que les diferents cultures han deixat a la ciutat; així doncs, aquesta setmana ens mostra com es pot fer un steak tàrtar de vedella planxat amb foie o uns daus de tonyina gratinats amb formatge de cabra, verdures brasejades amb oli de fonoll i safrà, una crema de porros amb galeres i tomàquet i uns raviolis de gambes amb tomàquet i mostassa.

/

/
<p>1.4.161.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAVIOLIS DE GAMBES AMB TOMÀQUET I MOZZARELLA</p>
<p>1.4.161.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE PORROS AMB GALERES I TOMÀQUET</p>
<p>1.4.161.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE SETEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: STEAK TÀRTAR DE VEDELLA PLANXAT AMB FOIE</p>
<p>1.4.161.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BRASEJAT DE VERDURES AMB OLI DE FONOLL I SAFRÀ</p>
<p>1.4.161.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL RESTAURANT MERLOT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: DAUS DE TONYINA GRATINATS AMB FORMATGE DE CABRA</p>
/

/

1.4.162 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 16 AL 20 DE SETEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN BOSCH
RESTAURANT CAN BOSCH
RAMBLA JAUME I, 19
CAMBRILS

Resum Contingut:

Si fem un recorregut pel port de Cambrils i el seu entorn, ens fa adonar de l'empremta que altres cultures han deixat a la població. Un itinerari que aquesta setmana ens durà a assaborir un ampli ventall gastronòmic, fruit d'una herència culinària o de noves concepcions en què peixos com els rogers admeten una salsa de tapenade i pizza d'alfàbrega. També veurem les clàssiques gambes a l'allet, un lluç amb all cremat, unes postres fetes a base d'un granissat de fruits vermells amb cava i crema, i per acabar hi ha una mescla dels ingredients que formen part d'altres cultures com la sèmola de cuscús i les espècies combinades amb fruites com la papaia, el kiwi i l'aranja, que donen un sabor internacionals a aquestes postres.

/

/
<p>1.4.162.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROGERS AMB SALSA DE TAPENADA I PIZZA D'ALFÀBREGA</p>
<p>1.4.162.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GAMBES A L'ALLET</p>
<p>1.4.162.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE SETEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GRANISSAT DE FRUITA VERMELLA AMB CAVA I CREMA</p>
<p>1.4.162.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ A L'ALL CREMAT</p>
<p>1.4.162.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE CAN BOSCH</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUSCÚS DE FRUITES AMB GELAT D'ESPÈCIES</p>
/

/

1.4.163 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMÁN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 23 AL 27 DE SETEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER CODINA
RESTAURANT SANTA MARIA
COMERÇ, 17
BARCELONA

Resum Contingut:

A Ciutat Vella al sud del districte, hi trobarem el barri de la Ribera, de carrers estrets i enrevessats. Allà s'hi van concentrar durant una època la major part d'oficis de la ciutat com encara es palès en la toponímia de molts carrers. Presidit per l'església de Santa Maria del Mar d'estil gòtic, en el barri també hi ha un seguit d'aristocràtics palauets convertits avui en museus i en el bell mig hi destaca l'antic mercat del Born, edifici singular de vidre i ferro. Des de fa un temps, tot aquest entorn acull una de les zones d'oci més importants de la ciutat, en què destaquen les activitats relacionades amb la restauració. Gent jove i amb noves idees pel que fa a la decoració i a la gastronomia han obert al barri nous establiments, on menjar és descobrir nous gustos, textures i combinacions de productes: un carpaccio de poltre, un bescuit de taronja i botifarra negra, s'incorpora la civada a un suquet de lluernà o es fa un marinat de sardines amb albergínia i iogurt, tot plegat per acabar amb unes postres que combinen uns maduixots amb un pastís fred de xocolata.

/

/
<p>1.4.163.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMÁN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TAPA DE BESCUIT DE TARONJA AMB BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.163.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMÁN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE POLTRE AMB ESPINACS, CARXOFES I FORMATGE</p>
<p>1.4.163.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMÁN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE SETEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE GALL DE SANT PERE AMB CIVADA, ESPÀRRECS I ALLS TENDRES</p>
<p>1.4.163.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMÁN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS FRED DE XOCOLATA AMB MADUIXOTS</p>
<p>1.4.163.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DEL PACO GUZMAN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES MARINADES AMB ALBERGÍNIA I IOGURT</p>
/

/

1.4.164 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA FONDA NEUS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 30 DE SETEMBRE AL 4 D'OCTUBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN LLOPART
RESTAURANT FONDA NEUS
MAR MIR, 14-16
SANT SADURNÍ D'ANOIA

Resum Contingut:

Hi ha una comarca a Catalunya que viu tot l'any a l'entorn d'un producte, el cava. A les vinyes i als cellers, la feina és constant en qualsevol època de l'any, però especialment a finals d'estiu i a principis de tardor, la verema assenyala el punt àlgid d'un procés natural. La capital del cava, Sant Sadurní d'Anoia, ha anat creixent en un paisatge ple de vinyes. Enmig d'aquest entorn, hi trobem la Fonda Neus, fundada l'any 1929, en què diferents generacions han sigut testimoni d'aquesta evolució, quan encara quedava als afores del poble. Actualment, la tercera generació s'ha encarregat de mantenir vigents productes originaris com els canelons de l'àvia Neus o el pollastre rostit amb cava, però a més d'aquest classicisme, també s'incorporen, com veurem aquesta setmana, plats actuals com ara una amanida de llagostins cruixents amb una vinagreta amb cava o un rap amb salsa d'ametlles, també amb cava.

/

/
<p>1.4.164.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA FONDA NEUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLAGOSTINS CRUIXENTS</p>
<p>1.4.164.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA FONDA NEUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP AMB CAVA I SALSA D'AMETLLES</p>
<p>1.4.164.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA FONDA NEUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'OCTUBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE VEDELLA AMB SALSA DE MERLOT I ROMANÍ</p>
<p>1.4.164.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA FONDA NEUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAGRET D'ÀNEC AMB CAVA I POMES GLACEJADES</p>
<p>1.4.164.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA FONDA NEUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB CAVA I SOBRASSADA</p>
/

/
<p>1.4.165 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 7 AL 11 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: LA VIENESA RESTAURANT LA VIENESA RAMBLA ANTONI VIDAL, 33 – SANT FELIU DE GUÍXOLS PUJADA PONT DE PEDRA, 1 – GIRONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A principis del segle XX es va experimentar una evolució industrial i social que es va manifestar també amb l'obertura de nous negocis. Fou, doncs, el 1929 quan l'Arcadi Viñas va obrir la seva primera pastisseria, "La Vienesa", a Sant Feliu de Guíxols. La pastisseria, que va passar al fill i després al net, va anar evolucionant fins que el 1999 la tercera generació en va obrir una altra al bell mig de la ciutat de Girona, en què va incorporar els últims avenços tecnològics en el procés de fer pastissos. Amb l'aprenentatge fet des de petit, la voluntat innovadora d'en Toni Viñas l'ha fet mereixedor, dues vegades, del primer premi en el campionat del món de figures de xocolata. Aquesta setmana, el protagonista del programa ens ensenyarà, entre altres coses, com s'elabora una pasta de full amb nous i caramel, un pastís de llimona i merenga, i que les sopes no són només un primer plat, sinó que també poden ser unes postres.</p>
/

/
<p>1.4.165.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOUSSE DE RECUIT DE FONTETA AMB COMPOTA DE POMA</p>
<p>1.4.165.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA DE FULL AMB NOUS I CARMEL</p>
<p>1.4.165.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'OCTUBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE XOCOLATA I PINYA</p>
<p>1.4.165.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FINANCER DE FESTUCS</p>
<p>1.4.165.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA VIENESA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE LLIMONA I MERENGA</p>
/

/

1.4.166 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE CASA IRENE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 21 AL 25 D'OCTUBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ANDREU VIDAL
RESTAURANT CASA IRENE
MAJOR, 3
ARTIES

Resum Contingut:

L'única comarca de clima atlàntic de Catalunya és la de la Vall d'Aran. La seva situació privilegiada enmig d'alts massissos muntanyosos la fa acollidora d'un rebost natural on la caça, la pastura i els ocells troben en els seus paratges l'entorn adient per a la seva alimentació. Els plats més típics, com l'olla aranesa o les sopes, tenen una relació directa amb la seva climatologia. Tot i així, la tasca investigadora i creativa de cuiners com el d'aquesta setmana fa que la seva cuina evolucioni partint dels ingredients propis de la zona. Tenint cura directament de tot el procés d'elaboració, l'Andreu Vidal ha aconseguit fer una cuina tradicional aranesa amb tocs de modernitat que manté uns trets característics.

/

/
<p>1.4.166.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CASA IRENE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PEUS DE PORC AMB SURENYS I FETGE GRAS</p>
<p>1.4.166.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CASA IRENE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TERRINA DE LLENGUA DE VEDELLA AMB TOMÀQUETS CONFITATS I CLOROFIL·LA DE CRÉIXENS</p>
<p>1.4.166.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CASA IRENE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'OCTUBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE GRAS SALTAT AMB PATATES CONFITADES, OUS I TÒFONES</p>
<p>1.4.166.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CASA IRENE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINTADA AMB PASTA DE FULL I MÚRGOLES</p>
<p>1.4.166.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE CASA IRENE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE MEL AMB SAFRÀ</p>
/

/

1.4.167 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 D'OCTUBRE A L'1 DE NOVEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: LLUÍS VIÑAS
RESTAURANT MOLÍ DE CAL TOF
CARRETERA DE SANTA OLIVA, 2
EL VENDRELL

Resum Contingut:

Cap de la comarca del Baix Penedès, el Vendrell està format per les platges de Comarruga, Sant Salvador i el Francàs. Envoltat per vinyes, oliveres i garrofers, ha creat una cuina pròpia que combina els elements de mar i els de muntanya. La vila del Vendrell també és coneguda perquè ha estat bressol de catalans il·lustres, com Àngel Guimerà i el músic internacional Pau Casals. En aquest marc es va crear el col·lectiu de cuines del Vendrell, que ha fet que diferents restauradors adaptessin plats antics i en creessin de nous. Així doncs, aquesta setmana ens ensenyen a fer uns canelons de salmó i brandada, un rellom amb fetge gras en un niu de patates o un fricandó de rap, lluç i rovellons.

/

/
<p>1.4.167.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE SALMÓ I BRANDADA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.167.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RELLOM AMB FOIE GRAS EN UN NIU DE PATATES</p>
<p>1.4.167.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'OCTUBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ALBERGÍNIES TÈBIES</p>
<p>1.4.167.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 D'OCTUBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE VINYA</p>
<p>1.4.167.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DEL MOLÍ DE CAN TOF</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRICANDÓ DE RAP, LLUÇ I ROVELLONS</p>
/

/

1.4.168 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 4 AL 8 DE NOVEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ROMAIN FORNELL
RESTAURANT: DIANA RESTAURANT (HOTEL RITZ)
GRAN VIA, 668
BARCELONA

Resum Contingut:

En César Ritz, va néixer a Suïssa. L'aproximació a les classes benestants i a la noblesa el va fer prendre consciència d'un nou estil de vida: les exquisitats i el luxe van ser l'oferta que l'empresari helvètic dispensava als seus clients. El 1919 s'incorpora a la iconografia barcelonina un nou element que, fins el dia d'avui, manté l'estil glamourós que el va fer famós, i la qualitat dels fogons de l'època es manté vigent al segle XXI. Així doncs, aquesta setmana, el xef del restaurant Diana del l'hotel Ritz de Barcelona ens mostra com fa uns ous amb crema de Jabugo, un púding de fetge d'aviram amb crema de castanyes, una terrina de fetge gras amb magret d'ànec i caramel de porto, unes ostres gratinades amb cava i un suflé de xocolata i fruita vermella.

/

/
<p>1.4.168.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE NOVENBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OSTRES GRATINADES AMB CAVA I FONS DE PORRO</p>
<p>1.4.168.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE NOVENBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OU AMB CREMA DE "JABUGO" I EMULSIÓ DE LLET</p>
<p>1.4.168.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE NOVENBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FLAM DE FETGE D'AVIRAM AMB CREMA DE CASTANYES</p>
<p>1.4.168.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TERRINA DE FETGE GRAS, MAGRET D'ÀNEC I CARMEL DE PORTO</p>
<p>1.4.168.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE DIANA RESTAURANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUFLÉ DE XOCOLATA I FRUITA VERMELLA</p>
/

/

1.4.169 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 11 AL 15 DE NOVEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARGARET NOFRE
RESTAURANT SANT CARLES
RAMBLA FELIP PEDRELL, 19
TORTOSA

Resum Contingut:

El sud de Tarragona compta amb dos grans proveïdors. El delta de l'Ebre (amb grans extensions de conreu d'arròs) i el port de Sant Carles de la Ràpita (amb el moviment constant de les barques de pesca) abasten les comarques del sud de Tarragona de matèries primeres que han fet que la gastronomia de la zona tingui com a ingredients bàsics aquests dos elements; l'arròs i el peix naveguen riu amunt i arriben a Tortosa, ciutat dominada pel riu Ebre. La gastronomia dóna caràcter a una zona i a Tortosa, com és lògic, també. Per això, un col·lectiu de restauradors s'ha encarregat de mantenir vigents receptes centenàries. Aquesta setmana la Margaret Nofre ens mostrarà com cuinar peix amb uns tocs de modernitat.

/

/
<p>1.4.169.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE RAJADA AMB LLENTIES PARDINES</p>
<p>1.4.169.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: APERITIU D'ARENGADA</p>
<p>1.4.169.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE NOVEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUES DE GAMBA ROJA AMB CIGRONS</p>
<p>1.4.169.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MANDONGUILLES DE RAP</p>
<p>1.4.169.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA MARGARET NOFRE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE RAP I FARIGOLA</p>
/

/

1.4.170 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 18 AL 22 DE NOVEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: LLUÍS PIERA
RESTAURANT LLUÍS DE LES MOLES
MOLES, 25
BARCELONA

Resum Contingut:

En els darrers anys són molts els cuiners joves que obren el seu propi restaurant; aquest fet es repeteix no solament a la ciutat de Barcelona sinó per tot el país.

Aquest és el cas del restaurant "Lluís de les Moles", situat al carrer de les Moles, al barri de Ciutat Vella de Barcelona. La decoració estudiada al mínim detall, ens imbueix en un ambient minimalista. La personalitat del jove cuiner d'aquesta setmana també es veu reflectida en la carta, fruit de la recerca i de l'ús de matèries de temporada com poden ser els ocells. Així doncs, ens prepara una amanida de guatlles amb lleties, uns pollastrons rostits amb bolets i cebetes, una cua de toro amb vi negre, uns peus de porc a la parisenca o un timbal d'ou ferrat amb patates i pebrots del piquillo.

/

/
<p>1.4.170.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE GUATLLES AMB LLENTIES</p>
<p>1.4.170.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TIMBAL D'OU FERRAT AMB PATATES I PEBROT DEL PIQUILLO</p>
<p>1.4.170.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE NOVEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUA DE TORO AMB VI NEGRE</p>
<p>1.4.170.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRONS ROSTITS AMB BOLETS I CEBETES</p>
<p>1.4.170.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LLUÍS DE LES MOLES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC A LA PARISINA</p>
/

/

1.4.171 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 25 AL 29 DE NOVEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: ESTHER PAGÈS
RESTAURANT CAN ROCA
AV. CARLES DE FORTUNY, 1
ESPONELLÀ

Resum Contingut:

Les antigues fondes dels pobles, situades a peu de camí, on carros i viatgers hi feien parada, amb el temps o bé han desaparegut o han evolucionat fins a convertir-se en restaurants moderns a l'alçada dels de les ciutats. Aquests és el cas de Can Roca, d'Espionellà, al Pla de l'Estany, on fins i tot Josep Pla hi havia fet alguna estada. Situada a la carretera que anava de Figueres a Banyoles, documents datats el 1910 en verifiquen l'existència. La besàvia Dolors, n'era la propietària, i va seguir-la el seu fill Pepito i la mare de l'actual propietària. Ara, és la seva filla Esther qui porta les regnes del restaurant, que ofereix, com abans, l'hospitalitat dels que viuen en un indret petit. La població darrerament, ha recuperat un producte que havia estat cabdal en la seva gastronomia i que s'havia perdut en els últims anys: la carbassa. Per això, a la tardor, alguns dels plats que l'Esther ofereix porten aquesta verdura com a ingredient. Aquesta setmana ens ofereixen, entre altres coses, com es fa una perdiu a la col, una crema de carbassa i uns canelons vegetals.

/

/
<p>1.4.171.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PERDIU AMB COL</p>
<p>1.4.171.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE CARBASSA I ALTRES VEGETALS</p>
<p>1.4.171.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE NOVEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GRATINAT D'ANXOVES</p>
<p>1.4.171.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ AMB SOBRASSADA</p>
<p>1.4.171.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LA CUINA DE L'ESTHER PAGÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEIX DE ROCA AMB BOLETS</p>
/

/

1.4.172 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA DE GLÒRIA BLANCO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 2 AL 6 DE DESEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: GLÒRIA BLANCO
RESTAURANT LA PROVENÇA
PROVENÇA, 242
BARCELONA

Resum Contingut:

La cultura mediterrània va més enllà de les fronteres. Només els romans han estat un imperi capaç d'aglutinar tota la immensitat del blau en un sol context. Per això hi ha uns lligams forts amb els pobles que han configurat la frontera natural amb aquesta mar. La cultura catalana ha estat de sempre, per tradició i orígens, agermanada amb la cultura francesa. La Glòria Blanco, enamorada de la regió de la Provença, ha sabut transmetre els seus fills aquesta admiració. Tots tres han traslladat a Barcelona, en forma de tres restaurants, tot el color i el sabor de la seva cuina, basada en els productes naturals, com la verdura i el peix. Aquesta setmana, al més pur estil de la Provença, ens mostren, entre altres plats, una espatlla de xai farcida i uns canelons de bolets.

/

/
<p>1.4.172.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE LA GLÒRIA BLANCO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE BOLETS</p>
<p>1.4.172.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE GLÒRIA BLANCO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLA DE XAI FARCIDA</p>
<p>1.4.172.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE GLÒRIA BLANCO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE DESEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCAMARLANS ARREBOSSATS AMB FRUITA SECA I SALSA DE CEPES</p>
<p>1.4.172.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE GLÒRIA BLANCO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINTADA FARCIDA DE FRUITA SECA</p>
<p>1.4.172.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA DE GLÒRIA BLANCO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATA FARCIDA DE BOLETS I LLAGOSTINS</p>
/

/

1.4.173 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 DE DESEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN MANUBENS
RESTAURANT PASSADÍS DEL PEP
PLA DE PALAU, 2
BARCELONA

Resum Contingut:

Setmanes passades, en aquest espai, ja ha sigut presentat el barri de la Ribera. Aquesta zona ha experimentat un ressorgiment amb l'obertura de diferents restaurants, que s'afegeixen als que tradicionalment han conviscut amb la història del barri, tota una bateria de nous establiments que li aporten un dinamisme com en la seva millor època, quan les parades del Mercat del Born abastien la ciutat. En Joan Manubens fa 22 anys que ja va descobrir el potencial d'aquest indret i va obrir un restaurant especialitzat en peix i marisc, al més pur estil de la cuina marinera. Ara el temps li ha donat la raó i l'aposta pel barri ha donat els seus fruits en forma d'un nou establiment que, amb l'oferta de recuperació d'una cuina perduda que podríem denominar "clàssica", s'afegeix a l'oferta ja existent. Aquesta setmana ens mostren, entre altres plats, la manera de fer un rap allagostat o uns peus de porc amb bolets.

/

/
<p>1.4.173.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP ALLAGOSTAT</p>
<p>1.4.173.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE GALLINA I VERDURES</p>
<p>1.4.173.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE DESEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB NÈCORES</p>
<p>1.4.173.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE MUNTANYA</p>
<p>1.4.173.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'EN JOAN MANUBENS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC AMB BOLETS</p>
/

/

1.4.174 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVI PAU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 16 AL 20 DE DESEMBRE DE 2002

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER MESTRES
RESTAURANT L'AVI PAU
CARRETERA DE BARCELONA, 160
CUNIT

Resum Contingut:

Ens seria difícil entendre les festes de Nadal si no hi fossin presents: els carrers engalanats, les representacions dels "pastorets" en la majoria de pobles de Catalunya i tot un seguit de menjars que ja són clàssics. Als mercats hi trobem capons i marisc. Els aparadors, cistelles, paneres de totes formes i mides, juntament amb l'exposició de plats cuinats que, a vegades, no se sap si són per mirar o bé per menjar. A les cases, els canelons de Sant Esteve o els també tradicionals torrons. En aquesta fal·lera per fer-nos oblidar el fred de l'hivern, han prestat la seva col·laboració durant unes quantes temporades molts cuiners que ens han mostrat el seu saber culinari i l'art de muntar una taula a l'alçada d'aquestes dates. Davant unes bones menges també és normal que hi hagi un bon vi, i en Xavier Mestres, que ens proposa uns quants plats per aquest Nadal, ens ha obert les portes del seu celler.

/

/
<p>1.4.174.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVI PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCUDELLA I CARN D'OLLA</p>
<p>1.4.174.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVI PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESUC A LA FORNERA</p>
<p>1.4.174.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVI PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE DESEMBRE DE 2002</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCUMA DE TORRÓ AMB CROCANT DE NEULES</p>
<p>1.4.174.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVI PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PULARDA TRUFADA I ROSTIDA</p>
<p>1.4.174.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVI PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE DESEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAMÀNTOL GLACEJAT AMB BRANDI PENEDÈS</p>
/

/

1.4.175 DADES TÈCNIQUES

Títol: CASIMIRO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 13 AL 17 DE GENER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ALBERT TORTOSA
RESTAURANT CASIMIRO
LONDRES, 84
BARCELONA

Resum Contingut:

A Barcelona, al carrer Londres es troba el restaurant d'aquesta setmana dirigit per l'Albert Tortosa que ofereix una cuina basada en receptes tradicionals adaptades als nous sabors actuals. Així, entre d'altres, ens mostra com es fa un llomillo de bou amb grosella o uns calamarsets saltats amb gambes i rossinyols.

/

/
<p>1.4.175.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASIMIRO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA D'ESPINACS AMB SALMÓ FUMAT, ANXOVES I FORMATGE</p>
<p>1.4.175.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASIMIRO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUES DE RAP AMB CARXOFES I CANSALADA FUMADA</p>
<p>1.4.175.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASIMIRO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE GENER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MILFULLS DE CARABASSÓ AMB QUATRE FORMATGES</p>
<p>1.4.175.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASIMIRO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSETS SALTATS AMB GAMBES I ROSSINYOLS</p>
<p>1.4.175.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASIMIRO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOMILLO DE BOU AMB GROSELLA</p>
/

/

1.4.176 DADES TÈCNIQUES

Títol: ACONTRALUZ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 20 AL 24 DE GENER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
RESTAURANT ACONTRALUZ
MILANESAT, 19
BARCELONA

Resum Contingut:

Les verdures de les hortes catalanes o conreades a altres llocs, mariscs que provenen de ports propers i llunyans, bolets de tota mena que poden adquirir-se gairebé tot l'any, permeten als restaurants ampliar i renovar la seva oferta amb plats que han harmonitzat la cuina tradicional amb productes que ens poden resultar exòtics. Això ha permès als consumidors copsar un ampli ventall de nous sabors i nous aromes. El Joan Ferré ha intuït les inquietuds dels nous paladars, i amb les seves receptes poden descobrir com s'elaboren un tàrtar de peix amb "guacamole", un "risotto" amb fetge i bolets i com es pot combinar un producte clàssic com la botifarra amb un marisc com el llamàntol.

/

/
<p>1.4.176.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ACONTRALUZ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARS FARCITS EN TINTA</p>
<p>1.4.176.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ACONTRALUZ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PARMENTIER AMB CEPS I TÒFONES</p>
<p>1.4.176.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ACONTRALUZ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE GENER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE PEIX AMB GUACAMOLE</p>
<p>1.4.176.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ACONTRALUZ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RISSOTTO DE FOIE I BOLETS</p>
<p>1.4.176.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ACONTRALUZ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOTIFARRA AMB LLAMÀNTOL</p>
/

/

1.4.177 DADES TÈCNIQUES

Títol: CHEZ BERNARD

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 27 AL 31 DE GENER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JENA-LOUIS DURAND
RESTAURANT CHEZ BERNARD
RAMON LLULL, 4
VILANOVA I LA GELTRÚ

Resum Contingut:

La capital del Garraf ofereix tot l'any la possibilitat de ser visitada per les diverses ofertes culturals. En un context acollidor, fa 37 anys, en Bernard Durand va iniciar el negoci de restauració; ha pres el relleu la segona generació, representada pel Jean-Louis, que ha modernitzat l'antic concepte de productes de mar i muntanya. Cuina un turbot amb patates, amb una versió molt particular de l'all cremat, així com una corona amb una sípia damunt d'una amanida de carabassó i un tiramisú.

/

/
<p>1.4.177.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE SÍPIA</p>
<p>1.4.177.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE CARABASSA AMB SORBET D'API</p>
<p>1.4.177.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE GENER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TIRAMISÚ A LA MANERA CHEZ BERNARD</p>
<p>1.4.177.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE CÉRVOL</p>
<p>1.4.177.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RÈMOL AMB PATATES CONFITADES I ALL CREMAT</p>
/

/

1.4.178 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA L'ENCÍS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE FEBRER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERS: MARISOL SÁNCHEZ I VICENTE ILLESCAS
RESTAURANT L'ENCÍS
PROVENÇA, 379
BARCELONA

Resum Contingut:

La quadrícula de l'Eixample de Barcelona és pionera en el món. Ildefons Cerdà la va projectar sota les premisses de dotar els carrers de prou amplada per afavorir que passí el sol i l'aire. L'Eixample té un dels edificis emblemàtics de Barcelona, la Sagrada Família i, molt a la vora, en un dels xamfrans, hi trobem el restaurant d'aquesta setmana. Dirigit per la Marisol Sánchez, ofereix una cuina catalana i de mercat i, entre d'altres, ens mostra com fa uns canelons de guatlla amb fetge d'ànec, una pasta de full amb cérvol i un fetge d'ànec amb tòfones.

/

/
<p>1.4.178.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA L'ENCÍS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLAMÀNTOL</p>
<p>1.4.178.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA L'ENCÍS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTA DE FULL AMB CÉRVOL I FETGE D'ÀNEC AMB TÒFONES</p>
<p>1.4.178.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA L'ENCÍS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE FEBRER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE GUATLLA AMB FETGE D'ÀNEC</p>
<p>1.4.178.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA L'ENCÍS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLENGUADO FARCIT DE CRANC DE RIU</p>
<p>1.4.178.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA L'ENCÍS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRIPES DE BACALLÀ I VEDELLA</p>
/

/

1.4.179 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE FEBRER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: VÍCTOR RUIZ
RESTAURANT GARGANTUA I PANTAGRUEL
CÒRSEGA, 200
BARCELONA

Resum Contingut:

Al llarg dels segles, els llibres basats en la gastronomia han generat, autèntiques joies. Les aventures d'en Gargantua i Pantagruel n'és una: aquests personatges mitològics que festegen el bon menjar i el bon beure han donat nom al restaurant d'aquesta setmana. És a Barcelona, la seva cuina lleidatana que innova plats clàssics, com l'esqueixada de bacallà, en què hi incorpora elements com l'alfàbrega que li donen un sabor molt característic.

/

/
<p>1.4.179.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE BOU AMB PASTÍS DE PATATA</p>
<p>1.4.179.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE CÉRVOL AMB CODONYAT</p>
<p>1.4.179.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARS DE COSTA FARCITS</p>
<p>1.4.179.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB ALFÀBREGA</p>
<p>1.4.179.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA GARGANTUA I PANTAGRUEL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ ESFULLAT A LA LLAUNA</p>
/

/

1.4.180 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL CELLER DEL ROSER

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE FEBRER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ALBERT COGUL
RESTAURANT EL CELLER DEL ROSER
LLEIDA

Resum Contingut:

Al llarg del temps Lleida ha estat terra de pas. Queden molts testimonis de les diferents civilitzacions que han deixat empremta en el barri antic, en els diversos monuments i edificis de la ciutat. Al carrer de Cavallers, hi trobem el restaurant d'aquesta setmana. En el taller de cuina, l'Albert Cogul investiga constantment la incorporació de nous sabors. En aquesta línia, ens mostra com es fa un bacallà amb puré de cigrons i amb una salsa dolça de festucs, com es farceixen d'escamarlans uns calamars amb tinta i com es fa una pinya amb safrà i mousse de coco tot plegat unes exquisiteses.

/

/
<p>1.4.180.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DEL ROSER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARINS AMB TINTA FARCITS D'ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.180.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DEL ROSER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PINYA AMB SAFRÀ I MOUSSE DE COCO</p>
<p>1.4.180.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DEL ROSER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE FEBRER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELÓ DE SALMÓ MARINAT FARCIT DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.180.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DEL ROSER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PURÉ DE CIGRONS I SALSA DOLÇA DE FESTUCS</p>
<p>1.4.180.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DEL ROSER</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALL D'ALCARRÀS AMB CANSALADA I PATATA BRANDADA</p>
/

/

1.4.181 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL JAPONÈS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE FEBRER DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERS: BRU MARSÉ I KENI KAMATA
RESTAURANT EL JAPONÈS
PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 2
BARCELONA

Resum Contingut:

La cuina tradicional japonesa està basada en les verdures i el peix, encara que també i en menor grau hi tenen incorporada la carn. La seva manera de cuinar potencia els sabors naturals dels ingredients. Els aliments tallats petits, l'ús dels bastonets per menjar, l'harmonia dels colors i les formes, l'elegant senzillesa pel que fa a la decoració dels plats han elevat la cuina a nivell d'art. Aquesta setmana en tenim una mostra.

/

/
<p>1.4.181.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL JAPONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE YAKITORI</p>
<p>1.4.181.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL JAPONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA TERIYAKY</p>
<p>1.4.181.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL JAPONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: YAKISOBA</p>
<p>1.4.181.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL JAPONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: NIGIRI SUSHI</p>
<p>1.4.181.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL JAPONÈS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TEMPURA</p>
/

/

1.4.182 DADES TÈCNIQUES

Títol: TERRANI

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE MARÇ DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SIMÓ TOMÀS
RESTAURANT TERRANI
LONDRES, 89
BARCELONA

Resum Contingut:

Al carrer Londres de Barcelona es troba el restaurant d'aquesta setmana. Dirigit pel Simó Tomàs, ofereix una cuina de temporada, basada en receptes tradicionals adaptades als nous sabors actuals. Així, entre d'altres, ens mostra com es fa un lluç al forn amb fregit d'espàrrecs i ceba tendra o un caneló cruixent de braó de porc amb mango i agre dolç de ceba.

/

/
<p>1.4.182.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TERRANI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE LLEGUMS AMB BOTIFARRA I ORELLANES D'ALBERCOC</p>
<p>1.4.182.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TERRANI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE TONYINA AMB ESPINACS I ARRÒS</p>
<p>1.4.182.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TERRANI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELÓ CRUIXENT DE BRAÓ DE PORC</p>
<p>1.4.182.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TERRANI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ AL FORN AMB ESPÀRRECS I CEBA TENDRA</p>
<p>1.4.182.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TERRANI</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALMÓ ESCALFAT AMB SOPA DE BOLETS</p>
/

/

1.4.183 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE MARÇ DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ROSA NONELL
RESTAURANT EL RACÓ DEL NAVEGANT
PORT BALIS, S/N
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Resum Contingut:

Als ports esportius s'han obert molts restaurants que basen la seva cuina en productes que provenen de la mar. Al restaurant d'aquesta setmana, la Rosa Nonell ofereix els seus clients el millor de la mar, però també de la terra. Fent servir productes de temporada, cuina, entre altres coses, els pèsols de Llavaneres, en aquest cas, amb botifarra; sardines amb cebetes o uns calamarsos amb porros i rossinyols.

/

/
<p>1.4.183.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PÈSOLS DE LLAVANERES</p>
<p>1.4.183.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSONS AMB PORROS I ROSSINYOLS</p>
<p>1.4.183.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MARÇ DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB ALLS TENDRES I BOTIFARRA NEGRA</p>
<p>1.4.183.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLENGUADO AMB MUNIÈRE D'OLIVES I RAÏM</p>
<p>1.4.183.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL RACÓ DEL NAVEGANT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SARDINES RACÓ</p>
/

/

1.4.184 DADES TÈCNIQUES

Títol: AULA CHOCOVIC

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE MARÇ DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: RAMON MORATÓ
RESTAURANT RAMAULA CHOCOVIC
CTRA. NACIONAL 152, KM. 71,3
GURB

Resum Contingut:

Del cacau, les llavors han estat una moneda de canvi en algunes cultures precolombines. En l'actualitat les consumim majorment en forma de xocolata; el que comença sent una raresa exòtica a les corts europees, avui és un producte d'estudi a les aules pastisseres de tot el món, on es treballen cada dia els diferents gustos que després es mostren a les botigues especialitzades. Aquesta setmana, en Ramon Morató, mestre xocolater d'Aula Chocovic, ens ensenya la forma de tractar aquest producte.

/

/
<p>1.4.184.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: AULA CHOCOVIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALETA BRETONA AMB XOCOLATA I FRUITA SECA</p>
<p>1.4.184.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: AULA CHOCOVIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CONFITURA DE PLÀTAN I XOCOLATA</p>
<p>1.4.184.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: AULA CHOCOVIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MAGDALENES DE CACAU I ESPÈCIES</p>
<p>1.4.184.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: AULA CHOCOVIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BOMBONS DE PEBRE DE JAMAICA</p>
<p>1.4.184.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: AULA CHOCOVIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMÓS DE XOCOLATA</p>
/

/

1.4.185 DADES TÈCNIQUES

Títol: TORRE DELS LLEONS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE MARÇ DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MARC WALTER
RESTAURANT TORRE DELS LLEONS
PLAÇA DE CAROLINA, 1 i 3
ESPLUGUES DE LLOBREGAT

Resum Contingut:

La Torre dels Lleons és el restaurant d'aquesta setmana. Té la seva presentació en la història de l'edifici, ja que fou construït sobre les ruïnes del castell de Picalquers, enderrocat per Felip V. És converteix en restaurant, a partir dels anys 40, i aquesta setmana presenta una mostra de la seva carta. Ens cuina, entre altres, un llobarro amb favetes i verdures o uns tomàquets farcits d'un tàrtar tebi d'anguila fumada.

/

/
<p>1.4.185.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TORRE DELS LLEONS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE COLOMÍ</p>
<p>1.4.185.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TORRE DELS LLEONS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR TEBI D'ANGUILA FUMADA</p>
<p>1.4.185.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TORRE DELS LLEONS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: NEULA DE XOCOLATA I GERDS</p>
<p>1.4.185.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TORRE DELS LLEONS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLETA DE CARXOFES, CANSALADA IBÈRICA I BOLETS</p>
<p>1.4.185.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TORRE DELS LLEONS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB FAVETES I VERDURETES</p>
/

/

1.4.186 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL CELLER DE CAN ROCA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 31 DE MARÇ AL 4 D'ABRIL DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN ROCA
RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA
CARRETERA TAIALÀ, 40
GIRONA

Resum Contingut:

Per la primavera les hortes adormides els darrers mesos mostren exuberants flors, fruites i verdures que ompliran els plats dels restaurants. Aquest és el cas de la cuina d'en Joan Roca, del Celler de Can Roca, que per aquesta temporada aporta una nova carta basada en productes i formes de cocció més lleugeres. Ens cuina un bacallà amb espinacs i idiazàbal o un llom de xai acompanyat d'una amanida de fulles i flors, tot una delícia.

/

/
<p>1.4.186.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DE CAN ROCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 DE MARÇ DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE XAI AMB AMANIDA DE FULLES I FLORS</p>
<p>1.4.186.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DE CAN ROCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB ESPINACS I IDIAZÀBAL</p>
<p>1.4.186.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DE CAN ROCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'ABRIL DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PARMENTIERE DE CALAMARS</p>
<p>1.4.186.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DE CAN ROCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS DE BOTIFARRA NEGRA I GAROTES</p>
<p>1.4.186.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL CELLER DE CAN ROCA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB POMA ÀCIDA</p>
/

/

1.4.187 DADES TÈCNIQUES

Títol: LES PETXINES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 AL 11 D'ABRIL DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: PAULA CASANOVAS
RESTAURANT LES PETXINES
JACINT VERDAGUER, 16
LLORET DE MAR

Resum Contingut:

A Lloret hi trobarem el restaurant de les germanes Paula i Bàrbara Casanovas, que formen part del nou planter de cuiners i cuineres joves que porten les regnes de molts restaurants, amb una cuina amb propostes noves, basada en productes més propers que es combinen amb els d'altres indrets. Aconsegueixen, així, unes harmonitzacions que donen com a resultat plats tan especials i saborosos com els que ens preparen aquesta setmana.

/

/
<p>1.4.187.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LES PETXINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PERNIL D'ÀNEC AMB RÚCOLA</p>
<p>1.4.187.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LES PETXINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA FREDA D'ALVOCAT AMB CÒCTEL DE MARISC</p>
<p>1.4.187.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LES PETXINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'ABRIL DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COPA DE TIRAMISU AMB FRUITA VERMELLA</p>
<p>1.4.187.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LES PETXINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MORRO DE BACALLÀ AMB ESCALIVADA I PEUS DE PORC</p>
<p>1.4.187.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LES PETXINES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE XOCOLATA D'ANIVERSARI</p>
/

/

1.4.188 DADES TÈCNIQUES

Títol: BONAY

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 22 AL 25 D'ABRIL DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOSEP FANALS BONAY
RESTAURANT BONAY
PLAÇA DE LES VOLTES, 13
PERATALLADA

Resum Contingut:

Des de les voltes de la plaça Major de Peratallada , municipi que es va alçar sobre una roca de granit. Es pot anar a Can Bonay, restaurant que respecta els conceptes de cuina tradicional, fonamentada en l'economia de l'autoabastament. Així, es poden trobar plats com oca amb naps i altres menges típiques empordaneses, que en Josep Fanals cuinarà aquesta setmana pel programa.

/

<p>/</p> <p>1.4.188.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BONAY</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE DE PAGÈS AMB TRIPA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.188.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BONAY</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OCA AMB NAPS</p> <p>/</p>

/

1.4.188.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: BONAY

Sèrie: CUINES

Data d'emissió: 24 D'ABRIL DE 2003

Dia de la setmana: DIMECRES

Resum contingut:

Recepta del dia: FAVES A L'ESTIL DE L'ÀVIA MONSERRAT

1.4.188.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: BONAY

Sèrie: CUINES

Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2003

Dia de la setmana: DIJOURS

Resum contingut:

Recepta del dia: ESPATLLES DE CONILL AMB SAMFAINA

/

/

1.4.189 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL MASNOVÍ

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 28 D'ABRIL AL 2 DE MAIG DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: XAVIER LUID
RESTAURANT EL MASNOVÍ
SANT MIQUEL, 102
EL MASNOU

Resum Contingut:

Del 1343 és la primera documentació de l'existència d'un dels masos que segles més tard formarien el Masnou. La repoblació d'aquesta àrea costanera per gent d'Alella i Teià va fer que es construïssin diferents cases pairals. És en aquesta població on en Xavier Luid du el timó del restaurant El Masnoví, amb una cuina basada en els productes de la benigna terra del Maresme, que l'obliga a posar al dia constantment una carta inspirada en el generós i variat rebost que proveeix el mar i les hortes.

/

/
<p>1.4.189.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL MASNOVÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GUISAT DE SEITONS MARINATS AMB VERDURETES</p>
<p>1.4.189.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL MASNOVÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'ABRIL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUPREMES DE SANT PERE</p>
<p>1.4.189.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL MASNOVÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'ABRIL DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLAM DE XAI AMB "PERSILLADA"</p>
<p>1.4.189.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL MASNOVÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PÚDING DE CAMEL</p>
<p>1.4.189.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL MASNOVÍ</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATES EMMASCARADES</p>
/

/
<p>1.4.190 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 5 AL 9 DE MAIG DE 2003</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: FRANCESC LÓPEZ RESTAURANT CASINO LLORET (DAFNE) CARRER DELS ESPORTS, 1 LLORET DE MAR</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>El restaurant Dafne, amb una àmplia proposta gastronòmica comparteix espai amb el Casino de Lloret de Mar. Una cuina que s'expressa amb els productes naturals que l'entorn ofereix i que n'extreu el màxim sabor aplicant la saviesa que dóna el temps passat darrere els fogons. En Francesc López, de reconeixement internacional, es manté fidel als postulats d'una cuina clàssica de molt alt nivell i disposa d'un equip que fa possible que cada dia es puguin fer plats com els que ens presenten.</p>
/

/
<p>1.4.190.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROGERS AMB SALSA DE VINAGRE BALSÀMIC</p>
<p>1.4.190.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÀRTAR DE BACALLÀ AMB PASTISSET DE TRIPA</p>
<p>1.4.190.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE MAIG DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CANELONS DE LLAMÀNTOL I VERDURES</p>
<p>1.4.190.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COLOMÍ AMB PÈSOLS</p>
<p>1.4.190.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASINO LLORET</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LES POSTRES PARMENTIER</p>
/

/

1.4.191 DADES TÈCNIQUES

Títol: HOTEL CASAMAR

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 12 AL 16 DE MAIG DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: QUIM CASELLAS
RESTAURANT HOTEL CASAMAR
DEL NERO, 3
LLAFRANC

Resum Contingut:

A la Costa Brava un dels trets que la caracteritzen són les petites cales que es troben enmig dels abruptes penya-segats que s'endinsen en el mar. Aquestes cales van mantenir-se gairebé verges de turisme fins els anys 60. La història del Casamar es remunta a aquesta època, fundat per l'avi d'en Quim Casellas i després continuat pels seus pares, és actualment un hotel renovat i confortable en què procuren mantenir l'ambient familiar dels seus orígens.

/

/
<p>1.4.191.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: HOTEL CASAMAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ÀNEC AMB PERES</p>
<p>1.4.191.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: HOTEL CASAMAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA I REMOLATXA</p>
<p>1.4.191.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: HOTEL CASAMAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE MAIG DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TURBOT AMB SAMFAINA</p>
<p>1.4.191.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: HOTEL CASAMAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FIGUES AMB CREMA DE MOSCATELL</p>
<p>1.4.191.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: HOTEL CASAMAR</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAGOSTINS AMB ROMESCO</p>
/

/

1.4.192 DADES TÈCNIQUES

Títol: CASA FONDA I

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 19 AL 23 DE MAIG DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERS: CARME PUIG I PERE PONS
RESTAURANT HOSTAL VÍCTOR i FONDA CA L'AMAGAT
OLIANA i BAGÀ

Resum Contingut:

Hi ha molts indrets on hostatjar-se, però cal recordar que la popular frase de parada i fonda ja feia referència a aquests establiments. Aquesta setmana, dos llocs amb les seves fondes respectives: a Oliana, l'Hostal Víctor, on la possibilitat de visites guiades i excursions per la muntanya i rius de l'entorn és un punt de referència per conèixer el territori, i un altre punt de Catalunya, concretament a Bagà, la Fonda Ca l'Amagat, unida des de sempre al seu entorn natural i que ofereix un acolliment totalment personalitzat.

/

/
<p>1.4.192.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TÈBIA DE POLLASTRE</p>
<p>1.4.192.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE DEL BERGADÀ AMB PERES</p>
<p>1.4.192.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE MAIG DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE COSTELLESTES DE CABRIT</p>
<p>1.4.192.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COCA DE SARDINES</p>
<p>1.4.192.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA I</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ENDÍVIES AMB TÀRTAR DE SALMÓ FUMAT</p>
/

/

1.4.193 DADES TÈCNIQUES

Títol: CASA FONDA II

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 26 AL 30 DE MAIG DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: TONI GONZÁLEZ
RESTAURANT FONDA CA LA MANYANA
AV. VERGE DE MONTSERRAT, 38
SANT JULIÀ DE VILATORTA

Resum Contingut:

Amb la motorització del segle XX, les fondes que només rebien viatgers de tant en tant, van anar augmentant el nombre de gent que s'hi hostatjava. Actualment ha passat a ser una oferta més per a aquells que busquen llocs de descans amb segell autòcton. Entre la cinquantena de cases fonda que hi ha arreu de Catalunya, aquesta setmana és la comarca d'Osona, on a pocs minuts de Barcelona encara es pot fer un viatge a la Catalunya més tradicional.

/

/
<p>1.4.193.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CUIXA D'ÀNEC LACADA AMB MEL</p>
<p>1.4.193.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE CAP DE PORC</p>
<p>1.4.193.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE MAIG DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALTES DE PORC AMB FIGUES SEQUES</p>
<p>1.4.193.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ CONFITAT</p>
<p>1.4.193.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA II</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE MAIG DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VICHYSOISE DE PEBROTS ESCALIVATS</p>
/

/

1.4.194 DADES TÈCNIQUES

Títol: CA L'ENRIC

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 2 AL 6 DE JUNY DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: ISABEL JUNCÀ
RESTAURANT CA L'ENRIC
CARRETERA DE CAMPRODON, S/N
LA VALL DE BIANYA

Resum Contingut:

El nom de Bianya be de la Via Annnia, el camí romà que travessava les valls garrotxines. Anar per aquestes valls representa un doble descobriment: l'entorn paisatgístic, que desborda bellesa i harmonia pertot arreu, i acostar-nos a Isabel Juncà. Amb la seva acurada percepció, ella sap transformar els productes que neixen en el seu habitat quotidià, en veritables joies del paladar, que ja han estat reconegudes més enllà de les fronteres. Tot això es pot trobar a Ca l'Enric, restaurant familiar amb nota alta, herència de quatre generacions, que manté vives les consignes d'oferir el millor.

/

/
<p>1.4.194.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CA L'ENRIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CABRIT CONFITAT AMB HERBES</p>
<p>1.4.194.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CA L'ENRIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE ROSTIT A LA CASSOLA</p>
<p>1.4.194.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CA L'ENRIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JUNY DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PARMENTIER</p>
<p>1.4.194.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CA L'ENRIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB COLOMÍ</p>
<p>1.4.194.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CA L'ENRIC</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MARINADA DE TONYINA</p>
/

/

1.4.195 DADES TÈCNIQUES

Títol: MAGNUM 7 PORTES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 9 AL 13 DE JUNY DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: DAVID LIENAS
RESTAURANT MAGNUM 7 PORTES
SALVADOR ESPRIU, 73-75
BARCELONA

Resum Contingut:

Els Jocs Olímpics van ser un revulsiu perquè la ciutat de Barcelona emprengués la seva particular cursa de cara a la renovació i l'obertura al mar, que va comportar el naixement d'un nou barri, la vila olímpica. Aquí hi ha el restaurant d'aquesta setmana. En David Lienas i el seu equip de professionals renoven diàriament la carta, en funció del peix que arriba puntualment. Aquest mestre dels fogons recorre a productes autòctons i aliens per elaborar els seus plats.

/

/
<p>1.4.195.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: MAGNUM 7 PORTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA TAILANDESA</p>
<p>1.4.195.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: MAGNUM 7 PORTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA BULLABESA</p>
<p>1.4.195.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: MAGNUM 7 PORTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JUNY DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PAELLA PARELLADA</p>
<p>1.4.195.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: MAGNUM 7 PORTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERATS EN ESCABEXTS</p>
<p>1.4.195.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: MAGNUM 7 PORTES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE CARBASSA AMB TORTELLINIS DE FORMATGE FRESC</p>
/

/

1.4.196 DADES TÈCNIQUES

Títol: CASA FONDA III

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 16 AL 20 DE JUNY DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: LLUÍS MONTIEL
RESTAURANT HOSTAL ESTEBA
FRANCESC MACIÀ, S/N
CALDES DE MALAVELLA

Resum Contingut:

Actualment hi ha tot un seguit d'establiments "cases fonda" que ofereixen els seus productes per tota la geografia catalana. A Ca l'Esteba, a la comarca de la Selva, hi ha una hospitalitat característica que, la veritat sigui dita, es recull en l'esperit de totes les cases fonda que puguem trobar.

/

/
<p>1.4.196.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RAP GRATINAT AMB AMETLLA</p>
<p>1.4.196.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ANAGUET ROSTIT AMB SALSAFINS</p>
<p>1.4.196.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE JUNY DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ FRESC AMB PURÉ D'ALBERGÍNIES</p>
<p>1.4.196.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE FRESC AMB COMPOTA DE POMA</p>
<p>1.4.196.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CASA FONDA III</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: XAI CONFITAT AMB ALL SUAU</p>
/

/

1.4.197 DADES TÈCNIQUES

Títol: GELATS ANGELO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 23 AL 27 JUNY DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: ANGELO CORVITTO
RESTAURANT GELATS ANGELO
PLAÇA D'ESPANYA, 4
TORROELLA DE MONTGRÍ

Resum Contingut:

Els gelats són, per les seves qualitats nutritives i per la gran varietat de sabors, una de les delícies per gaudir en qualsevol moment del dia, tant les persones petites com les grans. N'hi ha que atribueixen el seu origen als xinesos, d'altres als italians, i d'altres als àrabs. Segons sembla van ser aquests últims qui van incorporar a la seva preparació suc de fruita. I d'aquestes barreges en van dir "sharberts", nom del qual prové la paraula "sorbet". L'elaboració no era senzilla, ja que era imprescindible disposar de neu o gel i dels mitjans per conservar-los. Això en feia un plaer per a ben pocs. Els avenços en la maquinària i els ingredients han permès que avui dia sigui un plaer per a tothom.

/

/
<p>1.4.197.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: GELATS ANGELO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GELAT DE IOGURT HIPOCALÒRIC</p>
<p>1.4.197.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: GELATS ANGELO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA DE CAFÈ</p>
<p>1.4.197.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: GELATS ANGELO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE JUNY DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SORBET DE MADUIXES</p>
<p>1.4.197.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: GELATS ANGELO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CREMA D'ANTIC MANTECAT</p>
<p>1.4.197.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: GELATS ANGELO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GELAT DE NATA</p>
/

/

1.4.198 DADES TÈCNIQUES

Títol: CAP SA SAL

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DE 30 DE JUNY AL 4 DE JULIOL DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: DAVID MEJÍAS
RESTAURANT CAP SA SAL
ALMIRALL AIXADA, 15
BARCELONA

Resum Contingut:

A Barcelona, la Barceloneta és el barri marítim o de pescadors, i és aquí on arriben cada dia al moll del rellotge les barques que proveiran de peix fresc alguns dels mercats i cuines de la ciutat. Al barri també hi trobem nous restaurants com el d'en David Mejías, que manté una àmplia oferta de peixos i marisc i conserva la personalitat gastronòmica de l'entorn on està ubicat, sense oblidar els corrents més importants de la cuina internacional. Aquesta setmana pels amants dels sabors més purs de la mar ens preparen, entre d'altres, uns saborós saltejat de calamarsets de platja amb tirabecs o un mero amb emulsió d'oliva i puré de fonoll.

/

/
<p>1.4.198.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAP SA SAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE JUNY DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA PAGESA DE FORMENTERA</p>
<p>1.4.198.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAP SA SAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: RISOTTO AMB VIEIRES I ESPÀRRECS</p>
<p>1.4.198.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAP SA SAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE JULIOL DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE AMB ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.198.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAP SA SAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARSETS DE PLATJA AMB ESTIRABECS</p>
<p>1.4.198.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CAP SA SAL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MERO AMB EMULSIÓ D'OLI D'OLIVA I PURÉ DE FONOLL.</p>
/

/

1.4.199 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL LLIURE

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 7 AL 11 DE JULIOL DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: SERGI BLASI
RESTAURANT EL LLIURE
PORTAL DE SANTA MADRONA, 40-46
BARCELONA

Resum Contingut:

Fins fa uns quants anys al teatre i la restauració ocupaven sempre edificis diferents en les propostes ludicoculturals de les ciutats. Fa un temps, amb la idea d'oferir un servei global, alguns restaurants s'han instal·lat en els mateixos espais dels teatres. Així troben el cas del Teatre Lliure, situat al Palau de l'Agricultura i que té un restaurant que ofereix una carta de plats a base de peix, verdures i carns, combinant el respecte als plats tradicionals amb agosarades innovacions. Aquesta setmana ens ho demostrarà el seu xef Sergi Blasi.

/

/
<p>1.4.199.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL LLIURE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FILET DE BOU AMB FIGUES</p>
<p>1.4.199.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL LLIURE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LASSANYA DE PEIX</p>
<p>1.4.199.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL LLIURE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE JULIOL DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ FARCIT DE BOU DE MAR I SHITAKE</p>
<p>1.4.199.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL LLIURE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOUS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARBASSONETS FLOR AMB OU ESCUMAT</p>
<p>1.4.199.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EL LLIURE</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE JULIOL DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CASSOLA DE PATATES I TONYINA</p>
/

/

1.4.200 DADES TÈCNIQUES

Títol: CATA 1.81

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE SETEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: TERESA OLIVELLA
RESTAURANT CATA 1.81
VALÈNCIA, 181
BARCELONA

Resum Contingut:

El vi i el vinagre són alguns dels productes que formen part de la herència gastronòmica i hi ha molts cuiners que els fan servir en les seves coccions. El color, l'aroma, la capacitat de dissoldre greixos o de potenciar sabors els fan maridar amb carns i aus, sense oblidar que moltes salses tenen el vi com a ingredient. La tria d'una varietat o d'un altra dependrà del registre de sabors que el cuiner dona als seus cuinats.

/

/
<p>1.4.200.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CATA 1.81</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GALTES DE VEDELLA AMB VI NEGRE</p>
<p>1.4.200.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CATA 1.81</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE GUATLLES EN ESCABETX DE VINAGRE</p>
<p>1.4.200.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CATA 1.81</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE SETEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC FARCITS AMB SALSA DE VI RANCI</p>
<p>1.4.200.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CATA 1.81</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PERES AMB VI NEGRE I IOGURT</p>
<p>1.4.200.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CATA 1.81</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE VERAT EN ESCABETX I GELAT DE CEBA</p>
/

/
<p>1.4.201 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SUQUET DE L'ALMIRALL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 22 AL 26 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: QUIM MARQUÈS RESTAURANT EL SUQUET DE L'ALMIRALL PASSEIG JOAN DE BORBÓ, 65 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Cada dia es descarreguen fruits d'un rebost viu, que s'anomena Mediterrània.</p> <p>Rascasses, congres, gambes i un amplí ventall de peixos i mariscs són la matèria primera de la cuina de la mar. Els restaurants de la Barceloneta són un viu exponent de les diferents formes de cuinar un mateix producte. Pares i fills que prenen el relleu s'asseguren que la tradició i la modernitat convisquin en el dia a dia.</p>
/

/
<p>1.4.201.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SUQUET DE L'ALMIRALL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PEIX BLAU AMB ALLS TENDRES I PA TORRAT</p>
<p>1.4.201.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SUQUET DE L'ALMIRALL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CALAMARS AMB SALSA BISCAÏNA I PEBROTS DE ROMESCO</p>
<p>1.4.201.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SUQUET DE L'ALMIRALL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE SETEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SIPIETES CONFITADES AMB OLIVES I TAPERONS</p>
<p>1.4.201.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: SUQUET DE L'ALMIRALL</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: HUMUS AMB GAMBES A L'ALL I XIPS DE PLÀTAN</p>
<p>1.4.201.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA D'ESTIU 3</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TRINXAT DE PATATA I PEBROT AMB "LLORITOS"</p>
/

/

1.4.202 DADES TÈCNIQUES

Títol: BIG BEN

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 29 DE SETEMBRE AL 3 D'OCTUBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JORDI PALLÀS
RESTAURANT BIG BEN
CTRA. NACIONAL II, KM. 486
GOLMÉS (LLEIDA)

Resum Contingut:

Els productes autòctons sempre han sigut la base de les cuines tradicionals. En el cas de les terres de Ponent, la fruita (peres i pomes), la carn, el peix de secà (el bacallà), els caragols i els productes de l'horta han sigut i són la base de la seva gastronomia. Als pobles, la cassola de tros, aquella que es coïa al camp o a la vinya amb els ingredients que es tenien a l'abast, era el màxim exponent de la seva alimentació. Els cuiners com en Jordi, pendents dels canvis en la manera d'entendre la cuina, el que fan és adaptar el que s'ha fet sempre, incorporant-hi noves tècniques de cocció i altres ingredients.

/

/
<p>1.4.202.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BIG BEN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARLOTA DE POMA CAMEL.LITZADA</p>
<p>1.4.202.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BIG BEN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 DE SETEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TURBOT AMB PURÉ DE COLIFLOR I TROMPETES DE LA MORT</p>
<p>1.4.202.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BIG BEN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE CARXOFES AMB VIEIRES</p>
<p>1.4.202.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BIG BEN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS CREMÓS DE CRESTA DE GALL I CARRERETES</p>
<p>1.4.202.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: BIG BEN</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEU DE PORC FARCIT AMB CEPS</p>
/

/
<p>1.4.203 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Duració: 00.09.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: DEL 6 AL 10 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Hora d'emissió: 15:30</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: GASTRONOMIA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines E-MAIL: cuines@tv3.cat CUINER: ALEXANDRE SUÑE RESTAURANT PLA BELLAFINAL, 5 BARCELONA</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>El tomàquet i la patata són productes procedents d'altres països, és un fet que fa segles que passa, fins el punt que ja els considerem nostres. Així, les generacions joves inclouran amb normalitat a la seva dieta molts productes que pertanyen a altres cultures. Però, el que hi dóna valor afegit, a aquest fet, és la incorporació de noves tècniques d'elaboració i cocció. És el que ara s'anomena la cuina de fusió. L'Alex ens fa la seva interpretació d'aquesta nova cuina.</p>
/

/
<p>1.4.203.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERDURES 2003</p>
<p>1.4.203.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: GELAT DE WASABI AMB BOMBÓ DE FOIE</p>
<p>1.4.203.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TONYINA CAMEL.LITZADA</p>
<p>1.4.203.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARPACCIO DE POP Á FEIRA</p>
<p>1.4.203.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA FUSIÓ-RESTAURANT PLA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MELÓ AMB MADUIXES, PEBRE ROSA I COCO</p>
/

/

1.4.204 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 13 AL 17 D'OCTUBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: MANUEL CAMPOS
RESTAURANT EL TOVALLÓ VERD
CARRETERA CARDS, 58
SANT PERE DE RIBES

Resum Contingut:

El senyor Manuel Campos del restaurant "El tovalló verd" ens presenta diverses tècniques d'elaboració del fetge d'ànec. Per la cocció recomana utilitzar una paella ben calenta i no fer servir gens d'oli, ja que el fetge d'ànec porta suficient greix; també aconsella que es conserva millor tallant-lo en rodanxes d'uns 3 o 4 centímetres de gruix i mantenint-lo al congelador. D'aquesta manera, conservarà tot el seu sabor i serà més fàcil la seva manipulació.

/

/
<p>1.4.204.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE D'ÀNEC AMB PRÉSSEC DE VINYA</p>
<p>1.4.204.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOSAIC DE TOMÀQUET CONFITAT I FORMATGE</p>
<p>1.4.204.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SALTAT DE FETGE D'ÀNEC AMB VIEIRES</p>
<p>1.4.204.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TATIN DE FETGE D'ÀNEC I POMA</p>
<p>1.4.204.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA EL TOVALLÓ VERD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB PURÉ DE PATATA I TOMÀQUET</p>
/

/

1.4.205 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA BOVISCUM

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 20 AL 24 D'OCTUBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: CLARA CAPAFONS
RESTAURANT BOVISCUM ZAL
AV. PORTS D'EUROPA, 100-EDIFICI SERVICE CENTER (ZAL)
BARCELONA

Resum Contingut:

Els talls clàssics per fer a la planxa o a la brasa són els entrecots, els filets, els bistecs o el llom. Són els que els carnisers anomenen "carns de primera". Són els talls més cars. Això no vol dir que siguin els de més qualitat, perquè la qualitat es mesura en funció de tres factors: la matèria primera, el temps que el cuiner o la cuinera pot dedicar-hi i també, la tècnica que cal per transformar la carn en un producte extraordinari a l'hora de menjar. Aquesta setmana s'expliquen tècniques per aconseguir uns resultats òptims amb la carn que té preu econòmic.

/

/
<p>1.4.205.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BOVISCUM</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: "GIGOT" DE XAI ROSTIT</p>
<p>1.4.205.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BOVISCUM</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESTOFAT DE BOU A LA "BOURGUIGNON"</p>
<p>1.4.205.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BOVISCUM</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MENUTS</p>
<p>1.4.205.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BOVISCUM</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 23 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESCALOPINS DE VEDELLA AMB CEBA</p>
<p>1.4.205.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA BOVISCUM</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ROSBIF DE VEDELLA</p>
/

/

1.4.206 DADES TÈCNIQUES

Títol: VIA VENETO

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 27 AL 31 D'OCTUBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOSEP MUNIESA
RESTAURANT VIA VENETO
GANDUXER, 10-12
BARCELONA

Resum Contingut:

La tardor ve acompanyada de noves matèries primeres als mercats, com són els mariscs i la caça; passem a una gastronomia més contundent perquè la temperatura que tenim vol una elaboració molt més potent. La caça necessitarà un procés de marinatge i de repòs, i això farà que el producte vagi agafant cos. És una època en què el marisc és molt bo i molt abundant. Tot això es completa amb l'arribada explosiva del gran assortiment de bolets que serviran d'acompanyament per als mariscs i la caça.

/

/
<p>1.4.206.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: VIA VENETO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VIEIRES SALTEGADES AMB CEPS I ARRÒS AMB SAFRÀ</p>
<p>1.4.206.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: VIA VENETO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOM DE LLEBRE ROSTIT AL FORN</p>
<p>1.4.206.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: VIA VENETO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 29 D'OCTUBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: OUS DE REIG MARINATS</p>
<p>1.4.206.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: VIA VENETO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 30 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLAMÀNTOL ROSTIT A LA COSTA</p>
<p>1.4.206.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: VIA VENETO</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 31 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: COSTELLETES DE CABRIT AMB TROMPETES DE LA MORT</p>
/

/

1.4.207 DADES TÈCNIQUES

Títol: LLETRES

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 3 AL 7 DE NOVEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER. DAVID SOLÉ
RESTAURANT EL BARQUET
GASÒMETRE, 16
TARRAGONA

Resum Contingut:

El mes de novembre, a Tarragona deu restaurants de la ciutat fan "Lletres a taula". Durant tot el mes, la seva carta inclou receptes inspirades en textos d'escriptors que pertanyent a la literatura universal. Aquesta setmana, en David Solé del restaurant "El barquet" ens presenta unes receptes basades en uns textos de Josep Pla, Roser Guasch, Josep Gironès, Xavier Amorós i Jaume Calatayud.

/

/
<p>1.4.207.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLETRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SUQUET DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.207.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLETRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB SALSA DE CRANC I VIEIRES</p>
<p>1.4.207.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLETRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE NOVEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SENGLAR AMB PATATES DE PRADES I FIGUES GENEROSES</p>
<p>1.4.207.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLETRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 6 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB OLOR DE MENTA</p>
<p>1.4.207.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: LLETRES</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 7 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: "GROGUILLO" DE LLENGUADO</p>
/

/

1.4.208 DADES TÈCNIQUES

Títol: TUTUSAUS

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 10 AL 14 DE NOVEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: CRISTINA CLEMENTE
RESTAURANT TUTUSAUS
FRANCESC PÉREZ CABRERO, 5
BARCELONA

Resum Contingut:

El formatge ens ofereix la possibilitat de descobrir noves sensacions en quant a textures i sabors, combina amb salats i dolços, i es pot menjar com a postres o plat. Aquesta setmana ens demostren que aprofitant tots els productes que ens dóna el mercat de temporada, es poden aconseguir plats diferents, assequibles i molt fàcils de fer. A la fi, és descobrir noves maneres de menjar el formatge.

/

/
<p>1.4.208.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TUTUSAUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE BOLETS I FORMATGE DE LA GARROTXA</p>
<p>1.4.208.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TUTUSAUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POMES AL FORN AMB TUPÍ</p>
<p>1.4.208.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TUTUSAUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: CARBASSÓ FARCIT AMB PERNIL IBÈRIC I FORMATGE TOU DE TIL·LERS</p>
<p>1.4.208.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TUTUSAUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 13 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PASTÍS DE FORMATGE DE LA SERENA</p>
<p>1.4.208.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TUTUSAUS</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 14 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: AMANIDA DE PERA AMB FORMATGE D'OVELLA CURAT</p>
/

/

1.4.209 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA HOSTAL SPORT

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 17 AL 21 DE NOVEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINERA: M. DOLORS MARTÍ
RESTAURANT HOSTAL SPORT
MIQUEL BARCELÓ, 6
FALSET

Resum Contingut:

Les mongetes seques, les ametlles, les arengades, la baldana, que és una botifarra negra feta amb xai i menuts, i el bacallà, són productes típics de la comarca del Priorat. Aquesta setmana ens presenten una mostra de la cuina del Priorat i de la cuina de secà. Plats com el bacallà amb allioli i nyores, el llom de conill al vermut de Falset, un pollastre de pagès al vi del Priorat i per acabar figures seques com a postres.

/

/
<p>1.4.209.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOSTAL SPORT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ AMB ALLIOLI I NYORES</p>
<p>1.4.209.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOSTAL SPORT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POLLASTRE DE PAGÈS AMB VI DEL PRIORAT</p>
<p>1.4.209.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOSTAL SPORT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE NOVEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BESCUIT AMB FIGUES</p>
<p>1.4.209.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOSTAL SPORT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 20 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: BACALLÀ, CARXOFA I OU DUR</p>
<p>1.4.209.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA HOSTAL SPORT</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 21 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOMS DE CONILL AMB VERMUT DE FALSET</p>
/

/

1.4.210 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA LA NAU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 24 AL 28 DE NOVEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JOAN MANABENS
RESTAURANT LA NAU
MANRESA, 4-6
BARCELONA

Resum Contingut:

De la mà d'en Joan Manubens es revaloritzen les receptes tradicionals, són les de l'àvia, les de sempre: la cuina de cullera, d'estar entaulat, com ara unes vermelles amb tripa de bacallà, patates confitades amb ceps, fricandó de vieires, lluç amb trompetes de la mort i alls tendres, o bé uns peus de porc a la llauna.

/

/
<p>1.4.210.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA LA NAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 24 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ AMB TROMPETES DE LA MORT I ALLS TENDRES</p>
<p>1.4.210.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA LA NAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 25 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VERMELLES AMB TRIPA DE BACALLÀ</p>
<p>1.4.210.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA LA NAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FRICANDÓ DE VIEIRES</p>
<p>1.4.210.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA LA NAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 27 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PATATA SALTADA AMB CEPS</p>
<p>1.4.210.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA LA NAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 28 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: PEUS DE PORC A LA LLAUNA</p>
/

/

1.4.211 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA CHEZ BERNARD

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 1 AL 5 DE DESEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: JEAN-LOUIS DURAND
RESTAURANT CHEZ BERNARD
RAMON LLULL, 4
VILANOVA I LA GELTRÚ

Resum Contingut:

El restaurant Chez Bernard ens presenten la cuina marinera, però no de la manera tradicional, sinó que, d'acord amb l'època en què vivim, preparen uns plats molt més lleugers. Així a partir de tres components bàsics, el peix, la verdura i una salsa, ens ofereixen una cuina marinera actualitzada i renovada; ens mostren una sopa de moniato, orada amb espigalls i xató, melmelada de papaia amb mousse de cava, lluç amb patates i allipebre o llobarro amb salsa de suquet.

/

/
<p>1.4.211.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 1 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLOBARRO AMB SALSA DE SUQUET</p>
<p>1.4.211.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 2 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ AMB PATATES I ALLIPEBRE</p>
<p>1.4.211.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MELMELADA DE PAPAIA AMB MOUSSE DE CAVA</p>
<p>1.4.211.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 4 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ORADA AMB ESPIGALLS I XATÓ</p>
<p>1.4.211.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA CHEZ BERNARD</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 5 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: SOPA DE MONIATO</p>
/

/

1.4.212 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA MASSANA

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 8 AL 12 DE DESEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: PERE MASSANA
RESTAURANT MASSANA
BONASTRUC DE PORTA, 10
GIRONA

Resum Contingut:

L'oli d'oliva verge és el protagonista d'aquesta setmana. D'ençà dels grecs, a tota la conca Mediterrània, l'oli era molt important perquè la climatologia pròpia de la zona afavoria el seu cultiu. Tenim diverses varietats d'oliva i, per tant, d'oli: l'arbequina, l'argudell, més cap al sud la blanqueta, i si arribem fins a Andalusia, trobarem el picual o l'hojiblanca. En Pere Massana elabora uns plats on l'oli és un dels ingredients principals. Recomanava utilitzar un oli d'oliva arbequina per les amanides, molt adient pel seu sabor afruitat, i un oli una mica més fort pels plats de peix i carn.

/

/
<p>1.4.212.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MASSANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 8 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: VIEIRES AL FORN AMB ESCALUNYES</p>
<p>1.4.212.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MASSANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 9 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: LLUÇ DE PALANGRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p>
<p>1.4.212.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MASSANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 10 DE DESEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MOSAIC DE FRUITES</p>
<p>1.4.212.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MASSANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 11 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FETGE D'ÀNEC FRESC AMB CREMA DE CIGRONS</p>
<p>1.4.212.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA MASSANA</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 12 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ESPATLLETA DE CONILL EN ESCABETX AMB ESPÀRRECS I BOLETS</p>
/

/

1.4.213 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA SANT PAU

Sèrie: CUINES

Duració: 00.09.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Data d'emissió: DEL 15 AL 19 DE DESEMBRE DE 2003

Hora d'emissió: 15:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuines
E-MAIL: cuines@tv3.cat
CUINER: CARME RUSCALLEDA
RESTAURANT SANT PAU
NOU, 10
SANT POL DE MAR

Resum Contingut:

Aquesta setmana es fan un seguit de receptes d'aquelles que es poden tenir mig preparades. Així, el qui cuini a casa per Nadal podrà gaudir i rebre els convidats amb tota comoditat. Ens preparen un consomé amb verdures d'hivern, utilitzant el diamant de la cuina: la tòfona negra. També fan uns macarrons de festa amb caviar, un arròs amb escamarlans i la peça nadalenca per excel·lència: una au farcida, com ara un ànec o un pollastre, a la catalana; i per després unes postres digestives per poder continuar amb la festa.

/

/
<p>1.4.213.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SANT PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 15 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: ARRÒS AMB ESCAMARLANS</p>
<p>1.4.213.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SANT PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 16 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: FARCIT NADALENC</p>
<p>1.4.213.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SANT PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 17 DE DESEMBRE DE 2003</p>
/

/
<p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: MACARRONS DE FESTA AMB CAVIAR</p>
<p>1.4.213.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SANT PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 18 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: POSTRES DIGESTIVES</p>
<p>1.4.213.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CUINA SANT PAU</p> <p>Sèrie: CUINES</p> <p>Data d'emissió: 19 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Resum contingut:</p> <p>Recepta del dia: TÒFONA D'HIVERN ESCALDADA AMB CONSOMÉ DE CARBASSA</p>
/

/

1.5. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 0.1.50.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 07-01-1998 FINS EL 15-11-1999

Dia de la setmana: DE DILLUNS A DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Gènere: MISCEL·LANI

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL I EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Magazine de tarda presentat per Mari Pau Huguet, en el qual es combinen entrevistes, actuacions i seccions setmanals d'interès general. Compta amb diversos col·laboradors fixes.

l la secció "**Qüestió de gust**", amb receptes i entrevistes a experts sobre temes de nutrició; posteriorment s'anomena de "**Nutrició**"; ambdues han estat emeses en 71 programes, entre l'1.02.1999 i el 15.11.1999.

Equip: Direcció Lluís Cuevas

Producció: Rosa Bosch

Realització: Antoni Janés i Josep M. Serra

Presentació: Mari Pau Huguet

/

/

1.5.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.45.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.25.06: Entre d'altres temes hi ha:

-00.15.03: Secció. El nostre reporter particular: L'Agustí Gràcia, presenta un reportatge sobre una granja de pollastres i gallines "pota blava", a El Prat de Llobregat.

-00.10.03: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta el programa i el cuiner Miquel Ristol cuina uns llagostins bullits amb salsa.

/

/

1.5.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.43.33

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 2 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.13.33: Entre d'altres temes hi ha:

-00.10.11: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, sobre la conservació dels aliments.

-00.03.22: Calaix de sastre: Pere Tapies parla de les amanides.

/

/

1.5.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.33.26

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.45: Entre d'altres temes hi ha:
Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb el Miquel Ristol, cuiner, sobre com cal descongelar els aliments.

/

/

1.5.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.57

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIJOUS

Hora d'emissió: 16:22

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.06: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb en Estapé, catedràtic d'Oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona, que fa referència a la relació entre la nutrició i el càncer.

/

/

1.5.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.28.38

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 5 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.54: Entre d'altres temes hi ha:
Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta en Miquel Ristol que ens prepara la recepta "Entrecot amb salsa de formatge tendre de cabra, acompanyat de patates bullides".

/

/

1.5.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.39.08

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.00: Entre d'altres temes hi ha:
Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta en Miquel Ristol que elabora una crema de pèsols.

/

/

1.5.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.47.03

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 9 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.59: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista al doctor Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, que parla dels components nutritius dels aliments.

/

/

1.5.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.54.51

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.20.26: Entre d'altres temes hi ha:

-00.10.03: Entrevista a Xavier Dolcet, cansalader i veterinari, que parla dels productes típics del dijous gras.

-00.10.23: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta en Miquel Ristol que parla de l'ús de la sal a la cuina.

/

/

1.5.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.40.10

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 11 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.18.54: Entre d'altres temes hi ha:

-00.08.03: Entrevista a Joan Sarroca, cap de cuina, que parla de les truites.

-00.10.51: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta en Miquel Ristol que explica com fer lluç a la basca.

/

/

1.5.10 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.28.33

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:27

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.22.03: Entre d'altres temes hi ha:

-00.12.03: Teresa Berengueras fa la crònica de la Festa de la Xocolata, celebrada al Palau Nacional de Montjuïc amb motiu del 70 aniversari de la marca Nestlé. Teresa Berengueras va parlar amb famosos assistents sobre els seus gustos per la xocolata.

-00.10.00: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb en Jordi Estapé, oncòleg, sobre el càncer de mama.

/

/

1.5.11 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.21.47

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.18.42: Entre d'altres temes hi ha:

-00.07.29: Agustí Gràcia presenta un reportatge sobre els Mercats Centrals del Peix a Mercabarna.

-00.11.13: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta en Miquel Ristol que explica com fer un guisat de mongetes, costella de porc i samfaina.

/

/

1.5.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.37.21

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 16 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.55: Entre d'altres temes hi ha:
Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista al Dr. Lloveras, director del Programa Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, que parla de la importància de l'alimentació per a la salut.

/

/

1.5.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.28

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.19.53: Entre d'altres temes hi ha:

-00.09.53: Entrevista a Jaume Darder, president del gremi de peixaters, i a Isabel Sanz, peixatera, que parlen del peix de temporada i de les seves possibilitats culinàries.

-00.10.00: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol expliquen com col·locar els productes al congelador.

/

/
<p>1.5.14 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.24.52</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 18 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>-00.17.34: Entre d'altres temes hi ha:</p> <p>-00.08.11: Entrevista a Ramon Parellada i Inés Bordes, fondistes, que parlen de les picades culinàries amb motiu de la presentació del "Llibre de les picades".</p> <p>-00.09.23: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb l'Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició, sobre la importància de la fibra en l'alimentació.</p>
/

/

1.5.15 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.21.19

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.15.59: Entre d'altres temes hi ha:

-00.05.03: Dietètica: Pilar Cervera, dietista, explica els avantatges del consum de iogurt.

-00.10.56: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta una recepta de sèpia, cuinada per en Miquel Rístol.

/

/

1.5.16 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.39.28

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.21.58: Entre d'altres temes hi ha:

-00.11.39: Enric Pous llegeix frases catalanes relacionades amb el menjar, explica en "italià", com es fa el pa amb tomàquet amb pernil i presenta quatre dones d'Ulldemolins que porten plats de INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ típica d'Ulldemolins.

-00.10.19: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol preparen un plat de verdures amb beixamel.

/

/

1.5.17 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.49.35

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 23 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.56: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista a Jordi Estapé, catedràtic d'Oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona, que parla dels càncers d'estómac.

/

/
<p>1.5.18 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.50.56</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 24 DE FEBRER DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMECRES</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ I DIETES</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>-00.17.44: Entre d'altres temes hi ha:</p> <p>-00.07.44: En Xavier Serrat es queixa de la tendència generalitzada dels homes i les dones a l'addicció a les dietes per perdre pes.</p> <p>-00.10.00: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol expliquen com es fan els "espinacs a la crema" i el fricandó precongelat.</p>
/

/

1.5.19 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.25.30

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.33: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista al doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, que parla de la nutrició infantil.

/

/

1.5.20 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.21.05

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.29.47: Entre d'altres temes hi ha:

-00.10.11: Entrevista a Judith Papasey, 9 anys, Dídac Papasey, 7 anys, Olga Santos, 8 anys, Miriam Calatrava, 9 anys i Raul Hampuero, 9 anys, sobre els seus plats preferits i els que menys els agraden.

-00.09.33: Entrevista a Isabel Baca, professora de cuina, amb motiu de l'edició del llibre "Otra vez sopaaa?: 365 recetas para acertar con tus hijos".

-00.10.03: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol ensenyen a fer pasta amb cloïsses amb all i julivert.

/

/

1.5.21 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.09

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 1 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.58: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: El cuiner Miquel Rístol explica com fer "Conill amb cargols"

/

/
<p>1.5.22 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.34.00</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 2 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.10.41:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, que parla dels processos d'alteració dels aliments.</p>
/

/

1.5.23 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.20.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:27

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.00: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol parlen de l'ús de greixos i olis per cuinar

/

/

1.5.24 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.30.06

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 4 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.22.06: Entre d'altres temes hi ha:

-00.12.03: Entrevista amb Luciano Villar, professor de cuina vegetariana, que presenta un llibre de receptes i fa una demostració.

-00.10.03: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista al doctor Jordi Estapé, catedràtic d'oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona.

/

/

1.5.25 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.22.37

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 5 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.55: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol preparen un plat de bacallà a la llauna.

/

/

1.5.26 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.31.41

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.00: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol preparen el plat "Remenat d'ous amb espàrrecs i alls tendres"

/

/

1.5.27 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.28.29

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 9 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.03: Entre d'altres temes hi ha:

Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista a Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, que parla de la importància del peix en l'alimentació.

/

/

1.5.28 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.27.10

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.56: Entre d'altres temes hi ha:
Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol donen consells sobre congelats.

/

/

1.5.29 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.20.54

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 11 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:22

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.19.00: Entre d'altres temes hi ha:

-00.10.01: Secció, QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i el doctor Jordi Estapé, catedràtic d'Oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona, parlen de les recomanacions dietètiques per prevenir el càncer.

-00.08.59: Entrevista a Josep Santacana, president de l'Acadèmia Tastavins Sant Humbert del Penedès, que parla del concurs de vins de qualitat que organitzen. Porta una mostra dels vins nominats al concurs.

/

/
<p>1.5.30 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.41.25</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 12 DE MARÇ DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.10.23:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol ensenyen a fer el "pop a la gallega"</p>
/

/

1.5.31 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.41.22

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.26.14: Entre d'altres temes hi ha:

-00.16.03: Entrevista a Xavier Formiguera, coordinador Unitat Obesitat Hospital "Germans Trias i Pujol", que presenta el medicament "Xenical" contra l'obesitat. Consultes telefòniques.

-00.10.11: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol preparen "Rodó de pollastre farcit a la cava".

/

/

1.5.32 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.06

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 16 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.46: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, que parla dels aliments congelats i de la cadena del fred.

/

/

1.5.33 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.40.04

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.09: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol expliquen la manera de millora un fumet o un sofregit.

/

/

1.5.34 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.40.10

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 18 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ I OBESITAT

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.23.36: Entre d'altres temes hi ha:

-00.05.03: Teresa Berengueras parla de la polèmica de l'anorèxia relacionada amb el món de la moda.

-00.08.22: Entrevista a Josep Lladonosa i Giró, gastrònom, que presenta el seu llibre "La cuina catalana més antiga". Concurs telefònic per endevinar un plat de cuina catalana medieval.

-00.10.11: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista Jordi Estapé, catedràtic d'Oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona, sobre la relació de l'obesitat i el risc de càncer.

/

/

1.5.35 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.36.52

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.53: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol presenten la recepta "Turbot al forn".

/

/

1.5.36 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.54.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09..06: Entre d'altres temes hi ha:
Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol expliquen com descongelar les gambes i formes de cuinar-les.

/

/

1.5.37 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.47.47

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 23 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.15.16 : Entre d'altres temes hi ha:

-00.05.03: Calaix de sastre: Pere Tàpies parla de les qualitats de l'all.

-00.10.13: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta Miquel Rístol que mostra com fer canapès d'escalivada, "burritos" mexicans i fregits per fer un pica-pica.

/

/

1.5.38 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.52.22

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 24 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.28.02: Entre d'altres temes hi ha:

-00.17.03: Debat sobre el problema de l'anorèxia amb la participació de M. Josep Macià, exanorèxica, Vicenç Turón, cap de Psiquiatria de l'Hospital de Bellvitge, Paco Flaqué, director de Moda Barcelona, Gemma Lienas, autora del llibre "Billet d'anada i de tornada", i M. Rosa Martínez, mare d'anorèxica.

-00.10.59: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta Miquel Rístol que explica els avantatges dels productes congelats.

/

/

1.5.39 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.45.18

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.55: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta el doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, que parla de la hipertensió.

/

/

1.5.40 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.30.17

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:27

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.02: Entre d'altres temes hi ha:
Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell presenta Miquel Ristol que explica com fer bolets saltejats amb ous escaldats i salsa beixamel.

/

/

1.5.41 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.52.06

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 6 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.30.00: Entre d'altres temes hi ha:

-00.19.53: Debat sobre l'anorèxia amb la participació de Vicenç Turón, cap de Psiquiatria de l'Hospital de Bellvitge, Vanessa Santamaria, estudiant malalta d'anorèxia, Rosa Mora, estudiant malalta d'anorèxia i bulímia, i Núria Fabregues, mestressa de casa i mare d'una anorèxica hospitalitzada. S'il·lustra el tema amb un reportatge elaborat amb imatges d'arxiu.

-00.10.07: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla de la durada i la qualitat dels productes congelats amb la col·laboració del doctor Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Universitat de Barcelona.

/

/

1.5.42 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.51

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 7 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.05: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol expliquen com arrebossar els calamars a la romana.

/

/

1.5.43 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.50.37

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.11: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla de la relació entre la dieta i el càncer de colon amb la participació del doctor Jordi Estapé, catedràtic d'Oncologia de l'Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona.

/

/

1.5.44 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.26.01

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 9 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09..06: Entre d'altres temes hi ha:
Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Miquel Rístol ensenya una manera de preparar la tonyina amb salsa i acompanyament de mongetes tendres saltejades.

/

/

1.5.45 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.46.39

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 12 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.25: Entre d'altres temes hi ha:
Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell I Miquel Rístol ensenyen a preparar faves amb botifarra negra.

/

/

1.5.46 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.45.02

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 13 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.55: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb el doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, del colesterol.

/

/

1.5.47 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.50.33

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 14 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.45: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Miquel Rístol explica com espessir una salsa.

/

/

1.5.48 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.40.27

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.24.03: Entre d'altres temes hi ha:

-00.14.03: Dietètica: Pilar Cervera, dietista i nutricionista, parla dels mites falsos sobre els aliments i atén a les consultes telefòniques dels telespectadors.

-00.10.00: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rí stol preparen un menú infantil basat en aliments congelats.

/

/

1.5.49 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.29.32

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 16 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.43: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol preparen vieires gratinades.

/

/

1.5.50 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.34.52

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.2706: Entre d'altres temes hi ha:

-00.17.03: Salut: La doctora Carme Valls fa explicacions sobre les al·lèrgies alimentàries i respon consultes telefòniques.

-00.10.03: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol ensenyen com es fa un fricandó.

/

/
<p>1.5.51 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.35.12</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 20 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.11.06:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb el doctor Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, sobre els aliments congelats.</p>
/

/

1.5.52 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.41.40

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 21 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:24

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.06: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol parlen de les picades culinàries.

/

/

1.5.53 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.31.59

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:23

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.00: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i el doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, parlen de la moda de l'alimentació mediterrània.

/

/

1.5.54 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.06.44

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 26 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.94: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol preparen cua de rap al forn.

/

/

1.5.55 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.08.45

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 27 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.19: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol presenten postres, una macedònia i un gelat.

/

/

1.5.56 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.03.43

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 28 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:23

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.06: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol expliquen com s'escalfen els guisats.

/

/
<p>1.5.57 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.01.10</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 29 D'ABRIL DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.09.25:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell entrevista al doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'alimentació i Nutrició del Departament de Sanitat, per parlar de la malaltia de la diabetis.</p>
/

/

1.5.58 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.08.13

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 30 D'ABRIL DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.26.06: Entre d'altres temes hi ha:

-00.17.03: Taulell de cuina. Entrevista a Santi Santamaria, cuiner, presenta el seu nou llibre "La cuina de Santi Santamaria" i proposa un joc culinari als espectadors, endevinar un plat endevinant-ne els ingredients.

-00.09.03: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol preparen una sopa de verdures.

/

/

1.5.59 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.20.45

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.12.06: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol preparen anelles de calamars guisats.

/

/
<p>1.5.60 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.20.29</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 4 DE MAIG DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.10.00:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb el doctor Abel Mariné, catedràtic de Bromatologia i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, sobre la qualitat dels aliments congelats.</p>
/

/

1.5.61 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.19.51

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 5 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.11.05: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Rístol preparen berenars: coca, creps, pastís.

/

/

1.5.62 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.19.31

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.55: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell parla amb el doctor Gonçal Lloveras, director del Programa d'Alimentació o Nutrició del Departament de Sanitat, sobre l'obesitat i l'estètica.

/

/

1.5.63 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.07.03

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 7 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.00: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol preparen escamarlans amb oli de cansalada.

/

/

1.5.64 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.16.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.35: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol expliquen com es prepara una espatlla de xai al forn.

/

/

1.5.65 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.22.21

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 11 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.08.59: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Clara Borrell i Miquel Ristol expliquen com cuinar el salmó.

/

/

1.5.66 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 00.59.32

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 14 DE MAIG DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.10.02: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Concurs amb el Miquel Ristol, restaurador. Els telespectadors han d'endevinar per telèfon el nom del plat.

/

/
<p>1.5.67 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU</p> <p>Duració: 01.34.26</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 1 DE JUNY DE 1999</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Hora d'emissió: 16:25</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.09.08:</u> Entre d'altres temes hi ha: Secció. QÜESTIÓ DE GUST: Enric Ribera Gabandé, periodista i escriptor, parla sobre la cuina de Les Garrigues</p>
/

/

1.5.68 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 00.57.55

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 18 D'OCTUBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.08.22: Entre d'altres temes hi ha:
Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera explica els avantatges, les característiques i els diferents tipus d'aigua.

/

/

1.5.69 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 00.55.18

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 25 D'OCTUBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.27.04: Entre d'altres temes hi ha:

-00.09.01: Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera parla del pa i els seus beneficis per la salut.

-00.18.03: Tertúlia: Sobre la fam al món. Amb la participació de. Antoni López, mecànic torner, Arcadi Oliveras, vice-president de Justícia i Pau, Lluïsa Escarhuela, mestressa de casa i Martí Anglada, periodista.

/

/

1.5.70 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 00.58.38

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE NOVEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:26

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.06: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera explica tècniques culinàries i les seves propietats.

/

/

1.5.71 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE MARI PAU

Sèrie: EN DIRECTE MARI PAU

Duració: 01.07.25

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:25

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.45: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera parla de la importància de les fibres en l'alimentació.

/

/

1.6. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 16 D'OCTUBRE DE 1998 FINS

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:05

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: MISCEL·LANI

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

És un "news magazine" setmanal que combina reportatges de temàtica diversa amb entrevistes a plató, sovint complementàries dels temes abordats. Els reportatges se centren bàsicament en aspectes d'àmbit social, i la seva exposició es fa a partir del testimoni personal dels seus protagonistes.

Equip: Direcció i presentació: Ramon Pellicer

Realització: Josep M Serra

Producció TVC: Imma Segarra

Producció "Somos.som": Maite Gómez Olivé

Documentació: Laura Larrégola

Ajudant de producció "Somos.com": Marta Rom

Auxiliar de producció i realització: Mònica Úbeda

Coordinació: Francesc Buxeda i Cristina Ferraté

Reportatges: Marta Arrufat, Xavier, Brichs, Raquel García, Santo González, Rebeca Martín, Mariaona Mesull, Ariadna Moner, Mariona Piqué, Adaia Teruel i Anna Viñas

/

/

1.6.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: RAONS DE PES

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 20 DE GENER DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:06

Periodicitat: SETMANAL

Tema: OBESITAT

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.09.15: Catalunya: Segons l'Organització Mundial de la Salut, l'obesitat ha passat de ser un problema estètic a convertir-se en l'epidèmia del segle XXI. El percentatge de persones amb excés de pes ha anat augmentant perillosament en els últims anys, i amb ell, els problemes mèdics que això comporta. El reportatge ofereix el testimoni de tres persones que pateixen aquesta malaltia, a partir del qual s'analitzen els problemes socials i psicològics que han de suportar, així com el risc a que es veuen exposats per la salut.

/

/

1.6.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: TALLAR EL BACALLÀ

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.24.15

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 D'ABRIL DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: LA CUINA CATALANA I EL BACALLÀ NORUEC

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.09.15: Catalunya / Noruega: La tradició ha portat que la cuina catalana desenvolupi abastament els plats elaborats amb bacallà. Tres cuiners de restaurants catalans han anat a les illes Lofoten per comprovar les excel·lències del skrei, el bacallà noruec, i mirar d'incorporar-lo a les seves receptes. Els cuiners han seguit de prop tant el procés de pesca com la preparació a què el sometent per a la seva comercialització.

/

/

1.6.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: QUILOS DE TEMPORADA

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.24.59

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 24 D'ABRIL DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:04

Periodicitat: SETMANAL

Tema: APRIMAR-SE

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.10.39: El 44% de la població espanyola declara que ha començat algun cop un tractament per aprimar-se. El fet de voler lluir un bon cos a l'estiu fa que, a la primavera, molta gent comenci a lluitar contra els quilos de més que han acumulat al llarg de l'any. És el moment en què augmenten les matriculacions als gimnasos, es consumeixen més productes per aprimar-se i es fan més consultes als especialistes. En el reportatge tres persones que es troben en aquesta situació exposen els motius que les han fet a vigilar seriosament el seu pes.

/

/

1.6.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA LÍNIA PRIMA

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.02

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:03

Periodicitat: SETMANAL

Tema: ANORÈXIA I BULÍMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.11.27: Catalunya: L'anorèxia i la bulímia són trastorns nerviosos que es caracteritzen per un refús sistemàtic dels aliments relacionats amb l'obsessió per aprimar-se. Afecten majoritàriament a noies, malgrat que cada vegada hi ha més nois diagnosticats. El culte al cos i la importància social de la imatge provoquen que, en alguns casos, es caigui en aquestes patologies, el tractament de les quals és llarg i difícil. El reportatge exposa el testimoni de dues noies, una anorèxica i l'altra bulímica, que segueixen tractament en un centre de dia de Barcelona.

/

/

1.6.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL BANC DELS POBRES

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.23.25

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 16 D'OCTUBRE DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: ONG "BANC D'ALIMENTS"

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.10.25: A Catalunya es llencen cada any 25.000 tones de menjar. Al mateix temps, el 13% dels catalans viuen en el llindar de la pobresa, el que tècnicament es coneix com a "quart món". És per aquest motiu que el Pare Pasqual, un salesià jubilat, fa 14 anys que recull excedents alimentaris per repartir-los entre els pobres de Sant Boi de Llobregat. Va començar recuperant el pa del dia anterior que no s'havia venut per donar-lo a la gent més necessitada de la seva parròquia i ha acabat distribuint menjar envasat a 1000 persones cada dia. En aquests moments, el Pare Pasqual és un dels 270 beneficiaris del Banc d'Aliments, una institució que gestiona els excedents de producció que cedeixen de forma altruista diverses empreses del mercat alimentari. Aquests productes es distribueixen entre menjadors socials, centres de beneficència o parròquies de tot Catalunya

/

/

1.6.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: FER BULLIR L'OLLA

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.08

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 DE MARÇ DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:07

Periodicitat: SETMANAL

Tema: APRENENTS DE RESTAURADORS I LA NOVA GASTRONOMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.10.08: Barcelona: Diversos estudiants de l'Escola d'Hostaleria Hofmann exposen els motius que els han portat a fer-se aprenents de restauradors i els objectius professionals que persegueixen. S'inclou també el testimoni del restaurador Ferran Adrià, que parla sobre els reptes de la nova gastronomia.

/

/

1.6.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: TALLES GRANS

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.02

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 4 DE FEBRER DE 2002

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:06

Periodicitat: SETMANAL

Tema: TALLA 48 O SUPERIOR

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.15.02: Catalunya: Fer una talla 48 o superior continua sent un problema per a aquells clients que volen vestir a la moda. Encara són molt poques les marques comercials que adequen la seva roba a totes les condicions físiques. La majoria continuen fent servir com a referent universal la talla 38. A més, els canons de bellesa actual, segons els quals ser prim i atlètic s'assimila a salut i èxit, provoquen que moltes persones amb excés de pes tinguin problemes per assumir la seva imatge. En el reportatge es fa el seguiment de quatre participants del "Certamen Reina Gran Talla", una passarel·la de moda i bellesa per a dones que exhibeixen els últims dissenys en talles grans i on es tria una guanyadora i les seves dames d'honor.

/

/
1.6.8 DADES TÈCNIQUES
Títol: TRASTORN DE PES
Sèrie: ENTRE LÍNIES
Duració: 00.23.53
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM; 2002
Emissió: TV3
Data d'emissió: 4 DE MARÇ DE 2002
Dia de la setmana: DILLUNS
Hora d'emissió: 23:05
Periodicitat: SETMANAL
Tema: ANORÈXIA I BULÍMIA
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies E-MAIL: entrelinies@tvc3
Resum Contingut:
<p>-00.13.43: Catalunya: Els trastorns alimentaris com l'anorèxia o la bulímia s'associen principalment a les noies, tot i que entre un 5 i un 10% dels casos són nois. Es tracta, però, d'una xifra irreal ja que, en el cas dels nois, aquestes malalties psicològiques costen més de reconèixer, perquè encara no s'accepta socialment que les puguin patir. Tampoc no hi ha gaires estudis concrets sobre aquests casos que sovint van associats a personalitats rígides, conductes agressives o a una manca d'identificació sexual. El reportatge exposa el cas de dos joves que pateixen, en diferents fases, aquest greu problema. En Fran, és un madrileny de 19 anys, ingressat actualment a l'Hospital de Bellvitge, on segueix un tractament de cures intensives i vigilància constant per superar la seva anorèxia nerviosa. En Guillem té 25 anys i és bulímic des que en tenia 15. Ell, però, ha superat l'estadi més perillós de la malaltia i es troba en procés de recuperació.</p>
/

/

1.6.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: GUST ALS DITS

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.24.30

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 1 D'ABRIL DE 2002

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:04

Periodicitat: SETMANAL

Tema: NOUS VALORS DE LA CUINA CATALANA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.12.30: Catalunya: Les creacions dels joves cuiners i pastissers no tenen res a veure amb la cuina tradicional. En conserven les arrels i el bon gust, però hi ha afegit noves tècniques, junt a l'esperit i la filosofia inconformista pròpia de l'edat. En el reportatge, tres nous valors de la cuina catalana exposen com han arribat a desenvolupar un estil propi que els posa al capdavant de les noves tendències culinàries.

/

/
<p>1.6.10 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: DIETA VITAL</p> <p>Sèrie: ENTRE LÍNIES</p> <p>Duració: 00.24.18</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM; 2002</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 23 DE SETEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Hora d'emissió: 23:05</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: MALALTIA CELÍACA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies E-MAIL: entrelinies@tvc3</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.12.58:</u> La celíaca és una malaltia que afecta a una de cada 300 persones i es caracteritza per la intolerància al gluten, una proteïna present en cereals com el blat, la civada o el sègol i, com a conseqüència, en els aliments que se'n deriven, tan bàsics com el pa o la pasta. La majoria dels afectats desconeixen que ho són, ja que els símptomes poden no manifestar-se a simple vista, però a la llarga poden derivar en greus patologies com el raquitisme o l'osteoporosi. L'única medicina que existeix és una dieta especial sense gluten per a la qual hi ha poca oferta d'aliments al mercat i resulten excessivament cars. En el reportatge, s'exposa el cas de dues germanes celiaques de quatre i sis anys, i el de dos joves que ja fa temps que han adaptat la seva dieta a aquesta malaltia.</p>
/

/
<p>1.6.11 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: PROBLEMES DE PES</p> <p>Sèrie: ENTRE LÍNIES</p> <p>Duració: 00.23.15</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM; 2003</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 13 DE GENER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Hora d'emissió: 23:05</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: OBESITAT MÒRBIDA</p> <p>Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies E-MAIL: entrelinies@tvc3</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.14.15:</u> Catalunya: L'obesitat mòrbida és una malaltia greu que pot comportar la mort. Les persones que la pateixen tenen molts problemes respiratoris, cardiovasculars o motrius i també psicològics perquè encara hi ha una marginació social que els dificulta relacionar-se. A més, tampoc no poden desenvolupar-se en situacions tan quotidianes com la higiene, recollir coses de terra o, en alguns casos, aixecar-se. Això fa que no surtin de casa i que depenguin sempre d'una segona persona. En el reportatge se segueix el cas d'un home que s'ha sotmès a una intervenció quirúrgica per reduir l'estómac, el d'una dona que continua amb els controls postoperatoris després de perdre 60 quilos, i el de dos germans amb problemes de sobrepès que han de seguir una dieta estricta ja que la seva família té antecedents d'obesitat.</p>
/

/

1.6.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: FERRAN ADRIÀ, DE PROP

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE SETEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:06

Periodicitat: SETMANAL

Tema: SEGUIMENT DE L'ACTIVITAT DE FERRAN ADRIÀ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.16.19: Catalunya: Seguiment de l'activitat quotidiana de Ferran Adrià, actualment considerat com el millor xef del món. Adrià nascut a l'Hospitalet de Llobregat, viu entre el Bulli, el restaurant que dirigeix a Cala Montjoi a Roses, i el taller i l'oficina de Barcelona, on crea els seus plats i supervisa nous projectes.

/

/

1.6.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: TIPS DE MENJAR

Sèrie: ENTRE LÍNIES

Duració: 00.25.08

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I LUNA LUNAE/SOMOS.SOM;
2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 DE NOVEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 23:03

Periodicitat: SETMANAL

Tema: ANORÈXIA I BULÍMIA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/entrelinies
E-MAIL: entrelinies@tvc3

Resum Contingut:

-00.11.38: Barcelona: Les persones que mengen convulsivament pateixen un trastorn alimentari, com l'anorèxia o la bulímia, que consisteix a atipar-se sense parar per calmar l'angoixa. Es tracta d'una patologia que es pot patir a qualsevol edat i que cal tractar físicament i psicològicament, ja que sol derivar tant en problemes del tipus depressiu com de sobrepès, augment del colesterol o mala circulació. El reportatge recull el testimoni de dos d'aquests malalts; el d'una mare de família de 45 anys i el d'un jove de 17.

/

/

1.7. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 01.50.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 18-10-1999 FINS EL 21-07-2000

Dia de la setmana: DE DILLUNS A DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Gènere: MISCEL·LANI

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Magazine diari d'actualitat quotidiana, en directe i sense públic al plató, que pretén donar veu a les persones anònimes i estructurat en diverses seccions: entrevistes, connexions en directe; amb col·laboradors setmanals i esporàdics; també inclou una tertúlia; així com seccions, amb imatges, que són "Història dels objectes quotidians", "Sabia vostè que...", "Portades d'un segle". Concurs telefònic 3.3 amb preguntes sobre el contingut del programa i premis en metàl·lic.

I una secció "**Nutrició**", a càrrec d'experts, emesa en 17 programes.

Equip: Direcció: Jaume Santacana

Realització: M. Eugènia Pujalà i Josep M. Serra

Sots-direcció: Jaume Grau

Guió: Francesc Grané, Ester Alloza i Jordi Sanromà

Redactors: Xavier Abad, Cristina Muñoz i Inge Serrano

Producció: Josep Rebull

Col·laborador: Santi Villas

/

/

1.7.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.46.48

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:21

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.00: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera explica els diferents tipus d'aliments i com s'han de dosificar.

/

/

1.7.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.58.03

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:22

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.01: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera parla de les diferents característiques dels aliments.

/

/

1.7.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.31.07

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 1999

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 1999

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 16:21

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.03.59: Entre temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Pilar Cervera parla sobre àpats a mida de tothom.

/

/

1.7.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.45.29

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.02: Entre d'altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: A càrrec d'Amparo Levratto que parla de com combatre la cel·lulitis amb una dieta equilibrada.

/

/
<p>1.7.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: CRÒNICA D'AVUI</p> <p>Sèrie: CRÒNICA D'AVUI</p> <p>Duració: 01.37.18</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 28 DE FEBRER DE 2000</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Hora d'emissió: 16:23</p> <p>Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES</p> <p>Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ</p> <p>Participatiu: TELÈFON</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.04.03:</u> Entre altres temes hi ha: Secció. NUTRICIÓ: Amb Amparo Levratto que parla de les plantes digestives i com ajuden en els problemes digestius.</p>
/

/

1.7.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.43.25

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 6 DE MARÇ DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:21

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.05: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: A càrrec d'Amparo Levratto que parla de com combatre el restrenyiment.

/

/

1.7.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.31.37

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 13 DE MARÇ DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.10: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amb Amparo Levratto que explica com tenir cura del cor.

/

/

1.7.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.44.58

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 14 DE MARÇ DE 2000

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.09.45: Entre altres temes hi ha:

Entrevista amb el Josep Montserrat, noi jove que ha superat una anorèxia.

/

/

1.7.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.44.02

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 20 DE MARÇ DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:22

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.14.07: Entre altres temes hi ha:

-00.04.03: Secció. NUTRICIÓ: Amb Amparo Levratto que comenta quina és la millor dieta equilibrada per combatre l'astènia primaveral i el cansament.

-00.10.04: Entrevista amb el Jaume Castell autor del llibre "Perquè mengem el que mengem".

/

/

1.7.10 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.34.29

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:23

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.12.00: Entre altres temes hi ha:

-00.04.16: Secció. NUTRICIÓ: Amb Amparo Levratto que parla sobre la menopausa.

-00.07.44: Entrevista a Jaume Castell que explica curiositats sobre la cuina de Quaresma.

/

/

1.7.11 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.40.14

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 3 D'ABRIL DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.06.15: Entre altres temes hi ha:

-00.04.04: Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto, dietista terapeuta, dona consells pràctics d'auxilis naturals.

-00.02.11: Jaume Castell explica alguns secrets per cuinar la col.

/

/

1.7.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.48.52

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 17 D'ABRIL DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:21

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.12: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amb la dietista terapeuta Amparo Levratto que parla dels problemes de salut i primers auxilis de cara a les vacances.

/

/

1.7.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.11.07

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE MAIG DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04:33: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto comenta que s'ha de fer per aprimar-se seguint una dieta natural i equilibrada.

/

/

1.7.14 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.29.06

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 DE MAIG DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:22

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.56: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto explica consells de nutrició per tal de perdre quilos.

/

/

1.7.15 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.23.18

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 22 DE MAIG DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:21

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.00: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto continua l'explicació de dies anteriors, de com aprimar-se de forma equilibrada.

/

/

1.7.16 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.14.03

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 29 DE MAIG DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.15.00: Entre altres temes hi ha:

-00.03.55: Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto explica els aliments que ha de tenir una dieta infantil.

-00.11.05: Entrevista amb Montse Estruch, xef de cuina del restaurant El Cingle de Vacarisses, que prepara un laminat de ceps i llamàntol durant l'entrevista.

/

/

1.7.17 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.20.39

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 5 DE JUNY DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16:20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.06: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto comenta la importància del calci en l'alimentació infantil

/

/

1.7.18 DADES TÈCNIQUES

Títol: CRÒNICA D'AVUI

Sèrie: CRÒNICA D'AVUI

Duració: 1.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2000

Emissió: TV3

Data d'emissió: 19 DE JUNY DE 2000

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 16.20

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: TELÈFON

Resum Contingut:

-00.04.09: Entre altres temes hi ha:

Secció. NUTRICIÓ: Amparo Levratto explica la sensació de cames cansades i l'alimentació.

/

/

1.8. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: 2000 FF

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA i BEYNOD INTERNATIONAL GROUP

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 14-01-2000 FINS EL 25-04-2001

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 22:35

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Nova etapa del programa "Més enllà del 2000" on tots els reportatges (futuristes) emesos són de nova producció.

Equip: Direcció. Josep M. Ferrer Arpi

Realització: Leonard Díaz Canadell

Guió: Jaume Abadal Piqué i Arnau Ferrer Anglada

Presentació: Josep M. Ferrer Arpi i Rosa Cornet

/

/
1.8.1 DADES TÈCNIQUES
Títol: 2000 FF
Sèrie: 2000 FF
Duració: 00.28.04
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA i BEYNOD INTERNATIONAL GROUP; 2000
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 2000
Dia de la setmana: DIJOURS
Hora d'emissió: 22:36
Periodicitat: SETMANAL
Tema: MANIPULACIÓ GENÈTICA
Participatiu: NO
Resum Contingut:
<u>-00.10.04:</u> Referit a l'alimentació hi ha: Investigació per detectar la manipulació genètica dels aliments. Barcelona.- L'Institut de Biologia Molecular del CSIC dona un servei d'anàlisis biològiques quantitatives a les empreses, amb l'objectiu de detectar aliments transgènics, o també anomenats OGM (organisme genèticament manipulat). Els investigadors treballen per tal de saber si un aliment ha estat manipulat genèticament.
/

/
1.8.2 DADES TÈCNIQUES
Títol: 2000 FF
Sèrie: 2000 FF
Duració: 00.29.00
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA I BEYNOD INTERNATIONAL GROUP; 2000
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 2000
Dia de la setmana: DIJOURS
Hora d'emissió: 22:35
Periodicitat: SETMANAL
Tema: INVESTIGACIONS SOBRE OBESITAT
Participatiu: NO
Resum Contingut:
-00.10.00: Referit a l'alimentació hi ha: La interleucina 15, una molècula que fa perdre pes. -La interleucina-15, és una molècula d'origen proteic de l'organisme humà, fa perdre greix menjant com sempre. De moment s'està provant en rates i el resultat és esperançador per tractar malalties com l'obesitat.
/

/

1.8.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: 2000 FF

Sèrie: 2000 FF

Duració: 00.026.54

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA i BEYNOD INTERNATIONAL GROUP; 2001

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 31 DE GENER DE 2001

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 22:33

Periodicitat: SETMANAL

Tema: NOU SISTEMA DE CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Participatiu: NO

Resum Contingut:

-00.06.44: Referit a l'alimentació hi ha:

-L'equip de l'Institut de Tecnologia Agroalimentària de la Universitat de Girona està investigant un nou sistema de conservació d'aliments frescs sense utilitzar productes químics. Aquest sistema és la bio-protecció que consisteix en fer servir les mateixes substàncies naturals dels fruits per protegir-los dels elements patògens i infecciosos que causen malalties. Aquesta investigació s'orienta a la conservació industrial.

/

/
1.8.4 DADES TÈCNIQUES
Títol: 2000 FF
Sèrie: 2000 FF
Duració: 00.26.50
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA i BEYNOD INTERNATIONAL GROUP; 2001
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 21 DE FEBRER DE 2001
Dia de la setmana: DIMECRES
Hora d'emissió: 22:36
Periodicitat: SETMANAL
Tema: AUGMENT PRODUCTIVITAT PRODUCTES AGRÍCOLES
Participatiu: NO
Resum Contingut:
<u>-00.06.30:</u> Referit a l'alimentació hi ha: -L'Institut de Recerca i Tecnologia de Catalunya porta a terme alguns estudis sobre com es pot augmentar la productivitat dels productes agrícoles amb qualitat. L'IRTA i l'empresa Carbuos Metálicos col·laboren, dins del marc d'una entitat que han creat: AGRIGAS, en l'estudi de l'aplicació de gasos en l'agricultura i l'horticultura amb la finalitat d'aconseguir productivitat i qualitat.
/

/
1.8.5 DADES TÈCNIQUES
Títol: 2000 FF
Sèrie: 2000 FF
Duració: 00.28.00
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA i BEYNOD INTERNATIONAL GROUP; 2001
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 25 D'ABRIL DE 2001
Dia de la setmana: DIMECRES
Hora d'emissió: 22:33
Periodicitat: SETMANAL
Tema: TOXICITAT ALIMENTACIÓ QUE PRENEM GLOBALMENT
Participatiu: NO
Resum Contingut:
-00.04.00: Referit a l'alimentació hi ha: -Una investigació que s'està duent a terme a la Universitat Rovira i Virgili, analitza la possible toxicitat de l'alimentació que prenem d'una forma global, no per aliments com fins ara s'havia fet.
/

/

1.9. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.50.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 29 DE GENER DE 2001 FINS

Dia de la setmana: DILLUNS A DIVENDRES

Hora d'emissió: 19:30

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Gènere: INFORMATIU

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL I EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Està basat en les connexions en directe i en els reportatges "viscuts" pels equips de reporters del programa, que busquen constantment sobre el terreny històries pròximes, lligades o no amb l'actualitat i que puguin tocar de prop els ciutadans de tots els racons de Catalunya.

Mitjançant la web del programa es poden fer arribar suggeriments i històries, perquè siguin explicades a En Directe.

Equip: Direcció: Carles Gené

Presentació: Mari Pau Huguet

Realització: Lleonard Díaz Blanco

Cap de producció: Carles Blanco

Productor delegat. Joan Pavón

Reporters: Víctor Prats, Pol Marsà, Xescu Tàpies, Lourdes

Lancho, Ruth Jiménez, Lúdia Penelo

Ajudant de realització: Josep Maria Socoro

/

/

1.9.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.49.09

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 29 DE GENER DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 19:29

Periodicitat: DE DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.16.49: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.05.40: Valls: Concurs de menjar calçots durant una calçotada amb la qual es connecta en directe al llarg de tot el programa. El cuiner explica com es fa la salsa. Mireia Segú.

-00.03.49: Arenys de Mar: L'aigua de l'aixeta surt salada a tots els municipis de la Conca de la Tordera. Carles Costa.

-00.04.20: Valls: Un pagès explica com han de ser els millors calçots. Mireia Segú.

-00.03.00: Mercabarna: Campanya "Cinc al dia", propostes atractives perquè els infants portin una dieta equilibrada menjant fruites i verdures. Joan Torruella, Manel Puente i Cristina Ruiz.

/

/

1.9.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.49.59

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 27 DE JUNY DE 2001

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 19:29

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.03.01: Referit a l'alimentació hi ha:

-Barcelona: Visita a dues noies que han patit bulímia i anorèxia i que han superat les malalties. Joan Torruella.

/

/

1.9.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.48.27

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 10 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 19:30

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.05.47: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.03.27: Barcelona: Visita a un consultori mèdic per saber més coses de les intoleràncies alimentàries. Víctor Prats

-00.02.20: Barcelona: Visita a un restaurant Casa Leopoldo. Víctor Prats.

/

/

1.9.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.52.55

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 19:31

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.09.52: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.03.02: Tarragona: Seguiment de la recollida i preparació de les olives a Mas Colom. Mireia Segú.

-00.02.50: Ripoll: Celebració de la Fira de l'Ovella. Míriam Vila.

-00.04.00: Barcelona: Entrevista a dos nois malalts d'anorèxia i bulímia. Joan Torruella.

/

/

1.9.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.52.08

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 8 DE GENER DE 2003

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 19:32

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.09.03: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.04.53: Vilanova de Bellpuig: Visita a uns pagesos que conreen verdures ecològiques i en fan conserves sense conservants ni colorants. Cori Calero.

-00.03.10: Barcelona: Visita a un mercat amb una dietista per saber quins aliments cal comprar per fer dieta després del Nadal. Gemma Cuervas.

-00.01.00: Vilassar de Mar: Visita a una guarderia i a casa per saber com aconseguir que els nens mengin. Montse Tió.

/

/

1.9.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.51.55

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 12 DE FEBRER DE 2003

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 19:28

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.02.51: Referit a l'alimentació hi ha:

-Sabadell: Campanya per portar els nens de les escoles a mercat on aprenen a distingir els aliments. Gemma Cuervas.

/

/

1.9.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.48.40

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 29 D'ABRIL DE 2003

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 19:33

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.08.36: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.02.44: Manresa: Visita a la Fira Gastro Fòrum on es fan unes jornades de simulació pel sector de l'hostaleria adreçades especialment a estudiants on fan una demostració de malabarismes amb còctels. Víctor Prats.

-00.03.30: L'Hospitalet de Llobregat: Exposició de plantes medicinals on fan infusions i ensenyen les seves propietats. Carles Costa.

-00.02.22: Vilamallà: Jornada educativa a l'escola d'hostaleria adreçada a uns alumnes de l'institut de Llança, centrada en la correcció de la dieta alimentària i dels hàbits a taula. Míriam Vila.

/

/
1.9.8 DADES TÈCNIQUES
Títol: EN DIRECTE
Sèrie: EN DIRECTE
Duració: 00.58.30
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003
Emissió: TV3
Data d'emissió: 28 DE MAIG DE 2003
Dia de la setmana: DIMECRES
Hora d'emissió: 19:31
Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES
Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte E-MAIL: endirecte@tv3.cat
Resum Contingut:
-00.13.21: Referit a l'alimentació hi ha:
-00.03.56: Santa Coloma de Gramenet: Enquesta pels carrers de la ciutat sobre hàbits alimentaris amb motiu de la celebració del Dia Nacional de la Nutrició i visita al Centre de Dietètica i Nutrició on s'imparteixen les classes d'aquesta diplomatura. Víctor Prats.
-00.02.41: Sant Pere d'Arcs: Visita a un home que pateix una obesitat mòrbida que li condiona la mobilitat i que està pendent de ser operat. Montse Tió.
-00.03.19: Girona: Seguiment dels casos d'algunes persones que patien obesitat mòrbida i l'han superada després d'haver estat operats. Míriam Vila.
-00.02.04: Vic: A un restaurant se serveix un sopar ambientat a l'època del renaixement, segons una recepta que va escriure Leonardo da Vinci. Xescu Tàpies.
-00.01.21: Tortosa: Curset de cuina on fan receptes típiques de la cuina del renaixement. Marga Trias.
/

/

1.9.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 00.53.01

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 9 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 19:30

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIONS SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.12.49: Referit a l'alimentació hi ha:

-00.06.29: Barcelona: Visita al supermercat de productes ecològics més gran del sud d'Europa. Ruth Jiménez.

-00.06.20: Barcelona: Visita a un centre de teràpia per un grup de joves que han superat un tractament per combatre anorèxia i bulímia i seguiment del cas concret d'una noia. Montse Tió.

/

/

1.9.10 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN DIRECTE

Sèrie: EN DIRECTE

Duració: 01.17.41

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2003

Emissió: TV3

Data d'emissió: 14 DE NOVEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 19:29

Periodicitat: DILLUNS A DIVENDRES

Tema: INFORMACIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/endirecte
E-MAIL: endirecte@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.02.42: Referit a l'alimentació hi ha:

-El Vendrell: Seguiment de les compres d'aliments i dieta que fa una dona diabètica dins el Dia Internacional de la Diabetis. Marga Trias.

/

/

1.10. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 02.00.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 2-02-2001 FINS EL 21-12-2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:30

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: MISCEL·LANI

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Debat amb la participació d'uns convidats especialistes al plató i del públic que també participa de forma espontània. El programa s'inicia amb una dramatització d'uns cinc minuts en el transcurs de la qual es plantegen les qüestions que es debateran posteriorment. Representa una família que viu situacions quotidianes que generen polèmica. Es debaten al llarg del programa tres temes i en algun cas s'il·lustren amb imatges d'arxiu. S'inclouen dades postproduïdes en forma de gràfics i es recullen opinions rebudes per correu electrònic.

Equip: Direcció, idea i presentació: Josep Cuní

Realització: Antoni Janés

Edició: Aurora Masip

Producció: Tonia Salom

Producció executiva: Creu Rodríguez

Guió: Jaume Esquiús

Assessor: Josep M. Flotats

/

/

1.10.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 01.54.18

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 1 DE JUNY DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21.33

Periodicitat: SETMANAL

Tema: DESCENS DEL CONSUM DE LLEGUM

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

-00.22.03: Referit a l'alimentació hi ha:

-El llegum, necessari però indigest: Debat sobre el descens del consum de llegums i la importància que tenen en la dieta i les seves contrapartides. Hi intervenen el doctor Agustín Balboa, digestòleg de l'Hospital de la Selva; Felicitat Puig, restaurant Can Quel de Foixà i Assumpció Roset, biòloga i farmacèutica. Inclou una peça sobre la compra de llegums en una parada de mercat.

/

/
<p>1.10.2 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA</p> <p>Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA</p> <p>Duració: 02.00.04</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 8 DE JUNY DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Hora d'emissió: 21:31</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: QUALITAT POLLASTRES I OBESITAT</p> <p>Participatiu: PÚBLIC CORREU ELECTRÒNIC</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-01.10.51:</u> Referit a l'alimentació hi ha:</p> <p>-00.40.11: Pollastre, quin pollastre! Debat sobre el consum de pollastre a Catalunya, la producció que es fa a nivell industrial d'aquest animal i la qualitat que té respecte els pollastres criats a pagès. Hi participen Pere López, professor de Farmàcia de la Universitat de Barcelona; Josep Maria Marsal, director de la Federació Avícola Catalana i Gregorio Sánchez, de l'escorxador Avicosan. Inclou una enquesta a clients i venedors d'una polleria, i un recull d'imatges per mostrar la diferència de la cria de pollastres en una granja o a pagès.</p> <p>-Comentari de Sergi Pàmies sobre el tema dels pollastres i introdueix el tema de l'esta gras.</p> <p>-00.30.40: Tinc dret a estar gras. Debat sobre el fet d'estar gras en l'època de culte al cos. Hi participen Àngels Gonyalons, actriu; doctor Jordi Salas, professor de Nutrició de la Universitat Rovira i Virgili, Pere Tàpies, gastrònom; Totón Comella, dissenyadora; Liberata Sepa, actriu i psicòloga; Josep Escolar, Can Mèlich Club, Jaume Pastallé, restaurador i Sílvia Mora, model de talles grans. Inclou una enquesta al carrer.</p>
/

/

1.10.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 01.58.50

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 15 DE JUNY DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:30

Periodicitat: SETMANAL

Tema: DIETES SENSE CONTROL MÈDIC

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

-00.27.11: Referit a l'alimentació hi ha:

-Dietes. Prims però amargats: Debat sobre el perill de les dietes sense control mèdic i el problema del sobrepès, amb la participació de. Abel Mariné, nutricionista de la Universitat de Barcelona; Montserrat Barbany, endocrinòloga, i Rosa Maria Raich, psicòloga de la Universitat de Barcelona.

/

/
<p>1.10.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA</p> <p>Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA</p> <p>Duració: 02.04.10</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 5 D'OCTUBRE DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIVENDRES</p> <p>Hora d'emissió: 21.33</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: COLESTEROL</p> <p>Participatiu: PÚBLIC CORREU ELECTRÒNIC</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.16.32:</u> Referit a l'alimentació hi ha: -Què és això del colesterol?. Debat sobre què és el colesterol i els seus efectes sobre la salut. Amb la participació del doctor Rafael Codony, nutricionista de la Universitat de Barcelona i el doctor Emili Ros Rahola, expert en lípids de l'Hospital Clínic.</p>
/

/

1.10.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 02.03.56

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 16 DE NOVEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:33

Periodicitat: SETMANAL

Tema: SUCRE O SACARINA PER APRIMAR-SE

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

-00.12.56: Referit a l'alimentació hi ha:

-Sucre o sacarina: Es parla de la mala fama que té el sucre respecte la salut i com s'utilitza la sacarina, particularment en les dietes per aprimar-se. Hi participa Carme Vidal, nutricionista.

/

/

1.10.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 02.15.32

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 23 DE NOVEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:30

Periodicitat: SETMANAL

Tema: EL FORMATGE

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

Referit a l'alimentació hi ha:

-00.21.33: -Que poc en sabem del formatge! Debat sobre els avantatges i inconvenients d'aquest aliment. Hi participen Magda Carlas, nutricionista; Ventura Guamis, tecnologia d'aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona; Nuri Peralts, formatgera; Salvador Maura, Fira de Sant Ermengol (La Seu); Enric Canut, expert en formatges.

/

/

1.10.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 02.16.20

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 7 DE DESEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:33

Periodicitat: SETMANAL

Tema: PROPIETATS DEL PERNIL

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

-00.35.21: Referit a l'alimentació hi ha:

-Entrevista a Guillem Cuatrecasas, endocrinòleg de la Clínica Teknon que parla de les propietats del pernil.

-El pernil dolç no existeix. Debat sobre el nom que rep el pernil cuit, que popularment es coneix com "pernil dolç" i de les seves propietats nutricionals. Hi intervenen Jordi Bernardo, director tècnic de l'empresa Casademont; i César Fisac, nutricionista de l'Hospital de Bellvitge.

/

/

1.10.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Sèrie: L'AVENTURA QUOTIDIANA

Duració: 02.25.23

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA en col·laboració amb BROADCASTER; 2001

Emissió: TV3

Data d'emissió: 21 DE DESEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:29

Periodicitat: SETMANAL

Tema: PROPIETATS DELS TORRONS I LES NEULES

Participatiu: PÚBLIC
CORREU ELECTRÒNIC

Resum Contingut:

-00.15.47: Referit a l'alimentació hi ha:

-"Neules i torrons, dolces tradicions". Debat sobre les propietats alimentàries dels torrons i les neules. Hi participen Abel Mariné, nutricionista, Teresa Castellà, de Neules Graupera i Ramon Vicens, torroner d'Agramunt.

/

/

1.11. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: ARTERIA 33

Duració: 01.00.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 7-05-2001 FINS EL 15-12-2001

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 20:00

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: MISCEL·LANI

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Magazine presentat en directe que tracta sobre l'actualitat en el camp de la cultura, el lleure i les noves tendències socials. També inclou un bloc esportiu.

Equip: Direcció: Montse Rodríguez

Presentació: Esther Sardans, Pere Espinosa (Arteria), Xavier Lemus (Esports) i Xavier Graset (a partir del 25-09-2001).

Realització: Angel Biescas i Francesc Masferrer

Producció: Fàtima Casaldaliga

/

/
<p>1.11.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: ARTERIA 33</p> <p>Sèrie: ARTERIA 33</p> <p>Duració: 00.56.25</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2001</p> <p>Emissió: CANAL 33</p> <p>Data d'emissió: 10 DE JULIOL DE 2001</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Hora d'emissió: 20:02</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: ELEMENTS CANCERÍGENS QUE PORTEN ELS ALIMENTS</p> <p>Participatiu: NO</p> <p>Resum Contingut:</p> <p><u>-00.22.11:</u> Tema del dia: Es parla dels elements cancerígens que porten els aliments i com afecten el nostre organisme. Hi intervenen José Juan Rodríguez, professor de Nutrició de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona i Carlos Alberto González, epidemiòleg de l'Institut Català d'Oncologia.</p>
/

/

1.12. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: ARGUMENTS

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 10-05-2001 FINS EL 18-06-2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 23:45

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Tertúlia sobre grans temes de la història del pensament, de la filosofia, l'ètica i la sociologia abordant també qüestions relacionades amb els reptes que planteja la nostra civilització. Compta amb la presència de quatre convidats i un periodista que actua de moderador. Tots cinc varien cada setmana a mesura que es desenvolupa el debat s'intercalen imatges d'arxiu en forma de flash que fan referència al que s'està debatent.

Equip: Direcció: Francesc Grané
Realització: M. Eugènia Pujalà
Producció: Elisabeth Mendez
Direcció executiva: Carme Baste
Producció executiva: Creu Rodríguez
Documentació: Àngels Serrès
Assessor: Vicenç Villatoro

/

/

1.12.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: QUÈ MENGEM?

Sèrie: ARGUMENTS

Duració: 00.28.13

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 26 DE MARÇ DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 23:44

Periodicitat: SETMANAL

Tema: QUÈ MENGEM?

Participatiu: NO

Resum Contingut:

Què mengem? Anàlisi de l'alimentació actual i la seva evolució. Debat moderat per l'escriptor Ignasi Riera, amb la participació de l'Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona; Jesús Contreras, catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona; Mey Hofmann, directora de l'Escola d'Hosteleria Hofmann; i Jaume Santacana, director del programa "Connexions" de TV3.

/

/

1.13. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DE L'1 D'OCTUBRE DE 2001 FINS

Dia de la setmana: VARIABLE

Hora d'emissió: VARIABLE

Periodicitat: VARIABLE

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL

Resum Contingut:

És un programa gastronòmic que pretén enllaçar ingredients culinaris i humans; cadascun està dedicat a una comunitat cultural, que viu a Catalunya, especialment a l'àrea metropolitana de Barcelona, però també a la resta del Principat, on el paisatge humà ha canviat al llarg d'aquestes últimes dècades amb l'arribada de nombrosos ciutadans provinents de més de 160 països, a la recerca de feina i benestar.

Equip: Direcció i realització: Josep Mulet

Producció: Alba Casals-Potrony

Guió: Josep Mulet i Anna Rius

Imatge. Marta Barbal i Carles de la Encarnación

Auxiliars: Hèctor Buenaventura i Mònica Úbeda

/

/

1.13.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: FILLS DEL DRAC - 1 (COMUNITAT XINESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.31.09

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Drac Paradís – Indústria, 8 / Mas Xirgu (Girona)

-Restaurant Pekin – Platja de Castelldefels

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Fa 40 anys es va obrir el primer restaurant xinès a Barcelona, durant aquest temps ens hem pogut apropar als plats de bona part de la Xina, molts dels ingredients dels quals es troben aquí fàcilment. El programa ha assistit a l'àpat d'una família arrelada a Catalunya.

La segona generació d'immigrants xinesos, ja no pensa en els restaurants com a única sortida econòmica; a la vegada que no obliden els seus orígens i lluiten per a conservar les seves tradicions.

Menú: -ba-shien-su-chien (8 tresors)
-song-shu-lu-yu (llobarro arrebossat)
-que-chao-hua-zhi-pian (niu de filets de sípia)
-txe-txe cai (pollastre txé-txé)
-sopa del monjo "saltamurs" (sopa del monjo "saltamurs")

/

/

1.13.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: FILLS DEL DRAC - 2 (COMUNITAT XINESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Pato Pekin – Marina, 16-18 / Barcelona

-Restaurant Rio Dragón – Oblit, 3 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Programa dedicat a un casament tradicional xinès i a l'àpat que l'acompanya. També es fa palesa la nova economia xinesa amb alguns empresaris que representen a Catalunya aquestes noves tendències.

Menú: -journ shao (cogombre de mar)

-tallarines Manxúria

/

/

1.13.3 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA PENYA CRIOLLA (COMUNITAT PERUANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.22

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Bar Misti – Av. Catalunya, 6 / L'Hospitalet de Llobregat

-Bar-Restaurant Peimong – Templaris, 6-10 / Barcelona

-Restaurant El Patio Latino – Martínez de la Rosa, 10 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

De la cuina peruana podem apreciar-ne la diversitat de plats, la majoria hereus del mestissatge espanyol amb les velles cultures andines. El programa també ens apropa a una típica penya criolla, trobada en la qual es menja, es canta i es balla al ritme de la música negra, de les danses de la serra o les marineres de la costa.

Menú: -cebiche

-chicha morada

-papas a la huancaína

-papas rellenas

-pastel de chocolate

-pisco sour

/

/

1.13.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: NÒRDICS DEL SUD – 1 (COMUNITAT NÒRDICA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.29.45

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Club Escandinau de Barcelona – Comte Borrell, 79 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

L'Anne-lise o la May ens expliquen com fer plats de Noruega i la família d'en Timo, un jove finlandès que ensenya als seus fills petits els plats que van aprendre de la seva mare, amb qui continua comentant les receptes a través d'internet.

El programa ens acosta al mercat del bacallà islandès, de forta tradició a Catalunya.

Malgrat la dificultat inicial d'aconseguir aquí determinats ingredients, això no ha impedit que els nòrdics mantinguin els costums culinaris i alhora les seves tradicions culturals.

Menú: -rosolli (amanida de remolatxa)

-lapskaus (estofat)

-farikal (estofat de xai)

-frikadeller med kaartoffelsalat (mandonguilles amb amanida de patata

-makaroonilaatikko (timbals de macarrons)

/

/

1.13.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: NÒRDICS DEL SUD – 2 (COMUNITAT NÒRDICA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.21

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 29 D'OCTUBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Hans Christian Andersen – Amadeu, 50 / Calella de la Costa

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Danesos, islandesos, suecs, finlandesos i noruecs, formen un conjunt de pobles que al llarg de la història s'han enfrontat i s'han unit. El 17 de maig, diada nacional noruega, tots junts van viure, aquí a casa nostra, aquesta celebració cantant i menjant polse i lompe. A Catalunya, la comunitat nòrdica busca en les festes nacionals el refugi de les tradicions que han deixat i que molts esperen retrobar algun dia.

Menú: -saltfiskur (bacallà amb patates)

-lettuya (creps)

-glög

-gravlax (salmó marinat)

/

/

1.13.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: ENYOR PERSA (COMUNITAT IRANIANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.53

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 5 DE NOVEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Rincon Persa – Floridablanca, 85 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Amb l'entrada de l'any nou persa el Nouruz, que coincideix amb l'equinocci de primavera; descobrirem menjars especials d'aquest dia i part de la simbologia que acompanya aquesta celebració.

Així mateix, amb els alumnes de l'escola Elizalde es fan diferents plats de la gastronomia persa; es mostra també la cocció lenta i complexa d'un àpat iranià amb una família que viu a Barcelona i finalment s'assisteix a la inauguració del primer restaurant persa de Catalunya.

Menú: -mast-o-giar (aperitiu amb cogombre)

-Ishirin polo (arròs amb fruita seca i taronja)

-lubia polo (arròs amb mongetes i carn)

-ash alu (escudella amb prunes)

-sholeh zard (postres d'arròs)

-kashko bademjun (puré d'albergínies)

/

/

1.13.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: ÀFRICA AL COR – 1 (COMUNITAT SUBSAHARIANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.11

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

- Botiga de queviures africans – Cooperativa, 81-local 12 / Mataró
- Restaurant camerunès La Vinya – Badal, 129 / Barcelona
- Restaurant senegalès Daru Salam – Agullers, 18 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Es fa una visita a l'associació Riebapua, dels Bubi de Guinea Equatorial; al mercat de Mataró, acompanyant a Jimmy, un gambià que hi viu des de fa més de 20 anys i que ens ensenya també la mesquita i una botiga de menjar africà. Alhora que coneixerem el restaurant d'un camerunès i la història d'un jove de Costa d'Ivori, que de la vinya on treballava ha passat a ser model publicitari.

Menú:

- kinnini na (arròs amb sopa)
- makará (bunyols de plàtan)
- n'dole nyama (espinacs)
- chin-chin (rosquilles)
- eraldo (sardines amb oli)
- bocaho (sopa de verdures)

/

/

1.13.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: ÀFRICA AL COR – 2 (COMUNITAT SUBSAHARIANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.44

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Botiga Africana d'en Mamadou – Anselm Clavé, 15 baixos / Salt

-Restaurant camerunès La Vinya – Badal, 129 / Barcelona

-Restaurant nigerià Uagadugu – Carrer de Gurb, 32-34 / Vic

-Restaurant senegalès Daru Salam – Agullers, 18 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

En el segon programa dedicat a la comunitat subsahariana, Karakia entra a les cuines de Burkina Faso, Senegal, Guinea Equatorial, Níger i Guinea Bissau, a través d'africans residents a Catalunya.

L'objectiu és tornar algun dia als seus països i ajudar a aixecar el seu gran continent.

Menú: -arrús cu carne (arròs amb carn)

-ceeb u yapp (arròs amb salsa de carn)

-bissap

-wuache (carn amb mongetes)

-kanye (estofat)

-ceeb u jenn (peix amb arròs)

-pollastre a l'estil de Burkina

-nforowono (pollastre amb salsa de cacauet)

-tiakry

/

/

1.13.9 DADES TÈCNIQUES

Títol: LA CUCINA DELL'ARTE (COMUNITAT ITALIANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 3 DE DESEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Pizzeria-Trattoria La Bella Napoli – Margarit, 14 / Barcelona
-Trattoria Vecchia-Milano – Poblat Típic. Edifici Nàutic, 2 / Empuriabrava
-Colmado La Italiana – Bonsuccés, 12 / Barcelona
-Restaurant Giorgio – Àngel Guimerà, 4 / Calafell
WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

No falta la pizza i sobretot la pasta, es visita la botiga més antiga de pasta fresca de Barcelona, fundada l'any 1904 per la família Rivali. Ens presenten un dels mestres gelaters de més renom, en Matteo Olivier, a Sitges, una veneciana, la Teresa, que ha trobat a Empuriabrava uns altres canals on cuinar els plats del Vèneto. Tots ells ens ensenyaran alguns dels secrets que han fet famosa la seva rica i variada gastronomia mediterrània.

Menú: -melanzane alla parmigiana (albergínies a la parmesana)
-insalata di farfalle (amanida de pasta)
-caprese (amanida de tomàquets amb mozzarella)
-risotto alla pesaresa (arròs a l'estil de Pesaro)
-zucchine con basilico (carabassons amb alfàbrega)
-gelato di zenzero e miele (gelat de gingebre)
-timballo di pasta con le sarde (pasta amb crema de sardines)
-bigoli fagioli (pasta amb mongetes)
-pasta con le sarde (pasta amb sardines)
-involtini di masculini al forno (seitons al forn)
-polenta e sepioline (sípia amb pèsols i polenta)
-tiramisù
-vitel tunà (vedella freda)

/

/

1.13.10 DADES TÈCNIQUES

Títol: ENTRE DUES AIGÜES (COMUNITAT IRAQUIANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.32.19

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 10 DE DESEMBRE DE 2001

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Mesopotàmia – Verdi, 65 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Mitjançant els seus plats ens proposen fer un viatge al passat d'una cultura gastronòmica que en altres temps era patrimoni de tota la Mediterrània; una regió que ha estat bressol de civilitzacions antigues tan importants com la sumèria, l'assíria o la mesopotàmica.

En Pius, un assiri nascut als territoris del Kurdistan, al nord de l'Iraq, parla en arameu, la seva llengua materna; la Diana i la Yasmine o el seu pare, que enyoren les trobades familiars que sovint es feien al seu voltant.

Menú: -berhei (boletes de dàtil)

-beriani (estofat)

-dolmes (farcellets de carn i arròs)

-babaghanush (puré d'albergínia)

/

/

1.13.11 DADES TÈCNIQUES

Títol: MÉS ENLLÀ DE GAUDÍ -1 (COMUNITAT JAPONESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.43

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 17 DE SETEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Bolets Petràs – Mercat de la Boqueria / Barcelona

-Botiga Cocon – Cotoners, 8 / Barcelona

-Botiga d'alimentació japonesa. Patisserie Ochiai – Comte d'Urgell, 110 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Els japonesos són una comunitat per descobrir; la seva cuina, simple i delicada, guanya adeptes amb els anys, ja que sap unir modernitat i tradició. Ens presenten a diferents famílies, la Hisako d'Osaka, la Koyama que viu a Cadaqués i en Takashi Ochiai, un pastisser que té obrador a Barcelona.

Menú: -taichiri (cassola japonesa de peix i verdures)

-okonomiyaki de carn (pizza japonesa)

-shitake al forn

/

/

1.13.12 DADES TÈCNIQUES

Títol: MÉS ENLLÀ DE GAUDÍ - 2 (COMUNITAT JAPONESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.29.32

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 24 DE SETEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

- Botiga Tokyo-ya – Av. Roma, 53 / Barcelona
- Botiga d'alimentació japonesa. Patisserie Ochiai – Comte d'Urgell, 110 Barcelona
- Restaurant Kaitensushi – Villarroel, 220 / Barcelona
- Restaurant Shunka – Sagristans, 5 baixos / Barcelona
- Restaurant Yashima – Av. Josep Tarradellas, 145 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

La cuina tradicional japonesa ha passat a Catalunya de ser pràcticament desconeguda, a convertir-se en punt de referència per a tots aquells que busquen una alimentació sana i equilibrada. Podem trobar ingredients d'aquesta cuina en botigues especialitzades i assaborir-la en un gran nombre de restaurants que han obert les portes en els últims anys.

En aquest programa ens presenten una família que s'ha instal·lat al Delta de l'Ebre i que conrea una varietat d'arròs especial per a sushi.

Menú: -maki sushi
-himono (peix assecat)
-sashimi (peix cru)
-misoshiru (sopa de miso)
-sushi

/

/

1.13.13 DADES TÈCNIQUES

Títol: MASSALA BASAR (COMUNITAT PAKISTANESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.49

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 1 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Botiga d'alimentació i carnisseria halal "Saira" – Rafael Casanova, 39 / Badalona

-Restaurant City Gate – Passeig de Colom, 22 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

El programa s'ha deixat guiar per l'Afzaal i en Malik, dos amics que fa més de 20 anys que viuen a Catalunya. Aquesta comunitat que té una intensa vida comercial; els seus integrants amaguen una important activitat cultural, i, els restaurants i fogons casolans, una gastronomia rica, plena de colors, aromes i espècies.

També es podrà conèixer amb dues famílies pakistaneses, a Barcelona i al barri Artigues de Badalona, un petit enclavament de la comunitat.

Menú: -ras gula (boletes sucoses)
-sikh kebab (broquetes)
-dal makhni (cigrons amb mantega)
-shahi chole (cigrons dels reis)
-palek sag (crema d'espínacs)
-bhind (guisat d'ocres)
-beriani (guisat de pollastre amb arròs)
-chapati (pa)

/

/

1.13.14 DADES TÈCNIQUES

Títol: SAL, PEBRE I ENYORANÇA – 1 (COMUNITAT ROMANESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.29

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 8 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Asociata Romana din Catalonia, ASOCROM – Sabino de Arana, 22-24, baixos A / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

En aquest capítol viurem la preparació de dos àpats familiars: el de la família d'en Cristian, un violoncel·lista i director d'orquestra que viu a Esparreguera, i el de la família de la Mònica, que ja fa més de 30 anys que viu entre nosaltres. Parlen d'integració, d'enyorança i també del romanès amb en Virgil Ani, un professor de la Universitat de Barcelona que ens mostrarà que aquest idioma ens és més proper del que ens podem imaginar.

Menú: -salata de vinete (crema d'albergínies)
-ciorba de miel (escudella de xai)
-lapte de pasare (llet d'ocell)
-drob de miel (pa de fetge)
-mamaliga (polenta)
-pui cu smantana (pollastre amb xampinyons i crema de llet)
-miel la cuptor (xai al forn)

/

/

1.13.15 DADES TÈCNIQUES

Títol: SAL, PEBRE I ENYORANÇA – 2 (COMUNITAT ROMANESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.31.58

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 15 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Església Ortodoxa Romana – Gran Via, 406 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

A partir de famílies establertes a Catalunya coneixem els costums i la gastronomia pròpia de la setmana de la Pasqua ortodoxa.

A casa del Olteanu, a Matadepera; es va també al Montsià, per conèixer com és la integració del gran nombre de romanesos que en pocs anys s'hi ha instal·lat. Així mateix ens acosten a famílies que viuen a la Sénia i Alcanar. Finalment, a Barcelona, amb el pare Aurel durant la celebració de la nit de Pasqua.

Menú: -cozonac (pastís tradicional romanès)
-mici o mititei (carn picada a la brasa)
-sarmale (farcellets de col)
-miel la cuptor (un altre recepta – xai al forn)
-ciorba taraneasca (escudella)
-prajitura (pastís de xocolata)

/

/

1.13.16 DADES TÈCNIQUES

Títol: CAT-MEX (COMUNITAT MEXICANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.31.57

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 22 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Cantina Machito – Torrijos, 47 / Barcelona

-Colmado Quílez – Rambla de Catalunya, 63 / Barcelona

-Restaurant Rincón Maya – València, 183 – Barcelona i Santa Tecla, 7 / Sitges

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

La cuina mexicana, original, creativa, de sabors excitants, els seus ingredients es troben en l'origen de molts dels nostres plats; ja fa molts anys que ha trobat refugi, sobretot a Barcelona, en un gran nombre de restaurants i cantines. En visitem algunes, on s'hi troben mexicans, que s'hi apropen per a sentir-se com a casa.

Es parla amb l'Andrés, un dels molts estudiants mexicans que hi ha al nostre país, que ens porta a una de les festes més típiques de Mèxic, la "Fiesta de Traje". La lliana que ens introdueix en la tradició dels mariachi; i finalment en Francesc, "Panxito", fill de catalans exiliats que fa temps va tornar a la terra que va veure néixer als seus pares.

Menú: -champiñones enchipotlados (xampinyons picants)

-xoricets

-quesadillas tricolor (crestes de formatge)

-guacamole

-peix estil "Rincón Maya"

-tortillas

/

/

1.13.17 DADES TÈCNIQUES

Títol: TAN A PROP, TAN LLUNY – 1 (COMUNITAT MARROQUINA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 12 DE NOVEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Baraka, la botiga del Marroc – Canvis Vells, 2 / Barcelona

-Bar Rafi – Vilamari, 9 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

La gastronomia del Marroc cada vegada és més coneguda a Catalunya i ja fa temps que la tenim a l'abast oferint-nos el bo i millor de la seva cultura gastronòmica. Coneixerem gent con l'Amina o en Mohamed, que ens delectaran en menges especials, moltes vegades ja adaptades al paladar català. L'ataí, te amb menta, serà un dels elements que ens definirà el tarannà marroquí, hospitalari i generós amb aquells que volen compartir la seva taula.

Menú: -tagra (tagín de peix)
-ateben (broquetes)
-cuscús a la catalana
-tagine dial kefta wa baid (tagín de mandonguilles)
-ataí (te amb menta)
-briouats dial sjej (triangles de pollastre)

/

/
<p>1.13.18 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: TAN A PROP, TAN LLUNY – 2 (COMUNITAT MARROQUINA)</p> <p>Sèrie: KARAKIA</p> <p>Duració: 00.28.47</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: CANAL 33</p> <p>Data d'emissió: 19 DE NOVEMBRE DE 2002</p> <p>Dia de la setmana: DIMARTS</p> <p>Hora d'emissió: 22:45</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: RECEPTE DE CUINA</p> <p>Participatiu: -Bar Norte/Associació d'Emigrants marroquins del Linyola – Pi, 43/Canovelles WEB: www.tvcatalunya.com/karakia E-MAIL: karakia@tvc3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Aquest segon capítol està dedicat a marroquins que han decidit viure a comarques i allunyar-se de la ciutat. Es visiten les comunitats de Canovelles, el Montseny, Torredembarra i la Linyola al Pla d'Urgell. Es coneixen homes que han hagut de canviar els rols tradicionals del Marroc, com el d'entrar a una cuina, i dones que han deixat de banda la gastronomia per posar-se a treballar.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none">-shorba dial xixa (escudella àrab)-xebaquilla (pastes dolces)-ahaser dial fawakeh (macedònia de fruites)-tangia-cuscús a l'estil de Mrirt Kenefra-harira (escudella àrab)-khobz (pa àrab)-dejaj mhamar (pollastre rostit)
/

/

1.13.19 DADES TÈCNIQUES

Títol: DEL PAÍS DELS RODAMÓNS (COMUNITAT HOLANDESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.46

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 26 DE NOVEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:45

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Vincent Food (importador de menjar holandés) / Blanes

-Bar Amsterdam – Aragó, 305 / Barcelona

-Restaurant Kam Lung – carrer dels Horts, 8 / Lloret de Mar

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Emprenedors i grans comerciants els holandesos es troben aquí com a casa. Ens mostren els ingredients més tradicionals de la cuina dels Països Baixos i, també, de la cuina heretada de les antigues colònies del país on es va desenvolupar la poderosa Companyia de les Índies Orientals.

Menú: -amanida de formatge de cabra

-boerankool met wurst (puré de patata i col amb salsitxes)

-hutspot (trinxat de patates i cansalada)

/

/

1.13.20 DADES TÈCNIQUES

Títol: DISTÀNCIES VEÏNES (COMUNITAT FILIPINA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.19

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 11 DE GENER DE 2003

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Menjar preparat Medison – Joaquim Costa, 35 /Barcelona

-Restaurant Fil.Manila – Ramalleres, 3 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Mitjançant l'Irma i la seva botiga de menjar cuinat; de la Precila i l'Eddie del restaurant Fil.Manila ens acostarem a la cuina multicultural de les Filipines. Les influències espanyola, xinesa i Indonèsia es barregen per donar lloc a plats singulars, autèntica expressió del menjar visceral.

La comunitat filipina de Barcelona és una de les més antigues i més grans d'Europa. Es concentra sobretot al barri del Raval. En els últims anys han passat de treballar quasi exclusiu en el sector domèstic a feines relacionades, sobretot, amb el món de la restauració i l'hoteleria.

Menú: -simangag na kanin (arròs tres delícies)
-crispi pata (braó de porc cruixent)
-inihaw na baboy (broquetes)
-turon na saging (farcellets de plàtan)
-ginatang hipon (marisc amb llet de coco)
-sinigang na baka (sopa de vedella)

/

/

1.13.21 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL RITME DE LA NOSTÀLGIA (COMUNITAT BRASILEIRA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.29.59

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 18 DE GENER DE 2003

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Bar Electric – Travessera de Gràcia, 233 / Barcelona

-Botiga "Atrevida" – Casp, 41 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Visitar la comunitat brasilera de Catalunya significa traslladar-se per uns instants als paisatges humans de Recife, Bahia o Rio. Els seus plats i begudes són hereus del mestissatge indígena, portuguès i africà, i sens dubte una oferta permanentment atractiva.

Menú: -caipirinha

-carurú

-feijoada

-galhina avô maria (gallina a l'estil de l'àvia Maria)

-gelado de abacate (gelat d'alvocat)

-moqueca de peixe (peix bullit amb llet de coco)

-vatapá (puré)

/

/

1.13.22 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'ARBRE TORNA A FLORIR – 1 (COMUNITAT JUEVA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.48

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 27 DE GENER DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Celler Cooperatiu de Capçanes (Priorat)
-Botiga i carnisseria caixer – carrer Avenir / Barcelona
WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Es visiten dues sinagogues de Barcelona i parlen del caixrut el conjunt de les normes alimentàries que segueixen els jueus practicants. També, es fa un recorregut històric pel call de Barcelona i es coneix l'aventura personal d'en Miguel Laffa, que l'ha portat a recuperar l'antiga sinagoga major. Ens ensenyen a cuinar un dels plats més emblemàtics del sàbat i ens acostem a la cuina jueva d'influència magrebina.

Menú: -amanida d'albergínia amb comí
-boulettes (mandonguilles)
-ajlouk
-makbouba (amanida cuïta)
-amanida de carxofes
-amanida de pastanagues
-caviar d'albergínia
-cuscús de les set verdures
-adafina (escudella jueva)
-ozne Haman (orelles d'Aman)
-pa de sàbat

/

/

1.13.23 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'ARBRE TORNA A FLORIR – 2 (COMUNITAT JUEVA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.29.17

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 1 DE FEBRER DE 2003

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Forn de sa Pelleteria (Forn d'en Miquel) – Pelleteria, 8^a / Palma de Mallorca

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Es viu l'inici de la Pasqua jueva amb una família hassídica, de tradicions profundament ortodoxes. Es visiten els calls de Girona i Besalú i finalment Mallorca per al roix ha-xanà, l'any nou jueu, per conèixer de prop part de la seva herència hebrea.

Menú: -dàtils farcits de massapà

-gefilte fish (mandonguilles de peix)

/

/

1.13.24 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'ESGLAÓ DEL MIG (COMUNITAT TAILANDESA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.42

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 21 DE SETEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIUMENGE

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-China Shop – Rocafort, 85 / Barcelona
-Restaurant Thai Gardens – Diputació, 273 / Barcelona
-Restaurant Tivoli's Bistro – Magallanes, 35 Poble Sec / Barcelona
WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Mitjançant dos restaurants de cuina tai de Barcelona i dels seus propietaris i treballadors, la Pui, en Chet, en Yoyo o en Sam ens apropem a la petita comunitat tailandesa de Catalunya una comunitat que manté, a milers de quilòmetres del seu país d'origen, moltes de les seves tradicions i que ha trobat, en la gastronomia, una immillorable porta d'entrada per donar a conèixer la seva cultura.

Menú: -hoy tod (crep de musclos)
-nam prik ong (curri de porc)
-kaeng matsaman neua (curri matseman de bou)
-kaeng mapraw (curri verd de bou)
-fac tong keng buat (dolç de carabassa)
-pad bun sen (fideus amb col)
-pla tod (peix fregit)
-kai ma moang him ma pan (pollastre amb anacards)
-sen mi (remenat de fideus)
-naam prikkapi (salsa de gambes picant)
-moo isan (saltat de porc)
- tom yam kai (sopa de pollastre)
-kai bai toi (triangles maragda)
-khai jiew (truita)

/

/

1.13.25 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL CAMÍ DEL TEMPS (COMUNITAT GREGA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.10

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 29 DE SETEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-La botiga de taberna – carrer Torrent de l'Olla, 123 / Barcelona
-Restaurant Dionisos-Born – Av. Marquès de l'Argentera, 27 / Barcelona
WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Els restaurants grecs, sota l'aparença d'una taverna s'han convertit en un referent a l'hora de triar una cuina estrangera. El caràcter mediterrani, a cavall entre orient i occident i amb una gran influència àrab es dibuixa perfectament a la seva cuina, gens pretensiosa i plena de sabor. Ens apropa a la seva cultura en Constantí Kontos, un grec de tercera generació.

Menú: -tirópita (empanada de formatge)
-frikasé (estofat de xai)
-fasouláda (fesolada)
-garídes mikrolímano (gambes amb salsa)
-youvarlákia avgo lémono (mandonguilles d'arròs)
-mousakás (mussaca)
-lakhanópita (pastís de verdures)
-tzatzíki (salsa de iogurt)
-arní sti soúvla (xai rostit)

/

/

1.13.26 DADES TÈCNIQUES

Títol: DOLÇ ESPAI DE MEMÒRIA – 1 (COMUNITAT CUBANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.31.43

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 5 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIUMENGE

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTA DE CUINA

Participatiu:

-Bar La Tertúlia – Artesania, 88 / Barcelona

-Restaurant Habana Vieja – Banys Vells, 2 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

La cuina cubana hereva de la presència espanyola i africana, es va haver d'adaptar en les últimes dècades a les mancances d'un territori amb forts condicionaments socials i polítics.

El restaurant de la Lilian és el lloc de trobada per a tots els amants de la cuina i la cultura d'aquest país. Es visita també "La Tertúlia" on si troba en José Antonio, en Carlos o el Gallego i l'Elsie, actriu de teatre, amb tots ells es parla de cuina.

Menú: -congrí (arròs amb fesols)

-dulce de guayaba con queso (confitura de guaiaba amb formatge)

-dulce de fruta bomba (confitura de papaia)

-frijoles negros (fesols negres)

-yuca con mojo (iuca amb salsa)

-picadillo a la habanera (picadillo)

-tostones o chatinos (plàtan fregit)

-pierna asada (porc al forn)

-mariquitas o chicarritas (xips de plàtan)

/

/

1.13.27 DADES TÈCNIQUES

Títol: DOLÇ ESPAI DE MEMÒRIA – 2 (COMUNITAT CUBANA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.32.05

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 7 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant La paladar del Son – Torrent de les Flors, 6 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

La família Coll de l'Empordà és un exemple dels molts catalans que van decidir "fer les amèriques" ; fa només quatre dècades que van deixar Cuba i per a ells, la gastronomia és una forma de mantenir, encara avui dia, les tradicions viscudes a l'illa.

La Paladar del Son és un refugi anímic i gastronòmic de molts emigrants procedents d'aquella illa.

Menú: -amalá con quimbombó (amalà amb ocres)
-bocaditos de bonito (aperitiu de tonyina)
-helado de mango (batut gelat de mango)
-fritura de malanga (bunyols de malanga)
-macarrones con pollo (macarrons amb pollastre)
-mojito
-cake helado de limón (pastís gelat de llimona)
-turrón de coco (torró de coco)
-ladrillo de carne asada (totxo de carn)

/

/
<p>1.13.28 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: NOVES ANADES I VINGUDES (COMUNITAT PORTUGUESA)</p> <p>Sèrie: KARAKIA</p> <p>Duració: 00.30.06</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA</p> <p>Emissió: CANAL 33</p> <p>Data d'emissió: 20 D'OCTUBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DILLUNS</p> <p>Hora d'emissió: 22:05</p> <p>Periodicitat: SETMANAL</p> <p>Tema: RECEPTE DE CUINA</p> <p>Participatiu: -Restaurant Limao – Camí de la Font del Rossinyol, 7 / La Conreria WEB: www.tvcatalunya.com/karakia E-MAIL: karakia@tvc3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>A Andorra, hi ha la comunitat portuguesa més gran dels Països Catalans. A través del folklore i la cuina, ens ensenyaran com viuen la seva cultura fora de casa. La cuina portuguesa és assequible i abundant, i encara ara manté un esperit casolà i tradicional que s'hereta de generació en generació; així les cuines familiars com la dels Barros o dels De Passos, aquelles on les receptes sembla que amaguin la història d'una casa; però tampoc no obliden els professionals com la Maria Do Carmo Petiz.</p> <p>Menú: -aletria</p> <ul style="list-style-type: none">-bacalhau a Gómes de Sá (bacallà a l'estil de Gómes de Sá)-bacalhau na brasa (bacallà a la brasa)-bacalhau com natas (bacallà amb crema de llet)-pataniscas (bunyols de bacallà)-caldo verde (caldo verde)-doce de abóbora amarela (confitura de carabassa groga)-pao-de-ló (corona de pa de pessic)
/

/

1.13.29 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'ÍNDIA INTERIOR - 1 (COMUNITAT ÍNDIA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.32.07

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 27 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Asian Food Store – Sant Pau, 25 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

En aquest primer capítol, es visiten botigues com la de la família de l'Anuj, al Raval de Barcelona, o el Gurudwara Gurudarshan Sahib, el temple sikh de la ciutat, uns carrers més enllà.

Al nostre país, la música índia, sobretot la tradicional, acompanya la gastronomia com a portes habituals d'entrada a la seva cultura.

Menú: -pakora (bunyols de coliflor)

-torka (guisat de verdures)

-matar panir

-lassi (lassi de iogurt)

-chai (te)

/

/

1.13.30 DADES TÈCNIQUES

Títol: L'ÍNDIA INTERIOR - 2 (COMUNITAT ÍNDIA)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.29.06

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 3 DE NOVENBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Restaurant Tandoor – Calàbria, 144 / Barcelona

WEB: www.tvcatalunya.com/karakia

E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Es visita la cuina d'un dels restaurants indis de Barcelona. Es parla de curris, espècies, chutneys i del tandoor, un forn obert on es cou un dels pans més típics. L'hora del te la passen amb la família de la Kiran, filla de pare indi i mare catalana.

Menú: -baingau bartha "picadillo" d'albergínies amb espècies tradicionals)
-subzbahar (curri de verdures)
-saag (espinacs)
-paalak panir (espinacs amb formatge fresc)
-dhal (lenties)

/

/

1.13.31 DADES TÈCNIQUES

Títol: EL BATEC DELS FOGONS (COMUNITAT DE L'ÀFRICA AUSTRAL)

Sèrie: KARAKIA

Duració: 00.30.01

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 10 DE NOVEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:05

Periodicitat: SETMANAL

Tema: RECEPTE DE CUINA

Participatiu:

-Bantabá Club – Passatge Sant Benet, 9 / Barcelona
-Colmado Afro-latino – Via Laietana, 15 / Barcelona
-Colmado Tropical – Holanda, 6 / L'Hospitalet de Llobregat)
WEB: www.tvcatalunya.com/karakia
E-MAIL: karakia@tvc3.cat

Resum Contingut:

Angola i Moçambic són les comunitats predominants, però també en coneixerem de Botswana o de Zimbabwe. La cuina d'aquests països marca el ritme de la vida dels seus habitants, un compàs que sovint han de canviar dins el tràfec d'Occident.

Malgrat tot, aquesta manera de fer més pausada segueix vigent en els africans. Gràcies a les receptes que preparen, poden conèixer els contes que acompanyen la cocció de l'arròs amb l'Helena Zefanias; la música que neix a la vora dels fogons o els secrets que amaga el so de l'olla. Menú: -

mucapata (arròs de coco amb pèsols)

-biltong (carn assecada)

-seswaa (carn matxucada)

-pse nao foese eu (col)

-stampa (llegums cuits)

-matapa

-murju wa majumana ni wuku (pollastre amb salsa de cacauets)

-pondú

-gemere (refresc de gingebre)

/

/

1.14. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: ÀGORA

Duració: 01.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 7 DE GENER DE 2002 FINS

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:00

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: INFORMATIU-CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Presenta cada setmana, en directe, debats sobre temes d'actualitat. El programa té la possibilitat d'opinar per mitjà de les diferents formules de participació de l'audiència: missatges per correu electrònic, missatges SMS pel telèfon mòbil, trucades telefòniques i missatges amb imatge de càmera digital o de càmera WEB.

Equip: Direcció: Ramon Rovira i Josep Miquel Bolló

Presentació: Ramon Rovira

Realització: Enric Galcerà

Producció: Tònia Salom

Redacció: Ferran Salom

Ajudant realització: Irina Vaño

Ajudant producció: Edgar Ger

Documentació: Àngels Font

/

/

1.14.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: ÀGORA

Sèrie: ÀGORA

Duració: 01.40.38

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 6 DE MAIG DE 2002

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:02

Periodicitat: SETMANAL

Tema: LLIBRE "CUANDO COMER ES UN INFIERNO"

Participatiu: TELÈFON: 93-473-60-74
MÒBIL: Missatge 7033 AGORA.text
WEB: www.tvcatalunya.com/agora
E-MAIL: agor@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.06.41: Un dels temes és l'entrevista a Espido Freire, nascuda a Bilbao el 1974, autora de "Cuando comer es un infierno" un relat de la lluita de 7 anys contra la bulímia. L'escriptora més jove que ha guanyat un planeta, el 1999, amb "Melocotones helados", parla d'aquesta etapa de la seva vida, en què un acte tan quotidià com és un àpat es va convertir en un sacrifici diari.

/

/

1.14.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: ÀGORA

Sèrie: ÀGORA

Duració: 01.25.04

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 1 DE JULIOL DE 2002

Dia de la setmana: DILLUNS

Hora d'emissió: 22:03

Periodicitat: SETMANAL

Tema: SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Participatiu: TELÈFON: 93-473-60-74
MÒBIL: Missatge 7033 AGORA.text
WEB: www.tvcatalunya.com/agora
E-MAIL: agor@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.38.51: Un dels debats a plató és sobre la seguretat alimentària, a partir de la intoxicació de 1.243 persones per salmonel·losi en haver consumit coca de Sant Joan en mal estat, d'una pastisseria de Torroella de Montgrí. Intervenien Eduard Rius, conseller de Sanitat; Abel Mariné, director Departament Nutrició Universitat Barcelona, Joan Turrull, president Federació Catalana Pastisseria; Fèlix Gatell, Associació Consumidors Província de Barcelona; i connexió en directe amb el Josep Parré, alcalde de Torroella de Montgrí. Inclou diverses connexions telefòniques amb afectats per la intoxicació. També intervé Xavier Llebaria, Institut Municipal Salut Pública.

/

/

1.15. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: CANAL 33

Duració de la sèrie: DES DEL 19 DE SETEMBRE DE 2002 FINS

Dia de la setmana: VARIABLE

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Tracta tots aquells temes que d'alguna manera ajuden a entendre cap a on pot anar el futur, en temàtiques molt variades com la ciència, la tecnologia, la recerca, l'espai, la medicina, la salut, la història de descobriments... d'una manera planera i propera. No és, un programa exclusivament de divulgació científica, sinó un programa de tendències de futur.

Equip: Direcció: J.M. Ferrer-Arpí

Realització i sots-direcció : Lleonard Díaz Canadell

Producció: Alba Casals Potrony

Auxiliar de direcció: Montse Matutano

Guionistes: Rosa Cornet, Pere Figuerola, Mariona Sern i Jordi Sanromà

/

/

1.15.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: GOMA DE GARROFER, ADDITIU ALIMENTARI NATURAL

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.29.31

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 12 DE JULIOL DE 2002

Dia de la setmana: DIJOURS

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Tema: DETECTAR SI EL GUAR PASSA PER GOMA DE GARROFA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.06.35: Referit a l'alimentació hi ha:

Reportatge sobre l'elaboració d'un additiu alimentari natural, la goma de garrofer, extreta de les llavors del garrofer. L'empresa productora de Mallorca ha dissenyat un sistema, amb la col·laboració de la Universitat de les Illes Balears, per detectar si els aliments porten goma de garrofer o si es tracta de goma de guard, un producte del Pakistan de molta menys qualitat; d'aquesta manera s'intenta evitar el frau amb el que s'intenta fer passar el guard per goma de garrofer.

/

/

1.15.2 DADES TÈCNIQUES

Títol: CATALUNYA INNOVACIÓ: BARCELONA; NOU MÈTODE PER APRIMAR-SE

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.26.05

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 27 DE MARÇ DE 2002

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Tema: L'OLEAT D'ESTRONA PER APRIMAR-SE

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3.cat

Resum Contingut:

-00.06.21: Referit a l'alimentació hi ha:

Barcelona: El departament de bioquímica de la Facultat de Biologia ha desenvolupat un nou mètode, a través d'una substància, l'oleat d'estrona, per aconseguir que les persones s'aprimin i mantinguin el pes.

/

/
1.15.3 DADES TÈCNIQUES
Títol: LECITINA DE SOJA
Sèrie: PUNT OMEGA
Duració: 00.29.00
Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002
Emissió: CANAL 33
Data d'emissió: 18 DE SETEMBRE DE 2002
Dia de la setmana: DIMECRES
Hora d'emissió: 21:02
Periodicitat: SETMANAL
Tema: EMPRESA QUE MILLORAR LA LECITINA DE SOJA
Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega E-MAIL: puntomega@tv3cat
Resum Contingut:
<u>-00.06.00:</u> Referit a l'alimentació hi ha: Visita a l'empresa Compte i Ribera ubicada a Olesa de Montserrat i especialitzada en el tractament i millora de les qualitats de la lecitina de soja, un emulsiu imprescindible en l'elaboració de molts aliments.
/

/

1.15.4 DADES TÈCNIQUES

Títol: ANALITZADOR PORTÀTIL D'ALIMENTS

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.29.20

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 2 D'OCTUBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 21:01

Periodicitat: SETMANAL

Tema: AL·LÈRGICS AL GLUTEN I ANALITZADOR PORTÀTIL

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3cat

Resum Contingut:

-00.05.00: Referit a l'alimentació hi ha:

Els al·lèrgics al gluten tenen en un analitzador portàtil una eina eficaç per saber en tot moment els aliments cal evitar.

/

/

1.15.5 DADES TÈCNIQUES

Títol: TUNGSTAT SÒDIC CONTRA L'OBESITAT

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.28.44

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2002

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 20 DE NOVEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Tema: APROXIMACIÓ A LA SOLUCIÓ DE L'OBESITAT

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3cat

Resum Contingut:

-00.06.12: Referit a l'alimentació hi ha:

Una aproximació del que pot ser una solució a l'obesitat: les sals de tungstè. Els metges endocrinòlegs de l'Hospital Clínic de Barcelona que han fet la recerca i ara la comencen a provar en persones afectades.

/

/

1.15.6 DADES TÈCNIQUES

Títol: VERDURES QUE PODEN PREVENIR EL CÀNCER

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 26 DE FEBRER DE 2003

Dia de la setmana: DIMECRES

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Tema: BENEFICIS DEL CONSUM DE FRUITES I VERDURES LOCALS

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3cat

Resum Contingut:

-00.06.00: Referit a l'alimentació hi ha:

Barcelona: Un estudi recent fet per investigadors de la Facultat de Medicina de l'Hospital Clínic treu conclusions sobre els beneficis de les fruites i verdures de consum local contra el càncer. Les verdures que han demostrat ser més beneficioses de la nostra dieta són el bròquil, la col-i-flor i els calçots. La ingesta de cinc tipus de verdura diferent al dia és la mesura que recomanen els metges.

/

/

1.15.7 DADES TÈCNIQUES

Títol: ALIMENTS TRANSGÈNICS: COM SABER QUÈ MENGEM

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.29.36

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 14 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 20:59

Periodicitat: SETMANAL

Tema: TRANSGÈNICS

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3cat

Resum Contingut:

-00.10.36: Referit a l'alimentació hi ha:

L'estat actual del control dels aliments transgènics i la normativa de l'etiquetat no està massa clara pels consumidors, que no poden veure clarament si l'aliment que adquireixen ha estat manipulats o no genèticament. Aquest estiu el Parlament Europeu ha aprovat una nova llei d'etiquetatge i traçabilitat dels aliments.

/

/

1.15.8 DADES TÈCNIQUES

Títol: DIETA CONTRA ELS CÀLCULS RENALS

Sèrie: PUNT OMEGA

Duració: 00.28.56

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: CANAL 33

Data d'emissió: 28 D'OCTUBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIMARTS

Hora d'emissió: 21:00

Periodicitat: SETMANAL

Tema: CLIMA, COSTUMS SOCIALS I DIETA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/puntomega
E-MAIL: puntomega@tv3cat

Resum Contingut:

-00.09.51: Referit a l'alimentació hi ha:

Les malalties cròniques acostumen a ser diferents segons les zones geogràfiques. Hi influeixen el clima i els costums socials. A les Balears, hi ha una incidència superior de càlculs renals que en altres indrets, i els investigadors ho relacionen amb la dieta.

/

/

1.16. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: EN CAMP CONTRARI

Duració: 01.30.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DEL 25-09-2002 FINS EL 28-02-2003

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:50

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

El programa consta d'un documental i un debat; pretén abordar temes que generin polèmica en la nostra societat.

El documental retrata la convivència de dues persones amb opinions oposades sobre el tema en qüestió. Són persones desconegudes del gran públic que han acceptat el repte de defensar la seva posició en el terreny de l'altre, en camp contrari.

El debat reprèn el fil deixat pel documental. Amb testimonis i un públic reduït, d'unes cinquanta persones. S'amplien, es matisen i es posen en discussió les diferències generades en el documental.

Equip: Direcció: Carme Basté

Guió i sots-direcció: Anna Puigboltes

Presentació: Pere Escobar

Realització: Lluís Manyoses i Margarida Masolives

Producció: Mertxe Larumbe i Montse Rovira

Coordinació: Reyes Marimón i Marina Reyes

Redacció: Marc Roma

Disseny d'espai: Joaquim Vicianà

Disseny gràfic: Joan Rebull

Muntatge musical: Albert Carlota

Assessor: Joan Vehils

Coordinació externa: Marta Pujades

/

/

1.16.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: EN CAMP CONTRARI

Sèrie: EN CAMP CONTRARI

Duració: 01.15.53

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA 2002

Emissió: TV3

Data d'emissió: 18 DE DESEMBRE DE 2002

Dia de la setmana: DIVENDRES

Hora d'emissió: 21:51

Periodicitat: SETMANAL

Tema: ALIMENTACIÓ I INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Participatiu: PÚBLIC

TELÈFON: 906-788-788

WEB: www.tvcatalunya.com/encampcontrari

E-MAIL: encampcontrari@tv3.cat

Resum Contingut:

-Tema: L'alimentació.

El Joan Picazos, un empresari de productes biològics pensa que no mengem bé i que no en tenim ni idea, que la indústria alimentària ens enganya i que els additius i conservants poden tenir uns efectes devastadors en la salut dels consumidors. El Jordi Ciuraneta, un ramader de porcs de la Ribera d'Ebre, que pensa que l'alimentació no havia estat mai tan segura com fins ara, malgrat les vaques boges i les dioxines.

Durant el debat a plató hi participen Carme Rusalleda, restauradora, Pep Riera, excoordinador d'Unió de Pagesos; Francisco Fernández, president de l'Associació d'Indústries d'Alimentació i de Begudes de Catalunya; Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de Barcelona; Jordi Bigues, periodista i ecologista i Ignasi Riera, escriptor.

/

/

1.17. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: ESPECIAL INFORMATIU

Duració: 00.50.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: 13-02-2003 ÉS UN PROGRAMA PUNTUAL

Dia de la setmana: DIJOUS (puntual)

Hora d'emissió: 21:35

Periodicitat: PUNTUAL

Gènere: INFORMATIU

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ INFORMAL

Resum Contingut:

Programes puntuals fets per Televisió de Catalunya que mereixen per part d'aquest mitjà una especial atenció.

Equip: Direcció: Salvador Sala

Producció: P. Fernández i A. Henríquez

Imatge: J. Netro, J. Silva i R. Oberti

Reportatge sobre la tendència a Catalunya:

Direcció: Albert Elfa

Producció: Montserrat Pérez

Realització: Ramon Millà

Guió: Albert Elfa, Tana Collados i Ramon Millà

/

/
<p>1.17.1 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol: UN PROBLEMA DE PES</p> <p>Sèrie: ESPECIAL INFORMATIU</p> <p>Duració: 00.48.11</p> <p>Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA, 2003</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 13 DE FEBRER DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIJOURS</p> <p>Hora d'emissió: 21:35</p> <p>Periodicitat: PUNTUAL</p> <p>Tema: OBESITAT I HÀBITS ALIMENTARIS</p> <p>Participatiu: NO</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Especial informatiu sobre l'obesitat i els hàbits alimentaris. El programa està dividit en dues parts: un reportatge sobre el problema de l'obesitat als Estats Units i un altre sobre la tendència a Catalunya.</p>
/

/

1.18. DADES TÈCNIQUES

Sèrie: CUINA X SOLTERS

Duració: 00.06.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Duració de la sèrie: DES DE L'1 DE NOVEMBRE DE 2003 FINS

Dia de la setmana: DISSABTE I DIUMENGE

Hora d'emissió: 15:35

Periodicitat: SETMANAL

Gènere: CULTURAL

Nivell Educatiu: EDUCACIÓ NO-FORMAL

Resum Contingut:

L'objectiu del programa és fomentar entre els espectadors, sobre tot els més joves, la dieta sana i equilibrada, amb la informació dels aliments, les propietats i virtuts que tenen, i les tècniques culinàries que es poden fer servir per condimentar plats nutritius, equilibrats i fàcils de preparar.

Equip: Direcció: M. Lluïsa Farré

Presentació: Ismael Prados (cuiner)

Disseny de realització: Carles Gené

Realització: Jonathan Díez i Jordi Pons Domènech

Producció: Gemma Prat i Joan Celdrán

Guió: Laia Aguilar i Anna Manso

Assessorament nutricional: Dra. Montse Folch

Assessorament lingüístic: Alba Balada

Operador de càmera: Jordi Esgleas

Tècnic de so: Giannie Tognatelli

Editatge: Xavi Rojas, David Codina i Jaume Soley

Postproducció d'àudio: Joan Puig i Xavier Vilarmau

Grafisme: Zeligstudio

Il·lustració: Òscar Climent

Animació: BananaCartoon

/

/

1.18.1 DADES TÈCNIQUES

Títol: CUINA X SOLTERS

Duració: 00.06.00

Producció: TELEVISIÓ DE CATALUNYA; 2003

Emissió: TV3

Hora d'emissió: 15:35

Periodicitat: DISSABTE I DIUMENGE

Tema: RECEPTES DE CUINA

Participatiu: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders
E-MAIL: info@tv3.cat

Resum Contingut:

Cada dissabte i diumenge l'Isma ens prepara una recepta de cuina diferent i fàcil de fer per a tothom.

/

/

1.18.1.1 DADES TÈCNIQUES

Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS

Duració: 00.06.00

Emissió: TV3

Data d'emissió: 1 DE NOVEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DISSABTE

Hora d'emissió: 15:36

Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters
E-MAIL: info@tv3.cat

Resum Contingut:

Menú del dia: SOPA DE ROVELLONS I ARRELS DE TARDOR

Consell del dia: Sobre les patates

/

1.18.1.2 DADES TÈCNIQUES

Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS

Duració: 00.06.00

Emissió: TV3

Data d'emissió: 2 DE NOVEMBRE DE 2003

Dia de la setmana: DIUMENGE

Hora d'emissió: 15:35

Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters
E-MAIL: info@tv3.cat

Resum Contingut:

Menú del dia: CUETES DE RAP AMB ALL CREMAT

Consell del dia: Sobre l'all

/

/
<p>1.18.1.3 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 8 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:33</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: PA AMB TOMÀQUET, SARDINES I RAÏM</p> <p>Consell del dia: Sobre el raïm</p>
/
<p>1.18.1.4 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 9 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:32</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: FIDEUÀ DE SÍPIA I GAMBES</p> <p>Consell del dia: Sobre la magrana</p>
/

/
<p>1.18.1.5 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 15 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:35</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: ELS BOLETS, PAPILOTA DE XAI AMB BOLETS</p> <p>Consell del dia: Sobre la tonyina</p>
/
<p>1.18.6 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 16 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:31</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: AMANIDA DE FULLES DE TARDOR</p> <p>Consell del dia: Sobre les castanyes</p>
/

/
<p>1.18.1.7 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 22 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:37</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: BROQUETES DE TONYINA</p> <p>Consell del dia: Sobre el bacallà</p>
/
<p>1.18.1.8 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 23 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:36</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: LLAMINERA DE PORC AMB CURRI I PURÉ DE CASTANYES</p> <p>Consell del dia: Sobre l'alvocat</p>
/

/
<p>1.18.1.9 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 29 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:34</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: BACALLÀ AL COP DE PUNY</p> <p>Consell del dia: Sobre els espinacs</p>
/
<p>1.18.1.10 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 30 DE NOVEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:35</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: AMANIDA DE PASTA AMB ALVOCAT</p> <p>Consell del dia: Sobre la mel</p>
/

/
<p>1.18.1.11 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 6 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:38</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: REMENAT D'ALLS TENDRES AMB ESCAMARLANS I ESPINACS</p> <p>Consell del dia: Sobre la carabassa</p>
/
<p>1.18.1.12 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 7 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:32</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: CUIXA DE XAI ROSTIDA AMB MEL I ROMANÍ</p> <p>Consell del dia: Sobre els espàrrecs</p>
/

/
<p>1.18.1.13 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 13 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:35</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: CASSOLA DE POLLASTRE</p> <p>Consell del dia: Sobre el salmó</p>
/
<p>1.18.1.14 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 14 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:36</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: MORRO DE BACALLÀ CONFITAT AMB ESPÀRRECS VERDS</p> <p>Consell del dia: Sobre la carn</p>
/

/
<p>1.18.1.15 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 20 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15.37</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: SALMÓ MARINAT</p> <p>Consell del dia: Sobre el tomàquet</p>
/
<p>1.18.1.16 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 21 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:34</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolders E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: ENTRECOT DE VEDELLA AMB ROCAFORT I POMES</p> <p>Consell del dia: Sobre el pa</p>
/

/
<p>1.18.1.17 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 27 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DISSABTE</p> <p>Hora d'emissió: 15:36</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: PASTA DELS BARRUFETS PER A LES BALDUFES</p> <p>Consell del dia: Sobre les cols</p>
/
<p>1.18.1.18 DADES TÈCNIQUES</p> <p>Títol i sèrie: CUINA X SOLTERS</p> <p>Duració: 00.06.00</p> <p>Emissió: TV3</p> <p>Data d'emissió: 28 DE DESEMBRE DE 2003</p> <p>Dia de la setmana: DIUMENGE</p> <p>Hora d'emissió: 15:35</p> <p>Participació: WEB: www.tvcatalunya.com/cuinaxsolters E-MAIL: info@tv3.cat</p> <p>Resum Contingut:</p> <p>Menú del dia: BARQUETES PER FER UN PICA PICA</p> <p>Consell del dia: Sobre l'arròs</p>
/