



David Solé i Torné (Tarragona, 1967)

Després d'estudiar a l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona i diplomar-se com a núm. 1 de la seva promoció va dedicar un temps a fer diferents estades professionals a restaurants i hotels d'arreu del món (Cuba, Mèxic, Suïssa...).

El 1992 es posa a treballar al restaurant familiar i es converteix en la tercera generació de la Cuina Tradicional de Tarragona. L'any 2007 obté el certificat professional de sommelier per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

Ha escrit vuit llibres, un dels quals va guanyar el premi com a millor llibre de te del món, i l'últim, dedicat als bolets, fet amb Eudald Carbonell.

És col·laborador habitual en diversos mitjans de comunicació. Actualment és cap de cuina del Restaurant Barquet.

Coberta:

Sèpia ofegada. (Foto: David Solé i Torné)

Illot de la Punta de l'Àliga. L'Ametlla de Mar, Baix Ebre.

(Foto: Albert Vicens i Llauredó)

Barcada de la barca "Trinidad" coneguda com "La Senyora" de Torredembarra. Anys 30 del segle XX. Autor: Segarra i Torrents, Reporters gràfics. (Procedència: Col·lecció Òdena Camps Valls. Fons Editorial Efadós. Arxiu Municipal de Torredembarra)

Contracoberta:

Suquet. (Foto: David Solé i Torné)