[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Euskal-etxea (Madrid) el 23/01/2023

# [ARMA PLAZA Fundazioa presenta el libro 'Cocinando con Petra Laborda' en Euskal-etxea (Madrid)](http://www.notasdeprensa.es)

## La cita será el lunes 23 de enero a las 19:00 horas. ARMA PLAZA Fundazioa, en colaboración con el Ayuntamiento de Hondarribia, con el Gobierno Vasco y con la Fundación Hazi, presentará el libro 'Cocinando con Petra Laborda' en la sede de Euskal-etxea en Madrid

ARMA PLAZA Fundazioa, en colaboración con el Ayuntamiento de Hondarribia, con el Gobierno Vasco y con la Fundación Hazi, presentará el libro and #39;Cocinando con Petra Laborda and #39; en la sede de Euskal-etxea en Madrid. Con la reedición del libro  and #39;La cocina práctica and #39;, publicado en el año 1929 por la hondarribiarra Petra Laborda, se pretende recuperar no sólo un texto de interés para la historia de la cocina, sino también rescatar del olvido la figura de esta mujer que, partiendo de unos orígenes muy humildes, llegó a conocer y formar parte de la élite de la cocina española del primer tercio del siglo XX. Petra Laborda nació en el año 1860 en el caserío Marikinea de Hondarribia, y tras un breve paso por Irun, llegó a Madrid en el año 1890 como parte del servicio de la VIII condesa viuda del conde de Armildez de Toledo. En el año 1905 comenzó a trabajar para el XVIII marqués de Santillana y XVII duque del Infantado, quien estaba casado con la hija de la condesa de Santiago. Fue en este momento cuando coincidió en las cocinas con el gran cocinero Teodoro Bardají. En el año 1925, y tras unos años al servicio de la marquesa de Argüeso, regresó a Hondarribia, donde regentó un pequeño negocio, actividad que compaginó con las clases de cocina que impartía en Irun. Es probable que de estas clases surgiera su libro de cocina, que ahora se reedita en and #39;Cocinando con Petra Laborda and #39;, obra en la que no sólo se recupera este manual de cocina, sino que se hace una semblanza de Petra Laborda y se estudia su obra, cuyo contenido se actualiza y reelabora de la mano de profesionales de la cocina y de cocineros amateurs de Hondarribia, revitalizando así el legado culinario de una mujer que por su trayectoria profesional y obra merece ser conocida y admirada. El libro ha sido redactado por un equipo formado por Koldo Ortega, Juan Manuel Garmendia, Miren Ayerbe y Gonzalo López-Muñiz. El acto será presentado por el Alcalde de Hondarribia y Presidente de ARMA PLAZA Fundazioa, Txomin Sagarzazu Ancisar y contará con la participación de  Bittor Oroz Izagirre (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria de Gobierno Vasco), Elena Arzak (cocinera del restaurante Arzak) y Gonzalo López-Muñiz, historiador.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

+34606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/arma-plaza-fundazioa-presenta-el-libro](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Literatura Sociedad País Vasco Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)