

AULA GASTRONÒMICA

CICLES DE CUINA

CUINA CREATIVA

Cuina de primavera amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI01 · Dilluns 8 d'abril,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Pans creatius: buns de remolatxa i carbó activat

Professor: David Hernández
CUI02 · Dissabte 13 d'abril,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 5 € material

Cuina tradicional

Professor: Josep Vidal
Del 29 d'abril al 20 de maig
CUI03 · Dilluns, de 10.30 a
13.30 h
Preu: 78 € + 40 € material
4 sessions

Esferificacions delicioses

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI04 · Dijous 2 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 8 € material

Food experience

Professors: Francesc Danés i
Sue Chávez
CUI05 · Dilluns 13 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

#instafood: foto i cuina

Professors: Laurier Ngilimana,
Xef al restaurant la Camarga
i Marc Quévy, fotògraf
CUI06 · Dijous 16 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 8 € material

Cuina creativa per a mandrosos

Professor: Josep Vidal
CUI07 · Dilluns 20 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Tàrtars i ceviches

Professor: Francesc Danés
CUI08 · Dilluns 3 de juny,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

Verdures i llegums, carns, peixos, arrossos, fideuàs i pastes

Professor: Jean Claude Aranega
Del 26 de març al 30 d'abril
CUI09 · Dimarts, de 19 a 22 h
Preu: 83 € + 35 € material
5 sessions

Cuina Mallorquina

Professor: Jean Claude Aranega
CUI10 · Dimarts 7 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Taller de peixos

Professor: Jean Claude Aranega
CUI11 · Dimarts 14 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Taller de carns

Professor: Jean Claude Aranega
CUI12 · Dimarts 28 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Sopes fredes i salmorejos

Professor: Jean Claude Aranega
CUI13 · Dimarts 4 de juny,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

PASTISSERIA I REBOSTERIA

Cuinem amb xocolata

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI14 · Divendres 29 de març,
de 19 a 21.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Layer cakes

Professora: Clara Alsina
CUI15 · Divendres 5 d'abril,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 3 € material

Brioixeria: croissant francès

Professor: David Hernández
CUI16 · Dimecres 8 de maig,
de 19 a 21 h
Preu: 13 € + 4 € material

Postres estiuecs en gots i pots

Professora: Clara Alsina
CUI17 · Dimarts 11 de juny,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 3 € material

CUINA SALUDABLE

Gestionar l'estrès amb l'alimentació

Professora: Mercè Homar
CUI18 · Dissabte 30 de març,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 6 € material

Passió pel cacau: dolços saludables

Professora: Maria Alcolado
CUI19 · Dijous 25 d'abril,
de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 6 € material

Cuina amb fruita seca i fruita deshidratada

Professora: Maria Alcolado
CUI20 · Dijous 23 de maig,
de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 6 € material

Gaspaxos, batuts vegetals i cremes fredes

Professora: Mercè Homar
CUI21 · Dissabte 8 de juny,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 6 € material

Cuina pels efectes secundaris de la quimioteràpia

Professor: Gabor Smit
CUI22 · Dijous 11 d'abril,
de 17.30 a 20.30 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina per relaxar el sistema nerviós i descansar millor

Professor: Gabor Smit
CUI23 · Dijous 9 de maig,
de 17.30 a 20.30 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina crudivegana d'estiu

Professor: Gabor Smit
CUI24 · Dijous 6 de juny,
de 17.30 a 20.30 h
Preu: 20 € + 10 € material

CUINA TEMÀTICA

Pasta fresca i casolana: ramen, noodles i més

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI25 · Divendres 3 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Entrepans, wraps i altres maneres de menjar

Professor: Jean Claude Aranega
CUI26 · Dimarts 21 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

BBQ & BRASES de primavera

Professor: Manel Guirado
CUI27 · Dissabte 25 de maig,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material



Rondissoni i la cuina clàssica europea

Professor: Manel Guirado
CUI28 · Dijous 30 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Arrossos: com fer un arròs guanyador

Professor: Manel Guirado
CUI29 · Dissabte 15 de juny,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

ENS MENGEM EL MÓN

Sushi per a principiants

Professor: Manel Guirado
CUI30 · Divendres 12 d'abril,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina criolla i cajún

Professor: Manel Guirado
CUI31 · Divendres 17 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina tailandesa de primavera

Professora: Agnès Dapère
CUI32 · Dissabte 18 de maig,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 8 € material

Aperitius del món

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI33 · Divendres 31 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina Nikkei

Professor: Manel Guirado
CUI34 · Divendres 14 de juny,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

ELS 10 MILLORS

Les 10 millors DOP de formatges de la península ibèrica

Professor: Kike Ojanguren
CUI35 · Dissabte 11 de maig,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 12 € material

ELS 10 millors vins escumosos de Catalunya

Professor: Manel Guirado
CUI36 · Divendres 7 de juny,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

VINS, CERVESES I MARIDATGES

Tast de vins: les denominacions d'origen catalanes

Professor: Manel Guirado
Del 27 de març al 24 d'abril
CUI37 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 40 € + 20 € material
4 sessions
Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals

DO Costers del Segre
CUI38 · 27 de març
Preu: 11 € + 9 € material

DO Alella
CUI39 · 3 d'abril
Preu: 11 € + 9 € material

DO Tarragona
CUI40 · 10 d'abril
Preu: 11 € + 9 € material

DO Montsant
CUI41 · 24 d'abril
Preu: 11 € + 9 € material

Maridatge amb formatges: encerts i errors

Professor: Kike Ojanguren
CUI42 · Dijous 4 d'abril,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Maridatge amb vins insulars: de Sicília a Madeira i de Canàries a Balears

Professor: Manel Guirado
CUI43 · Divendres 26 d'abril,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 20 € material

Maridatge de primavera

Professor: Manel Guirado
CUI44 · Divendres 10 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Maridatges BBB "Bueno, bonito y barato"

Professor: Manel Guirado
Del 15 de maig al 5 de juny
CUI45 · Dimecres, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 40 € + 35 € material
4 sessions

Maridatge de formatges i sidres

Professor: Kike Ojanguren
CUI46 · Divendres 24 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Vins naturals i biodinàmics

Professor: Manel Guirado
CUI47 · Dimecres 12 de juny,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

El món de les espècies i els picants: cuina i maridatge

Professor: Manel Guirado
CUI48 · Dijous 13 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

TALLERS FAMILIARS

Plats per a sortides i excursions en família

Professora: Sol Peñañiel
CUI49 · Dissabte 27 d'abril,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Bases del Baby-led Weaning: taller teòric i pràctic

(pots venir amb el teu nadó)
Professora: Lluca Rullan
CUI50 · Dissabte 4 de maig,
d'11 a 12.30 h
Preu: 10 € + 5 € material

Plats amb plantes aromàtiques

Professora: Sol Peñañiel
CUI51 · Dissabte 18 de maig,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Baby-led Weaning a la pràctica: trucs, receptes i com fer un menú

(pots venir amb el teu nadó)
Professora: Lluca Rullan
CUI52 · Dissabte 1 de juny,
d'11 a 12.30 h
Preu: 10 € + 5 € material

Cuina lleugera d'estiu amb els petits

Professora: Sol Peñañiel
CUI53 · Dissabte 8 de juny,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

DE L'HORT AL PLAT

Salses, guarnicions i acompanyaments a la cuina

Professor: Manel Guirado
CUI54 · Dissabte 27 d'abril,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Slow Food: cuina de temporada amb productes de l'hort

Professor: Ignasi Martínez,
cuiner Slow Food
CUI55 · Dilluns 27 de maig,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 6 € material