

AULA GASTRO NÒMICA



CICLES DE CUINA

Cuina creativa

Cuina de tardor amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI01 · Dilluns 14 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina tradicional

Professor: Josep Vidal
Del 4 al 25 de novembre
CUI02 · Dilluns, de 10.30 a
13.30 h
Preu: 78 € + 40 € material
4 sessions

Food experience

Professors: Francesc Danés i
Sue Chávez
CUI03 · Dilluns 18 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Pastissets creatius amb pasta de full

Professor: David Hernández
CUI04 · Dijous 21 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 6 € material

Cuina creativa per a convidats

Professor: Josep Vidal
CUI05 · Divendres 29 de
novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Capricis, tapes i aperitius nadalencs

Professor: Josep Vidal
CUI06 · Dilluns 9 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Menú de Nadal amb estrella

Professor: Francesc Danés
CUI07 · Dilluns 16 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina creativa i festiva per a mandrosos

Professor: Josep Vidal
CUI08 · Dimecres 18 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina tradicional i de mercat

Guisats pràctics i senzills, plats de xup xup

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI09 · Divendres 4 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

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

Professor: Jean Claude Aranega
Del 8 d'octubre al 5 de novembre
CUI10 · Dimarts, de 19 a 22 h
Preu: 83 € + 35 € material
5 sessions

Plats amb productes de tardor: quins, com?

Professor: Jean Claude Aranega
CUI11 · Dimarts 12 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

El bacallà

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

Taller de carns

Professor: Jean Claude Aranega
CUI13 · Dimarts 26 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Risottos especials i sense arros

Professor: Jean Claude Aranega
CUI14 · Dimarts 3 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina de forn

Professor: Jean Claude Aranega
CUI15 · Dimarts 10 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Pastisseria i rebosteria

Postres de tardor

Professora: Clara Alsina
CUI16 · Divendres 25 d'octubre,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 5 € material

Cuinem amb xocolata

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI17 · Dilluns 28 d'octubre,
de 19 a 21.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Mochis

Professora: Clara Alsina
CUI18 · Dilluns 25 de novembre,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 6 € material

Mousse de 3 xocolates

Professor: David Hernández
CUI19 · Dilluns 2 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 5 € material

Postres nadalencs

Professora: Clara Alsina
CUI20 · Divendres 20 de
desembre, de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 3 € material

Cuina saludable

Organitza els teus menús de tardor: curs teòric

Professora: Maria Alcolado
CUI21 · Divendres 18 d'octubre,
de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 €

Receptes amb moniatos

Professora: Maria Alcolado
CUI22 · Divendres 8 de novembre,
de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 5 € material

Cuina vegetariana per a les festes de Nadal

Professora: Maria Alcolado
CUI23 · Divendres 13 de desembre,
de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 5 € material

Cuina temàtica

Cuina de llibre: tertúlia literària i cuina

Professora: Camila Loew
El 26 d'octubre, el 23 de novembre
i el 14 de desembre
CUI24 · Dissabte, de 10.30 a
13.30 h
Preu: 39 € + 30 € material
3 sessions

Possibilitat d'inscriure's per
sessions individuals

Pel cantó de Swann,
de Marcel Proust
CUI25 · 26 d'octubre
Preu: 20 € + 10 € material
La campana de vidre,
de Sylvia Plath
CUI26 · 23 de novembre
Preu: 20 € + 10 € material

Una habitació pròpia, de
Virginia Woolf
CUI27 · 14 de desembre
Preu: 20 € + 10 € material



Peix: del mercat al plat

Professor: Manel Guirado
CUI28 · Dijous 24 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Pollastres, ànecs i altres aus: del mercat al plat

Professor: Manel Guirado
CUI29 · Dimecres 30 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Food waste no more! La cuina sostenible

Professora: Camila Loew
CUI30 · Dijous 31 d'octubre,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 12 € material

Quin és quin? Aprenem a distingir els formatges

Professor: Kike Ojanguren
CUI31 · Dijous 7 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Arrossos de tardor

Professor: Manel Guirado
CUI32 · Dissabte 9 de novembre,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Porc: del mercat al plat

Professor: Manel Guirado
CUI33 · Dilluns 11 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina al buit i baixa temperatura

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

Les aromes del formatge

Professor: Kike Ojanguren
CUI35 · Dissabte 16 de novembre,
de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 12 € material

BBQ & BRASES de tardor

Professor: Manel Guirado
CUI36 · Dissabte 30 de
novembre, de 10.30 a 14 h
Preu: 23 € + 15 € material

Plats amb pasta: mil i una combinacions

Professor: Laurier Ngilimana
Xef al restaurant la Camarga
CUI37 · Dijous 12 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Ens mengem el món

Cuina basca

Professor: Jean Claude Aranega
CUI38 · Dijous 3 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Washoku: l'harmonia de la cuina japonesa

Professora: Camila Loew
CUI39 · Divendres 11 d'octubre,
de 18 a 21 h
Preu: 20 € + 12 € material

Pans del món: pa 100% sègol integral

Professor: David Hernández
CUI40 · Dilluns 4 de novembre,
de 19 a 21 h
Preu: 20 € + 3 € material

Els secrets del Ramen

Professor: Manel Guirado
CUI41 · Divendres 22 de
novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Els 10 millors

Els 10 millors formatges de cabra de la península ibèrica

Professor: Kike Ojanguren
CUI42 · Dijous 17 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Maridatge amb els 10 millors vins dolços i rancis de Catalunya

Professor: Manel Guirado
CUI43 · Dijous 28 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Vins, cerveses i maridatges

Tast de vins: les denomina- cions d'origen catalanes

Professor: Manel Guirado
Del 2 al 23 d'octubre
CUI44 · Dimecres, de 19.30 a
21.30 h
Preu: 40 € + 25 € material
4 sessions

Possibilitat d'inscriure's per
sessions individuals

DO Penedès
CUI45 · Dimecres 2 d'octubre
Preu: 11 € + 10 € material

DO Terra Alta
CUI46 · 9 d'octubre
Preu: 11 € + 10 € material

DO Cava i altres escumosos
de Catalunya
CUI47 · 16 d'octubre
Preu: 11 € + 10 € material

DO Catalunya i altres vins
del Principat
CUI48 · 23 d'octubre
Preu: 11 € + 10 € material

Maridatges BBB "Bueno, bonito y barato"

Professor: Manel Guirado
Del 6 al 27 de novembre
CUI49 · Dimecres, de 19.30 a
21.30 h
Preu: 40 € + 40 € material
4 sessions

Possibilitat d'inscriure's per
sessions individuals:

Maridatge amb bolets
CUI50 · 6 de novembre
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb cuina asiàtica
CUI51 · 13 de novembre
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb còctels
CUI52 · 20 de novembre
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge amb vins novells
CUI53 · 27 de novembre
Preu: 13 € + 12 € material

Maridatge de tardor

Professor: Manel Guirado
CUI54 · Dijous 14 de novembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Els clàssics de Nadal revisats i maridats

Professor: Manel Guirado
CUI55 · Dimecres 4 de
desembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Maridatge nadalenc

Professor: Manel Guirado
CUI56 · Dimecres 11 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Tallers familiars

Colors de Castanyada

Professora: Sol Peñafiel
CUI57 · Dissabte 26 d'octubre,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Olors de tardor

Professora: Sol Peñafiel
CUI58 · Dissabte 16 de novembre,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

Temporada de cítrics

Professora: Sol Peñafiel
CUI59 · Dissabte 14 de desembre,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 6 € material

De l'hort al plat

Salses, guarnicions & batch cooking

Professor: Manel Guirado
CUI60 · Dijous 10 d'octubre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material