



AULA
GASTRO
NÓMICA



CUINA CREATIVA

Cuina de cullera de primavera

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI01 · Divendres 14 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Food experience: cuina creativa amb estrella

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
CUI02 · Dissabte 15 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina creativa fàcil

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI03 · Divendres 21 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI04 · Divendres 28 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina creativa de primavera per a mandrosos

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Del 23 de maig al 13 de juny
CUI05 · Dimarts, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 78 € + 40 € material · 4 sessions

Food experience: cuina de temporada, sana i gurmet

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
CUI06 · Dissabte 27 de maig, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Tapes creatives

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
CUI07 · Divendres 2 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Aperitius creatius de revetlla

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI08 · Divendres 9 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

Cuina de mercat (edició dimarts)*

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

De l'11 d'abril al 16 de maig

CUI09 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

Cuina de mercat (edició dimecres)

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

Del 12 d'abril al 17 de maig

CUI10 · Dimecres, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

Faves, pèsols i espàrrecs: l'horta més primaveral

Professor: Dani Maldonado @[xefdann](#)

CUI11 · Dijous 27 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

La cuina del peix

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

CUI12 · Dimecres 10 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 5 € material

(La resta del material serà patrocinat per la peixateria *Tast de Mar* @[tastdemar](#))

Conserves amb vegetals i hortalisses: envinagrats, marinats, agredolços...

Professora: Francesca Dosantos @[cuinasaludablecesca](#)

CUI13 · Dimarts 30 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Menú mediterrani

Professor: Mario Adame @[marioadamexperiencias](#)

CUI14 · Dissabte 10 de juny, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 12 € material



PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniciació als pans de massa mare

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt
CUI15 · Dissabte 29 d'abril, de 10 a 14 h
Preu: 26 € + 15 € material

Els orígens de la pastisseria: elaboracions clàssiques amb xocolata

Professora: Elena de Alós @claradou_
CUI16 · Dijous 11 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Els orígens de la pastisseria: elaboracions clàssiques amb llimona

Professora: Elena de Alós @claradou_
CUI17 · Dimarts 23 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Els orígens de la pastisseria: elaboracions clàssiques amb poma

Professora: Elena de Alós @claradou_
CUI18 · Dijous 1 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Pans artístics

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt
CUI19 · Dissabte 3 de juny, de 10 a 14 h
Preu: 26 € + 10 € material

Coques de revetlla

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI20 · Divendres 16 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material



TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI59 · Dissabte 22 d'abril, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: postres amb fruita

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI60 · Dissabte 27 de maig, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: sucs i batuts

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI61 · Dissabte 17 de juny, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



CUINA TEMÀTICA

Batch cooking per a tota la setmana

Professora: Karin Requena @rekarin

Del 17 d'abril al 15 de maig

CUI21 · Dilluns, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 78 € + 48 € material · 4 sessions

Arrossos primaverals

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI22 · Dissabte 22 d'abril, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

Fermentació de vegetals de primavera: xucruts i pickles

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg

CUI23 · Dimarts 25 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Menú de primavera

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI24 · Divendres 5 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Cuina per a inexperts. Com elaborar un àpat sense despentinat-te

Professora: Francesca Dosantos @cuinasaludablecesca

CUI25 · Dilluns 15 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Treu-li suc a l'olla exprés

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI26 · Divendres 19 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Foc, brases i BBQ de primavera

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI27 · Dissabte 20 de maig, de 10 a 13.30 h

Preu: 23 € + 15 € material

Tàrtars

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI28 · Divendres 26 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Fem kombutxa!

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg

CUI29 · Dijous 15 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material



ENS MENGEM EL MÓN

Els secrets del ramen

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

Suppli, arancine, crocchè i olives "a l'ascolana"

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI31 · Dimecres 19 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 11 € material

Pasta fresca

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI32 · Dijous 4 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 11 € material

Menú tradicional mexicà

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
CUI33 · Dissabte 6 de maig, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina escandinava

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI34 · Divendres 12 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina tropical

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI35 · Dijous 18 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Les altres Mediterrànies: el Magreb

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI36 · Dilluns 22 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Street food napolità

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI37 · Dimecres 24 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 11 € material

Les altres Mediterrànies: Egipte i Turquia

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI38 · Dilluns 29 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

La cucina toscana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI39 · Dijous 8 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 11 € material

Les altres Mediterrànies: Grècia

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI40 · Dilluns 12 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Tropical cuisine (in english)

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI41 · Dimarts 13 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Noodles! Els fideus asiàtics

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI42 · Dimecres 14 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material



ALIMENTACIÓ I CUINA SALUDABLE

Les bases per a dissenyar un menú setmanal equilibrat i saludable (teòric)

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI43 · Dilluns 17 d'abril, de 19 a 21.30 h
Preu: 17 €

Alimentació i salut òssia: calci, vitamina D i aspectes importants (teòric)

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI44 · Divendres 21 d'abril, d'11.30 a 13.30 h
Preu: 13 €

Les bases d'una dieta antiinflamatòria (teòric)

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI45 · Dilluns 24 d'abril, de 19 a 21 h
Preu: 13 €

I a partir de la menopausa, què? Com orientar l'alimentació en els canvis físics i hormonals que es produeixen (teòric)

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI46 · Divendres 28 d'abril, d'11 a 13.30 h
Preu: 17 €

Etiquetatge nutricional: les bases per ser crític amb la compra d'aliments (teòric)

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI47 · Dilluns 8 de maig, de 19 a 21.30 h
Preu: 17 €

Cuina probiòtica amb fermentats

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg
CUI48 · Dijous 25 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Elaboració de tappers saludables com a plat únic

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI49 · Dimecres 31 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina saludable en poc temps. Com executar-la

Professora: Carme Ferrer @carmeferrer.nutricionista
CUI50 · Dilluns 5 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

BEGUDES I MARIDATGES

Maridatge de formatges i còctels

Professors: Kike Ojanguren @DotzeGraus i
Mauri Jiménez @cocktailsperquesi
CUI51 · Dijous 13 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge: la cuina i els vins francesos

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Esteve Ramírez @esteveramirez
CUI52 · Dijous 20 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge: 100% Penedès, Gall & Vins amb D.O.

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Patricia de Golferichs @vilateral
CUI53 · Dimecres 26 d'abril, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 17 € material

Spritz, aperitius i còctels de baixa graduació

Professor: Mauri Jiménez @cocktailsperquesi
CUI54 · Dimecres 3 de maig, de 19 a 21.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Maridatge amb formatges i vins de Catalunya

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
CUI55 · Dimecres 17 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Brisats, ancestrals, rosats i claretes: la revolució del vi

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI56 · Dimarts 6 de juny, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 15 € material

Maridatge: les expressions del nebbiolo i la cuina del Piemonte

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Raimon Salas Mata @restaurantcalton
CUI57 · Dimecres 7 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 20 € material

Maridatges de Festa Major

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI58 · Dissabte 17 de juny, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material