





CUINA CREATIVA

Cuina creativa fàcil

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI01 · Divendres 5 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina creativa de primavera

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
CUI02 · Dijous 25 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Escumes, esponges i textures d'alta cuina

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
CUI03 · Divendres 17 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Aperitius creatius de revetlla

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI04 · Divendres 14 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniciació als pans de massa mare i a la decoració de pans

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt
CUI12 · Dissabte 6 d'abril, de 10 a 14 h
Preu: 26 € + 15 € material

Elaboració de pans sense gluten

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt
CUI13 · Dissabte 27 d'abril, de 10 a 14 h
Preu: 26 € + 15 € material

Les creacions de Clorawfila: introducció a la pastisseria crudivegana

Professora: Isabelle Jadoule @clorawfila
CUI14 · Dijous 16 de maig, de 19 a 20 h
Preu: 20 € + 15 € material

Coques de revetlla

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI15 · Divendres 7 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Postres i dolços amb fruita de temporada

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca
CUI16 · Dilluns 10 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material



CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

*Cuina de mercat (abril)**

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

Del 2 al 30 d'abril

CUI05 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

Faves, pèsols i espàrrecs: l'horta més primaveral

Professor: Felip Tura @[daddixef](#)

CUI06 · Dijous 4 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de primavera

Professor: Josep Vidal @[josepvidalxef](#)

CUI07 · Divendres 12 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

La cistella ecològica i de primavera: idees de cuina per al dia a dia

Professora: Francesca dos Santos @[cuinasaludablecesca](#)

Amb la col·laboració de L'Ortiga @[ortigacollserola](#)

CUI08 · Dilluns 29 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 6 € material (patrocinat per l'Ortiga)

*Cuina de mercat (maig)**

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

Del 21 de maig al 18 de juny

CUI09 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

*Cuina de mercat: edició matí**

Professor: Esteve Ramírez @[esteveramirez](#)

Del 22 de maig al 19 de juny

CUI10 · Dimecres, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

La cuina de la tonyina

Professor: Manel Guirado @[manelguirado](#)

CUI11 · Dimecres 8 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 18 € material



ENS MENGEM EL MÓN

"Enchiladas" i "chilaquiles": platillos tradicionals mexicans

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
CUI37 · Dilluns 8 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

"Botanas": els aperitius de Mèxic

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
CUI38 · Dissabte 20 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina italiana de primavera

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI39 · Dilluns 6 maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina romana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI40 · Dilluns 13 maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina Nikkei: fusió entre Perú i Japó

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI41 · Dimecres 29 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Cuina japonesa casolana (I): receptes i tècniques amb tofu i altres derivats de la soja

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
CUI42 · Dijous 30 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina italiana vegana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI43 · Dilluns 3 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina japonesa casolana (II): receptes i tècniques amb brou dashi i miso

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
CUI44 · Dijous 6 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material



CUINA TEMÀTICA

Clàssics del brunch

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI17 · Dissabte 13 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 12 € material

Sant Jordi a la cuina: la cuina del comissari Montalbano

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI18 · Dilluns 15 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Sant Jordi a la cuina: el llegat de Rondissoni de Manel Guirado

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI19 · Dimecres 17 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Sant Jordi a la cuina: “La cuina casolana” de Felip Tura

Professor: Felip Tura @daddixef
CUI20 · Dijous 18 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Cuina fusió per al dia a dia (I): entrants i primers plats

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI21 · Divendres 19 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Primavera a la carmanyola

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca
CUI22 · Dilluns 22 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Fermentació amb vegetals de primavera: xucruts i pickles

Professor: Àlex Todó, de @santsferments
CUI23 · Dimecres 24 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina fusió per al dia a dia (II): segons plats i postres

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI24 · Divendres 26 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI25 · Divendres 3 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Introducció als cafès d'especialitat

Professor: Luís Carrero @kurioscafe
CUI26 · Dissabte 4 de maig, de 10.30 a 12.30 h
Preu: 13 € + 8 € material

Tècniques i conceptes de cuina professional (I): seguretat, higiene i mise en place

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI27 · Dimarts 7 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Biquinis delicatessen

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI28 · Divendres 10 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Foc, Brases & BBQ: especial peixos i mariscos

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI29 · Dissabte 11 de maig, de 10 a 13.30 h
Preu: 23 € + 10 € material (patrocinat per Tast de Mar Valldoreix)

Tècniques i conceptes de cuina professional (II): mètodes de cocció i d'emplatat

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI30 · Dimarts 14 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Arrossos de primavera

Professor: Felip Tura @daddixef
CUI31 · Dissabte 18 de maig, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Les millors versions de l'amanida russa

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI32 · Divendres 24 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Tapes vegetarianes creatives

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
CUI33 · Dijous 23 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Truites creatives

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI34 · Divendres 31 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

L'arròs guanyador: tècnica, trucs i secrets dels arrossos secs

Professor: Felip Tura @daddixef
CUI35 · Dissabte 15 de juny, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Kombutxa & co: prepara les teves begudes fermentades a casa

Professor: Àlex Todó @santsferments
CUI36 · Dijous 20 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material



LA CUINA DELS NOSTRES VEÏNS I VEÏNES

(CURSOS CIUTADANIA)

Marroc

CUI45 · Dimecres 22 de maig, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 12 € material
(Matrícula gratuïta. Taller organitzat en col·laboració amb Ciutadania)

Xina

CUI46 · Dimecres 19 de juny, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 12 € material
(Matrícula gratuïta. Taller organitzat en col·laboració amb Ciutadania)

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI56 · Dissabte 20 d'abril, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 13 € + 10 € material

Taller familiar: galetes!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI57 · Dissabte 11 de maig, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: cuinem amb fruita!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI58 · Dissabte 8 de juny, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



TASTOS I MARIDATGES

Maridatge de primavera a 4 mans

Professors: Manel Guirado @manelguirado i

Vador Montoya @idyllicabcn

CUI47 · Dimecres 3 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Tast d'ostres maridat (edició a Tast de Mar Valldoreix)

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI48 · Dimecres 10 d'abril, de 19 a 21.30 h

Preu: 17 € + 15 € material (patrocinat per Tast de Mar Valldoreix)

Els millors formatges blaus del món (Tast i Maridatge)

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus

CUI49 · Dijous 11 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

Vins del nou món: Chile

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI50 · Dimecres 2 de maig, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge de formatges i cerveses

Professors: Kike Ojanguren @DotzeGraus i

Anton Sabariego @barbocamoll

CUI51 · Dijous 9 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 23 € + 17 € material

Maridatge a 4 mans amb vins brisats, claretes i ancestrals

Professors: Manel Guirado @manelguirado i

Bocamoll @barbocamoll

CUI52 · Dimecres 15 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Grans vins blancs de la DOQ Priorat

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI53 · Dimecres 5 de juny, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge de Festa Major a 4 mans

Professors: Manel Guirado @manelguirado i

Esteve Ramírez @esteveramirez

CUI54 · Dimecres 12 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge de formatges i sidres

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus

CUI55 · Dijous 13 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material