





CUINA CREATIVA

Cuina creativa fàcil

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUl01 · Divendres 18 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUl02 · Divendres 25 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina molecular a casa

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

CUl03 · Dijous 28 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniiciació als pans de massa mare

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt

CUl12 · Dissabte 30 de novembre, de 10 a 14 h

Preu: 26 € + 15 € material





CUINA DE MERCAT

Cuina de mercat (octubre)

Professora: Karin Requena @rekarin

De l'1 d'octubre al 5 de novembre

CU104 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

Un àpat deliciós amb figues

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CU105 · Divendres 4 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Albergínia, la gran dama de les hortalisses

Professor: Felip Tura @daddixef

CU106 · Dijous 10 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 7 € material (8 € patrocinats per L'Ortiga)

Tot sobre el peix: cuina, conservació i tècniques de tall

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CU107 · Dimecres 23 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 8 € material (10 € patrocinats per Tast de Mar)

Cheese Lovers (noves receptes)

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CU108 · Divendres 8 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

El porc de cap a peus

Professor: Felip Tura @daddixef

CU109 · Dissabte 9 de novembre, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 14 € material

Cuina de mercat (novembre)

Professora: Karin Requena @rekarin

Del 12 de novembre al 10 de desembre

CU110 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

Receptes "residu zero" amb carbassa

Professor: Alex Todó @santsferments

CU111 · Dijous 21 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material



CUINA TEMÀTICA

Batch cooking BBB: cuina de tupper per a tota la setmana

Professora: Alessandra Manetti

@manjaretti

Del 7 al 28 d'octubre

CU13 · Dilluns, de 19 a 22 h

Preu: 78 € + 45 € material · 4 sessions

Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals

Batch cooking BBB – 1a sessió

CU14 · 7 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

Batch cooking BBB – 2a sessió

CU15 · 14 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

Batch cooking BBB – 3a sessió

CU16 · 21 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

Batch cooking BBB – 4a sessió

CU17 · 28 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

Tàrtars i ceviches

Professor: Mario Adame

@marioadamexperiencias

CU18 · Divendres 11 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

Els colors de la tardor al plat

Professor: Felip Tura @daddixef

CU19 · Dijous 24 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 7 € material (8 € patrocinats per L'Ortiga)

Cuina silvestre i transcultural: les plantes silvestres a la cuina

Professora: Adrianna Quena @eixarcolant

CU20 · Dimarts 29 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de tardor

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CU21 · Divendres 15 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de cullera

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CU22 · Divendres 22 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Arrossos de tardor

Professor: Felip Tura @daddixef

CU23 · Dissabte 23 de novembre, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 16 € material

Filolovers: receptes sorprenents amb la massa més fina

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CU24 · Divendres 29 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Aprèn a fer kimchi a casa

Professor: Alex Todó @santsferments

CU25 · Dilluns 16 de desembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material



ENS MENGEM EL MÓN

Iniciació al sushi

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI26 · Dimecres 2 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Un viatge culinari pel Sud-Est Asiàtic: Tailàndia

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook

CUI27 · Dijous 3 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

Cuina japonesa casolana: receptes i tècniques amb brou dashi i miso

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra

CUI28 · Dijous 17 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Asados, churrascos i BBQ: la cuina del foc i la brasa a Amèrica

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

CUI29 · Dissabte 26 d'octubre, d'11 a 14 h

Preu: 20 € + 16 € material

Cuina italiana de tardor

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

CUI30 · Dilluns 4 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

Els secrets del ramen

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI31 · Dimecres 6 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Un viatge culinari pel Sud-Est Asiàtic: Malàisia

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook

CUI32 · Dijous 7 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

La cuina de trattoria: la més autèntica d'Itàlia

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

CUI33 · Dilluns 25 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Pasta fresca: l'autèntica recepta italiana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

CUI34 · Dilluns 2 de desembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

Cenone di natale: un Nadal a la italiana!

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

CUI35 · Dimarts 17 de desembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material



LA CUINA DELS NOSTRES VEÏNS I VEÏNES (CURSOS CIUTADANIA)

Ecuador

CUI36 · Dimecres 20 de novembre, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 15 € material (matrícula gratuïta)

TALLERS FAMILIARS

Sushi!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI50 · Dissabte 5 d'octubre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Panellets per al Halloween i la Castanyada!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI51 · Dissabte 23 de novembre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Cuina nadalenca!

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI52 · Dissabte 14 de desembre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



VINS, CERVESES I MARIDATGES

Cuina i maridatge: tacos y margaritas

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias

CUI37 · Dissabte 5 d'octubre, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge a 4 mans: anyades antigues i plats clàssics

Professors: Patrícia de Golferichs @undiaunvi i

Manel Guirado @manelguirado

CUI38 · Dimecres 9 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: maridatges amb el celler Castell d'Encús

Professors: Ignasi Pinedo @castelldencus i

Manel Guirado @manelguirado

CUI39 · Dimecres 16 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Vins del nou món: Sud-àfrica

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI40 · Dimecres 30 d'octubre, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 20 € material

Vins de la Península Ibèrica: Bierzo

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI41 · Dimecres 13 de novembre, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: formatges i cerveses de tardor

Professors: Kike Ojanguren @dotzegraus i

Bar Bocamoll @barbocamoll

CUI42 · Dijous 14 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: tast de formatges amb el celler Quim Batlle

Professors: Kike Ojanguren @dotzegraus i

Celler Quim Batlle @cellerquimbattle

CUI43 · Dimecres 27 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 23 € + 20 € material

Tast d'ostres maridat (al Tast de Mar Valldoreix)

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI44 · Dimecres 4 de desembre, de 19 a 21.30 h

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