



AULA

GASTRO

NÓMICA



## CUINA CREATIVA

### *Cuina creativa fàcil*

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef  
CU101 · Divendres 18 d'octubre, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 12 € material

### *Cuina per a convidats*

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef  
CU102 · Divendres 25 d'octubre, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 12 € material

### *Cuina molecular a casa*

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti  
CU103 · Dijous 28 de novembre, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 14 € material

## PASTISSERIA I REBOSTERIA

### *Iniciació als pans de massa mare*

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt  
CU112 · 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

CUI13 · Dilluns, de 19 a 22 h

Preu: 78 € + 45 € material · 4 sessions

**Possibilitat d'inscriure's per sessions individuals**

**Batch cooking BBB – 1a sessió**

CUI14 · 7 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

**Batch cooking BBB – 2a sessió**

CUI15 · 14 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

**Batch cooking BBB – 3a sessió**

CUI16 · 21 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

**Batch cooking BBB – 4a sessió**

CUI17 · 28 d'octubre

Preu: 20 € + 13 € material

### **Tàrtars i ceviches**

Professor: Mario Adame

@marioadamexperiencias

CUI18 · Divendres 11 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

### **Els colors de la tardor al plat**

Professor: Felip Tura @daddixef

CUI19 · 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

CUI20 · Dimarts 29 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### **Cuina de tardor**

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI21 · Divendres 15 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### **Cuina de cullera**

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI22 · Divendres 22 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### **Arrossos de tardor**

Professor: Felip Tura @daddixef

CUI23 · 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

CUI24 · Divendres 29 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### **Aprèn a fer kimchi a casa**

Professor: Alex Todó @santsferments

CUI25 · 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)

## *Equador*

**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 @cellerquimbatlle  
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)

## **La taula de formatges perfecta per al Nadal (tast amb maridatge)**

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus  
CUI45 · Dimecres 11 de desembre, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 17 € material

## **Maridatge d'hivern amb cerveses de temporada**

A càrrec de Bar Bocamoll @barbocamoll  
CUI46 · Dijous 12 de desembre, de 19 a 22 h  
Preu: 23 € + 20 € material

## **Maridatge a 4 mans: vins i altres begudes per als aperitius de Nadal**

Professors: Josep Vidal @josepvidalxef i Manel Guirado @manelguirado  
CUI47 · Divendres 13 de desembre, de 19 a 22 h  
Preu: 26 € + 20 € material

## **Aperitius i còctels per als àpats de Nadal**

A càrrec de Capote's @capotepizza  
CUI48 · Dijous 19 de desembre, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 15 € material

## **Grans vins escumosos de la Península Ibèrica**

Professor: Manel Guirado @manelguirado  
CUI49 · Divendres 20 de desembre, de 19.30 a 21.30 h  
Preu: 13 € + 20 € material





## TALLERS FAMILIARS

### *Berenars saludables*

Professora: Clara Alsina @clericookies

CU152 · Dissabte 20 de gener, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 7 € material

### *Sushi*

Professora: Clara Alsina @clericookies

CU153 · Dissabte 17 de febrer, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 10 € material

### *Fes la teva mona*

Professora: Clara Alsina @clericookies

CU154 · Dissabte 16 de març, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 7 € material