





CUINA DE MERCAT

Cuina de mercat (gener)*

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 13 de gener al 10 de febrer

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

Treu-li suc als cítrics! La cuina d'hivern més fresca

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 16 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

Cuina plant-based: receptes creatives amb verdures i hortalisses

Professora: Karin Requena @rekarin

Dijous 22 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

Cuina “de luxe” conscient: receptes espectaculars amb producte sostenible y responsable

Professora: Karin Requena @rekarin

Dijous 29 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 20 € material

Naps, cols & Co: una nova mirada a les reines de l'hivern

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dimecres 11 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de mercat (febrer)*

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 17 de febrer al 24 de març

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 68 € + 44 € material · 4 sessions

Musclos, cloïsses & Co: cuina amb closques

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 27 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

Cuina amb formatges blaus

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Dijous 19 de març, de 19 a 22 h

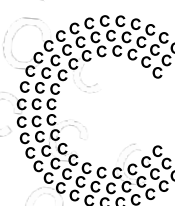
Preu: 20 € + 14 € material

La cuina del bacallà

Professor: Felip Tura @daddixef

Dijous 26 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 18 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniciació als pans de massa mare

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 24 de gener, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 23 € + 10 € material

Bagels i Bialys amb massa mare i de colors naturals

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 21 de febrer, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 23 € + 10 € material

Focaccias dolces i salades

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 21 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 23 € + 10 € material

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi!

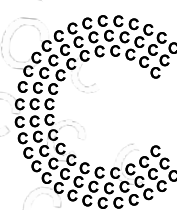
Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 31 de gener, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: pizza!

Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 14 de febrer, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: la mona de Pasqua!

Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 7 de març, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





CUINA TEMÀTICA

Qui menja sopes se les pensa totes: plats de cullera per fer passar el fred

Professor: Felip Tura [@daddixef](#)
Dissabte 17 de gener, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina reconfortant d'hivern

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 30 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Receptes d'alta cuina a casa

Professor: El Gastronauta [@elgastronauta](#)
Dijous 5 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Foc, brases i BBQ d'hivern

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dissabte 7 de febrer, de 10 a 13.30 h
Preu: 23 € + 18 € material

Arrossos d'hivern

Professor: Felip Tura [@daddixef](#)
Dissabte 14 de febrer, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Ous! Receptes d'hivern

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 20 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Tapes creatives per a vegetarians

Professor: El Gastronauta [@elgastronauta](#)
Dissabte 21 de febrer, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 6 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Hamburgueses veganes per a llepar-se els dits

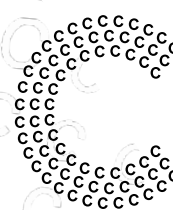
Professora: Francesca dos Santos
[@cuinasaludablecesca](#)
Dimecres 11 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Sabor i creativitat en un mandonguilla

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 13 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Cuina vegana gourmet

Professor: El Gastronauta [@elgastronauta](#)
Dissabte 14 de març, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 16 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS



ENS MENGEM EL MÓN

La connexió nikkei: ceviche, sashimi i tiradito

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 14 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 20 € material

Els secrets del ramen

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 26 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Amanides del sud-est asiàtic: frescor i sabor a cada queixalada

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dimecres 28 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Sushi, cultura i llengua: el Japó al voltant de la taula

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dissabte 31 de gener, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina italiana d'hivern: des dels antipasti fins als dolci

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Divendres 6 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Sopa i pozole tradicionals mexicans

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dilluns 9 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

De la Mediterrània al món: la multiculturalitat a taula

Professora: Karin Requena @rekarin
Divendres 13 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Aperitius mexicans creatius

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dijous 19 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Els sabors del sud de la Índia: la cuina de Kerala

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dijous 26 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Street food del món

Professor: El Gastronauta @elgastronauta
Dissabte 28 de febrer, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Karē Udon: una fusió tradicional del curri japonès

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dissabte 14 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Dim sum: les tapes de la Xina

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 16 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina genovesa: tradició, aroma i sabor mediterranis

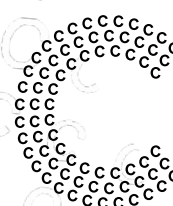
Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dimecres 18 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Primi piatti: la pasta de les diferents cuines regionals italianes

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Divendres 20 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cuina coreana: una introducció per a tots els públics

Professora: Karin Requena @rekarin
Divendres 27 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





VINS, CERVESES I MARIDATGES

Maridatge a 4 mans: els vins de mínima intervenció a taula

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Marc Tarrida @handsoffwines
Dimecres 21 de gener, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Els vins de la Galícia Oriental: Ribeira Sacra, Monterrei i Valdeorras

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 4 de febrer, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Els 10 millors formatges de Catalunya

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
Dijous 12 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge a 4 mans: cuina empordanesa amb el celler La Gutina

Professors: Barbara Magugliani @cellerlagutina i
Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 18 de febrer, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Els vins de França: Côtes du Rhône nord

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 4 de març, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 30 € material

Maridatge de formatges amb cerveses i vins

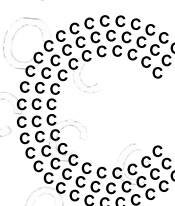
Professors: Kike Ojanguren @DotzeGraus i
Anton Sabariego @bocamoll
Dijous 5 de març, de 19 a 22 h
Preu: 23 € + 17 € material

Maridatge a 4 mans: cuina d'hivern amb Entre Vins

Professors: Xavier Barba @entrevinsbcn i
Manel Guirado @manelguirado
Dijous 12 de març, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: vins i cuina de Setmana Santa amb Glops d'Història

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Romina Ribera @glopsdhistoria
Dimecres 25 de març, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





TALLERS OH!FICINA JOVE

Gratuïts i adreçats a joves de 17 a 29 anys

Cuina creativa d'hivern

A càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hosteleria el
Rosetó de Sant Cugat
Divendres 23 de gener, de 18.30 a 21 h

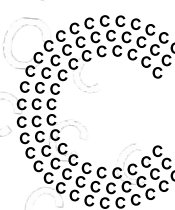
Cuina de Carnaval

A càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hosteleria el
Rosetó de Sant Cugat
Dissabte 28 de febrer, d'11 a 13.30 h

De l'hort a la taula

A càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hosteleria el
Rosetó de Sant Cugat
Dissabte 7 de març, d'11 a 13.30 h

Activitats dins del catàleg **Va per tu**.
Inscripcions a oficinajove.santcugat.cat



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS

