



CUINA CREATIVA

Cuina creativa fàcil de tardor

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI01 · Divendres 21 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Food Experience de tardor amb estrella michelin – 1a edició

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
 CUI02 · Dissabte 22 d'octubre, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Food Experience de tardor amb estrella michelin – 2a edició

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
 CUI03 · Dissabte 19 de novembre, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 17 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI04 · Dimarts 29 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Food Experience nadalenc

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
 CUI05 · Dissabte 17 de desembre, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 17 € material

CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

Cuina de mercat

Professor: Manel Guirado @manelguirado/
 Esteve Ramirez @stivi679
 Del 4 d'octubre al 8 de novembre
 CUI06 · Dimarts, de 19 a 22 h
 Preu: 84 € + 40 € material · 5 sessions

La cuina del bolet

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI07 · Dimecres 19 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

La cuina de la caça

Professor: Esteve Ramirez @stivi679
 CUI08 · Dijous 3 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 18 € material

Cuina de peix

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI09 · Dimecres 9 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 5 € material (patrocinat per @tastdemar)

La cistella ecològica i de temporada: idees de cuina pel dia a dia. Grup A

Professora: Francesca Dosantos @cuinasaludablecesca i L'Ortiga
 CUI10 · Divendres 11 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 5 € material (patrocinat per L'Ortiga @ortigacollserola)

La cistella ecològica i de temporada: idees de cuina pel dia a dia. Grup B

Professora: Francesca Dosantos @cuinasaludablecesca i L'Ortiga
 CUI11 · Dilluns 21 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 5 € material (patrocinat per L'Ortiga @ortigacollserola)

Plats de cullera

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI12 · Dimarts 22 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

PASTISSERIA I REBOSTERIA

El secret de les melmelades

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI13 · Divendres 7 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Torrans casolans

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI14 · Dimarts 13 de desembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Rebosteria nadalenc

Professora: Ariadna Palma
 CUI15 · Dijous 15 de desembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 12 € material

CUINA TEMÀTICA

Cooking in english - 1

Professora: Karin Requena @rekarin
 CUI16 · Dilluns 3 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

Foc, brases i BBQ de tardor

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI17 · Dissabte 8 d'octubre, de 10 a 13.30 h
 Preu: 23 € + 12 € material

Iniciació al miso, font d'umami

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg
 CUI18 · Dijous 13 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Tast de tes japoneses

Professora: Alexandra Witty @alewittysans, Sans&Sans @tesansans
 CUI19 · Dissabte 15 d'octubre, d'11 a 13 h
 Preu: 13 € + 12 € material

Cuina per a esportistes

Professor: Esteve Ramirez @stivi679
 CUI20 · Dilluns 17 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

La utilització del miso

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg
 CUI21 · Dijous 20 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material



Cooking in english - 2

Professor: Esteve Ramíreu @stivi679
 CUI22 · Dilluns 24 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

Arrossos de tardor

Professora: Ariadna Palma
 CUI23 · Dissabte 5 de novembre, de 10.30 a 13.30 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Cooking in english - 3

Professor: Esteve Ramíreu @stivi679
 CUI24 · Dilluns 7 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

La carabassa de cap a peus

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg
 CUI25 · Dijous 10 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Cooking in english - 4

Professora: Karin Requena @rekarin
 CUI26 · Dilluns 14 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

Cooking in english - 5

Professora: Karin Requena @rekarin
 CUI27 · Dilluns 28 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

Cooking in english - 6

Professora: Karin Requena @rekarin
 CUI28 · Dilluns 12 de desembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 11 € material

Aperitius de Nadal

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI29 · Divendres 16 de desembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

ENS MENGEM EL MÓN

Cuina Francesa - 1

Professor: Esteve Ramíreu @stivi679
 CUI30 · Dijous 6 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Iniciació al sushi

Professor: Esteve Ramíreu @stivi679
 CUI31 · Dilluns 10 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Gyozes lovers

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
 CUI32 · Divendres 14 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 10 € material

Cuina Francesa - 2

Professor: Esteve Ramíreu @stivi679
 CUI33 · Dijous 27 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Els secrets del ramen

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI34 · Dimecres 23 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

VINS, CERVESES I MARIDATGES

Grans vins negres de la DO Montsant

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI35 · Dimecres 5 d'octubre, de 19.30 a 21.30 h
 Preu: 13 € + 20 € material

Tast i maridatge amb vins dolços i rancis de la Península Ibèrica

Professor: Manel Guirado @manelguirado
 CUI36 · Dimecres 26 d'octubre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge de tardor a 4 mans

Professor: Manel Guirado @manelguirado i Patricia de Golferichs @undiaunvi
 CUI37 · Dimecres 2 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge de formatges i cerveses artesanes catalanes

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
 CUI38 · Divendres 4 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Brisats, claretes i escumosos ancestrals: un retorn als orígens del vi

Professora: Patricia de Golferichs @undiaunvi
 CUI39 · Dimarts 15 de novembre, de 19.30 a 21.30 h
 Preu: 13 € + 15 € material

Maridatge amb cervesa a 4 mans

Professor: Manel Guirado @manelguirado i Anton Sabariego @L_estupenda
 CUI40 · Dimecres 16 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge de formatges i sidres

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
 CUI41 · Divendres 18 de novembre, de 19 a 22 h
 Preu: 20 € + 15 € material





Vins de Collserola

Professor: Iñigo Haughey @haugheyi
[CUI42](#) · Dijous 24 de novembre,
de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 15 € material

Grans vins escumosos del Penedès

Professor: Manel Guirado @manelguirado
[CUI43](#) · Dimecres 30 de novembre,
de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge de formatges i vins negres

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
[CUI44](#) · Dijous 1 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Maridatge nadalenc

Professor: Manel Guirado @manelguirado
[CUI45](#) · Dimecres 14 de desembre,
de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: fes el teu berenar

Professora: Clara Alsina @clericcookies
[CUI46](#) · Dissabte 8 d'octubre,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: panellets

Professora: Clara Alsina @clericcookies
[CUI47](#) · Dissabte 22 d'octubre, de 17.30 a
19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: sushi

Professora: Clara Alsina @clericcookies
[CUI48](#) · Dissabte 12 de novembre, de 17.30
a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: galetes de Nadal

Professora: Clara Alsina @clericcookies
[CUI49](#) · Dissabte 26 de novembre,
de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material