





CUINA CREATIVA

Food experience: cuina vegetal amb molt de rock & roll

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
CUI01 · Dissabte 14 de gener, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina creativa fàcil d'hivern

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI02 · Divendres 20 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
CUI03 · Divendres 10 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Food experience: Street Food del món

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
CUI04 · Dissabte 18 de febrer, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Food experience: cuina mexicana gourmet

Professora: Sue Chávez @sueenjoycooking
CUI05 · Dissabte 11 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI52 · Dissabte 21 de gener, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: montaditos i pintxos (dolços i salats)

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI53 · Dissabte 4 de febrer, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: fes la teva pasta

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI54 · Dissabte 18 de febrer, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: cuinem amb verdures

Professora: Clara Alsina @clericookies
CUI55 · Dissabte 18 de març, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



CUINA TEMÀTICA



Platillos de l'Empordà

Professor: Dani Maldonado @xefdann

CUI11 · Dimarts 10 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Batch cooking exprés per a famílies 1

Professora: Ariadna Palma @reallyfood.es

CUI12 · Dissabte 21 de gener, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 12 € material

Fermentació de vegetals de temporada: xucruts i kimchis

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg

CUI13 · Dijous 26 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Menú d'hivern

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI14 · Divendres 27 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Cuina per a esportistes

Professor: Esteve Ramírez @stivi679

CUI15 · Dimecres 1 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Fideus a la cassola... o cassoles de fideus

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI16 · Divendres 3 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Sopes!

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg

CUI17 · Dijous 9 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Foc, brases i BBQ d'hivern

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI18 · Dissabte 11 de febrer, de 10 a 13.30 h

Preu: 23 € + 15 € material

Batch cooking exprés per a famílies 2

Professora: Ariadna Palma @reallyfood.es

CUI19 · Divendres 24 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina al buit i a baixa temperatura

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI20 · Dijous 2 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Tast maridat de xocolates i cafès

Professors: Claudia Sans @cafeselmagnifico i

Stefan Winter @winterchef

CUI21 · Dissabte 4 de març, d'10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 10 € material

Tècniques de tall

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI22 · Dimarts 7 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de muntanya

Professor: Dani Maldonado @xefdann

CUI23 · Dijous 9 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Fem miso

Professor: Àlex Todó, de @microorganismesorg

CUI24 · Dijous 16 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

L'escabetx, un ventall de possibilitats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI25 · Divendres 17 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

Batch cooking exprés per a famílies 3

Professora: Ariadna Palma @reallyfood.es

CUI26 · Dissabte 18 de març, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 12 € material

Cuina de Quaresma

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI27 · Dimarts 21 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

La cuina del bacallà

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

CUI28 · Divendres 24 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

Arrossos d'hivern

Professor: Manel Guirado @manelguirado

CUI29 · Dissabte 25 de març, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material



ENS MENGEM EL MÓN

Tàrtars i ceviches

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI30 · Dimecres 11 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina tropical

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI31 · Divendres 13 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina picant

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI32 · Dilluns 16 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

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

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI33 · Dimecres 18 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Els secrets del ramen

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

Cuina francesa

Professor: Esteve Ramírez @stivi679
CUI35 · Dijous 2 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

I primi piatti: la pasta de les cuines regionals italianes

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI36 · Dimecres 15 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Salses y cremes per a totes les ocasions

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI37 · Dilluns 27 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Pizza e focaccia

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
CUI38 · Dimecres 8 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 10 € material

Cuina andina

Professora: Karin Requena @rekarin
CUI39 · Divendres 10 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

La cucina siciliana

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



VINS, CERVESES I MARIDATGES

Maridatge de formatges i vins

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
CUI41 · Dijous 12 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Introducció als vins italians

Professor: Raimon Salas Mata @restaurantcalton
CUI42 · Dimarts 17 de gener, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge amb còctels a 4 mans (amb Mauri Jiménez)

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Mauri Jiménez @cocktailsperquesi
CUI43 · Dimecres 25 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Formatges i vins de la Península Ibèrica: un recorregut pels maridatges regionals

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
CUI44 · Divendres 17 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge d'hivern amb el celler Vinyes dels Aspres

Professors: Manel Guirado @manelguirado i David Molas
@vinyesdelsaspres
CUI45 · Dimecres 22 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Els 10 millors formatges d'Astúries

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
CUI46 · Dijous 23 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Wine match: tast de varietats, de sòls i de territoris

Professors: Patricia de Golferichs @undiaunvi, i
Raimon Salas Mata @restaurantcalton
CUI47 · Dimarts 28 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 20 € material

Grans vins blancs de la DO Terra Alta

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI48 · Dimecres 1 de març, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge amb cuina thai a 4 mans (amb Patrícia de Golferichs)

Professors: Manel Guirado @manelguirado i
Patrícia de Golferichs @undiaunvi
CUI49 · Dimarts 14 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Grans vins negres de la DO Costers del Segre

Professor: Manel Guirado @manelguirado
CUI50 · Dimecres 15 de març, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Els 10 millors formatges desconeguts i sorprenents

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
CUI51 · Dijous 23 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material



CUINA TRADICIONAL I DE MERCAT

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

A càrrec de Francesca Dosantos @cuinasaludablecesca i L'Ortiga

CUIo6 · Dilluns 9 de gener, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 5 € material

La resta de material serà patrocinat per l'Ortiga

Cuina de mercat (edició dilluns)

Professors: Esteve Ramírez @stivi679 i

Karin Requena @rekarin

Del 23 de gener al 20 de febrer

CUIo7 · Dilluns, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

*Cuina de mercat (edició dimarts)**

Professor: Esteve Ramírez @stivi679

Del 24 de gener al 21 de febrer

CUIo8 · Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 50 € material · 5 sessions

La cuina del peix

Professor: Esteve Ramírez @stivi679

CUIo9 · Dimecres 8 de febrer, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 5 € material.

La resta de material serà patrocinat per la peixateira

Tast de Mar @tastdemar

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

A càrrec de Francesca Dosantos @cuinasaludablecesca i L'Ortiga

CUIo10 · Dilluns 20 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 5 € material

La resta de material serà patrocinat per l'Ortiga