



AULA
GASTRO
NOMICA



CUINA CREATIVA

Postres creatius de restaurant

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dijous 30 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Llegums creatius

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 14 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 21 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina creativa per a mandrosos

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 7 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Tapes creatives

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



PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniciació als pans de massa mare

Professor: Carlos Queralt @grenyadors.carlosqueralt
Dissabte 15 de febrer, de 10 a 14 h
Preu: 26 € + 15 € material



CUINA DE MERCAT

*Cuina de mercat (gener)**

Professora: Karin Requena @rekarin

Del 14 de gener a l'11 de febrer

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

Carxofa: la flor més tendra

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 31 de gener, de 19 a 22 h

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

Cuina del peix amb Tast de Mar

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dimecres 12 de febrer, de 19 a 22 h

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

*Cuina de mercat (febrer)**

Professora: Karin Requena @rekarin

Del 18 de febrer al 18 de març

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material

5 sessions

Clàssics del mar i muntanya

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 1 de març, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 14 € material

Cheese lovers (noves receptes)

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Dimecres 26 de març, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material



CUINA TEMÀTICA

Espècies: usos, barreges, efectes i tècniques

Professora: Karin Requena @rekarin
Dimecres 15 de gener, de 19 a 21 h
Preu: 13 € + 15 € material

Menú exprés amb olla ràpida

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 17 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Esmorzar de forquilla: menú d'hivern

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 18 de gener, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 14 € material

Plats d'hivern per a celebracions

Professora: Karin Requena @rekarin
Dijous 23 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

La cistella ecològica d'hivern: idees de cuina per al dia a dia

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca
Dijous 6 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 6 € material (8 € patrocinats per L'Ortiga)

Arrossos d'hivern

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 8 de febrer, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Gyoza-lovers

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 28 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Tècniques de tall a la cuina

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 5 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Elabora les teves conserves de temporada

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
Dissabte 15 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Lasanyes

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 21 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

Cuina amb miso

Professor: Àlex Todó, de @santsferments
Dimarts 25 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 12 € material

La cuina del bacallà

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 28 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Fermentació amb hortalisses de primavera

Professor: Àlex Todó, de @santsferments
Dimarts 1 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Plats fàcils i saborosos de primavera

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca
Dijous 3 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Plats clàssics de Quaresma

Professor: Felip Tura @daddixef
Dissabte 5 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 14 € material



ENS MENGEM EL MÓN

Fast food saludable d'arreu del món

Professora: Karin Requena @rekarin
Divendres 24 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Els secrets del ramen

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 29 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Okonomiyaki: tot el que t'agrada de la cuina japonesa en un sol plat!

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Divendres 7 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Un viatge culinari pel sud d'Àsia: Índia

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

Foc, brases i BBQ: especial cuina asiàtica

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dissabte 22 de febrer, de 10 a 13.30 h
Preu: 23 € + 18 € material

Cuina marroquina

Professora: Banin @elmondebanin
Dijous 27 de febrer, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Un viatge culinari per l'Orient Mitjà: Istanbul

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dijous 6 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cuina portuguesa

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
Dissabte 8 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Tot barrejant cultures: la fusió culinària global

Professora: Karin Requena @rekarin
Dimecres 12 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina brasilera

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti
Divendres 14 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina italiana: i primi piatti

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Dijous 27 de març, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Sabors de Sardenya: un viatge d'aromes catalans, genovesos i àrabs

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Divendres 4 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Dim sum: les tapes de la Xina

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 9 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cuina siciliana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Dijous 10 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material



LA CUINA DELS NOSTRES VEÏNS I VEÏNES (CURSOS CIUTADANIA)

Hondures

Dimecres 19 de febrer, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 15 € material (matrícula gratuïta) Taller organitzat en col·laboració amb Ciutadania



TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi!

Professora: Clara Alsina @clericookies

Dissabte 1 de febrer, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: fes la teva burger!

Professora: Clara Alsina @clericookies

Dissabte 8 de març, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: fes la teva mona!

Professora: Clara Alsina @clericookies

Dissabte 29 de març, de 17.30 a 19.30 h

Preu: 17 € + 7 € material

VINS, CERVESES I MARIDATGES

Formatges d'ovella clàssics (i no tan clàssics) de la Península Ibèrica

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus
Dijous 16 de gener, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge a 4 mans: maridatges amb el celler Can Lleó de Vilanoveta

Professors: Aina Mariné @canlleo i Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 22 de gener, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Vins del nou món: Argentina

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 5 de febrer, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge de formatges amb vins del nord de la Península Ibèrica

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

Maridatge a 4 mans: la cuina i els vins de Mallorca

Professors: Patrícia de Golferichs @undiaunvi i Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 26 de febrer, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: formatges vius i cerveses salvatges

Professors: Kike Ojanguren @dotzegraus i Albert Grau @barbocamoll
Dijous 13 de març, de 19 a 22 h
Preu: 26 € + 20 € material

Grans vins negres de la DO Terra Alta

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 19 de març, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Cuina i maridatge: tacos y margaritas

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dissabte 22 de març, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

L'hora del vermut: tapes, platets i begudes per a l'aperitiu

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dissabte 29 de març, d'11 a 13.30 h
Preu: 17 € + 18 € material

Vins andalusos de criaça dinàmica i biològica: Jerez i Montilla-Moriles (tast amb maridatge)

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dimecres 2 d'abril, de 19 a 21.30 h
Preu: 17 € + 20 € material

Introducció als vins naturals catalans: un passeig per les vinyes de casa nostra

Professor: Albert Grau @barbocamoll
Dimarts 8 d'abril, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 18 € material