



AULA

GASTRO

NÓMICA



## PASTISSERIA I REBOSTERIA

### *Coques de fleca artesanes*

Professora: Mònica de la Asunción @bonsfocs  
Dissabte 17 de maig, de 10.30 a 13.30 h  
Preu: 23 € + 10 € material

### *Recuperació de pans antics*

Professora: Mònica de la Asunción @bonsfocs  
Dissabte 24 de maig, de 18 a 21.30 h  
Preu: 23 € + 10 € material

### *Pans d'Orient*

Professora: Mònica de la Asunción @bonsfocs  
Dissabte 7 de juny, de 18 a 21.30 h  
Preu: 23 € + 10 € material

### *Coques de revetlla*

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef  
Dijous 19 de juny, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 14 € material



## TALLERS FAMILIARS

### *Taller familiar: postres sense forn*

Professora: Clara Alsina @clericookies  
Dissabte 26 d'abril, de 17.30 a 19.30 h  
Preu: 17 € + 7 € material

### *Taller familiar: sushi*

Professora: Clara Alsina @clericookies  
Dissabte 31 de maig, de 17.30 a 19.30 h  
Preu: 17 € + 10 € material

### *Taller familiar: menú de Sant Joan per a tot la família*

Professora: Clara Alsina @clericookies  
Dissabte 14 de juny, de 17.30 a 19.30 h  
Preu: 17 € + 7 € material



## LA CUINA DELS NOSTRES VEÏNS I VEÏNES (CURSOS CIUTADANIA)

### *Bielorússia*

Professor: Aliaksandr Nairanouski  
Dimecres 7 de maig, de 19.30 a 21.30 h  
Preu: 15 € material (matrícula gratuïta. Taller organitzat en col·laboració amb Ciutadania)

# CUINA DE MERCAT

## **Cuina de mercat (abril)\***

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 22 d'abril al 20 de maig

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

## **A cuinar! Idees i receptes per a tota la setmana (abril)**

Professores: Alessandra Manetti @manjaretti i

Karin Requena @rekarin

Del 28 d'abril al 12 de maig

Dilluns, de 19 a 22 h

Preu: 59 € + 38 € material · 3 sessions

## **Menú de primavera**

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 9 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

## **A cuinar! Idees i receptes per a tota la setmana (maig)**

Professores: Alessandra Manetti @manjaretti i

Karin Requena @rekarin

Del 19 de maig al 2 de juny

Dilluns, de 19 a 22 h

Preu: 59 € + 38 € material · 3 sessions

## **Cuina del peix amb Tast de Mar**

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dimecres 21 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

(+ 10 € patrocinats per Tast de Mar)

## **Cuina de mercat (maig)\***

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 27 de maig al 17 de juny

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 68 € + 44 € material · 4 sessions

## **Cheese lovers 5**

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 6 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

## **Bacallà: plats frescos per a la calor**

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 7 de juny, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

## **Postres i plats amb fruites de temporada**

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dijous 12 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 6 € material (8 € patrocinats per l'Ortiga)



## CUINA TEMÀTICA

### ***Tapes clàssiques per a gent d'avui***

Professora: Karin Requena @rekarin

Dijous 24 d'abril, de 19 a 21 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Fideus a la cassola***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 25 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

### ***L'hora del brunch!***

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias

Dissabte 26 d'abril, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Arrossos de primavera***

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 10 de maig, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Canelons de primavera (versió 2025)***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 16 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

### ***Foc, brases i BBQ de primavera***

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dissabte 24 de maig, de 10 a 13.30 h

Preu: 26 € + 18 € material

### ***Platillos clàssics de la cuina catalana***

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 31 de maig, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 14 € material

### ***El secret del fregit perfecte***

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

Dijous 5 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Les millors versions de l'amanida russa***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 13 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

### ***Cuina per a convidats***

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 20 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material



## ENS MENGEM EL MÓN

### ***Un viatge gastronòmic a l'Al-Andalus***

Professor: Claudio Masala @dj\_masala\_travelcook

Dimecres 23 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

### ***Currís del món: color i sabor per a tots els gustos***

Professora: Karin Requena @rekarin

Divendres 2 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Enchiladas i chilaquiles: platillos tradicionals mexicans***

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias

Dijous 8 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***La cuina de trattoria: la més autèntica d'Itàlia***

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

Dijous 22 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### ***Cuina fusió asiàtica-llatina***

Professora: Karin Requena @rekarin

Divendres 23 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Onigiri: la gran estrella dels bento***

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra

Dijous 29 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

### ***Pasta fresca: l'autèntica recepta italiana***

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti

Divendres 30 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

### ***Street food tailandès***

A càrrec de l'Associació Manjaretti @manjaretti

Dimecres 11 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 16 € material

# VINS, CERVESES I MARIDATGES

## ***Tast d'ostres maridat (Al Tast de Mar Valldoreix)***

Professor: Manel Guirado @manelguirado  
Dimarts 29 d'abril, de 19.30 a 21.30 h  
Preu: 20 € + 15 € material  
(+ 15 € patrocinats per Tast de Mar)

## ***Vins del Nou Món: Nova Zelanda***

Professor: Manel Guirado @manelguirado  
Dimecres 14 de maig, de 19.30 a 21.30 h  
Preu: 13 € + 20 € material

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

Professor: Kike Ojanguren @DotzeGraus  
Dijous 15 de maig, de 19 a 22 h  
Preu: 20 € + 17 € material

## ***Sortida gastronòmica: visita i dinar a la cervesera Agullons***

A càrrec de Cervesera Agullons  
Diumenge 18 de maig, sortida a les 10.30 h i arribada a les 18.30 h  
Preu: 55 € (inclou autobús, visita i dinar)

## ***Maridatge a 4 mans: la riesling alemanya a taula***

Professors: Manel Guirado @manelguirado i Marc Terrida @handsoffwines  
Dimecres 28 de maig, de 19 a 21.30 h  
Preu: 26 € + 20 € material

## ***Grans vins blancs de la DO Montsant***

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

## ***Maridatge a 4 mans: aperitius i begudes per Sant Joan***

Professors: Manel Guirado @manelguirado i Josep Vidal @josepvidalxef  
Dimecres 18 de juny, de 19 a 21.30 h  
Preu: 26 € + 20 € material