





CUINA DE MERCAT

Cuina de mercat (octubre)

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 30 de setembre al 28 d'octubre

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

Cuina del peix amb Tast de Mar

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dimecres 8 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 10 € material

(10 € patrocinats per Tast de Mar)

Salmó. El peix més versàtil

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 17 d'octubre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

La cistella ecològica de tardor:

idees de cuina per al dia a dia

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dijous 23 d'octubre, de 19 a 22 h

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

La cuina del bolet

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 25 d'octubre, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 15 € material

Cuina de mercat (novembre)

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclaudeac

Del 4 de novembre al 2 de desembre

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

Moniatos, carbasses i castanyes:

les reines de la tardor

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dijous 13 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 12 € material

Plats clàssics amb bou i vedella: ossobucco,

fricandó i boeuf bourguignon

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dilluns 17 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 18 € material

Cuina de tardor

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef

Divendres 21 de novembre, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

Pollastres, pulardes i capons: els reis del galliner

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dilluns 1 de desembre, 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 18 d'octubre, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 23 € + 10 € material

Pans italians

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 25 d'octubre, de 17.30 a 21.30h
Preu: 29 € + 10 € material

Pans de petit format: cardamom buns i rolls de pesto

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 29 de novembre, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 23 € + 12 € material

Pans nadalencs: stollen i tortell d'anís

Professora: Mònica de la Asunción [@bonsfocs](#)
Dissabte 13 de desembre, de 18 a 21.30 h
Preu: 26 € + 12 € material

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: panellets per al Halloween i la Castanyada!

Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 18 d'octubre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: sushi!

Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 8 de novembre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: menú de Nadal en família!

Professora: Clara Alsina [@clericcookies](#)
Dissabte 29 de novembre, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





CUINA TEMÀTICA

Plats de cullera

Professor: Felip Tura [@daddixef](#)
Dijous 2 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina per a mandrosos

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 3 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Umami: tècniques i productes per a potencial el 5è sabor

Professora: Karin Requena [@rekarin](#)
Divendres 10 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Arrossos de tardor

Professor: Felip Tura [@daddixef](#)
Dissabte 11 d'octubre, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Risos & risottos de tardor

Professora: Alessandra Manetti
[@manjaretti](#)
Dilluns 3 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cuina gourmet

Professor: Mario Adame
[@marioadamexperiencias](#)
Dijous 6 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Canelons i croquetes: clàssics de l'aprofitament

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

Comfort food: receptes casolanes que reconforten

Professora: Karin Requena [@rekarin](#)
Dijous 20 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Foc, brases i BBQ de tardor

Professor: Manel Guirado
[@manelguirado](#)
Dissabte 22 de novembre, de 10 a 13.30 h
Preu: 20 € + 18 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 28 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Postres saludables per al Nadal

Professora: Francesca dos Santos
[@cuinasaludablecesca](#)
Dijous 4 de desembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cremes i sopes de festa

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 12 de desembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Operació Nadal: aprèn a fer l'escudella i el rostit perfectes

Professor: Felip Tura [@daddixef](#)
Dissabte 13 de desembre, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Entrants de festa per a preparar amb antelació

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



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





ENS MENGEM EL MÓN

Sushi

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 13 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Masala: les barreges d'espècies a l'Índia

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dimecres 15 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Les diferents versions del curri japonès

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dijous 16 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Els secrets del ramen

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 27 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Curri Thai

Professor: Josep Vidal @josepvidalxef
Divendres 7 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

La cuina llatinoamericana arreu del món

Professora: Karin Requena @rekarin
Divendres 14 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 16 € material

Els meze i la gastronomia del Llevant mediterrani

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

El gust de Mèxic: mole vermell i pozole blanc

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dissabte 22 de novembre, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 15 € material

Cuina siciliana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Dilluns 24 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Un viatge pels mercats de Singapur

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dimecres 3 de desembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





VINS, CERVESES I MARIDATGES

Ràpida iniciació al tast de vins

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dimecres 1 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Cuina i maridatge: tacos i margaritas

Professor: Mario Adame [@marioadamexperiencias](#)
Dissabte 4 d'octubre, de 18.30 a 21.30h
Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge de formatges amb vins del sud

Professor: Kike Ojanguren [@DotzeGraus](#)
Dijous 9 d'octubre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Vins de la Península Ibèrica: els vins blancs de la DOC Rioja

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dimecres 22 d'octubre, de 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: plats i vins per a la Castanyada

Professors: Felip Tura [@daddixef](#) i
Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dijous 30 d'octubre, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans amb Orto Vins

Professors: Joan Asens [@ortovins](#) i
Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dimecres 5 de novembre, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Maridatge a 4 mans: cuina, música i vi

Professors: Manel Guirado [@manelguirado](#) i
Patricia de Golferichs [@undiaunvi](#)
Dimecres 12 de novembre, de 19 a 21.30 h
Preu: 26 € + 20 € material

Els vins de França: Côtes du Rhône sud

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dimecres 26 de novembre, 19.30 a 21.30 h
Preu: 13 € + 25 € material

Maridatge de formatges i vins escumosos

Professor: Kike Ojanguren [@DotzeGraus](#)
Dijous 27 de novembre, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Tast d'ostres maridat

(amb Tast de Mar Valldoreix)*

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dimecres 10 de desembre, de 19 a 21.30 h
Preu: 20 € + 15 € material (15 € patrocinats per Tast de Mar)

*Aquest taller es realitza a la botiga Tast de Mar Valldoreix



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





TALLERS OH!FICINA JOVE

Arrossos de muntanya

A càrrec d'alumnes Escola d'Hosteleria de Sant Cugat

Dissabte 4 d'octubre, d'11 a 13.30 h

Preu: gratuït

Cuina de tardor

A càrrec d'alumnes Escola d'Hosteleria de Sant Cugat

Divendres 24 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Preu: gratuït

Els bolets

A càrrec d'alumnes Escola d'Hosteleria de Sant Cugat

Dissabte 8 de novembre, d'11 a 13.30 h

Preu: gratuït

Activitats dins del catàleg **Va per tu**

Inscripcions a oficinajove.santcugat.cat



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS

