



CUINA DE MERCAT

Cuina de mercat (abril) *

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclauac

Del 7 d'abril al 5 de maig

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

20 minuts per a cuinar: receptes fàcils, nutritives i delicioses en un no res!

Professora: Karin Requena @karingastroexperience

Dilluns 13 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

És temps d'espàrrecs blancs!

Professor: Josep Vidal @josepvidalxf

Divendres 17 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

La cuina del xup-xup: per sucar-hi pa i llepar-se els dits

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 18 d'abril, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 14 € material

Faves, pèsols i espàrrecs: l'horta més primaveral

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dimecres 22 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 8 € material (+7 €/persona patrocinats per l'Ortiga)

“Platillos” de primavera: de la menestra a la sípia amb pèsols

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dilluns 4 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 16 € material

La cuina del peix: el lluç des del cap fins a la cua

Professor: Felip Tura @daddixef

Dijous 7 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 15 € material

La cuina del bacallà

Professor: Josep Vidal @josepvidalxf

Divendres 8 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

Llegums reinventats: plats creatius i actuals

Professor: Giuseppe Ponzio @micoina_chef

Dilluns 11 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 13 € material

Cuina de mercat (maig) *

Professor: Jean Claude Aranega @jeanclauac

Del 12 de maig al 9 de juny

Dimarts, de 19 a 22 h

Preu: 84 € + 55 € material · 5 sessions

Conill: diverses maneres de cuinar-lo i assaborir-lo

Professor: Felip Tura @daddixef

Dissabte 16 de maig, de 10.30 a 13.30 h

Preu: 20 € + 14 € material

Tonyina & Co.: és temps de peix blau!

Professor: Manel Guirado @manelguirado

Dimecres 20 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 18 € material

La cistella ecològica i de temporada: energia verda a taula!

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dijous 21 de maig, de 19 a 22 h

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

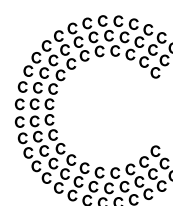
L'ou: de la tradició a la modernitat

Professora: Francesca dos Santos @cuinasaludablecesca

Dimecres 3 de juny, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 14 € material

*Matrícula preferent antics alumnes



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





PASTISSERIA I REBOSTERIA

Iniciació als pans de massa mare

Professora: Mònica de la Asunción **@bonsfocs**
Dissabte 25 d'abril, de 18 a 21 h
Preu: 23 € + 10 € material

Pans nòrdics

Professora: Mònica de la Asunción **@bonsfocs**
Dissabte 25 de maig, de 10.30 a 14 h
Preu: 26 € + 15 € material

Coques de Sant Joan

Professora: Mònica de la Asunción **@bonsfocs**
Dissabte 6 de juny, de 18 a 21.30 h
Preu: 23 € + 15 € material

TALLERS FAMILIARS

Taller familiar: sushi!

Professora: Clara Alsina **@clericookies**
Dissabte 18 d'abril, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 10 € material

Taller familiar: quiches, tartaletes i empanades salades!

Professora: Clara Alsina **@clericookies**
Dissabte 16 de maig, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material

Taller familiar: menú de Sant Joan per a tota la família!

Professora: Clara Alsina **@clericookies**
Dissabte 13 de juny, de 17.30 a 19.30 h
Preu: 17 € + 7 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





CUINA TEMÀTICA

Bikinis delicatessen

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 10 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Fermentacions bàsiques per a la cuina quotidiana

Professor: Giuseppe Ponzio
[@micoina_chef](#)
Dissabte 11 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 11 € material

Cuina viva: risotti vegans per a tothom

Professora: Valeria Madonna
[@valeria_cooks_](#)
Dilluns 20 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Cuina creativa per a mandrosos

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 24 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Cuina per a convidats

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 15 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Cuina viva: receptes per al dia a dia, 100% veganes i sense gluten

Professora: Valeria Madonna
[@valeria_cooks_](#)
Dilluns 25 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Foc, brases i BBQ de primavera

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dissabte 30 de maig, de 10 a 13.30 h
Preu: 26 € + 18 € material

Les millors versions de l'amanida russa

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Divendres 5 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Sopes fredes gourmet

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

L'arròs guanyador: tècnica, trucs i secrets dels arrossos secs

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

Roastbeef, vitello tonnato & Co.: plats freds de carn

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)
Dilluns 15 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material

Aperitius creatius de Revetlla

Professor: Josep Vidal [@josepvidalxef](#)
Dimarts 16 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Un estiu per menjar-se'!! Tres receptes saboroses i un còctel deliciós

Professora: Karin Requena
[@karingastroexperience](#)
Dimecres 17 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Ceviches! Propostes clàssiques i avantguardistes (amb còctel)

Professor: El Gastronauta [@elgastronauta](#)
Dijous 18 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 18 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS



ENS MENGEM EL MÓN

Aperitius mexicans amb còctel margarita

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dijous 9 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Con le Mani in Pasta: pasta fresca de colors

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dijous 16 d'abril, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Cuina mexicana: festa de tacos i micheladas

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dissabte 25 d'abril, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina libanesa

Professor: Giuseppe Ponzio @micoina_chef
Dimecres 6 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Japó al voltant de la taula: tempura, cultura i llengua

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dissabte 9 de maig, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Kémia: les tapes àrabs

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dijous 14 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material

Miso: l'ingredient més umami per a la cuina de cada dia

Professora: Karin Requena @karingastroexperience
Divendres 22 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina veneçolana: arepas i molt més! (amb còctel)

Professora: Karin Requena @karingastroexperience
Dissabte 23 de maig, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

Cuina italiana de primavera: des dels antipasti fins als dolci

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Divendres 29 de maig, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Street food thai

Professor: El Gastronauta @elgastronauta
Dissabte 30 de maig, de 18.30 a 21.30 h
Preu: 20 € + 16 € material

Noodles! Yakisoba, pad thai i altres fideus asiàtics

Professor: Manel Guirado @manelguirado
Dilluns 1 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 15 € material

Sabors mexicans del Pacífic amb còctel margarita

Professor: Mario Adame @marioadamexperiencias
Dijous 4 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 17 € material

Japó al voltant de la taula: mochi, dorayaki, cultura i llengua

Professora: Laura Stagno @laurastagnoilustra
Dissabte 6 de juny, de 10.30 a 13.30 h
Preu: 20 € + 17 € material

La cucina toscana

Professora: Alessandra Manetti @manjaretti
Dilluns 8 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 14 € material

Aperitius amb sabor mediterrani

Professor: Claudio Masala @dj_masala_travelcook
Dijous 11 de juny, de 19 a 22 h
Preu: 20 € + 13 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





VINS, CERVESES I MARIDATGES

“Menú degustació”: cuina i diàleg amb l'autor del llibre Josep Amorós

(amb la col.laboració del celler Albet i Noya)

Professors: Josep Amorós [@writer.mat](#) i

Manel Guirado [@manelguirado](#)

Dimecres 8 d'abril, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 28 € (inclou exemplar del llibre)

Els vins de la Galícia Occidental: Ribeiro i Rías Baixas

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)

Dimecres 15 d'abril, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 20 € material

Tast d'ostres maridat (amb Tast de Mar Valldoreix)

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)

Dimecres 29 d'abril, de 19 a 21.30 h

Preu: 17 € + 15 € material (+15 € patrocinats per Tast de Mar)

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

Els millors formatges blaus del món (tast amb maridatge)

Professor: Kike Ojanguren [@DotzeGraus](#)

Dijous 30 d'abril, de 19 a 22 h

Preu: 20 € + 17 € material

Maridatge a 6 mans: tapes japoneses i sake (amb Kensho Sake)

Professores: Laura Stagno [@laurastagnoilustra](#),

Karin Requena [@karingastroexperience](#) i

Kensho Sake, [@kenshosake](#)

Dimecres 13 de maig, de 19 a 21.30 h

Preu: 26 € + 20 € material

Els vins de França: vins blancs de la Borgonya

Professor: Manel Guirado [@manelguirado](#)

Dimecres 27 de maig, de 19.30 a 21.30 h

Preu: 13 € + 35 € material

Maridatge a 4 mans: formatges i cerveses de fermentació espontània

Professors: Kike Ojanguren [@DotzeGraus](#) i

Anton Sabariego [@bocamoll](#)

Dijous 28 de maig, de 19 a 22 h

Preu: 23 € + 18 € material

Maridatge a 4 mans: menú de revetlla amb Rexach Baqués

Professors: Montse Rexach [@rexachbaques](#) i

Manel Guirado [@manelguirado](#)

Dimecres 10 de juny, de 19 a 21.30 h

Preu: 26 € + 20 € material



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS





TALLERS OH!FICINA JOVE

Gratuïts i adreçats a joves de 17 a 29 anys

Cuina de primavera

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

Dissabte 11 d'abril, de 18 a 20.30 h

Cuines del món

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

Dissabte 9 de maig, de 18 a 20.30 h

Arròs de concurs

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

Dilluns 18 de maig, de 18 a 20.30 h

Activitats dins del catàleg **va per tu**.

Inscripcions a oficinajove.santcugat.cat



CENTRES
CULTURALS
DE SANT CUGAT
15 ANYS

