



## TALLERS I XERRADES

### AULA GASTRONÒMICA DE ROSES

ABRIL-JUNY 2024

Inscripcions a partir del 27 de març a les 10 h

[rosesgastronomia.cat](http://rosesgastronomia.cat)

## TASTS DE VINS

# VÍVID

**DIJOUS, 4 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Vinyes dels Aspres**

**Formador:** David Molas, director gerent del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIVENDRES, 5 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Mas Llunes**

**Formadora:** Gemma Roig, sommelier i responsable de comunicació del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIJOUS, 11 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler AV Bodeguers**

**Formadora:** Berta Sendra, enòloga del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIVENDRES, 12 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Espelt Viticultors**

**Formadora:** Anna Espelt, directora i enòloga del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIJOUS, 18 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Empordàlia**

**Formador:** Mauro Bonamassa, sommelier i guia turístic del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIVENDRES, 19 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Hugas de Batlle**

**Formador:** Esther Pujol, responsable d'enologia i sommelier del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIJOUS, 25 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Peralada**

**Formadora:** Maria Baró, responsable d'enoturisme del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

**DIVENDRES, 26 D'ABRIL**

**Tast de vins amb el celler Mas Vida**

**Formador:** Adriana Fernández Riera, directora i sommelier del celler

**Horari:** 18.30h **Preu:** 5 €

## TALLERS I ACTIVITATS

**DIJOUS, 9 DE MAIG**

**Taller: Fideuada de la Badia de Roses**

**Formador:** Victor Olivencia, pescador de la Confraria de Roses

**Horari:** 19h **Preu:** 5 €



**DIMARTS, 14 DE MAIG**

**Taller: Taller de formatges catalans, defensa del territori i les persones**

Tast de formatges artesanals de proximitat maridat amb vins DO Empordà.

Parlarem de les tipologies dels formatges, dels quals, de les maduracions, del territori i dels animals, entre d'altres.

**Formador:** Toni Gerez, cap de sala i sommelier del restaurant Castell Peralada

**Horari:** 19h **Preu:** 5 €

**DIJOUS, 16 DE MAIG**

**Presentació del llibre: Canviar el món des de la taula**

**Autor:** Jordi Masjuan Batet

**Lloc:** Biblioteca de Roses **Horari:** 19h



**DIJOUS, 23 DE MAIG**

**Taller: Macarrons saltats amb calamars i crema de bolets**

**Formador:** Lluís Martínez, pescador de la Confraria de Roses

**Horari:** 19 h **Preu:** 5 €



### INSCRIPCIONS

**Via web:** [www.rosesgastronomia.cat](http://www.rosesgastronomia.cat)

**Aula Gastronòmica de Roses**

Port Pesquer, 18  
Tel. 972 15 25 21  
[promocioeconomica@roses.cat](mailto:promocioeconomica@roses.cat)  
[www.rosesgastronomia.cat](http://www.rosesgastronomia.cat)



@RosesGastro  
#RosesGastronomia

