

Aula gastronòmica
DE ROSES



ROSES®



INSCRIPCIONS

Via web: www.rosesgastronomia.cat

Aula Gastronòmica de Roses

Port Pesquer, 18
Tel. 972 15 25 21
promocioeconomica@roses.cat
www.rosesgastronomia.cat



@RosesGastro
#RosesGastronomia



Aula gastronòmica
DE ROSES



TALLERS I XERRADES

**AULA GASTRONÒMICA
DE ROSES**

SETEMBRE-DESEMBRE 2023

Inscripcions a partir del 12 de setembre (10h)
rosesgastronomia.cat



@RosesGastro
#RosesGastronomia

DIMARTS, 26 DE SETEMBRE

Taller: Les plantes aromàtiques medicinals i culinàries a la cuina, maridat amb vermut Vidorra i infusions Emporarom

Identificarem diferents plantes aromàtiques medicinals i culinàries típiques del nostre entorn, que acabarà amb una degustació on aquestes plantes en són les protagonistes. Prepararem i tastarem una sèrie de tapes elaborades amb la nostra línia de condiments de cuina. Tot maridat amb vermut Vidorra i infusions Emporarom.

Formador: Guillem Castañé d'Emporarom, Aromes de l'Empordà

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DIMARTS, 3 D'OCTUBRE

Taller: De l'hort i la barca al plat. Gamba i canana amb llenties

Dos pescadors de Roses ens portaran una recepta de producte local que uneix la terra i el mar.

Formadors: Josep Avellaneda i Ignacio Iaso. Pescadors de Roses

Horari: 19 h **Preu:** 5 €



DIJOUS, 5 D'OCTUBRE

Taller: Aliments fermentats

Aprendrem a elaborar nabius fermentats amb perfum d'herbes aromàtiques, xucrut amb fruits silvestres i la beguda probiòtica Rejuvelac.

Formadora: Sònia Domínguez, divulgadora i formadora

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DISSABTE, 7 D'OCTUBRE

Taller: Vins i herbes de vinya: maridant el territori

Passeig pel paisatge natural de Roses, envoltats de vinyes, per entendre com és la natura al voltant dels ceps. Aprendrem com és el sòl segons les herbes que s'hi arrelen, el microclima empordanès i com això influencia els vins i productes de la terra que hi creixen. També coneixerem els usos tradicionals i moderns de les herbes que ens envolten.

Formador: Evarist March, botànic del Celler de Can Roca

Horari: 16.30 h **Lloc de trobada:** Mas d'en Coll (Ctra. de les Arenes) **Preu:** 5 €

DIJOUS, 19 D'OCTUBRE

Taller: Tallarines amb gamba del Cap de Creus

Aprendrem a elaborar un plat amb un dels productes estrella de la nostra cosa, la gamba del Cap de Creus.

Formador: Quim Coll Vilchez, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19 h **Preu:** 5 €



DILLUNS, 23 D'OCTUBRE

Taller: Formatges catalans amb maridatge de 4 vins DO Empordà

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 rest. Castell Peralada

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DIMARTS, 7 DE NOVENBRE

Taller: Pans amb massa mare

Farem diverses elaboracions utilitzant massa mare i podrem descobrir tots els usos que té.

Formador: Santi Buscató, mestre pastisser de Can Cairó

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DIMECRES, 15 DE NOVENBRE

Taller: Pasta fresca italiana amb tocs de l'Empordà

Tots els secrets per elaborar pasta a casa: nyoquis i raviolis, acompanyant-los de dues salses diferents amb productes de l'Empordà.

Formadora: Fanny Sorrentino, creadora de contingut gastronòmic

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DIMARTS, 28 DE NOVENBRE

Taller: "Patê en croûte". Entrants i aperitius de cacera amb porc senglar i tast de vins del celler la Vinyeta

Aprendrem a elaborar diverses preparacions amb porc senglar, acompanyant-ho de vins DO Empordà del Celler La Vinyeta.

Formador: Marc Descloux, xef del restaurant Draulic

Horari: 19 h **Preu:** 5 €



DIJOUS, 30 DE NOVENBRE

Taller: Preludi de Nadal (torrons i dolços de Nadal)

En aquest taller elaborarem torrons i dolços típics d'aquestes festes, mantenint la tradició però actualitzant-los des de la nostra visió particular.

Formador: Albert Lorenzo, mestre pastisser de La Postreria Roses

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

DIJOUS, 14 DE DESEMBRE

Taller: Del món a Roses. Explorem la Província de Tucumán, més enllà de l'empanada i l'asado

Sessió de cuina tradicional argentina i degustació: 2/3 receptes + beguda.

Als fogons: Alfredo Medina, cuiner argentí de Roses

Coordinadora: Àgata Alberó Mirabell, comunicadora gastronòmica

Horari: 19 h **Preu:** 5 €

