

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**

FEBRER-MARÇ 2023

rosesgastronomia.cat

DILLUNS, 6 FEBRER

Taller: Una sopa per a cada moment

Gaudiu d'una tarda envoltats de sopes amb Ada Parellada. Hi presentarà el seu llibre de més de 50 Sopes. A més, cuinarà un parell de sopes per a tastar-les.

Formadora: Xef Ada Parellada, del restaurant Semproniana

Horari: 18:00 a 20:00 h

Preu: 3 €

DIMECRES, 8 FEBRER

Taller: Tast de vins dolços de la DO Empordà

En el taller es farà una introducció als vins dolços i es farà una degustació d'aquest tipus de vins de la DO Empordà.

Formadora: Sommelier Laura Masramon

Horari: 19:00 a 20:30 h

Preu: 3 €

DILLUNS, 13 FEBRER

Taller: Batch cooking: reforça les teves defenses

Taller de receptes per organitzar l'alimentació de tota la setmana, utilitzant aliments que reforcin el nostre sistema immunitari: fruites i verdures riques en vitamina C i K, peixos blaus rics en omega-3, etc...

Formadora: Dietista i nutricionista Anna Torelló

Horari: 19:00 a 21:00 h

Preu: 3 €

DIMECRES, 15 FEBRER

Taller: Cuina de quaresma amb robot de cuina

En el taller es veuran diverses receptes de quaresma per preparar amb els robots de cuina.

Formadora: Maria Rosa Picamal Juanola

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

DIMARTS, 21 FEBRER

Taller: Serviola a la sal de Taffoni i oli DO Empordà

En el taller aprendrem a cuinar la Serviola, un peix d'aigües càlides que cada vegada trobarem en més quantitat a les nostres costes a causa de l'escalfament global. Es cuinarà a la sal i anirà acompanyada de mini verdures ecològiques horta de Tramuntana.

Formador: Xef Jordi Dalmau, del restaurant Sumac

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

DIJOURS, 23 FEBRER

Taller: Cupcakes amb «xispa»

Al taller s'elaboraran quatre cupcakes amb "xispa": de mojito, de pinya colada, de cava i de Bailey's.

Formadora: Marta Sánchez Quintana, de Bimba's Cakes

Horari: 19:00 a 20:30 h

Preu: 3 €

DILLUNS 27 DE FEBRER

Taller: Arròs caldós de galeres, sípia i llagostins

Aprendrem a cuinar un arròs caldós, a l'estil del restaurant Falconera.

Formador: Xef Gregory Abella, del restaurant Falconera

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DIJOURS, 2 DE MARÇ

Taller: Pop amb patates

Aprendrem a cuinar aquest plat típic acompanyat de mussolina d'all.

Formador: Josep Avellaneda, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DIJOURS, 9 MARÇ

Taller: Suquet de clavellada

En aquest taller s'aprendrà a cuinar un plat típic de la costa catalana, el suquet. En aquest cas, el peix escollit serà de clavellada.

Formador: Jordi Borràs, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DILLUNS, 13 MARÇ

Taller: Batch cooking: organitza l'alimentació de la setmana

Taller per trobar les eines per millorar l'organització dels àpats setmanals, i aconseguir que siguin més nutritius, equilibrats i saludables.

Formadora: Dietista i nutricionista Anna Torelló

Horari: 19:00 a 21:00 h

Preu: 3 €

DIMECRES, 15 MARÇ

Taller: Arròs de la Badia de Roses

Prepararem un arròs melós amb galera, sépia, gamba i fumet de peix.

Formador: Victor Olivencia, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

