



TALLERS I XERRADES

AULA GASTRONÒMICA DE ROSES

GENER-MARÇ 2024

Inscripcions a partir del 22 de gener (10h)
rosesgastronomia.cat

DIMARTS, 30 DE GENER

Taller: Pop amb cigrons

Formador: Lluís Martínez, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19h Preu: 5 €



DIJOUS, 1 DE FEBRER

Taller: Del món a Roses, la cuina del graner d'Europa: Ucraïna

Sessió de cuina tradicional ucraïnesa, una cuina rica en vegetals, llegums i cereals, amb receptes que provenen d'antics plats camperols basats en el sègol, les verdures i els tubercles més humils com la patata, les cols, els bolets o la remolatxa.

Formadores: Als fogons Tetiana Malovana

Coordinadora Àgata Alberó Mirabel (comunicadora gastronòmica)

Horari: 19h Preu: 5 €



DIMARTS, 6 DE FEBRER

Taller: Brunyols de l'Empordà

Formador: Santi Buscató, mestre pastisser de Can Cairó

Horari: 19h Preu: 5 €

DIMARTS, 13 DE FEBRER

Taller: Pizzes casolanes (estil napolità)

En el taller es descriuran les diferents etapes per a elaborar una pizza casolana, amb un tastet final amb maridatge de vins de la DO Empordà. També s'entregarà un petit dossier amb els principals conceptes de la pizza.

Formadors: Raimond Pujoi i Juan Diaz, de la Pizzeria Zappi

Horari: 19h Preu: 5 €

DILLUNS, 19 DE FEBRER

Taller: Risoto de gambes vermelles del Cap de Creus amb espàrrecs verds

Formador: Quim Coll, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19h Preu: 5 €



DILLUNS, 26 DE FEBRER

Taller: Suquet de cuetes de rap de la badia de Roses

Formador: Víctor Olivencia, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19h Preu: 5 €



DILLUNS, 4 DE MARÇ

Taller: Sarsuela de peix i marisc, la tornada d'un clàssic

Formador: Gregory Abella, xef del restaurant Falconera

Horari: 19h Preu: 5 €



DIMECRES, 6 DE MARÇ

Presentació del llibre: Canviar el món des de la taula

El que posem al plat determina la nostra salut, però també l'economia que sosté la nostra societat i el nostre futur. Pensem prou si el que mengem es sa, s'ha produït de manera sostenible i n'hem pagat un preu just? Jordi Masjuan promou un activisme informat i conscient perquè gosem desafiar els oligopolis que dominen els mercats

Autor: Jordi Masjuan Batet

Lloc: Biblioteca de Roses Horari: 19h Entrada: Gratuïta



DILLUNS, 18 DE MARÇ

Taller: Clavellada amb mongetes

Formador: Josep Avellaneda, pescador de la Confraria de Roses

Horari: 19 h Preu: 5 €



DIMECRES, 20 DE MARÇ

Taller: Perquè t'agrada el que menges: els flavors i la textura dels aliments

Formador: Jesús Francés (Professor Universitat de Girona i director de la Càtedra del Vi i de l'Oli de l'Empordà)

Horari: 19h Preu: 5 €

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

