



INNOVACIÓ I CREATIVITAT A LA CUINA

SORPRENEM ALS NOSTRES FAMILIARS AMB PLATS INNOVADORS PER A NADAL

18 d'octubre: Carpaccio de ceps amb escuma de parmesà, rovell d'ou de guatlla i pinyons.

15 de novembre: Tot el bacallà en textures (bacallà / brandada de bacallà / escudella de bacallà / tripa de bacallà / escuma de bacallà).

20 de desembre: Premsat de galta de vedella amb el seu suc, nyoquis de patata i bolets de temporada confitats.



LA SUBTILESA DEL GUST DELS PEIXOS I MARISCS

17 de gener: Vieira amb textures de carbassa i mandarina.

21 de febrer: Filet de llenguado amb suc de les seves espines i tocs de coliflor, vainilla i amaranto soufflat.

21 de març: Verat marinat amb escabetx de musclos, nyoquis de safrà i ají.

DE LA TRADICIÓ A L'INNOVACIÓ

18 d'abril: Popets saltats amb consomé de calamar, pèsols del maresme, pètals de ceba i all negre.

16 de maig: Sopa de ceba: cremós de formatge comté i ceba en textures.

20 de juny: Carpaccio de peus de porc amb tomàquet confitat, albergínia, escuma d'alls tendres i vinagreta de fruits secs.

Horari : dimecres de 20 a 22 h . Preu: 40 €/taller tres dies

Més informació i inscripcions a www.girona.cat/inscripcions

A càrrec de Foodtruck



COOK AND CHAT. CURS DE CUINA EN ANGLÈS



T'agrada cuinar o t'agradaria aprendre'n? Doncs aquest és el curs ideal per a tu. Vine a practicar el teu anglès mentre aprens a preparar plats fàcils i saborosos. Cada trimestre estarà organitzat per temes diferents o bé per ingredients de temporada, per exemple, a la tardor farem sopes, curris, cuina mexicana i plats de patata, carbassa, moniato. En aquest curs, farem receptes de tot el món, però no va només de cuina. Coneix gent nova, fes nous amics, i parla del menjar i la vida en anglès.

Pots apuntar-te a tots tres trimestres o només a un o dos, perquè les receptes no es repetiran mai.

Dimecres d'11.30 a 13.30 h . Del 4 d'octubre al 20 de desembre. Preu: 75 €

Dimecres d'11.30 a 13.30 h . Del 17 de gener al 21 de març. Preu: 75 €

Dimecres d'11.30 a 13.30 h . Del 4 d'abril al 6 de juny. Preu: 75 €

Més informació i inscripcions a www.girona.cat/inscripcions

A càrrec de Bara Simonova, The Hub.



MANGIA E PARLA. AULA DE CUINA ITALIANA

Un curs de cuina per viatjar per "il bel Paese", i fer una petita immersió en la llengua italiana. Tan si vols practicar el teu italià, si et fa gràcia escoltar-ho o llançar-te a la piscina i xampurrejar, t'esperem amb els braços oberts. No cal un coneixement previ de la llengua italiana. El curs és 100% pràctic, toquem, amassem, olorem, riem i finalment mengem!

Tots els cursos es fan els divendres de 18 a 20 h (quinzenal) i el preu és de 50 €

Grandi Classici: del 19 de gener al 9 de març

Viaggio per l'Italia: del 19 de gener al 16 de març

La cucina della nonna: del 23 de març al 25 de maig

Més informació i inscripcions a www.girona.cat/inscripcions

A càrrec d'Elisa Ballardín, La Nave Va.