



TALLERS I XERRADES

AULA GASTRONÒMICA DE ROSES

OCTUBRE-DESEMBRE 2022

www.roses.cat

DISSABTE, 15 D'OCTUBRE

Taller: Les herbes dels turons de Roses a la cuina

Taller sobre el món de les plantes terrestres que es troben a prats, matollars i zones boscoses de terra endins, i el seu ús a la cuina. Excursió per l'entorn de Roses i classe teòrica a l'Aula Gastronòmica

Formador: Evarist March, botànic del Celler de Can Roca

Horari: de 10:00 a 13:00 h

Preu: 3 €

DIMARTS, 18 D'OCTUBRE

Taller: Cuina de tardor "calamar farcit amb gambes i porros"

En el taller aprendrem a cuinar calamar farcit amb gambes i porros

Formadora: Xef Glòria Roura, del restaurant Santa Llúcia

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DILLUNS, 24 D'OCTUBRE

Taller: Cuina de tardor "arròs mar i muntanya"

En el taller aprendrem a cuinar un arròs de mar i muntanya, amb garrí i calamar, a l'estil del restaurant Falconera

Formador: Xef Gregory Abella, del restaurant Falconera

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DIJOUS, 27 D'OCTUBRE

Taller: Postres catalans. Panellets

En el taller aprendrem a realitzar els panellets, dolços típics de Tots Sants (Taller per a adults)

Formador: Mestre pastisser Santi Buscató, de Can Cairó

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

DIVENDRES, 11 DE NOVEMBRE

Xerrada i tast: El patrimoni vinícola de Roses

Xerrada sobre el patrimoni vinícola de Roses amb tast de vins de vinyes de Roses

Formadora: Enòloga Anna Espelt

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

DIMARTS, 15 DE NOVEMBRE

Taller: Cuina de tardor "cabirol de tardor"

En el taller aprendrem a cuinar una peça de caça a l'estil de centre Europa, amb cabirol, castanya, moniato, mantega i fruits vermells

Formador: Xef Marc Descloux, del restaurant Draulic

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €



DISSABTE, 19 DE NOVEMBRE

Xerrada: Fongs i bolets a la cuina

Xerrada sobre el món dels bolets i fongs que es troben a l'entorn de Roses, i el seu ús a la cuina. Excursió per l'entorn de Roses i classe teòrica a l'Aula Gastronòmica

Formador: Evarist March, botànic del Celler de Can Roca

Horari: de 10:00 a 13:00 h

Preu: 3 €

DIJOUS, 13 DE DESEMBRE

Taller: Les postres de Nadal

Els àpats de Nadal acostumen a acabar amb un toc dolç. En aquest taller aprendrem a realitzar les postres de Nadal

Formador: Mestre pastisser Albert Lorenzo, de la Postreria Roses

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

DIMARTS, 20 DE DESEMBRE

Taller: Els canapès de Nadal

Crearem canapès de festa, fàcils i que lluiran a la taula per les festes de Nadal.

Formador: Diego Maggio, del Harry's Bar

Horari: 19:00 h

Preu: 3 €

INSCRIPCIONS

Presencial: Àrea de Promoció Econòmica de Roses

Carrer Madrid, 1, 1r pis

De dilluns a divendres de 9 a 14 h

Via web: inscripcions.roses.cat

Aula Gastronòmica de Roses

Port Pesquer, 18

Tel. 972 15 25 21

promocioeconomica@roses.cat

www.roses.cat



@RosesGastro

#RosesGastronomia