



Aula gastronòmica DE ROSES

TALLERS I XERRADES

MAIG - JUNY 2025

Més informació:



DIJOUS 8 DE MAIG, 19 h

Tast de vins AV Bodeguers: Tast de quatre vins maridats amb formatges locals

Formadora: Berta Sendra, enòloga del celler AV Bodeguers

VÍVID

DIVENDRES 9 DE MAIG, 19 h

Tast de vins Perelada: un tast per les finques i els sòls de l'Empordà

Formadora: Maria Baró, responsable d'enoturisme del Grup Perelada

VÍVID

DIJOUS 15 DE MAIG, 19 h

Tast de vins Empordàlia: tast exclusiu de vins maridats amb productes de proximitat

Formador: Mauro Bonamassa, sommelier d'Empordàlia

VÍVID

DIVENDRES 16 DE MAIG, 19 h

Taller: Suquet de rap amb canana de fons i patates

Formador: Victor Olivencia, pescador de la Confraria de Roses



DIJOUS 22 DE MAIG, 19 h

Tast de vins Espelt: tast de tres vins maridats amb producte conserver de Roses

Formador: Anna Espelt, propietària i enòloga d'Espelt Viticultors

VÍVID

DIMARTS 3 DE JUNY, 19 h

Taller de cuina de mercat: Llata de vedella

Als fogons: Maria José Mendoza, veïna de Roses i finalista de Mercachef 2024

Recepta amb productes del Mercat de Roses



DIJOUS 5 DE JUNY, 19 h

Presentació del receptari "Les dones i la cuina marinera" i showcooking

Als fogons: Algunes de les dones participants en les receptes del llibre

Coordinació: Àgata Alberó, comunicadora gastronòmica

DIJOUS 12 DE JUNY, 19 h

Taller: Mandonguilles de moixina amb pèsols

Formador: Joaquim Coll, pescador de la Confraria de Roses



Inscripcions via web: rosesgastronomia.cat

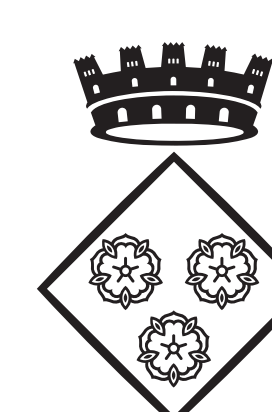
Data inscripcions: a partir del 2 de maig (10h)

Preu tallers: 5€ (cada taller)

Preu tast de vins: 10€ (cada tast)



Aula Gastronòmica de Roses
Port Pesquer, 18
Tel. 972 15 25 21
promocioeconomica@roses.cat
rosesgastronomia.cat



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

