

CALENDARI D'ACTIVITATS

PRIMER TRIMESTRE DE 2011

Informació i inscripcions

A/e: aulagastronomica@ajgirona.cat

Tel. 972 419 464 / 667 181 996 (Horaris: de dilluns a divendres, de 9 a 14.30 h)

Places limitades

Lloc

Aula Gastronòmica de Girona

Mercat del Lleó

Pl. Calvet i Rubalcaba, 15 - 1r pis

17002 Girona

Organitza

Àrea de Desenvolupament Local i Promoció de la Ciutat www.girona.cat/promocio



Calendari

Dia	Horari	Activitat	Temàtica
15 de gener	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Croissants dolços i salats
20 de gener	De 19 a 21 h	Del camp a la cuina	Receptes casolanes
22 de gener	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Pa de diferents gustos i formes
27 de gener	De 19 a 21 h	Cuines del món	Fusió de cuina mexicana i catalana
29 de gener	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Tronc nevat amb sopa de torró
5 de febrer	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Mandonguilles divertides
8 de febrer	De 19 a 21 h	Mar i muntanya	Plats tradicionals
12 de febrer	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Amanida en forma de cargol i tren dolç
17 de febrer	De 19 a 21 h	Maridatge de vins	Maridatge de vins i tast de formatges
18 de febrer	De 10 a 19 h	Marató de cuina	Especial Fòrum Gastronòmic
19 de febrer	De 10 a 13 h	Compro i cuino	Diferents maneres de cuinar la tonyina
26 de febrer	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Crestes de fruita
5 de març	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Jardí de verduretes amb follets
10 de març	De 19 a 21 h	Plats de festa	Com impressionar els convidats
12 de març	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Pizzes casolanes
17 de març	De 19 a 21 h	Salut a la cuina	Cuina sana i cardiosaludable
19 de març	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Pasta italiana
26 de març	De 10 a 13 h	Compro i cuino	Innovació dels plats tradicionals

GENER

Petit xef: croissants dolços i salats i pa de diferents gustos i formes

Dissabte 15 de gener d'11 a 12.30 h. Croissants dolços i salats

Dissabte 22 de gener d'11 a 12.30 h. Pa de diferents gustos i formes

Una experiència única al Mercat del Lleó de Girona de la mà del cuiner **Xavier Arrey**, del restaurant El Pati Verd (Hotel Carlemany), que ens ensenyarà a preparar croissants variats i aprendrem a fer pa amb noves textures i sabors.

Preu: 5 € (per taller) · Edat: de 5 a 12 anys

Del camp a la cuina: receptes casolanes

Dijous 20 de gener de 19 a 21 h

El restaurant La Riera de Sant Martí Vell ens oferirà un seguit de receptes basades en productes de la terra i plats tradicionals de la zona. La cuinera **Jimena Pérez** aporta la creativitat a tots aquests elements, treballa sobre textures i sabors fins a aconseguir l'equilibri i l'excel·lència en el resultat.

Preu: 20 €

Cuina del món: fusió de cuina mexicana i catalana

Dijous 27 de gener de 19 a 21 h

Miguel Angel Gordo Fox ha estat xef executiu d'Herdez Europa, xef corporatiu del grup Anderson i ha dirigit diversos actes en les ambaixades de Mèxic, Madrid, Barcelona, Irlanda, Portugal i Londres, i ha estat el representant de Mèxic a Alimentaria. Actualment és el xef del restaurant Garum Gastronòmic.

Ens farà un recorregut pels plats i receptes resultants de la fusió entre la cuina mediterrània, mexicana i catalana i ens ensenyarà a adequar els ingredients i les tècniques mexicanes a la cuina catalana.

Preu: 20 €

Petit xef: tronc nevat amb sopa de torró

Dissabte 29 de gener d'11 a 12.30 h

L'**Aleix Devant**, del restaurant El Burg, prepararà amb els nens i nenes un bonic tronc tot nevat, molt adient per a aquesta època de l'any. Aprendran a fer la forma del tronc, crear la neu i adornar el plat amb una sopa de torró molt especial.

El restaurant El Burg està situat al Barri Vell de Girona en un bonic entorn, davant l'església de Galligants i la capella de Sant Nicolau. Es caracteritza per les seves varietats gastronòmiques amb diferents menús i noves propostes com maridatges, i també per la seva cuina elaborada de mercat.

Preu: 5 € · Edat: de 5 a 12 anys

FEBRER

Petit xef: mandonguilles divertides

Dissabte 5 de febrer d'11 a 12.30 h

Amb el xef **Fulgenci Garcia**, del restaurant Albereda, veurem els ingredients de les mandonguilles, les decorarem i els donarem forma i aprendrem a cuinar-les. El restaurant Albereda de Girona presenta a la seva carta una cuina tradicional renovada d'autor que reflecteix la qualitat de la gastronomia gironina.

Preu: 5 € · Edat: de 5 a 12 anys

Mar i muntanya: plats tradicionals

Dimarts 8 de febrer de 19 a 21 h

La combinació d'innovació i creativitat de la xef **M. Lluïsa Torrent**, del restaurant Vilanova de Salt juntament amb l'experiència de Carme Vilaró, paradista del mercat de Salt i gran cuinera, aportaran a la cuina catalana de mercat el seu estil personal. Treballarem receptes de temporada, jugant amb els productes característics de l'època de l'any, mostrant les tendències culinàries, però sense perdre les arrels de la cuina catalana de sempre.

Preu: 20 €

Petit xef: amanida en forma de cargol i tren dolç

Dissabte 12 de febrer d'11 a 12.30 h

Vicenç Casanava, xef de la residència Puig d'en Roca, farà de l'amanida i les verdures un plat divertit que despertarà l'interès dels més menuts. El tren dolç posarà fi a una sessió molt variada i plena de sorpreses.

Preu: 5 € · Edat: de 5 a 12 anys

Maridatge de vins i tast de formatges

Dijous 17 de febrer de 19 a 21 h

Aquesta vegada des dels Cellers Torres del Priorat, **Joan Culler** i **David Mas** ens presentaran un assortiment de vins per degustar acompanyats amb uns tasters de formatges de la Noucentista. La Noucentista és una botiga de productes gourmet que neix de la voluntat de menjar bé del seu propietari, **Xavier Baig**, que és al capdavant del negoci amb dos objectius principals: seleccionar els productes i assessorar els clients.

Preu: 20 €

Marató de cuina: especial Fòrum Gastronòmic

Divendres 18 de febrer de 10 a 19 h

Diferents col·lectius de cuina i xefs de la ciutat passaran per l'Aula Gastronòmica per tal d'aportar idees, receptes i estils diversos, i es mantindran els fogons encesos durant tot el dia.

Podeu passar a qualsevol hora i quedar-vos l'estona que vulgueu a observar, prendre nota i compartir la nostra cuina.

Activitat gratuïta i oberta a tothom

Compro i cuino: diferents maneres de cuinar la tonyina

Dissabte 19 de febrer de 10 a 13 h

El restaurant La Riba es caracteritza per la seva cuina selecta mediterrània especialitzada en marisc i gastronomia japonesa. De la mà de **David Mira** aprendrem a comprar i diferenciar les diferents parts de la tonyina, a manipular-la i a aplicar-la en les receptes de la manera correcta.

Preu: 30 €

Petit xef: crestes de fruita

Dissabte 26 de febrer d'11 a 12.30 h

Jordi Lineros, polifacètic cuiner de TV Girona, ensenyarà els més petits a treballar la fruita a la cuina de manera lúdica, amb la voluntat de despertar-los la curiositat per una alimentació sana.

Preu: 5 € · Edat: de 5 a 12 anys

MARÇ

Petit xef: jardí de verdures amb follets

Dissabte 5 de març d'11 a 12.30 h

Imma Jaime, xef del restaurant Can Marquès, ensenyarà els més petits a divertir-se amb tota mena de productes naturals. Amb els mateixos ingredients construiran una caseta amb el seu jardí i els follets.

El restaurant Can Marquès, de caràcter familiar i amb quatre generacions d'experiència, ofereix una cuina de mercat que combina plats clàssics amb plats de temporada, i ofereix una acurada carta.

Preu: 5 € · Edat: de 5 a 12 anys

Plats de festa: com impressionar els convidats

Dijous 10 de març de 19 a 21 h

Cesc Fernández és el propietari de l'empresa de plats per emportar-se Cuina Artesana. En aquest curs ensenyarà algunes receptes fàcils de fer a casa però que no deixaran indiferents els convidats. Una cuina senzilla però impressionista per utilitzar en les grans ocasions.

Preu: 20 €

Petit xef: pizzes casolanes i pasta italiana

Dissabte 12 de març d'11 a 12.30 h. Pizzes casolanes

Dissabte 19 de març, d'11 a 12.30 h. Pasta italiana

Aprendrem a fer pizzes d'una manera senzilla i molt divertida i cuinarem els diferents tipus de pasta mentre aprenem els noms i els ingredients. Tot això, amb el xef **Jordi Comas**, de la Pizzeria Ristorante & Caffè Il Divo, situada al nucli antic de Girona. En Jordi, gran professional i guanyador de diferents concursos, és un gran expert de la cuina italiana.

Preu: 5 € (per taller) · Edat: de 5 a 12 anys

Salut a la taula: cuina sana i cardiosaludable

Dijous 17 de març de 19 a 21 h

Emma Brugué i **Pascual**, dietista nutricionista amb àmplia experiència en l'àmbit de la nutrició i la salut i de la restauració col·lectiva, oferirà una sessió de cuina sana i cardiosaludable.

Els hàbits de vida saludable, entre ells l'alimentació, són una de les mesures preventives més importants de les malalties cardiovasculars, en aquesta sessió parlarem del tractament dietètic de les malalties cardiovasculars.

Preu: 20 €

Compro i cuino: innovem a la cuina, innovació dels plats tradicionals

Dissabte 26 de març de 10 a 13 h

En aquesta sessió a càrrec del xef **Joan Moreno**, del restaurant Numun, ubicat a l'Hotel AC Palau de Bellavista de Girona i dirigit pels germans Roca, del Celler de Can Roca, anirem al mercat a comprar els productes necessaris per elaborar tots junts, dins l'aula, un deliciós menú a partir del receptari tradicional i amb els productes de temporada i de proximitat, tot just iniciada la primavera. En Joan, emprant unes modernes tècniques de cocció "reversionarà" unes receptes tradicionals. El restaurant Numun de Girona presenta a la seva carta una cuina tradicional desrovellada basada en aquesta metodologia.

Preu: 30 €