

Aula gastronòmica DE ROSES



TALLERS I XERRADES AULA GASTRONÒMICA DE ROSES



ABRIL-JUNY 2023

Inscripcions a partir de l'11 d'abril (9h)
rosesgastronomia.cat



@RosesGastro
#RosesGastronomia

DIMECRES, 26 D'ABRIL

Taller: Calamar de potera amb mongetes del ganxet

Formador: Lluís Martínez, pescador Confraria de Roses

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €



DIMARTS, 9 DE MAIG

Taller: Tast de vins monovarietals i d'autor d'Empordàlia

Formador: Mauro Bonamassa, expert en vins d'Empordàlia

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €

DISSABTE, 13 DE MAIG

Taller: Elaboració d'un bombó de xocolata negra i farcit

Formadora: Eva Rodríguez, de M de Xocolata

Horari: 10 h / **Preu:** 3 € / Adreçat a majors de 16 anys

DILLUNS, 15 DE MAIG

Taller: Mandonguilles de calamar i llagostí / pa de fetge

Formador: Xef Carles Roig, del Restaurant Can Cervera

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €



DIMARTS, 16 DE MAIG

Taller: Curats, marinats, adobs, escabetxos, confits... receptari ancestral amb herbes i flors per conservar el peix

Formadora: Xef Iolanda Bustos, #LaXefdelesFlors

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €

DIJOUS, 25 DE MAIG

Taller: Ceviche de peix blau (surell o verat)

Formador: Josep Avellaneda, pescador Confraria de Roses

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €



DIMECRES, 7 DE JUNY

Taller: Fes la teva ratafia

Formador: Guillem Castañé d'Emporàrom, Aromes de l'Empordà

Horari: 19 h / **Preu:** 25 € (inclou 1 litre de ratafia) / Mínim 12 persones

DIJOUS, 15 DE JUNY

Taller: Coca de Sant Joan

Formador: Mestre pastisser Albert Lorenzo, de la Postreria Roses

Horari: 19 h / **Preu:** 3 €

DISSABTE, 17 DE JUNY

Taller: Els ingredients vegetals del mar: algues silvestres comestibles

Formador: Evarist March, botànic del Celler de Can Roca

Horari: 10 h / **Preu:** 3 € / Opcional: entrar a l'aigua (portar ulleres i tub)