

QUART TRIMESTRE DE 2011

CALENDARI D'ACTIVITATS

AULA GASTRONÒMICA
DE LLEÓ
MIGAMER
STRONÒ
GIRONA

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 Promoció i Ocupació www.girona.cat/promocio

L'organització es reserva el dret de cancel·lar les activitats que no assoleixin el nombre mínim de participants.



www.giam.cat

Ajuntament de Girona

Calendari

Dia	Horari	Activitat	Temàtica
1 octubre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Cuina japonesa per a nens
4 octubre	De 19 a 21 h	Salut a la taula	Cuina sana
8 octubre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Pastís de galetes
15 octubre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Sangria infantil
20 octubre	De 19 a 21 h	Sessió temàtica	Tapes innovadores i creatives
22 octubre	De 10 a 13 h	Compro i cuino	Especial marisc i clova
12 novembre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Lioneses dolces i salades
15 novembre	De 19 a 21 h	Cuina del món	Cuina marroquina
19 novembre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Panellets
26 novembre	De 10 a 13 h	Compro i cuino	Cuina d'autor. Especial entrants amb bolets
3 desembre	D'11 a 12.30 h	Petit xef	Mandonguilles màgiques
15 desembre	De 19 a 21 h	Cuina d'il·lusió	Postres de Nadal
17 desembre	De 10 a 13 h	Compro i cuino	Especial sushi
20 desembre	De 19 a 21 h	Tast de vins	Tast de vins
27,28,29,30 desembre	De 9.30 a 11h i de 12 a 13.30 h	Tallers de Nadal	Petit xef de Nadal

Ajuntament de Girona

OCTUBRE

Petit xef: cuina japonesa per a nens

Dissabte 1 d'octubre d'11 a 12.30 h

Christian Sorensen, xef del restaurant L'Est, especialitzat en cuina japonesa ensenyarà als més petits a endinsar-se en la cuina asiàtica, tan aclamada a nivell mundial. Els nens i nenes es divertiran treballant ingredients d'una manera molt diferent a l'habitual, i alhora descobriran a través del menjar altres cultures i costums.

Preu: 8 € · Edat: de 5 a 12 anys

Salut a la taula: cuina sana: cuina sense proteïna animal, sense fregits i sense sucres

Dimarts 4 d'octubre de 19 a 21 h

Xavier Uriarte, metge naturista de la nostra ciutat, i **Lola Puig**, xef del restaurant el Fort d'Ullastret, especialitzat en cuina ecològica, ens ensenyaran una manera de cuinar molt saludable i apta per a vegetarians, cuina sense proteïna animal, sense fregits i sense sucres per demostrar que també es poden fer àpats variats i creatius sense incloure la carn.

Preu: 20 €

Petit xef: pastís de galetes

Dissabte 8 d'octubre d'11 a 12.30 h

En aquesta sessió els nens es divertiran amb l'**Anna Díez** preparant un pastís de galetes format per capes de mil sabors, el decoraran i faran servir la imaginació per combinar uns ingredients dolços.

Preu: 8 € · Edat: de 5 a 12 anys

Petit xef: sangria infantil – macedònia de fruita

Dissabte 15 d'octubre d'11 a 12.30 h

Amb **Anna Vinyoles**, mestra taller de cuina, en aquesta sessió els nens i nenes podran manipular tota classe de fruita de temporada, liquar-la, trossejar-la i degustar-la, i faran una deliciosa sangria natural acompanyada d'una saludable macedònia.

Preu: 8 € · Edat: de 5 a 12 anys

Sessió temàtica: tapes innovadores i creatives

Dijous 20 d'octubre de 19 a 21 h

El restaurant La Cocollona, ubicat al Barri Vell, es caracteritza per la seva cuina de plats reduïts i tastets innovadors. **Anna Vilagran** ens ensenyarà a preparar tot un àpat basat en tapes variades i d'avantguarda, una manera d'oferir un sopar molt original als vostres convidats.

Preu: 20 €

Compro i cuino: especial marisc i clova

Dissabte 22 d'octubre de 10 a 13 h

Com el seu nom bé indica, el restaurant Sa Clova està especialitzat en marisc, clova i peix fresc. El seu xef, **Gerard Mossoll**, ens guiarà durant la compra pel mercat i ens ensenyarà com escollir correctament el marisc i la clova, i a manipular aquests productes i cuinar-los de maneres diferents per potenciar el seu sabor sense perdre'n les propietats. Tots els assistents participaran en l'elaboració i degustació de les receptes.

Preu: 30 €

NOVEMBRE

Petit xef: lioneses dolces i salades

Dissabte 12 de novembre d'11 a 12.30 h

En aquesta sessió els nens i nenes podran amassar, enfarinar i ensucrar la massa, i amb l'ajuda de la mànega pastissera, en **Miquel Villacrosa**, graduat superior per l'Escola d'Hostaleria de Girona, els ensenyarà a preparar les lioneses i a farcir-les amb tot tipus d'ingredients dolços i salats.

Preu: 8 € (per taller) · Edat: de 5 a 12 anys

Cuina del món: cuina marroquina

Dimarts 15 de novembre de 19 a 21 h

Fundat l'any 1994, el restaurant El Cul de la Lleona, ubicat al costat de l'església de Sant Fèlix, es caracteritza pel seu tracte familiar i amable. Especialitzat en cuina de mercat marroquina, el seu xef, **Lotfi Bousatta**, ens endinsarà en el món dels cuscús, els tabules, kebabs i tes amb espècies. Una cuina exòtica a l'abast de tothom.

Preu: 20 €

Petit xef: panellets

Dissabte 19 de novembre d'11 a 12.30 h

Aquest dissabte de novembre els infants aprendran amb en **Miquel Villacrosa**, graduat superior per l'Escola d'Hostaleria de Girona, a fer la massa dels panellets, crearan formes divertides i els guarniran amb fruita seca i altres ingredients ideals per a aquests pastissos tan típics de la nostra terra en aquesta època de l'any.

Preu: 8 € · Edat: de 5 a 12 anys

Compro i cuino: cuina d'autor. Especial entrants amb bolets

Dissabte 26 de novembre de 10 a 13 h

Arrels, entorn, modernitat i tradició, el restaurant La Masia, fundat l'any 1957 i ubicat a l'entorn natural de l'estany de Banyoles, ofereix una cuina de mercat amb tocs de modernitat però sense oblidar les arrels de la terra que l'envolta, utilitzant productes de la zona i estacionals. El xef, **Ramon Ferrer**, dedicarà aquest "Compro i cuino" a presentar uns entrants innovadors amb receptes de bolets de temporada. Els assistents participaran en la compra i en l'elaboració d'aquestes receptes que degustaran tots junts en companyia.

Preu: 30 €

DESEMBRE

Petit xef: mandonguilles màgiques

Dissabte 3 de desembre d'11 a 12.30 h

Anna Vinyoles, mestra taller de cuina, ensenyarà als vostres fills i filles a elaborar unes esplèndides i màgiques mandonguilles. Perquè màgiques? Perquè aconseguirem que mengin el peix d'una manera divertida i alhora saludable, i segueixin una dieta equilibrada sense evitar cap aliment.

Preu: 8 € · Edat: de 5 a 12 anys

Sessió temàtica: cuina d'il·lusió. Postres de Nadal

Dijous 15 de desembre de 19 a 21 h

Lluís Blanch, pastisser gironí i mestre de l'obrador dels dolços, ens mostrarà amb la seva experiència i sensibilitat, com es pot preparar un ventall de postres de Nadal. Ens ensenyarà a elaborar noves receptes de galetes, pastissos i postres originals i fàcils de fer per poder elaborar-les a les nostres llars i sorprendre els convidats.

Preu: 20 €

Compro i cuino: especial sushi

Dissabte 17 de desembre de 10 a 13 h

El restaurant L'Est especialitzat en cuina japonesa, amb el xef **Christian Sorensen** al capdavant, vol ser una proposta estimulant de sabors i olors alhora que es gaudeix de l'espai i la creativitat en la gastronomia. En aquest "Compro i cuino" especial sushi aprendrem els secrets de cuinar els ingredients d'aquest plat, com es manipula i amb quines salses s'acompanya. En Christian ens guiarà per tot el mercat a fer la compra i ens ensenyarà a elaborar delicioses receptes.

Preu: 30 €

Sessió temàtica: tast de vins

Dimarts 20 de desembre de 19 a 21 h

La Bodega Diví del Mercat del Lleó, en companyia del sommelier del celler Mas Llunes, ens presentarà els seus vins, de la Denominació d'Origen Empordà i farem un tast. Podrem degustar un Emporiun, un Rhodes i un Nivia entre d'altres. La finca Mas Llunes està situada al terme municipal de Garriguella, al peu del massís de l'Albera. Tant el sòl com el bon clima d'aquesta terra permeten que de les seves vinyes s'obtinguin vins amb textures i aromes diferenciades.

Preu: 20 €

TALLERS DE NADAL - PETIT XEF DE NADAL

27, 28, 29 i 30 de desembre de les 9.30 a les 11 h: figuretes de massapà

27, 28, 29 i 30 de desembre de les 12 a les 13.30 h: galetes nadalenes

En aquests tallers de Nadal, els més petits i petites de la casa estaran acompanyats per **Isabel Ginés** d'Alim&cuin (www.alimandcuin.com), amb qui gaudiran i es divertiran treballant, a la primera hora, la massa de massapà per donar-hi formes i fer figuretes, i a la segona hora aprendran a fer divertides galetes nadalenes.

Preu: 8 € (per taller) · Edat: de 5 a 12 anys