

Cuina d'hivern a Roses, a l'Aula Gastronòmica

La nova programació ofereix tallers, formacions i 'showcookings'



L'Aula Gastronòmica afronta l'hivern amb sopes, cuina de quaresma i receptes de pescadors AJ. ROSES.

L'Aula Gastronòmica de Roses ja té a punt la nova programació de tallers que ofereix aquest hivern, entre el 6 de febrer i el 15 de març, que inclourà demostracions i preparacions de plats per part de la xef Ada Parellada, la nutricionista Anna Torelló, la sommelier Laura Masramon, i els xefs rosincs Jordi Dalmau i Gregory Abella.

Pescadors de la Confraria de Roses oferiran plats típics de mar on el peix és absolut protagonista, els cupcakes de Marta Sánchez aportaran el toc dolç i Maria Rosa Picamal presentarà les seves receptes de quaresma amb robots de cuina. Les persones interessades a participar en els taller ja es poden inscriure a www.rosesgastronomia.cat. Els tallers tenen un preu d'inscripció de 3 euros.

Més enllà de la preparació d'àpats, l'Aula oferirà també un taller

d'introducció i degustació de vins dolços sota el guiatge de la sommelier Laura Masramon (8 de febrer), la proposta de cupcakes amb gràcia de Marta Sánchez del Bimba's Cakes (23 de febrer) i dues sessions a càrrec de la dietista i nutricionista Anna Torelló, que parlarà de receptes per reforçar les defenses (13 de febrer) i de l'organització d'àpats saludables i equilibrats al llarg de la setmana (13 de març).

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 25-01-2023, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2245931-cuina-d-hivern-a-roses-a-l-aula-gastronomica.html>