



## ESPAI JULI SOLER

# Aula gastronòmica DE ROSES

## PROGRAMACIÓ

**ABRIL - JUNY 2026**

Més informació:



**DIJOURS 9 D'ABRIL, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Perelada**

Un passeig per les Cinc Finques de Perelada en blanc i negre

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

VÍVID

**DISSABTE 11 D'ABRIL, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Espelt Viticultors**

Nova gamma de vins acompanyats d'un bon repertori de productes del territori

**Formador:** Domènec Ludenya, sommelier d'Espelt Viticultors

VÍVID

**DIMARTS 14 D'ABRIL, 19 h | 7,5 €**

**Taller: Cuina de carn de caça**

**Estofat de senglar amb múrgoles i espàrrecs de bosc**

**Formador:** Toni Romero, xef executiu de l'Hotel Vistabella

**DIMECRES 15 D'ABRIL, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Clos d'Agon**

Tast de quatre vins de la finca Mas Gil, situada entre les Gavarres i el Mediterrani, amb maridatge de dos formatges i dos embotits catalans seleccionats.

**Formador:** Carles Portell, sommelier de Clos d'Agon

VÍVID

**DIJOURS 16 D'ABRIL, 19 h | 7,5 €**

**Presentació del receptari tradicional "Mar i Muntanya". Amb demostració de la recepta de mandonguilles amb sípia**

**Formador:** Enric Herce, xef i autor del receptari

**DIMARTS 21 D'ABRIL, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Vinyes dels Aspres**

Tast guiat de diversos vins per descobrir els secrets d'un peculiar celler situat al cor de l'Albera. Maridatge amb formatges seleccionats.

**Formador:** David Molas, sommelier de Vinyes dels Aspres

VÍVID

**DIMARTS 28 D'ABRIL, 19 h | 7,5€**

**Taller: "Migas" de farina amb sorell fregit**

**Formador:** Víctor Olivencia, pescador de la Confraria de Roses



**DIJOURS 30 D'ABRIL, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Empordàlia**

Tast guiat per descobrir els vins d'Empordàlia i l'Oli de Pau. Una experiència breu i intensa per conèixer aromes, sabors i maridatges del nostre territori mediterrani.

**Formador:** Mauro Bonamassa, sommelier d'Empordàlia

VÍVID

**DIMARTS 5 DE MAIG, 19 h | 7,5 €**

**Taller: Congre amb patates**

**Formador:** Quim Coll, pescador de la Confraria de Roses



**DIJOURS 14 DE MAIG, 19 h | 7,5 €**

**Taller: Cuina de mercat. Duet de farcellets de pasta fil-lo (vegetarià i de carn)**

Recepta amb productes del Mercat de Roses  
**Als fogons:** Josep Moreno, veí de Roses



**DIJOURS 21 DE MAIG, 19 h | 10 €**

**Tast de vins: Martín i Faixó**

Tast guiat per descobrir l'essència i entendre les característiques de cada vi de Martín i Faixó, elaborats al cor del Parc Natural de Cap de Creus.

**Formadora:** Ester Martín Faixó, CEO del Celler Martín i Faixó

VÍVID

**DIJOURS 28 DE MAIG, 19 | Gratuït |**

**Reserva: hola@inspiragastronomia.com**

**Taller: Cuina de llotja i tradició marinera. Demostració i tast**

**Formador:** Jordi Dalmau, xef del Restaurant Sumac

**Coordina:** Àgata Albero, comunicadora gastronòmica



**DIMARTS 2 DE JUNY, 19 h | 7,5 €**

**Presentació del Projecte Alga2 amb Pescadors de Roses**

**Model innovador de cultiu d'algues mediterrànies per a alimentació, sostenibilitat i diversificació pesquera**

**A càrrec de:** Mariona Alabau, ambientòloga i codirectora del projecte Alga2, i del xef Jordi Dalmau, que farà una demostració de plats elaborats amb enciam de mar i còdium



**Inscripcions: rosesgastronomia.cat**

**Data: a partir de l'1 d'abril (19 h)**

