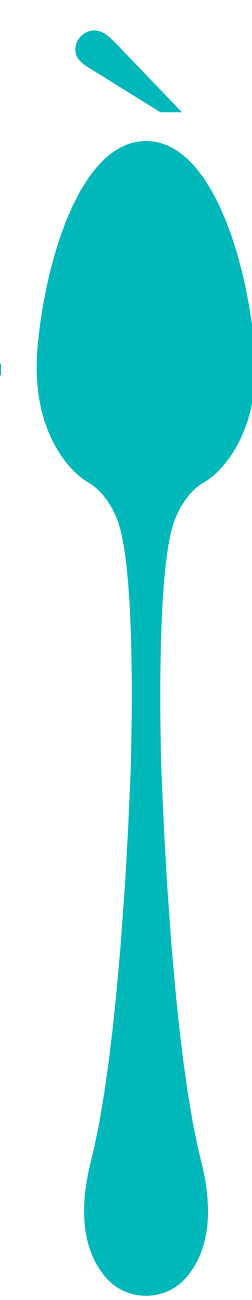

ESPAI JULI SOLER

Aula gastronòmica

DE ROSES

PROGRAMACIÓ

FEBRER - MARÇ 2026



Més informació:



DIMARTS 3 DE FEBRER, 19 h | 7,5€

Taller: Recepta de canana amb pèsols

Formador: Josep Avellaneda, pescador de la Confraria de Roses



DIJOUS 5 DE FEBRER, 19 h | 7,5€

Taller: Receptes de temporada

Formador: Jordi Dalmau, xef del restaurant Sumac

DISSABTE 7 DE FEBRER, 11 h | 7,5€

Taller: Cuina grega. Un viatge culinari a Grècia

Formadora: Myrto Kalle, creadora de contingut gastronòmic (@myrtokalle)



DIMARTS 24 DE FEBRER, 19 h | 7,5€

Taller: Recepta de llobarro de Roses amb olives mortes

Formador: Quim Coll, pescador de la Confraria de Roses



DIMARTS 3 DE MARÇ, 19 h | 7,5€

Taller: Les tapes del Falconera

Formador: Gregory Abella, xef del restaurant Falconera



DIJOUS 26 DE FEBRER, 19 h | 7,5€

Taller: La cuina xilena

Als fogons: Verónica Cubillos, rosinca i originària de Xile

Coordinadora: Agata Alberó Mirabell, divulgadora gastronòmica



DIJOUS 5 DE MARÇ, 19 h | 7,5€

Taller: Postres conceptuals

Formador: Albert Lorenzo, mestre pastisser de La Postreria

DIMARTS 10 DE MARÇ, 19 h | 7,5€

Taller: Receptes amb flors comestibles

Formadora: Iolanda Bustos, la xef de les flors

DIMARTS 19 DE MARÇ, 19 h | 7,5€

Taller: Elaboració d'un menú vegà complet

Formadora: Sebastiana Martínez, cuinera del Mandala Kitchen de l'Escala



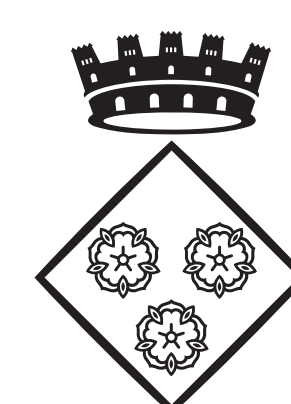
Inscripcions via web: rosesgastronomia.cat

Data inscripcions: a partir del 19 de gener (10h)



@RosesGastro
#RosesGastronomia

Aula Gastronòmica de Roses
Port Pesquer, 18
Tel. 972 15 25 21
promocioeconomica@roses.cat
rosesgastronomia.cat



Ajuntament de Roses
www.roses.cat