

Cuino, cuines, cuinem?

Si vols aprendre a cuinar receptes fàcils i divertides t'esperem tots els dimarts fins el mes de maig.

Horari: Inici dimarts 12 de les 19.00 a les 21.00 (les inscripcions són obertes tot l'any)

Professors: Aula Hostaleria del Ripollès

Maridatge amb vins

Us ensenyarem a escollir el millor vi per cada plat. Tot un art per quedar bé.

Horari: Dilluns 11,18 i 25 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Ferran Vila

Cuinem el porc

En època de matança el protagonista és el porc. Vols venir a descobrir com l'aprofitem?

Horari: Dilluns 1,8,15,22 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Valentí García del Restaurant Reccapolis

Terrines de caça

Les receptes més contemporànies amb el producte gastronòmic més clàssic.

Horari: Dimarts 2,9,16,23 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Marc Agud del Restaurant El Crocus

Si tens ous, cuina!

Si sí ho heu entès bé.....Un grapat de receptes a base d'ous per quedar bé amb els ous al plat.

Horari: Dimecres 3,10,17,24 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Aula Hostaleria del Ripollès

Vins (II nivell. Curs avançat de cata)

Si ja teniu coneixements de vins i voleu saber-ne més, no dubteu! Aquest és el vostre curs.

Horari: Dijous 4, 18,25 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Ferran Vila

Dijous Llarder: 11 de febrer (Cal fer reserva pel sopar)

El dijous llarder botifarra menjaré! Celebreu-ho berenant a la plaça de l'Ajuntament de Ripoll i sopant a l'Aula.

El berenar va a càrrec de l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès

Enterrament de la Sardina: 17 de febrer

Presentació de la Cuina de Quaresma a la plaça de la Llibertat de Ripoll a càrrec de l'Associació d'Hostaleria del Ripollès.

7 potes, 7 menús

Voleu descobrir tots els secrets de la Vella Quaresma? La Joselina i el Valentí us els explicaran entre els fogons.

Horari: Dilluns 8,15,22, 29 de les 19.00 a les 21.00

Professor/a: Joselina Soldevila Can Canaules i Valentín García Restaurant Reccapolis

Cuina en miniatura

Des d'Euskadi ens preparant els millors "montaditos". Per llepar-se'n els dits!

Horari: Dimarts 2,9,16,23 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Fran Barroso La Taverneta

Patata, trumfa,

lursagar, pataca, patateo, pomme de terre...

De mil maneres la podem anomenar i cuinar de mil més. Un curs per curiosos i curioses. No te'l perdís!

Horari: Dimecres 3,10,17,24 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Aula Hostaleria del Ripollès

Gin & Tonic

Voleu tastar diferents ginebres Premium i descobrir-ne les seves propietats? Un curs pels amants del combinat amb més història.

Horari: Dijous 4 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Ferran Vila

Un dia de ron

Parlar de ron ens recorda a pirates però veritablement què en coneixem? Recorrerem les illes del Carib provant els seus rons.

Horari: Dijous 18 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Ferran Vila

VI Mostra Gastronòmica: 19 de març

a la Fira de les 40 Hores de Ripoll

FEBRER

La pasta!!!!

Des d'Itàlia ens arriba tot un erudit en la pasta i la seva preparació.

Horari: Dimecres 17 i dijous 18 de les 19.00 a les 21.00

Professor: Fabio Morisi

MARÇ

Tòfona

Un deliri pels vostres sentits.....

Horari: Dijous 4 de les 19.00 a les 22.00

Professor: Valentí García del Restaurant Reccapolis





Aula Hostaleria del Ripollès
 aula@ripollesdesenvolupament.com
 972704499 ext 220

Rd
 Ripollès Desenvolupament

aula d'hostaleria del ripollès

diseny: www.sicalipsis.com



NERI NET
 empresa de neteja

LÍMPID

(viprotec*)



MANSORELLO



ALISMAR

