

# Tallers degustació oberts al barri



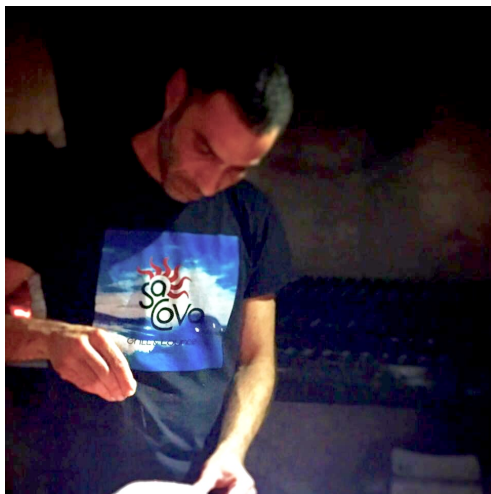
## *Vols passar un vespre diferent?*

Et proposem participar en els tallers degustació organitzats per l'AFA de l'Institut Viladomat, a l'espai Micaela Chalmeta.

En cada sessió ens acompanyarà un xef que compartirà amb nosaltres els seus coneixements, per acabar degustant totes juntes el que haurem elaborat. Disposem de 12 places.

Inscriu-te a la web de l'AFA, omplint el formulari:  
<https://agora.xtec.cat/insviladomat/categoria/afa/>

Per més info pots escriure'ns a: [secretaria-afa@institutviladomat.cat](mailto:secretaria-afa@institutviladomat.cat)



#### **Dijous 25 d'Abril de 19 a 22 hs. Taller de cuina a càrrec del xef Roberto di Feo.**

Aquest xef nascut a Veneçuela i de pares italians, amb una altíssima influència de la cuina italiana del sud, ha desenvolupat la seva carrera en diferents cultures gastronòmiques, i ha treballat a més de vint restaurants arreu del món, sovint al costat de xefs reconeguts amb 'Estrelles Michelin'. Actualment regenta Sa Cova Gril&Lounge a Menorca. La seva cuina barreja sabors frescs, variats i fins i tot impossibles. Per aquesta jornada ens proposa endinsar-nos en la preparació del peix cru, partint de les diferents cultures que l'elaboren.



#### **Dijous 23 de Maig de 19 a 22 hs. Taller de cuina amb Ada Parellada.**

'Conciliar cuina i vida'. 'Un dia qualsevol a qualsevol ciutat del país. Són gairabé les nou del vespre, unes claus giren al pany per obrir la porta d'una casa qualsevol...'

Aquest és el punt de partida del taller que impartirà la nostra convidada.



### **Dijous 13 de Juny de 19 a 22 hs. Taller de cuina amb la dietista Ivanna Gómez.**

Us convidem a preparar un menú primaveral y fresc amb productes ecològics de temporada. Aprendre les propietats dels ingredients, els avantatges de portar una dieta rica en aliments vegetals, i trucs per fer plats deliciosos i nutritius, fins i tot quan no disposem de massa temps per cuinar. Cuinarem entre tots y després degustarem, gaudint d'una cuina saludable, saborosa i que respecta el medi ambient. La nostra proposta: crackers de llavors, paté de tomàquets secs, hamburgueses de mongetes, i més...

Impartit per Ivanna Gómez [www.comerfeliz.net](http://www.comerfeliz.net)



Afa Institut Viladomat

C/Consell de cent 148-150

08015 Barcelona