

**PROGRAMA D'ACTIVITATS
BARCELONA, ALIMENTACIÓ, CUINA I GASTRONOMIA
MARÇ 2005 - MARÇ 2006**



barcelona

2005 | alimentació | 2006
cuina
gastronomia

Oficina tècnica i coordinació:
Turisme de Barcelona
Rambla de Catalunya, 123, entl.
08008 Barcelona
gastronomia@barcelonaturisme.com
www.barcelonaturisme.com

Barcelona, 14 de juny 2005

ÍNDEX

L'ANY ALS MERCATS DE BARCELONA.....	7
LES CUINES DE CATALUNYA	7
La tonyina de l'Hospitalet de l'Infant	7
La cuina Occitana i de la Vall d'Aran.....	7
La cuina de les Terres de l'Ebre.....	7
La cuina del Berguedà	7
La cuina de la Barceloneta	7
La cuina del xató.....	7
Festa dels Tastets	7
La cuina del Pallars (cuina de la xicoia)	7
La cuina de l'Alta Anoia.....	7
El calçot	7
La cuina del Bages	7
LA CUINA AL MERCAT	7
DIJOUS GRAS.....	8
LES CUINES DEL MÓN ALS MERCATS	8
MES DEL PEIX BLAU.....	9
FESTES POPULARS.....	9
GIMCANA TMB DE LA MERCÈ	9
L'APERITIU MORITZ DE FESTA MAJOR	9
SOPAR DE FESTA MAJOR DE LA MERCÈ	9
LA CASTANYADA AL POBLE ESPANYOL.....	10
FIRES I SALONS.....	10
I SALÓ DE LA XOCOLATA DE BARCELONA.....	10
SALÓ BARCELONA DEGUSTA	10
SALÓ ALIMENTÀRIA.....	11
FIRES POPULARS.....	11
FESTA DEL SAFRÀ	11
FIRA DEL COL·LECTIU D'ARTESANS DE L'ALIMENTACIÓ	11
FIRA TRADICIONAL DEL PRODUCTE NATURAL.....	12
FIRA DE PRODUCTES ARTESANS PL. DE L'OCA	12
FIRA D'ARTESANS DEL CLOT	12
FIRA D'ARTESANS DEL POBLENOU	12
ITINERARIS GASTRONÒMICS	12
BARCELONA WALKING TOURS. RUTA GOURMET.....	12
RUTA DE TAPES	12
VISITA TURÍSTICA A LA BOQUERIA	13
MENÚ BARCELONA	13
MENÚ BARCELONA	13
El «Menú Barcelona» als restaurants.....	13
El «Menú Barcelona» als Trenhotel.....	13
L'ANY ALS HOTELS	14

HOTEL AC BARCELONA	14
Setmanes gastronòmiques	14
Les cireres	14
L'enciam	14
Els bolets	14
La carbassa	14
Les castanyes	14
La caça	14
Les carxofes	14
Els calçots	14
Els espàrrecs	14
Introducció al ioga i al menjar iòguic	14
Visita a la zona vinícola del Penedès	15
El túnel dels sentits	15
Un sopar amb els vins del segle XIX	15
La cuina de la màfia	15
HOTEL ALIMARA	15
Barcelona Kitchen	15
HOTEL ARTS	15
BARCELÓ HOTEL SANTS	16
Arrossos i fideus	16
Temporada de bolets	16
Temporada de caça	16
Escudella i carn d'olla	16
Temporada de tòfona	16
La Bullabesa del Sants	16
EUROSTARS GRAND HOTEL MARINA	16
Menú Don Quixot	16
GRAN HOTEL LA FLORIDA	16
Classes de cuina amb Daniel Bausa	17
Menú degustació Any de la Gastronomia	17
12 mesos - 12 caves	17
Sortida a buscar bolets	17
HOTEL CLARIS	17
Cuina i Gastronomia a l'Antic Egipte	17
Cuina de la tonyina	17
Bolets, bolets i més bolets	17
GRAN HOTEL HAVANA	18
Jornades gastronòmiques del bacallà i els vins ecològics	18
Jornades gastronòmiques de la xocolata	18
Sopar i blues	18
HOTEL RITZ	18
La cuina a Sils	18
HOTEL MAJESTIC	18
L'ANY ALS MUSEUS	19
MUSEU DE CERÀMICA	19
Ceràmica i arts culinàries a l'Orient	19
MUSEU EGIPCI DE BARCELONA	19
El Banquet Etern. L'alimentació a l'Antic Egipte	19
MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT. CONJUNT MONUMENTAL DE LA PLAÇA DEL REI (MHCB)	20
Una nit al museu	20
FUNDACIÓ JOAN MIRÓ	20

Malvolgudes verdures. Les receptes per a l'Any de la Gastronomia	20
MUSEU DE LA XOCOLATA	20
Taller de pastisseria infantil	21
Tast-degustació de xocolata	21
Taller de xocolata.....	21
Festa d'aniversari.....	21
L'ANY ALS CENTRES DOCENTS.....	21
DINEM?... AVUI CUINO JO	21
MENGEM AMB ELS CINC SENTITS.....	21
CUINA PER A NENS. AULA DE LA BOQUERIA.....	22
VISITES ESCOLARS A L'ESCOLA DE FORNERS	22
L'ANY A LES ESCOLES D'HOTALERIA.....	22
CETT, ESCOLA D'HOTALERIA I TURISME.....	22
Perfums culinàris	22
Noves vides, noves cuines	22
El pa, un tast pendent.....	23
Vinagres, un punt àcid al tast.....	23
Tast d'embotits	23
La cuina del bolet.....	23
Setmana del bolet.....	23
El tast i el maridatge de vins.....	23
Tast de productes de l'ànec.....	23
Tast de formatges.....	23
Tast de fumats.....	23
Setmana de la cuina de primavera.....	24
Cuina fresca, cuina de primavera.....	24
ESCOLA D'HOTALERIA HOFMANN.....	24
Cursos monogràfics	24
EUTDH.....	24
Curs de cuina lleugera.....	25
Curs de cuina catalana	25
ESCOLA SUPERIOR D'HOTALERIA I TURISME SANT IGNASI	25
Curs d'estiu: Anàlisi sensorial i tast de vins, Universitat Ramon Llull.....	25
Curs d'estiu: La cuina de mercat, Universitat Ramon Llull.....	25
Curs d'estiu: Cuina i ciència, Universitat Ramon Llull	25
Taula rodona sobre alta cuina i gastronomia.....	25
Setmana gastronòmica dels bolets	25
Setmana gastronòmica de Nadal	25
Degustació i venda de torrons artesanals i selecció de vins i caves	25
Setmana gastronòmica de la tòfona	25
Setmana gastronòmica del Dijous Gras	26
ESCOLA D'HOTALERIA PINEDA	26
Els fonaments de la cuina	26
Degustacions temàtiques.....	26
Curs de cuina per a infants.....	26
Tast de safrà.....	26
Química de la cuina	26
III Jornades gastronòmiques de Productes de Denominació d'Origen	27
Jornades gastronòmiques	27
Monogràfics de cuina.....	27
La cuina de Nadal	27

Monogràfics de postres i dolços.....	27
Monogràfics de vins i licors destil·lats.....	28
Curs d'iniciació als formatges.....	28
Curs bàsic de tast de cafès	28
L'ANY PER ALS MÉS PETITS.....	28
CUINA PER A INFANTS. AULA DE LA BOQUERIA.....	28
CASAL-TALLER DE CUINA PER A INFANTS.....	29
LA CUINA AMB LES TRES BESSONES	29
EL TÚNEL DELS SENTITS	29
43È FESTIVAL DE LA INFÀNCIA.....	30
TALLERS INFANTILS DE GASTRONOMIA	30
PATACUTXI, TALLER DE CUINA PER A INFANTS	30
ALTRES ACTIVITATS	30
MOSTRES AL CARRER.....	31
LLET NOSTRA AMB EL «COW PARADE» BARCELONA 2005	31
XXV MOSTRA DE VINS I CAVES DE CATALUNYA I XX MOSTRA DE CUINA BARCELONINA.....	31
FESTA DEL VI NOVELL 2005	31
CINEMA I MÚSICA.....	31
CINEMA	31
Cicle de cinema gormand.....	32
Mondovino.....	32
Gastrònoms cel·lulòidics.....	32
Bencinemàpat.....	32
MÚSICA.....	33
Festa de la Música.....	33
EXPOSICIONS	33
EXPOSICIÓ «LIBRES DE CUINA A CATALUNYA».....	33
EXPOSICIÓ «LA CUINA DELS GENIS DEL FOC».....	33
TAULA.....	34
DEL NEGATIU AL PLAT.....	34
CURSOS I TALLERS.....	35
CURSOS MONOGRÀFICS.....	35
Cuina per a quedar bé. Taller i sopar	35
Curs de tast de vins de la Mediterrània	35
Curs de gastronomia i cerveses.....	35
La taula al revés: paradoxes alimentàries.....	35
Cursos de formatges.....	36
Classe de cuina tailandesa.....	36
Curs de forneria i brioixeria.....	36
Bolets.....	36
Curs de dietètica ecològica i naturista.....	37
Curs de francès especialitzat: llengua i gastronomia	37
Curs de cuina dietètica i terapèutica	37
Caça	38
Vins i xocolates.....	38
Menú de còctels per a Nadal.....	38
Canapés i vins	38
Curs de dietoteràpia oriental	39

Curs de suplementació dietètica.....	39
Cursos de cuina amb la Mireia Carbó.....	39
Cursos al Mercat de la Boqueria.....	39
ALTRES CURSOS I TALLERS	40
La nostra cuina per als universitaris estrangers.....	40
Tallers de cuina local i tradicional per a autòctons i estrangers.....	40
Team Time Cooking.....	40
Dieta mediterrània.....	40
LA CUINA AMB ESTRELLES.....	41
RECEPTES PER A UNA VIDA A L'ESPAI.....	41
SOPARS AMB ESTRELLES. GASTRONOMIA I ASTRONOMIA.....	41
CONFERÈNCIES I COL·LOQUIS.....	41
LA CUINA CATALANA S'EXAMINA: UNA VISIÓ CRÍTICA DE LA NOSTRA GASTRONOMIA	41
EL PATRIMONI EN EL PLAT: CUINES DE LA MEDITERRÀNIA I DE L'AMÈRICA LLATINA.....	42
CONFERÈNCIES SOBRE ALIMENTACIÓ	42
CONFERÈNCIA DIETÈTICA, ECOLÒGICA I TERAPÈUTICA	42
CUINAR ÉS CULTURA	42
COL·LOQUI FRANCO-CATALÀ BRILLÂT SAVARIN	43
EL GUST DE LA PARAULA. GASTRONOMIA I LITERATURA	43
CICLE LITERARI «LES MOTS À LA BOUCHE».....	43
CALENTAMENT GLOBAL I VI.....	44
TASTS	44
INICIACIÓ AL MÓN DEL CAFÈ I DEGUSTACIÓ	44
TAST D'INICIACIÓ A LA XOCOLATA	44
DESCOBREIX EL MÓN DEL CAVA.....	44
TAST D'EMBOTITS CATALANS.....	45
TAST DE PA ARTESÀ.....	45
TAST DE FORMATGES.....	45
TAST DE BACALLÀ.....	46
LLOCS ON, DE FORMA REGULAR O PER ENCÀRREC, ES REALITZEN TASTS.....	46
Cata 1.81	46
Can Ravell	46
Casa Pepe.....	46
Celler de Gelida	46
El Celleret	46
Vila Viniteca	46
Lavinia Barcelona.....	46
Vinífera.....	46
Via Fora!.....	47
SIMPOSI I CONGRESSOS	47
IV SIMPOSI INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA «PATRIMONI GASTRONÒMIC I TURISME CULTURAL A LA MEDITERRÀNIA».....	47
III CONGRÉS MUNDIAL DE LA PASTA	47
CUINÀSIA. I CONGRÉS EUROPEU DE CUINA I CULTURA ASIÀTICA	47
VI CONGRÉS INTERNACIONAL DE BARCELONA SOBRE DIETA MEDITERRÀNIA	48
TROBADES.....	48
TASTE FOR PEACE	48
MERCA-REST	48

LLIBRES A LA SOBRETAULA DEL GREC	48
FESTIVAL ÀSIA.....	49
SETMANA GORMANDS I GURMETS A LA FRANCESA	49
ELS CUINERS PARLEN DE LLIBRES DE CUINA	49
CONCURSOS I PREMIS.....	50
CONCURS «MILLOR SOMMELIER DE CATALUNYA 2005»	50
CONCURS DE TRUITES AMB FARCIMENT VEGETAL	50
«CONCURSO COCINERO DEL AÑO»	50

L'ANY ALS MERCATS DE BARCELONA

Les cuines de Catalunya

Mostra de les diferents cuines del territori, repartides per temporades i en diferents mercats de Barcelona, amb representacions de producte i cultura autòctons.

www.mercatsbcn.com

Organització: Institut de Mercats de Barcelona

La tonyina de l'Hospitalet de l'Infant

4/6/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

La cuina Occitana i de la Vall d'Aran

11/6/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

La cuina de les Terres de l'Ebre

9/7/05 / Mercat de Sant Andreu / Pl. del Mercadal, 41

La cuina del Berguedà

21/9/05 / Mercat de Santa Caterina / Av. de Francesc Cambó, 16

La cuina de la Barceloneta

22/10/05 / Mercat de la Barceloneta / Pl. de la Font, 12

La cuina del xató

26/11/05 / Mercat de Sant Antoni / Comte d'Urgell, 1

Festa dels Tastets

27/11/05 / Mercat de Sant Andreu / Pl. del Mercadal, 41

La cuina del Pallars (cuina de la xicoia)

14/1/06 / Mercat de la Concepció / Aragó, 313-317

La cuina de l'Alta Anoia

28/1/06 / Mercat del Clot / Pl. de Font i Sagué, 1

El calçot

11/2/06 / Mercat d'Hostafrancs / Creu Coberta, 93

La cuina del Bages

4/3/06 / Mercat de la Boqueria / La Rambla, 91

La cuina al mercat

29/7/05

Mercat del Ninot

Mallorca, 133

30/9/05
Mercat de Santa Caterina
Av. de Francesc Cambó, 16

5/11/05
Mercat del Poblenou
Pl. de la Unió, 1

2/12/05
Mercat de Santa Caterina
Av. de Francesc Cambó, 16

17/2/06
Mercat de Galvany
Santaló, 65

6-10/3/06
La cuina al mercat
Saló Alimentària (estand de Mercats de Barcelona)

Un divendres al mes, un cuiner parlarà del producte de temporada i cuinarà, al costat d'un famós, als mercats de Barcelona.
www.mercatsbcn.com

Organització: Institut de Mercats de Barcelona

Dijous Gras

23/2/06
Lloc per determinar
www.mercatsbcn.com

Concurs de truites i ranxo popular a dins d'un mercat de Barcelona.

Organització: Institut de Mercats de Barcelona

Les cuines del món als mercats

17/3/06
Mercat de Sant Antoni
Comte d'Urgell, 1

31/3/06
Mercat de l'Abaceria
Trav. De Gràcia, 186

Diferents restaurants de cuines ètniques elaboren els plats representatius de diverses cultures als mercats de Barcelona.
www.mercatsbcn.com

Organització: Institut de Mercats de Barcelona

Mes del peix blau

Juny 2005
Mercats de Barcelona
www.mercatsbcn.com

Mes dedicat a donar a conèixer les qualitats del peix blau als mercats de Barcelona. En aquest mes temàtic tindrà lloc l'acte «La tonyina de l'Hospitalet de l'Infant», dedicat a un dels màxims exponents d'aquest producte.

Organització: Institut de Mercats de Barcelona, Gremi de Peixaters i Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

FESTES POPULARS

Gimcana TMB de la Mercè

Setembre 2005
Barcelona ciutat
Tel. 933 161 000
www.bcn.es/cultura

Aquesta és la tradicional gimcana de la Festa Major de la Mercè, amb la participació de més de 5.000 persones fent diferents proves vinculades a la gastronomia.

Organització: La Mercè: Festa Major de Barcelona

L'Aperitiu Moritz de Festa Major

23/9/05
Ronda Sant Antoni, 39
www.moritz.es

Amb motiu de la Festa de la Mercè, se celebrarà un aperitiu popular i multitudinari al carrer, i hi haurà moltes sorpreses més.

Organització: Cerveses Moritz

Sopar de Festa Major de La Mercè

24/9/05 ⌚ 21h
Pg. de Gràcia, entre Provença i Còrsega
www.bcn.es/merce
Venda de tickets a través de Tel-Entrada de Caixa Catalunya
Tel. 902 10 12 12, www.telentrada.com i oficines de Caixa Catalunya

Amb motiu de la Festa de la Mercè, se celebrarà un sopar popular i multitudinari al carrer, el tradicional àpat de festa major, consistent en canelons, carn rostida i postres. El passeig de Gràcia s'engalonarà per rebre tots els ciutadans que vulguin compartir aquest singular àpat. Cal inscripció prèvia.

Organització: GSR-Produccions de Gastronomia i Turisme de Barcelona

La Castanyada al Poble Espanyol

30/10/05 ⌚ 12-14 h
Poble Espanyol de Barcelona
Av. del Marquès de Comillas, 13
Tel. 935 086 300
www.poble-espanyol.com

El dia de la Castanyada, petits i grans són convidats a endinsar-se en els secrets d'aquest fruit de tardor i a gaudir d'un taller gastronòmic, on podran aprendre a elaborar un plat amb ingredients típics d'aquestes dates. La festa familiar recupera la tradició de rebre els primers freds amb un grapat de castanyes calentes.

Organització: Poble Espanyol de Barcelona

FIRES I SALONS

I Saló de la Xocolata de Barcelona

3-6/11/05 ⌚ 10-20 h
CCIB (Centre de Convencions Internacional de Barcelona), Recinte Fòrum
Rambla de Prim, 1-17
Tel. 932 780 763
www.saloxocolata.com

Primer Saló de la Xocolata que s'organitza a l'Estat espanyol, on empresaris del sector i el públic en general podran conèixer els aspectes històrics, culturals, nutricionals i gastronòmics relacionats amb aquest producte elaborat a partir del cacau. En aquest primer saló hi participaran més d'un centenar d'expositors, fabricants, distribuïdors, detallistes, pastissers, artesans i altres sectors relacionats amb la xocolata. El saló ofereix també un ampli programa d'activitats paral·leles per a totes les edats, com ara tallers de xocolata, demostracions, exposicions, tast, conferències, etc.

Organització: Saló de la Xocolata Barcelona, SL

Saló Barcelona Degusta

10-14/11/05 ⌚ 10, 17-22 h; 11, 12 i 13, 11-22 h; 14, 11-16 h
Fira de Barcelona. Recinte Montjuïc (M1)
Av. de la Reina Maria Cristina, s/n
Tel. 902 233 200
www.barcelonadegusta.com

Fira d'alimentació i begudes, adreçada al consumidor final, que vol transmetre la cultura alimentària i gastronòmica al públic en general, fomentant el consum d'aliments de qualitat i donant a conèixer el paper del comerç detallista i els mercats municipals com a punts de venda especialitzats. Aquesta festa alimentària oferirà un mercat d'aliments, accessoris i publicacions,

on es podrà trobar i adquirir de tot sobre menjar, complementant amb degustacions i activitats de caire formatiu.

Organització: Alimentaria Exhibitions, SA

Saló Alimentària

6-10/3/06 ⌚ 6-9, 10-19 h; 10, 10-17 h
Fira de Barcelona. Recinte Montjuïc (M1) i Recinte Gran Via (M2)
(M1): Av. de la Reina Maria Cristina, s/n
(M2): Botànica, 62 (L'Hospitalet de Llobregat)
Tel. 902 233 200
www.alimentaria-bcn.com

Saló internacional d'alimentació i begudes, adreçat a professionals de la distribució comercial, majoristes, detallistes, restauració i hostaleria: Primer referent per al sector a l'Estat espanyol i segona Fira d'Alimentació d'àmbit mundial. El saló ofereix nombroses activitats lúdiques i formatives, com ara BCN VANGUARDIA, un congrés de gastronomia que aplega l'elit de la cuina internacional, i VINORUM, un espai dedicat al vi i la seva cultura. Saló per a professionals.

Organització: Alimentaria Exhibitions, SA

FIRES POPULARS

Festa del Safrà

6/11/05 ⌚ 11-14 h
Poble Espanyol de Barcelona
Av. del Marquès de Comillas, 13
Tel. 935 086 300
www.poble-espanyol.com

La Festa del Safrà vol donar a conèixer els usos i particularitats d'aquest condiment, que es conrea en un racó dels jardins del Poble Espanyol, amb un seguit d'activitats adreçades a grans i petits, com ara la recol·lecció de la flor del safrà, la manipulació i preparació dels pistils i la degustació de diversos plats.

Organització: Poble Espanyol de Barcelona

Fira del Col·lectiu d'Artesans de l'Alimentació

1r i 3r dv., ds. i dg. de mes
⌚ 11-14.30 h i 17-21.30 h
Plaça del Pi

Venda de productes artesans i de qualitat: mel, formatges, patés, embotits, herbes, caramels, conserves, pastisseria, galetes, xocolata, productes làctics, etc.

Organització: Col·lectiu d'Artesans de l'Alimentació

Fira Tradicional del Producte Natural

1r i 3r dg. de mes, excepte juliol i agost
🕒 10-15 h
Av. Gaudí, 1 (Sagrada Família)
Tel. 938 432 357

Organització: Associació d'Artesans Vallès Oriental

Fira de Productes Artesans Pl. de l'Oca

4t ds. de mes, excepte juny, juliol i agost
🕒 9-21 h
Rogent, 28 (cantonada c. dels Enamorats)

Fira de productes artesans i d'alimentació.

Fira d'Artesans del Clot

2n dv. de mes, excepte juliol i agost
🕒 9-21 h
Pl. de Font i Sagué, 1

Fira d'Artesans del Poblenou

1r ds. de mes 🕒 9-21 h
Rambla del Poblenou (entre c. de Pujades i c. de Ramon Turró)

ITINERARIS GASTRONÒMICS

Barcelona Walking Tours. Ruta Gourmet

Tot l'any 🕒 Dv. no festius 11 h
Sortides garantides. Places limitades.
Dos grups: Anglès i català/castellà.
Oficina d'Informació de Turisme de Barcelona
Pl. de Catalunya, 17 soterrani
Tel. 932 853 832
www.barcelonaturisme.com

Itinerari a peu ple de sabor pels carrers del casc antic de la ciutat, que permet conèixer la cultura gastronòmica de Barcelona. Durant aquest recorregut es descobreix la història i alguns establiments de la gastronomia barcelonina tot tastant productes de la nostra cuina.

Organització: Turisme de Barcelona amb la col·laboració de l'Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria i La Vinya del Senyor

Ruta de tapes

Edició d'un fullet informatiu amb un itinerari que permet degustar les millors tapes de diversos restaurants especialitzats de Barcelona, classificats prèviament mitjançant un concurs.

Organització: El Pipiripao i Turisme de Barcelona

Visita turística a la Boqueria

Tot l'any 🕒 Dt. 9-14 h
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria
La Rambla, 91. Edif. Direcció, 3r
Tel. 933 040 272
www.boqueria.info

Visita guiada pel Mercat de la Boqueria. Possibilitat d'incloure-hi esmorzar, classe de cuina amb els ingredients prèviament adquirits al mercat i posterior degustació del plat i tast de vins. Visites en català, castellà, anglès i francès. Cal inscripció prèvia.

Organització: Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria

MENÚ BARCELONA

Menú Barcelona

Per a celebrar l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia, s'ha creat un menú específic, el «Menú Barcelona», amb el bo i millor de cada casa. El menú serà identificat amb un element informatiu dins la carta.

El «Menú Barcelona» als restaurants

Tot l'any
Restaurants de Barcelona
Tel. 902 010 342
www.gremirestauracio.com

El «Menú Barcelona» en la carta dels restaurants de la ciutat. Els restaurants que s'adhereixin a aquesta iniciativa oferiran les millors especialitats de cada carta. El restaurador escollirà un menú amb allò més representatiu del seu establiment.

Organització: Gremi de Restauració de Barcelona

El «Menú Barcelona» als Trenhotel

Maig 2005 - març 2006
Trenhotel Antonio Machado (Barcelona-Sevilla), Trenhotel Gibralfaro (Barcelona-Màlaga i Barcelona-Granada), Trenhotel Antoni Gaudí (Barcelona-Madrid), Trenhotel Elipsos Joan Miró (Barcelona-París), Trenhotel Elipsos Pau Casals (Barcelona-Zuric), Trenhotel Elipsos Salvador Dalí (Barcelona-Milà)
www.renfe.es, www.elipsos.com

El «Menú Barcelona» a la carta dels restaurants dels Trenhotel. Aquests disposen de cinc cartes; en cada una hi ha dos plats seleccionats que, per la qualitat i presentació, són el bo i millor de l'oferta.

Organització: Grandes Líneas Renfe i Elipsos

L'ANY ALS HOTELS

Hotel AC Barcelona

Pg. de Taulat, 278
Tel. 934 898 200
www.ac-hotels.com

🕒 13.30 - 15.30 h i 20.30 - 22.30 h

Setmanes gastronòmiques

Setmanes dedicades a promocionar un producte autòcton de la temporada. Elaboració d'un menú especial compost de cinc plats, acompanyats de vins escollits expressament per a cadascun.

6-12/6/05

Les cireres

4-10/8/05

L'enciam

8-14/9/05

Els bolets

12-18/10/05

La carbassa

7-13/11/05

Les castanyes

5-11/12/05

La caça

9-15/1/06

Les carxofes

6-12/2/06

Els calçots

6-12/3/06

Els espàrrecs

18/6, 1/10, 26/11/05 i 28/1, 18/3/06 🕒 19 h

Introducció al ioga i al menjar iòguic

Proposta de combinat molt interessant per a conèixer un nou mètode d'agafar-se la vida. Comença amb una sessió de ioga dirigida pel mestre Hargobind Singh Khalsa, a la qual segueix un menú iòguic dissenyat per la Hargobind Kaur, que explicarà les propietats nutritives i terapèutiques de diferents ingredients. Cal inscripció prèvia.

17/9/05 ⌚ 9-19 h

Visita a la zona vinícola del Penedès

Visita al Penedès per a aprendre tot el procediment de la verema *in situ*, és a dir, per a conèixer les diferents varietats de raïm, sòl, collita, etc. Hi haurà un tast de vins a la vinya mateix i dinar al celler. Després de l'àpat, visita als cellers Massachs. Cal inscripció prèvia.

15 i 16/10/05 ⌚ 10-20 h

El túnel dels sentits

Una manera de divertir-se aprenent els diferents aspectes del vi a través del túnel dels sentits: color, textura, intensitat i diferències entre un vi jove i un de més desenvolupat. Distinció d'aromes mitjançant essències, arrels, espècies...Utilització del tacte per a distingir textures i posterior degustació de diferents vins.

10/11/05 ⌚ 21.30-23 h

Un sopar amb els vins del segle XIX

Sopar maridat amb vins de Xile, una de les poques zones del món on la vinya no va ser afectada per la fil·loxera, durant el qual es podrà saber quin gust tenien els vins d'abans. Àpat comentat pels enòlegs de Vino Divino. Cal inscripció prèvia.

3/12/05 ⌚ 20-23 h

La cuina de la màfia

Projecció d'una pel·lícula de cinema negre, on es farà especial esment de la cuina italiana i els àpats que se servien abans de cometre un crim la màfia. Durant la projecció s'aniran servint alguns dels plats que surtin en la pel·lícula. Abans i després de la projecció hi haurà un breu col·loqui sobre el tema a càrrec d'un crític de cinema. Cal inscripció prèvia.

Hotel Alimara

Berruguete, 126
www.cett.es/alimarahotel/catala

Barcelona Kitchen

Hotel Alimara i CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme
Tel. 935 040 449

Una jornada o un cap de setmana actiu en un hotel de quatre estrelles per a participar en demostracions de cuina i tallers del gust. Activitat adreçada a grups interessats en la gastronomia. Cal inscripció prèvia.

Organització: Hotel Alimara i CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme

Hotel Arts

Restaurant Enoteca, Hotel Arts
Marina, 19-21
Tel. 934 838 058
www.hotelartsbarcelona.com

8/6/05 ⌚ 19.30 h

Tast comentat de vins del celler Gran Caus, seguit d'un sopar de maridatge de vi amb la cuina del restaurant Enoteca.

Organització: Hotel Arts Barcelona

Barceló Hotel Sants

⌚ 13-16 h i 20.30-23.30 h
Restaurant El Bistrot de Sants,
Barceló Hotel Sants
Pl. dels Països Catalans, s/n
Estació Barcelona Sants
Tel. 935 035 300
www.bchoteles.com

Jornades gastronòmiques

Març-octubre 2005

Arrossos i fideus

Octubre-novembre 2005

Temporada de bolets

Novembre 2005

Temporada de caça

Novembre 2005-març 2006

Escudella i carn d'olla

Febrer 2006

Temporada de tòfona

Març 2006

La Bullabesa del Sants

Organització: Barceló Hotel Sants

Eurostars Grand Hotel Marina

Moll de Barcelona, s/n
Tel. 936 039 010
www.grandmarinahotel.com

30/5-desembre 2005 ⌚ 13.30-15.30 h i 20-22.30 h

Menú Don Quixot

Amb motiu del IV Centenari de la publicació de "El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha" de Miguel de Cervantes Saavedra, el Restaurant "Aire de Mar" obre les seves Jornades Gastronòmiques amb un menú compost pels plats més autèntics de la regió Manxega, marinats amb els millors vins de la zona pel nostre sommelier Enric Hidalgo.

Organització: Eurostars Grand Hotel Marina

Gran Hotel La Florida

Ctra. de Vallvidrera al Tibidabo, 83-93

Tel. 932 593 000
www.hotellaflorida.com

29/6, 27/7, 31/8, 29/9, 26/10, 30/11 i 28/12/05 ☎ 8-15 h

Classes de cuina amb Daniel Bausa

Programa de classes de cuina, dirigits pel xef, dedicats al producte de temporada del mes, visita a la Boqueria i dinar al restaurant. Cal inscripció prèvia.

Tot l'any

Menú degustació Any de la Gastronomia

Cada mes s'elaborarà un menú degustació amb el producte de temporada. L'esmorzar-dinar del diumenge serà dedicat a aquest producte.

Últim dissabte de cada mes ☎ 9.30-15 h

12 mesos - 12 caves

Recomanació d'un cava cada mes. Visita al celler acompanyats pel sommelier de l'hotel. Esmorzar i dinar a l'hotel. Cal inscripció prèvia.

Octubre o novembre 2005 ☎ 8.30-17.30 h

Sortida a buscar bolets

Sortida amb el xef per a aprendre el misteri dels bolets i les seves múltiples possibilitats a la cuina. Esmorzar i dinar inclosos.

Organització: Gran Hotel La Florida

Hotel Claris

Restaurant East 47, Hotel Claris
Pau Claris, 150
Tel. 934 876 262
www.derbyhotels.com

Abril-juny i setembre-novembre 2005

☎ 1r ds. de mes dinar 13.30 h

Cuina i Gastronomia a l'Antic Egipte

Visita comentada a l'Antic Egipte, al Museu Egipci de Barcelona, més menú de degustació de cuina egípcia de l'època.

6-19/6/05 ☎ Dl.-dg. 13-16 i 20-24 h

Cuina de la tonyina

La tonyina és un dels peixos més valorats de la Mediterrània, que podreu tastar a la taula del restaurant de l'hotel, gràcies a un menú degustació. El xef us farà passar una vetllada inoblidable.

10-23/10/05 ☎ Dl.-dg. 13-16 i 20-24 h

Bolets, bolets i més bolets

Dels boscos del Pirineu ens arriba una gran varietat de bolets, que podreu assaborir gràcies a un extens menú degustació de plats en els quals conviuen la tradició i la tècnica culinària.

Organització: Hotel Claris, Restaurant East 47

Gran Hotel Havana

Restaurant Grand Palace, Gran Hotel Havana
Gran Via de les Corts Catalanes, 647
Tel. 934 121 115
www.granhotelhavana.com

6-19/6/05

Jornades gastronòmiques del bacallà i els vins ecològics

Menú especial de degustació de bacallà, les seves textures i maneres de preparar-lo.

3-17/11/05

Jornades gastronòmiques de la xocolata

Menú de degustació per a dinar i sopar amb la xocolata com a element, des dels entrants fins a les postres. Amb la col·laboració de Patisserie Uño.

Tot l'any, excepte el gener i l'agost ☉ Primer dijous de cada mes, 21 h

Sopar i blues

Sopar amb menú de degustació, seguit d'un concert en directe del grup Txell Sust & August Tharrats Blues Trio.

Organització: Gran Hotel Havana

Hotel Ritz

Jardí Diana, Hotel Ritz
Gran Via de les Corts Catalanes, 668
Tel. 935 101 130
www.ritz.com

Octubre 2005 ☉ 21 h

La cuina a Sils

Mostra de la cuina de les àvies de Sils, on elles mateixes preparen plats tradicionals d'aquesta zona.

Organització: Hotel Ritz

Hotel Majestic

14/11/05 ☉ 17 h
Pg. de Gràcia, 68
Tel. 934 881 717
www.hotelmajestic.es

Presentació i tast dels vins de la família de Mariano García (Leda, Aalto, San Roman, Mauro, Paixar, Astrales).

Organització: Hotel Majestic

L'ANY ALS MUSEUS

Museu de Ceràmica

🕒 11 h.

Palau Reial de Pedralbes
Av. Diagonal, 686
Tel. 932 801 621
Cal inscripció prèvia.

Ceràmica i arts culinàries a l'Orient

Presentació de diverses peces de ceràmica del museu relacionades amb el tema, seguida d'una ponència. Se servirà cafè i pastes.

25/1/06

Dietoteràpia energètica segons la medicina tradicional xinesa

A càrrec de Patrícia Guerín, biòloga i terapeuta.

22/2/06

Introducció a la cultura gastronòmica japonesa

A càrrec d'Anna Saura i Yuko Kurimoto, psicopedagoga en restauració i empresària.

22/3/06

La cerimònia del te

A càrrec de Keiko Abiko.

Organització: Museu de Ceràmica amb la col·laboració d'Amics dels Museus de Catalunya i de Casa Àsia

Museu Egipci de Barcelona

València, 284
Tel. 934 880 188
www.fundclos.com
Cal inscripció prèvia

Maig-octubre 2005 🕒 Dv. 21-23 h

El Banquet Etern. L'alimentació a l'Antic Egipte

Visita comentada al Museu Egipci de Barcelona amb itinerari temàtic, fent especial esment de l'alimentació. Finalitzarà amb una degustació de l'època dels faraons.

Organització: Museu Egipci de Barcelona

Museu d'Història de la Ciutat. Conjunt Monumental de la Plaça del Rei (MHCB)

Pl. del Rei, s/n
Tel. 933 190 222
www.museuhistoria.bcn.es
Cal inscripció prèvia.

Una nit al museu

Com conèixer el museu de nit mitjançant tres activitats diferents:

16/6/05 ☉ 20 i 20.30 h

Del 6/7 al 15/9/05 ☉ Dc. i dj., 21 h i 21.30 h

Assaboreix el temps del Quixot. Visita guiada a l'exposició «El Quixot i Barcelona», amb un tast de productes inspirats en les menges del segle XVII.

Descobreix la Barcelona romana. Una visita comentada al subsòl, amb les restes arqueològiques dels primers mil anys de la ciutat. Per acabar, una degustació sorpresa.

Juliol 2005 ☉ Dc. i dj., 20 h

Sessions «golfes» amb el Quixot. Taller per a famílies en el qual es viuran les aventures del Quixot a Barcelona. Un recorregut per les pàgines del llibre que farà revivre la Barcelona del segle XVII. Acabarà amb una degustació de productes inspirats en les menges del segle XVII.
Edat: A partir de sis anys.

Organització: Museu d'Història de la Ciutat amb la col·laboració de KuanUm

Fundació Joan Miró

Restaurant Fundació Joan Miró
Parc de Montjuïc
Tel. 933 290 768
www.bcn.fjmiro.es

Març 2005-març 2006 ☉ Dm.-ds. 13-15.40 h

Malvolgudes verdures. Les receptes per a l'Any de la Gastronomia

Menús especials basats en verdures de temporada, dedicats a l'Any de la Gastronomia. A tots els qui triïn aquest menú, el restaurant els regalarà una fitxa amb la recepta del plat que hagin escollit.

Organització: Restaurant de la Fundació Joan Miró

Museu de la Xocolata

Comerç, 36
Tel. 932 687 878
www.museudelaxocolata.com
Tot l'any ☉ Dl.-ds., 10-19 h; dg. i festius, 10-15 h. Dm. no festius tancat. Cal inscripció prèvia.

Taller de pastisseria infantil

Taller infantil per a aprendre les nocions bàsiques de la pastisseria i elaborar les primeres postres. Edat: de 3 a 10 anys.

Tast-degustació de xocolata

Tast-degustació d'una hora de durada per a aprendre a distingir quatre varietats diferents de xocolata, conèixer les seves característiques i com s'han de tastar. A partir de setze anys.

Taller de xocolata

Taller infantil en què es crearà una figura de xocolata a partir de l'explicació d'un professional sobre les característiques i la manipulació de la xocolata. Edat: de 3 a 12 anys.

Festa d'aniversari

Visita dinamitzada que comprèn un taller sobre la xocolata, una visita dramatitzada pel museu i un berenar amb xocolata desfeta i melindros.

Organització: Museu de la Xocolata

L'ANY ALS CENTRES DOCENTS

Dinem?... Avui cuino jo

Curs escolar 2005-2006
Escoles de Barcelona
Tel. 934 023 630

Campanya escolar amb la intenció de proporcionar als nois i noies de 14 a 18 anys recursos i idees culinàries, a més d'interès per la cuina, a partir de la necessitat de fer un dinar ràpid, saludable, original i al seu caprici. Adreçat a l'ensenyament secundari.

Organització: Institut d'Educació de Barcelona, Agència de Salut Pública de Barcelona, Alimentació i Ciència (ALÍCIA) i Turisme de Barcelona

Mengem amb els cinc sentits

Novembre 2005
Escoles de Barcelona
Tel. 934 053 334

Programa educatiu, dividit en tres cicles, destinat a iniciar les noves generacions escolars en el coneixement de tots els gustos que conformen el nostre sistema alimentari, i la nostra cuina, d'una manera pràctica. Edat: De 10 a 12 anys.

Organització: Institut Català de la Cuina, Fundació Viure el Mediterrani i Fundació Pro-Pedagògic. Programa Educació per a la salut a l'escola de la Generalitat de Catalunya (Departament d'Educació)

Cuina per a nens. Aula de la Boqueria

Març-juliol 2005 i setembre 2005 - juliol 2006 ☉ Dc., 10-12 h i 12-14 h
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria
Rambla, 91 Edif. Direcció, 3r
Tel. 616 976 893
www.cuinapernens.com

Tallers interactius de cuina per a nens perquè puguin descobrir, observar i experimentar la cultura gastronòmica del país. Escollim productes relacionats amb l'estació de l'any i, amb aquests els infants elaboren una recepta, la treballen i se l'emporten. Cal inscripció prèvia.

Organització: Associació de comerciants del Mercat de la Boqueria

Visites escolars a l'Escola de Forners

Curs escolar 2005-2006 ☉ Dl.-dj., 9-13 h
Escola de Forners de Barcelona
Pau Claris, 141
Tel. 932 155 500
www.gremipabcn.com

Visites guiades pels professors de l'Escola de Forners, en les quals els assistents podran observar l'elaboració del pa i participar-hi. Cal inscripció prèvia.

Organització: Fundació Gremi de Flequers de Barcelona

L'ANY A LES ESCOLES D'HOTALERIA

CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme

Av. Can Marçet, 36-38
Tel. 935 040 449
www.cett.es

15/6/05 ☉ 19-21 h

Perfums culinaris

Introducció al coneixement de les aromes. Espècies, condiments i altres protagonistes aromàtics de la cuina.

4-8/7/05 ☉ 16-20.30 h

Noves vides, noves cuines

Durant aquest curs d'estiu de la Universitat de Barcelona, una sèrie de joves professionals de la gastronomia presentaran el seu punt de vista sobre la manera en què els canvis en els gustos i els hàbits del públic han modificat la cuina domèstica i també l'oferta dels restauradors.

Organització: Els Juliols-UB i CETT, Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme

13/7/05 ☉ 19-21 h

El pa, un tast pendent

Introducció al món del pa com a acompanyant indispensable d'un bon àpat i arrel de la cultura gastronòmica de la Mediterrània en totes les seves variants.

22/9/05 ⌚ 19-21 h

Vinagres, un punt àcid al tast

La diversitat dels vinagres disponibles ha introduït matisos insospitats en la cuina. Una oportunitat per conèixer-los i aprendre les seves aplicacions culinàries.

19/10/05 ⌚ 19-21 h

Tast d'embotits

Introducció al món dels embotits i degustació comentada de les principals especialitats dels embotits catalans que la tardor fa que tornin a sortir a les nostres taules.

9/11/05 ⌚ 18-21 h

La cuina del bolet

Conferència i demostració pràctica de cuina sobre les múltiples possibilitats que ofereix aquest producte de temporada, especialment apreciat a Catalunya.

14-25/11/05 ⌚ 13.45 - 15.30 h

Setmana del bolet

Els bolets, el producte més esperat quan arriba la tardor, seran els protagonistes d'una setmana gastronòmica amb menús de degustació a l'aula-restaurant de l'escola.

16/11/05 ⌚ 19-21 h

El tast i el maridatge de vins

Iniciació al tast de vins i a les tècniques i secrets del maridatge entre vins i aliments per a aconseguir l'harmonia de gust i aroma més adient.

14/12/05 ⌚ 19-21 h

Tast de productes de l'ànec

Introducció a les múltiples possibilitats culinàries d'aquesta au i tast de diverses varietats i productes elaborats a partir de la seva carn.

18/1/06 ⌚ 19-21 h

Tast de formatges

Una oportunitat per a conèixer més a fons l'univers dels formatges i aprendre les tècniques de tast per gaudir d'aquest producte com un expert.

15/2/06 ⌚ 19-21 h

Tast de fumats

El fum preserva els aliments i contribueix a crear-ne una família d'exquisits. Introducció al món dels peixos fumats i les seves múltiples varietats i matisos.

13-24/3/06 ⌚ 13.45-15.30 h

Setmana de la cuina de primavera

Setmana gastronòmica, durant la qual els alumnes i els professors de l'escola oferiran a l'aula-restaurant una sèrie de menús de degustació, elaborats amb productes de temporada, per a gaudir de la gastronomia fresca de primavera.

23/3/06 ⌚ 18-21 h

Cuina fresca, cuina de primavera

La primavera aporta una explosió de verdor i frescor a la cuina. Aquesta conferència teòrico-pràctica és pensada per a introduir al públic interessat en els secrets dels productes i la cuina de primavera.

Organització: CETT, Escola d'Hosteleria i Turisme

Escola d'Hosteleria Hofmann

Argenteria, 74-78
Tel. 933 195 889
www.hofmann-bcn.com

Cursos monogràfics

Cursos de demostració, en els quals se segueixen pas a pas tot tipus de receptes. Són plats de creació mediterrània amb la intenció, per una banda, de descobrir idees noves i originals, i, per una altra, de retrobar els sabors tradicionals. Cal inscripció prèvia.

16/6/05

La tradició de les coques: Sant Joan

29 i 30/9/05 ⌚ 17-20 h

La tradició de les conserves

20 i 21/10/05 ⌚ 17-20 h

Plats de caça amb sabor i originalitat

25 i 26/11/05 ⌚ 17-20 h

La passió pels bolets; com cuinar-los

20/1/06 ⌚ 10-14 h

Del mercat a la cassola

23 i 24/2/06 ⌚ 17-20 h

Cuina fàcil per al cap de setmana

21 i 22/3/06 ⌚ 17-20 h

Les mones clàssiques, de sempre

Organització: Escola d'Hosteleria Hofmann

EUTDH

6, 7 i 8/6/05 ⌚ 17.30-20.30 h

Campus de la UAB (Bellaterra)

Tel. 935 809 355

www.euturisme-uab.es

Cal inscripció prèvia

Curs de cuina lleugera

Curs que ens ajudarà a tenir una alimentació sana durant la primavera i l'estiu.

Curs de cuina catalana

En aquest curs ens introduïm en el receptari tradicional català, posant l'accent especialment en els seus fonaments.

Organització: EUTDH

Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32

Tel. 936 023 032

www.stignasi.es/eshtsi

Cal inscripció prèvia

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

Curs d'estiu: Anàlisi sensorial i tast de vins, Universitat Ramon Llull

Coneixements introductoris relacionats amb el món del vi i del tast.

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

Curs d'estiu: La cuina de mercat, Universitat Ramon Llull

Curs pràctic d'iniciació a la cuina d'estació.

7-13/7/05 ☎ 10-14 h

Curs d'estiu: Cuina i ciència, Universitat Ramon Llull

Curs pràctic d'introducció al binomi «cuina i ciència».

19/9/05 ☎ 19 h

Taula rodona sobre alta cuina i gastronomia

24-28/10/05 ☎ 14 h

Setmana gastronòmica dels bolets

12-16/12/05 ☎ 14 h

Setmana gastronòmica de Nadal

19-21/12/05

Degustació i venda de torrons artesanals i selecció de vins i caves

23-27/1/06 ☎ 14 h

Setmana gastronòmica de la tòfona

Febrer 2006 ☎ 14 h

Setmana gastronòmica del Dijous Gras

Organització: Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi

Escola d'Hoteleria Pineda

Joncs, 1 (L'Hospitalet de Llobregat)

Tel. 932 637 990

www.pineda.es/hosteleria

Cal inscripció prèvia

4/6/05 ⌚ 10-17 h

Els fonaments de la cuina

Monogràfic sobre elaboracions fredes per a tot tipus d'àpats.

⌚ 13.30-15.30 h

Degustacions temàtiques

Mostra culinària i cultural de la cuina de l'època i aproximació a la cuina del futur.

6/10/05

Cuina del Quixot

28/10/05

Degustació de tapes andaluses

10/11/05

Cuina del Segle d'Or

15/11/05

Cuina de Leonardo da Vinci

16/2/06

Cuina del futur segle xxv

30/3/06

Cuina medieval

1-2/12/05 ⌚ 10.30-14.30 h

Curs de cuina per a infants

Cuina divertida per a desvetllar l'interès gastronòmic i el coneixement dels sabors.

Gener 2006 ⌚ 10.30 - 13.30 h

Tast de safrà

Tast de safrà i aplicacions en elaboracions dolces i salades.

2 i 23/2/06 ⌚ 10.30-13.30 h

Química de la cuina

Fonaments científics d'elaboracions culinàries bàsiques.

1-3/3/06 ⌚ 12.30 - 15.30 h

III Jornades gastronòmiques de Productes de Denominació d'Origen

Sessions i exposicions de productes amb denominació d'origen.

⌚ 10.30 - 15.30 h

Jornades gastronòmiques

Coneixement de les bases de cadascuna de les cuines. Comprèn degustació.

13/10/05

Cuina italiana

20/10/05

Cuina de fusió

17/11/05

Cuina al buit

30/11/05

Cuina pakistanesa

21/12/05

Cuina japonesa

23/1/06

Cuina àrab

⌚ 10.30-13.30 h

Monogràfics de cuina

Novembre 2005

Bolets

L'ànec

19/1/06

Decoració i creativitat a la cuina

16/2/06

Pasta fresca

17/12/05 ⌚ 16-20 h

La cuina de Nadal

Tradicció i modernitat conflueixen en un plat per sorprendre durant els dies més assenyalats de l'any.

⌚ 10.30 - 13.30 h

Monogràfics de postres i dolços

21/2/06

Petit-Fours

Petits detalls per a acabar un àpat i beure cafè. Receptes fàcils i atractives.

28/2/06

Fruites

Definició i classificació: cítrics, fruites amb pinyol, amb llavors, exòtiques, baies i fruits vermells, fruits secs i fruites dessecades, mermelades, confitures, arrop, compota i pastes amb fruita.

2-3/3/06

La xocolata

El cacau: origen, productes i subproductes. Principals tècniques de manipulació.

🕒 16-20 h

Monogràfics de vins i licors destil·lats

13/1/06

Cocteleria

La base dels còctels. Com fer servir els estris per als còctels més habituals.

20/1/06

El vi negre

Elaboració, tast i manera de servir-lo.

27/1/06

Els vins escumosos

Elaboració, tast i com servir-los.

10/2/06

Curs d'iniciació als formatges

Elaboració, maduració, tipus de pasta, denominacions d'origen a l'Estat espanyol, selecció de tipus per a presentar en una taula.

17/2/06 🕒 16-20 h

Curs bàsic de tast de cafès

Procés d'elaboració del cafè, tipus i posterior tast.

Organització: Escola d'Hoteleria Pineda

L'ANY PER ALS MÉS PETITS

Cuina per a infants. Aula de la Boqueria

Març-juliol 2005 i setembre 2005 - juliol 2006 🕒 Ds., 10-12 h i 12-14 h
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria

Rambla, 91 Edif. Direcció, 3r
Tel. 616 976 893
www.cuinapernens.com

Tallers interactius de cuina per a nens perquè puguin descobrir, observar i experimentar la cultura gastronòmica del país. Els alumnes treballen amb productes escollits, relacionats amb l'estació de l'any, i elaboren una recepta, la treballen i se l'emporten. Cal inscripció prèvia.

Organització: Associació de comerciants del Mercat de la Boqueria

Casal-taller de cuina per a infants

27/6-1/7/05 i 4-8/7/05 ☉ DI.-dv., 9-13 h
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria
La Rambla, 91 Edif. Direcció, 3r
Tel. 616 976 893
www.cuinapernens.com

Tallers per a descobrir, observar i experimentar amb els aliments. Aquest estiu els petits s'iniciaran a saber comprar, veure la qualitat dels aliments, conèixer la seguretat a la cuina, la higiene i, naturalment, a cuinar i a tastar-ho tot. Cal inscripció prèvia.

Organització: Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria

La cuina amb Les Tres Bessones

9/7/05 ☉ 16-19 h
Hotel AC Barcelona
Pg. de Taulat, 278
Tel. 934 898 200
www.ac-hotels.com

La presentació del llibre *La cuina amb Les Tres Bessones* és una activitat adreçada a nens i nenes de quatre a sis anys, on escoltaran i practican la cuina de Les Tres Bessones. Cal inscripció prèvia.

Organització: Hotel AC Barcelona

El túnel dels sentits

15 i 16/10/05 ☉ 10-20 h
Hotel AC Barcelona
Pg. de Taulat, 278
Tel. 934 898 200
www.ac-hotels.com

Una manera de divertir-se aprenent els diferents aspectes del vi a través del túnel dels sentits: color, textura, intensitat i diferències entre un vi jove i un de més desenvolupat. Distinció d'aromes mitjançant essències, arrels, espècies...Utilització del tacte per a distingir textures i posterior degustació de diferents sucres de raïm. Edat: de dotze a setze anys.

Organització: Hotel AC Barcelona

43è Festival de la Infància

27/12/05-4/1/06 ☉ 11-20 h

Fira de Barcelona

Av. de la Reina Maria Cristina, s/n

Tel. 902 233 200

www.festivalinfancia.com

El Festival de la Infància és un parc recreatiu per a la població infantil de Barcelona i la rodalia. En l'edició d'enguany destaquen diversos actes en els quals seran presents l'alimentació, la cuina i la gastronomia.

Organització: Fira de Barcelona

Tallers infantils de gastronomia

4, 11 i 18/12/05 ☉ Dg., 11-13 h

Poble Espanyol de Barcelona

Av. del Marquès de Comillas, 13

Tel. 935 086 333

www.poble-espanyol.com

Diferents propostes de tallers gastronòmics per tal de conèixer la gastronomia nadalenca, identificar els nostres costums alimentaris i aprendre a cuinar receptes nadalenques.

Tallers familiars: Apropa't a la gastronomia

4/12/05 Elaboració d'un Tronc de Tió (pastís de galetes)

11/12/05 Elaboració de Figures de Massapà

18/12/05 Elaboració d'una Amanida amb salsa de torró de Xixona

Organització: Poble Espanyol de Barcelona

Patacutxi, taller de cuina per a infants

Març 2005 - març 2006 (excepte el juliol i l'agost)

☉ Ds. 13.30-15.30 h

Semproniana

Rosselló, 148

Tel. 934 531 820

Taller per a acostar la cuina als infants de quatre a deu anys, on aquests aprenen a fer pa i altres delícies, tot gaudint d'un àpat divertit. Cal inscripció prèvia.

Organització: Semproniana

Altres activitats

Taller de pastisseria infantil (pàg. 34)

Museu de la Xocolata

Taller de xocolata (pàg. 34)

Museu de la Xocolata

Festa d'aniversari (pàg. 34)
Museu de la Xocolata

Curs de cuina per a infants (pàg. 30)
Escola d'Hoteleria Pineda

MOSTRES AL CARRER

Llet Nostra amb el «Cow Parade» Barcelona 2005

Juny-agost 2005
Ciutat de Barcelona
Tel. 902 111 033
www.lletnostra.com, www.cowparade.com

Llet Nostra porta les vaques a Barcelona! Es tracta de l'exposició d'unes 200 vaques de fibra de vidre, de mida natural i dissenyades per artistes locals, als carrers, parcs i places del centre de Barcelona. Aquest és un acte públic que vol recaptar fons per afavorir una ONG de caire benèfic.

Organització: Cow Parade Holdings Corporation i Llet Nostra

XXV Mostra de Vins i Caves de Catalunya i XX Mostra de Cuina Barcelonina

22-25/9/05 ☎ 22, 18-22 h i del 23 al 25, 12-22 h
Moll de la Fusta
22, tarda; dies, tot el dia
Lloc per determinar
www.gremirestauracio.com

Es podran degustar més de 400 referències de vins i caves de les diferents denominacions d'origen de Catalunya en una trobada entre productors, consumidors i amants del vi i el cava. També hi haurà tast dels plats més significatius de la cuina barcelonina a càrrec de reconeguts restaurants de la ciutat.

Organització: INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) i Gremi de Restauració de Barcelona

Festa del Vi Novell 2005

11/11/05
Lloc per determinar

Presentació i degustació dels vins novells de diferents cellers catalans.

Organització: INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi)

CINEMA I MÚSICA

CINEMA

Cicle de cinema gormand

25/4-22/6/05 ⌚ DI. 20 h i dm. 20.30 h
Institut Francès de Barcelona
Moià, 8
Tel. 935 677 777
www.institutfrances.org

Cicle de cinema que barreja documentals i obres de ficció. De Jacques Feyder i la seva *Kermesse héroïque* a *La cuisine américaine*, de Jean-Yves Pitoun, passant per *Peau d'âne*, de Jacques Demy, vuit pel·lícules de ficció per a descobrir la cuina de totes les èpoques i d'arreu del món. Es distribuïran receptes tretes de les pel·lícules projectades. Totes les pel·lícules seran projectades en versió original subtitulada en castellà.

Organització: Institut Francès de Barcelona

Mondovino

26/10/05 ⌚ 20.30 h i 27/10/05 ⌚ 21 h
Institut Francès de Barcelona
Moià, 8
Tel. 935 677 777
www.institutfrances.org

Projecció de la pel·lícula *Mondovino*, de Jonathan Nossiter, sobre les vinyes a l'hora de la mundialització, en presència d'enòlegs i professionals del sector.

Organització: Institut Francès de Barcelona

Gastrònoms cel·lulòidics

14-20/11/05 ⌚ 19.30 h ó 22 h
Filmoteca de Catalunya
Av. de Sarrià, 33
Tel. 934 107 590
www.cultura.gencat.net/filmo

Setmana dedicada a la projecció de pel·lícules amb la gastronomia com a protagonista. Es podran veure films, en versió original subtitulada en castellà, com *El Festín de Babette*, *Deliciosa Martha*, *La gran comilona*, *La Bûche*, *Tortilla Soup*, *Un toque de canela* i *Chocolat*, entre d'altres. Paral·lelament es podrà gaudir de Bcncinemàpat, unes degustacions de plats relacionats amb els continguts de les pel·lícules, al restaurant Semproniana.

Organització: Filmoteca de Catalunya

Bcncinemàpat

Novembre 2005
Restaurant Semproniana
Rosselló, 148
Tel. 934 531 820

Coincidint amb el cicle de cinema i gastronomia, Gastrònoms cel·lulòidics, de la Filmoteca, hi haurà una degustació de plats cinèfils gastronòmics relacionats amb els continguts de les pel·lícules.

Organització: Exceltia i Ada Parellada

MÚSICA

Festa de la Música

21/6/05 ⌚ 21-1 h

Moià, 8 (esplanada davant de l'Institut Francès de Barcelona)

Tel. 935 677 777

www.institutfrances.org

Una *Soup-jockey* prepararà una bona dosi de sopa mentre, al costat, uns músics estimularan l'audiència al ritme del xup-xup de les olles. Per a completar aquesta alquímia, hi haurà una projecció d'imatges creades per a aquesta vetllada.

Organització: Institut Francès de Barcelona

EXPOSICIONS

Exposició «Llibres de cuina a Catalunya»

1/6-25/9/05 ⌚ DI.-ds., 10-19 h; dg. i festius, 10-14 h

Palau Robert. Cotxeres. Sala Petita

Pg. de Gràcia, 107

Tel. 932 921 262

www.gencat.net/probert

L'exposició prova d'acostar-nos a la cultura i a la història per mitjà dels llibres de cuina, com a testimonis que són de l'evolució de la cultura alimentària a casa nostra. També vol remarcar el que han representat les aportacions, les innovacions i l'evolució de la cuina catalana a través dels receptaris, a més de valorar les influències que aquesta ha rebut d'altres cultures i les que hi ha aportat. Hi haurà activitats complementàries, com xerrades, presentacions i col·loquis.

Organització: Palau Robert, Grupo RBA i Turisme de Barcelona

Exposició «La cuina dels genis del foc»

⌚ DI.-ds., 10-19 h; dg. i festius, 10-14.30 h

Palau Robert. Centre d'Informació de Catalunya

Pg. de Gràcia, 107

Tel. 932 388 091

www.gencat.net/probert

16/3-10/7/05

Nando Jubany. Restaurant Can Jubany de Calldetenes

13/7-18/9/05

Rosa Gil. Restaurant Casa Leopoldo de Barcelona

21/9-13/11/05

Carles Abellán. Restaurant Comerç 24 de Barcelona

16/11-15/01/06

Xavier Sagristà. Restaurant Mas Pau de Avinyonet de Puigventós

Espai dedicat a la gastronomia, amb la finalitat de presentar la trajectòria i l'obra dels cuiners i restauradors de més prestigi del nostre país.

Organització: Palau Robert

Taula

16/5-5/6/05 ☉ Matí dc., dj. i ds., 11-14 h; tarda dl., dm., dc. i dj., 16-21 h; matí i tarda dv., 11-21 h

Biblioteca Fort Pienc

Ribes, 14

Tel. 932 652 435

www.bcn.es/biblioteques

L'artista Joma realitzarà una instal·lació que parteix del joc polisèmic de la paraula taula, com a taula parada per un àpat i com a índex dels llibres. Partint d'aquest joc, en una taula preparada per un àpat hi haurà una col·lecció de dotze carpetes, que recordaran els menús i les cartes dels restaurants, amb clares referències bibliogràfiques.

Organització: Consorci de Biblioteques de Barcelona

Del negatiu al plat

2-23/6/05 ☉ Dl.-dv., 17.30-21.30 h i ds. 17-21 h

Espai de Fotografia F. Català-Roca, Golferichs, el Xalet

Gran Via de les Corts Catalanes, 491

10-14/11/05

Saló Barcelona Degusta

Fira de Barcelona. Recinte Montjuïc (M1)

Tel. 933 237 790

www.golferichs.org

Seguiment del camí que fa el producte, des del seu origen (mar o muntanya), fins al resultat final d'imaginar un plat, cuinar i combinar tots els seus ingredients, i presentar-lo a taula perquè sigui degustat i admirat. Col·laboradors: Restaurant Neichel, el Racó d'en Freixa, Comerç 24, Hofmann, elBulli, Patisserie Canal, Enric Rovira Xocolaters.

Organització: Fototeràpia

CURSOS I TALLERS

CURSOS MONOGRÀFICS

Cuina per a quedar bé. Taller i sopar

4/4 - 27/6/05 ☉ DI., 20-24 h

Petra

Sombrerers, 13

Tel. 934 531 820

El menú comprèn primer plat, segon plat i postres. Un dels plats el faran els assistents, els altres dos seran demostracions. Posterior sopar amb els tres plats elaborats. Cal inscripció prèvia.

Organització: Semproniana

Curs de tast de vins de la Mediterrània

6-8/6/05 ☉ 20.30-23 h

Col·legi Oficial de Farmacèutics

Girona, 64-66

Tel. 932 440 713

www.farmaceuticonline.com

L'objectiu d'aquest curs és donar a conèixer els vins dels tres primers països productors del món: França, Itàlia i Espanya. Cada dia es dedicarà a un d'aquests tres països, amb descripció dels corresponents vins, zones d'elaboració i varietats de raïm més habituals. Tast de vins en la segona part de cada sessió.

Organització: Col·legi Oficial de Farmacèutics de la Província de Barcelona

Curs de gastronomia i cerveses

27 i 29/6/05 ☉ 21-23 h

Col·legi Oficial de Farmacèutics

Girona, 64-66

Tel. 932 440 713

www.farmaceuticonline.com

Curs per a comprovar que una cervesa pot combinar tan bé amb tot tipus de plat i de cuina com el vi més versàtil. El curs consta d'una part teòrica, en què s'impartiran coneixements sobre la cervesa i la gastronomia, i d'una part pràctica, per a maridar una sèrie de cerveses amb uns plats determinats.

Organització: Col·legi Oficial de Farmacèutics de la Província de Barcelona

La taula al revés: paradoxes alimentàries

18-22/7/05 ☉ 9.30-14 h

Universitat de Barcelona

Tel. 934 035 880
www.ub.edu/juliols

Aquest curs, a partir de paradoxes reals o aparents, tracta alguns dels grans temes vigents de les relacions entre nutrició i salut, i benestar i qualitat de vida. Cal inscripció prèvia.

Organització: Els Juliols-UB

Cursos de formatges

28/9 i 19/10/05 ⌚ 21 h
Colmado Múrria
Roger de Llúria, 85
Tel. 932 155 789

Diverses demostracions relacionades amb el món del formatge afinat; cursets d'iniciació i consolidació en coneixements de matèria, tast, comparació, tall, servei i conservació. Cal inscripció prèvia.

Organització: Mestres Formatgers de Catalunya

Classe de cuina tailandesa

29/9/05 ⌚ 20.30 h
Restaurant Tivoli's Bistro
Magalhães, 35
Tel. 934 961 420
www.cetib.net

Breu introducció a la cuina de Tailàndia, presentació dels plats que es cuinaran i dels corresponents ingredients, demostració pas a pas dels processos i posterior sopar per a degustar els plats cuinats. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Curs de forneria i brioixeria

Setembre i desembre 2005 i març 2006 ⌚ DI.-dv., 9-13 h
Escola de Forners de Barcelona
Pau Claris, 141
Tel. 932 155 500
www.gremipabcn.com

Curs intensiu de 200 hores de formació totalment pràctica per a aprendre a fer pa i brioixos.

Organització: Fundació Gremi de Flequers de Barcelona

Bolets

18/10/05 ⌚ 19 h
Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona
Consell de Cent, 365
Tel. 934 961 420

www.cetib.net

L'ou de reig, el cep, el rovelló, el rossinyol, el fredolic, el camagroc, la llenega, el carlet, la tòfona, etc., ens explicaran com conèixer-los, trobar-los i després cuinar-los a casa. En acabar hi haurà un tast de bolets, cuinats per un professional i maridats amb un bon vi. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Curs de dietètica ecològica i naturista

Cursos trimestrals: octubre-desembre 2005 i gener-març 2006 ☎ Dm., 18.15-21 h; dc., 11.15-14 h i 17-19.45 h i dj., 11.15-14 h.

IFP Sanitària Roger de Llúria

Mare de Déu del Coll, 40

Tel. 932 171 046

www.estudiosdietetica.com

Curs per a recuperar el valor dels aliments, la importància de la manera de cuinar i aprendre a elaborar una sèrie de plats senzills però equilibrats sense deixar de ser gustosos. Cal inscripció prèvia.

Organització: IFP Sanitària Roger de Llúria

Curs de francès especialitzat: llengua i gastronomia

Octubre 2005-juny 2006

Institut Francès de Barcelona

Moià, 8

Tel. 935 677 777

www.institutfrances.org

Curs anual de seixanta hores dedicat al llenguatge de la cuina i la gastronomia, que permet de fer un recorregut per la França de les especialitats culinàries.

Organització: Institut Francès de Barcelona

Curs de cuina dietètica i terapèutica

Octubre 2005 - juny 2006

6 grups: ☎ Dm., 18.15-21 h; dc., 11.15-14 h; dc., 17-19.45 h; dj., 8-10.45 h; dj., 11.15-14 h i ds., 9-14 h

IFP Sanitària Roger de Llúria

Mare de Déu del Coll, 40

Tel. 932 171 046

www.estudiosdietetica.com

Curs per a aprendre receptes sanes, apetitoses i alhora terapèutiques, tenint en compte l'estació de l'any, les necessitats nutricionals de les persones, i ajudar, mitjançant l'alimentació, a pal·liar diverses patologies. Cal inscripció prèvia.

Organització: IFP Sanitària Roger de Llúria

Caça

9/11/05 ⌚ 19 h

Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Consell de Cent, 365

Tel. 934 961 420

www.cetib.net

Coincidint amb la fi de la veda de caça, tenim al nostre abast conills, llebres, perdius, faisans, tords, ànecs, colomins i caça major, gairebé a punt de cuinar. En acabar hi haurà un tast de perdiu roja, cuinada per un professional i maridada amb un bon vi. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Vins i xocolates

15/11/05 ⌚ 19 h

Ateneu Industrial

Pg. de Gràcia, 50, 5è

Tel. 934 961 420

www.cetib.net

Com conèixer la màgia de la xocolata. Com es fa, com es pren, com es conserva... Tast de diferents tipus de xocolata, combinats amb els vins més adients. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Menú de còctels per a Nadal

22/11/05 ⌚ 19 h

Ateneu Industrial

Pg. de Gràcia, 50, 5è

Tel. 934 961 420

www.cetib.net

Presentació d'un menú de còctels de cara a les festes nadalenques: aperitius, digestius i de cava. Explicació dels estris necessaris per a fer un bon combinat, diferents tècniques i ingredients principals. Per a acabar, preparació de còctels i posterior degustació. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Canapés i vins

13/12/05 ⌚ 19 h

Ateneu Industrial

Pg. de Gràcia, 50, 5è

Tel. 934 961 420

www.cetib.net

Una proposta per a aprendre a fer les combinacions més adients de canapés amb els millors productes, tant clàssics com sofisticats: Elaboració d'alguns i tast amb els vins que millor hi casin. Cal inscripció prèvia.

Organització: Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona

Curs de dietoteràpia oriental

Març-juny 2006 ☉ Dj., 8-10.45 h
IFP Sanitaria Roger de Llúria
Mare de Déu del Coll, 40
Tel. 932 171 046
www.estudiosdietetica.com

Tenint en compte els mètodes de diagnòstic de la medicina tradicional xinesa, aprendrem a elaborar dietes per a pal·liar malalties i millorar la nostra salut. Cal inscripció prèvia.

Organització: IFP Sanitària Roger de Llúria

Curs de suplementació dietètica

Març-juny 2006 ☉ Dm., 8-10.45 h o dj., 15.30-18 h
IFP Sanitaria Roger de Llúria
Mare de Déu del Coll, 40
Tel. 932 171 046
www.estudiosdietetica.com

Curs per a conèixer les algues, el pol·len, el llevat de cervesa, la gelea reial, el vinagre de poma, l'oli d'onagre, el germen de blat, l'oli de fetge de bacallà, l'oli de salmó, l'oli de borratxa, els oligoelements, etc.

Organització: IFP Sanitària Roger de Llúria

Cursos de cuina amb la Mireia Carbó

Tot l'any ☉ Dj. i dv., 10 h, 17 h o 19.30 h
Club Social Caprabo
Provença, 385-387, entl. 1a
Tel. 902 446 060
www.caprabo.es
Cal inscripció prèvia

Cursos per a acostar-se a la cuina més fàcil i actual, aprendre receptes senzilles, sense gaire complicacions i amb ingredients molt habituals. Són unes classes de cuina amb noves tècniques i consells molt pràctics.

Organització: Club Social Caprabo

Cursos al Mercat de la Boqueria

Cuina de mercat. Tot l'any (excepte l'agost) ☉ Dj., 10.30 - 12.30 h
Iniciació al tast de vins. Tot l'any (excepte l'agost) ☉ Dj., 20-22 h
Maridatges. Tot l'any (excepte l'agost) ☉ Dc., vespre
Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria
La Rambla, 91 Edif. Direcció, 3r
Tel. 933 040 272

www.boqueria.info

Cursos de cuina de mercat, tast de vins, maridatges, classes magistrals de grans cuiners, cuina per a infants, etc. Cal inscripció prèvia.

Organització: Associació de Comerciants del Mercat de la Boqueria

ALTRES CURSOS I TALLERS

La nostra cuina per als universitaris estrangers

Març 2005-març 2006
Mercats de Barcelona
Tel. 934 838 393

Sessió teòrica sobre la cuina catalana i posterior tast emmarcat en les activitats d'acolliment i benvinguda als universitaris estrangers per part del Barcelona Centre Universitari. Cal inscripció prèvia.

Organització: Barcelona Centre Universitari i Turisme de Barcelona

Tallers de cuina local i tradicional per a autòctons i estrangers

Tot l'any ☉ Cada dia, 12 i 18 h
Cook&Taste
La Rambla, 58, 3r.
Tel. 933 021 320
www.cookandtaste.net

Tallers de cuina local i tradicional de cuina i tast que ofereixen l'oportunitat d'aprendre a cuinar especialitats de la cuina mediterrània i gaudir-ne en un àpat. Els tallers s'imparteixen en anglès, francès, castellà o català. Cal inscripció prèvia.

Organització: Cook&Taste

Team Time Cooking

Tot l'any
Tel. 932 414 143

Programa formatiu i motivador que utilitza la gastronomia, la restauració, com a mitjà per a cohesionar equips, avaluar i desenvolupar competències, com ara orientació al client, negociació, creativitat, etc.

Team Time Cooking és membre de Barcelona Outdoor & Corporate Training.

Organització: Exceltia i Ada Parellada

Dieta mediterrània

Curs a distància. UB virtual
Brusi, 61
Tel. 932 413 968
www.ubvirtual.com

Durada 250 hores

Curs de postgrau a distància adreçat a diplomats i llicenciats amb interès o dedicació en els camps de l'alimentació, la gastronomia i les ciències dels aliments.

Organització: UB-Virtual

LA CUINA AMB ESTRELLES

Receptes per a una vida a l'espai

21/3/06

Lloc per determinar

Astronautes i especialistes de l'Agència Europea de l'Espai tastaran a Barcelona les propostes gastronòmiques de la cuina catalana dels millors xefs locals. L'Agència Europea de l'Espai estudiarà la possibilitat que alguns d'aquests àpats formin part del menú dels astronautes europeus a l'Estació Espacial Internacional. Paral·lelament s'organitzaran actes per a públic en general i escoles.

Organització: Ajuntament de Barcelona, Comunitat de Ciutats Ariane (CVA), Agència Espacial Europea (ESA) i Turisme de Barcelona amb la col·laboració d'Alimentació i Ciència (ALÍCIA)

Sopars amb estrelles. Gastronomia i astronomia

16/6-10/9/05 ☉ 21-24 h

Observatori Fabra

Carretera de l'Observatori Fabra, s/n

Tel. 902 502 220

www.icxauxa.es

Els jardins de l'Observatori Fabra es converteixen en les nits d'estiu en l'escenari d'una singular proposta que combina l'activitat gastronòmica amb la científica. Els sopars, de temàtica astronòmica, conclouran amb una observació astronòmica amb el telescopi de l'Observatori.

Organització: Iniciatives Culturals Xauxa, SL. Proposta gastronòmica: Laie

CONFERÈNCIES I COL·LOQUIS

La cuina catalana s'examina: Una visió crítica de la nostra gastronomia

3-4/3/06

Casa Batlló

Pg. de Gràcia, 43

Tel. 932 160 306

www.barcelonaturisme.com

Experts i crítics del món es reuniran a Barcelona per analitzar i avaluar la nostra cuina. El seu veredictes ens ajudarà a identificar la trajectòria que ha seguit la cuina catalana en aquests últims anys i ens descobrirà les tendències per als venidors.

Organització: Acadèmia Catalana de Gastronomia i Turisme de Barcelona

El patrimoni en el plat: cuines de la Mediterrània i de l'Amèrica Llatina

2/6/05 ⌚ 18-21 h

Palau de les Heures

Campus Mundet

Pg. de la Vall d'Hebron, 171

Tel. 934 034 781

Taula rodona de reflexió sobre el paper del patrimoni gastronòmic mediterrani i la seva relació amb l'Amèrica Llatina, tenint sempre en compte el punt de vista turístic.

Organització: Universitat de Barcelona

Conferències sobre alimentació

⌚ 19 h

Institut d'Estudis Catalans

Carme, 47

Tel. 933 248 580

En diferents taules rodones es debatran temes de caire tecnològico-científic.

2/6/05

Que sabem dels fitoesterols i les isoflavones?

15/9/05

Els nous aliments que venen i les seves tecnologies

A càrrec de Fernando Abadia, ILPRA

20/10/05

La cultura del vi i la salut

A càrrec de la Doctora Maria del Carmen de la Torre Boronat, farmacèutica

Organització: Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació

Conferència dietètica, ecològica i terapèutica

5/7/05 ⌚ Dm., 19.30 - 21 h; 7/7/05 ⌚ Dj., 12 - 13.30 h

IFP Sanitaria Roger de Llúria

Mare de Déu del Coll, 40

Tel. 932 171 046

www.estudiosdietetica.com

«Que el teu aliment sigui la teva medicina i que la teva medicina sigui el teu aliment», a càrrec de la doctora Olga Cuevas. Cal inscripció prèvia.

Organització: IFP Sanitària Roger de Llúria

Cuinar és cultura

8/11/05 ⌚ 21 h
Col·legi Oficial de Farmacèutics
Girona, 64-66
Tel. 932 440 713
www.farmaceuticonline.com

Taula rodona, sobre temes diversos, amb la participació d'un cuiner, un farmacèutic especialista en nutrició i un antropòleg especialista en hàbits alimentaris.

Organització: Col·legi Oficial de Farmacèutics de la Província de Barcelona

Col·loqui franco-català Brillât Savarin

12-16/12/05
Institut Francès de Barcelona i Universitats de Barcelona
Moià, 8
Tel. 935 677 777
www.institutfrances.org

Aquest col·loqui vol celebrar els 250 anys del naixement de Brillât Savarin i evocar les relacions culinàries entre ambdós països, examinant l'evolució encreuada de llurs cuines i gastronomies.

Organització: Institut Francès de Barcelona, Servei per la Ciència i la Tecnologia de l'Ambaixada de França, Universitats de Barcelona i Fundació Institut Català de la Cuina

El gust de la paraula. Gastronomia i literatura

5, 6, 13, 19, 21 i 28/10/05
Biblioteques de Barcelona
Tel. 933 161 000
www.bcn.es/biblioteques

Cicle dedicat a la relació entre gastronomia i literatura, que tants escriptors han practicat, com ara Pla, Cunqueiro, Camba, Vázquez Montalbán, Tabucchi, entre d'altres. Es tracta d'examinar el vincle de sensualitat i plaer que uneix aquests dos àmbits: lectura i menjar. Diversos experts, des de crítics fins a cuiners explicaran el seu punt de vista pel que fa al cas.

Organització: Consorci de Biblioteques de Barcelona i Llibreria Laie

Cicle literari «Les mots à la bouche»

Primer trimestre 2006
Institut Francès de Barcelona
Moià, 8
Tel. 935 677 777
www.institutfrances.org

Hi participaran escriptors gormands i lingüistes que hagin escrit llibres de cuina o que hagin evocat la cuina i la gastronomia en la seva obra, com ara Gerard Oberlé, Marie Rouanet, Régine Desforges, Amélie Nothomb i Alberto Manguel, entre d'altres.

Organització: Institut Francès de Barcelona

Calentament global i vi

24 i 25/3/06
Hotel Hesperia Sant Just
Frederic Mompou, 1 (Sant Just Desvern)
Tel. 952 83 98 98
www.thewineacademy.com

Experts de tot el món es reuniran en presentacions i taules rodones per estudiar i analitzar què és el calentament global i quines són les repercussions directes a la indústria vitivinícola mundial. Es cobriran aspectes relatius a la enologia, vinificació, viticultura, economia i marketing.

Organització: Academia del Vino de España

TASTS

Iniciació al món del cafè i degustació

A partir de març 2005 ☉ Dc. 19-20.30 h
Fòrum Cultural del Cafè
Pl. de Ramon Berenguer el Gran, 2, Esc. Esq., Entl., Local 5
Tel. 933 103 833
www.forum-cafe.com

Sessió teòrica i pràctica sobre la cultura del cafè, amb projecció d'una pel·lícula i posterior degustació de diverses varietats d'aquest producte. Introducció al món del cafè, les seves diferents varietats i la distinció d'aromes i sabors. Cal inscripció prèvia.

Organització: Fòrum Cultural del Cafè

Tast d'iniciació a la xocolata

3/6, 16/9, 7/10, 11/11, 2/12/05, 13/1, 3/2 i 3/3/06 ☉ 19.30 h
Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona
Muntaner, 70-72
Tel. 932 072 516
www.chococao.com

Tast i xerrada sobre la xocolata, en què es combinen explicacions sobre la història i el conreu del cacau amb la producció de les diferents varietats de xocolata. A més a més, comprèn un tast per a conèixer i analitzar els diferents tipus de cacau i xocolata. Cal inscripció prèvia.

Organització: Instituto del Cacao y el Chocolate (ICC) amb la col·laboració de l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona

Descobreix el món del cava

13-17/6/05 ☉ 17.30 h o 19.30 h
Club Social Caprabo
Provença, 385-387, entl. 1a

Tel. 902 446 060
www.caprabo.es
Cal inscripció prèvia

Per als amants del cava i per als qui vulguin aprendre com servir-lo i degustar-lo. Tast a càrrec d'un enòleg expert, que ensenyarà a gaudir profundament d'aquesta joia de la nostra terra.

Organització: Club Social Caprabo

Tast d'embotits catalans

Setembre 2005 ⌚ 11 h, 17.30 h o 19.30 h
Club Social Caprabo
Provença, 385-387, entl. 1a
Tel. 902 446 060
www.caprabo.es
Cal inscripció prèvia

Tast per a conèixer l'origen, l'elaboració i el gust dels tradicionals embotits catalans. Aquesta és l'oportunitat ideal per a retrobar-se amb els sabors d'aquests productes elaborats a pagès i conèixer-ne les característiques.

Organització: Club Social Caprabo

Tast de pa artesà

Setembre 2005
Pl. del Palau de la Virreina
La Rambla, 99
Tel. 932 155 500
www.gremipabcn.com

En el marc de les Festes de la Mercè hi haurà un tast de pa artesà pels vianants de la Rambla de Barcelona.

Organització: Gremi de Flequers de Barcelona i Ajuntament de Barcelona

Tast de formatges

Octubre 2005 ⌚ 11 h, 17.30 h o 19.30 h
Club Social Caprabo
Provença, 385-387, entl. 1a
Tel. 902 446 060
www.caprabo.es
Cal inscripció prèvia

Tast per a conèixer l'origen, l'elaboració i el gust de diversos formatges i aprendre com assaborir-los intensament i les diverses aplicacions que poden tenir a la cuina.

Organització: Club Social Caprabo

Tast de bacallà

9/2/06

Mercat d'Horta

Tajo, 75-79

Dins el marc del Carnaval i coincidint amb l'enterrament de la sardina, es farà una degustació de brandada de bacallà per a unes mil persones.

Organització: Copesco & Sefrisa

Llocs on, de forma regular o per encàrrec, es realitzen tasts

Cata 1.81

València, 181

Tel. 933 236 818

Can Ravell

Aragó, 313

Tel. 934 575 114

www.bcnshopping.com/ravell

Casa Pepe

Pl. de la Bonanova, 4

Tel. 934 180 084

www.casapepe.info

Celler de Gelida

Vallespir, 65

Tel. 933 392 641

www.cellerdegelida.net

El Celleret

Craywinckel, 5

Tel. 934 174 698

Vila Viniteca

Agullers, 7

Tel. 932 683 227

www.vilaviniteca.es

Lavinia Barcelona

Av. Diagonal, 605

Tel. 933 634 445

www.lavinia.es

Vinifera

Rbla. de Catalunya, 31, Pral. 1a.B

Tel. 934 883 173

www.vinifera.info

Via Foral!

Riera de Sant Miquel, 25

Tel. 934 153 915

www.viafora.com

SIMPOSI I CONGRESSOS

IV Simposi Internacional sobre Alimentació Mediterrània «Patrimoni gastronòmic i turisme cultural a la Mediterrània»

8-10/6/05 ☎ Dc. 19-21h, dj. 9-14h i 15.30-21 h, dv. 9-14 h

IEMED (Institut Europeu de la Mediterrània)

Girona, 20

Tel. 932 449 850 ó 934 034 781

www.iemed.org

Simposi internacional sobre alimentació mediterrània, tant per a professionals com per al públic interessat, que tractarà temes relacionats amb el turisme i el patrimoni alimentari a la Mediterrània.

Organització: Institut Europeu de la Mediterrània, Universitat de Barcelona i Fundació Viure el Mediterrani

III Congrés Mundial de la Pasta

23-26/10/05

Hotel Arts

Marina, 19-21

Tel. 932 211 000

www.pastaworldcongress.com

Reunió quinquennal de fabricants de pastes alimentàries, d'àmbit mundial, amb l'assistència de tècnics, cooperatives agrícoles, proveïdors de maquinaria, metges, professors i experts en nutrició. Tractaran temes d'actualitat alimentària en cinc grups de treball: nutrició, tecnologia, matèries primeres, promoció de la pasta i mercat.

Organització: UNAFPA, AEFPA i UNIPI

CuinÀsia. I Congrés Europeu de Cuina i Cultura Asiàtica

7-10/11/05 ☎ 10-18 h

CosmoCaixa

Teodor Roviralta, 47-51

Tel. 934 394 188

www.cuinasia.com

Esdeveniment que ens fa conèixer la cultura i cuina de varis països asiàtics, mitjançant conferències amb sessions magistrals de prestigiosos cuiners de cada país per a aprendre *in situ* els diferents ingredients i tècniques que fan servir. També hi haurà sopars preparats pels diferents cuiners participants.

Organització: ASiAA Consulting

VI Congrés Internacional de Barcelona sobre Dieta Mediterrània

8-9/3/06

Fira de Barcelona (Saló Alimentària)

Recinte Gran Via (M2). Pavelló 1

Polígon Pedrosa (L'Hospitalet de Llobregat)

www.dietamediterranea.com

Congrés internacional bianual sobre la dieta mediterrània, l'alimentació i la salut. Les últimes investigacions en aquest camp a càrrec de reconeguts experts internacionals: obesitat infantil, síndrome metabòlica i malalties cardiovasculars, i dieta mediterrània.

Organització: Fundació per al Desenvolupament de la Dieta Mediterrània

TROBADES

Taste for Peace

10/6/05 ⌚ 13.30 h

Presentació del moviment a l'IEMED (Institut Europeu de la Mediterrània)

Girona, 20

Tel. 934 053 334

www.tasteforpeace.com

Taste for Peace és un moviment amb vocació universal, nascut a Barcelona i impulsat per persones vinculades al món de la gastronomia, que treballa per l'entesa i la concòrdia entre els homes i els pobles, com també pel desenvolupament d'una cultura per la pau. Proposa difondre els valors que se susciten mitjançant la convivència al voltant de la taula com a vehicle per a facilitar la comprensió i la relació pacífica i fraternal entre les persones.

Organització: Fundació Viure el Mediterrani, Fundació Institut Català de la Cuina i Institut Europeu de la Mediterrània

Merca-Rest

6/6/05 ⌚ 9.30-18 h

Mercabarna

Zona Franca, sector C

Tel. 900 900 221 ó 935 563 000

www.mercabarna.es

Aquest és l'únic fòrum sobre aliments frescos (fruita, hortalisses, peix, marisc, carn, delicadeses...) adreçat al sector HORECO (hostaleria, restauració i col·lectivitats), amb les següents activitats: conferències, demostracions culinàries, exposició comercial i tast continuat.

Organització: Mercabarna i CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme

Llibres a la sobretaula del GREC

27/6-8/8/05 ⌚ 20-1 h
Restaurant del Teatre Grec
Pg. de Santa Madrona, s/n. Montjuïc
Tel. 935 040 434
www.cett.es

L'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia i l'Any del Llibre es fusionen en el festival GREC 05. Al llarg dels 43 dies del festival s'han seleccionat diferents llibres de cuina de xefs catalans, aquestes obres es troben a l'abast dels assistents, els quals podran degustar receptes inspirades en la cuina de l'autor corresponent.

Organització: CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme amb la col·laboració de La Llibreria Gastronòmica

Festival Àsia

6-9/10/05 ⌚ 12-2 h
Mercat de les Flors
Pl. de Margarida Xirgu
Tel. 932 684 855
www.momproduccions.com

Festival anual dedicat a la difusió de les cultures de l'Àsia, on participen companyies professionals de les arts escèniques. Disposa, a més a més, d'un important i destacat apartat de gastronomia asiàtica, en el qual són representats els restaurants asiàtics presents a Barcelona.

Organització: Casa Àsia i MOM Produccions

Setmana gormands i gurmets a la francesa

12-16/12/05 ⌚ 19.30 h
Institut Francès de Barcelona
Moià, 8
Tel. 935 677 777
www.institutfrances.org

Una setmana per a viure l'art de la taula, els productes i els vins francesos, com també la manera de degustar-los i adaptar-los. Invitació de grans xefs francesos i francòfons perquè dialoguin amb xefs catalans, sobre cuina i sobre sala, en honor de l'art de la taula. Després de cada conferència hi haurà una degustació al restaurant de l'Institut. Cal inscripció prèvia.

Organització: Institut Francès de Barcelona

Els cuiners parlen de llibres de cuina

Tot l'any, un dilluns al mes (excepte l'agost) ⌚ 19.30 h
Laie Llibreria Cafè
Pau Claris, 85
Tel. 933 181 739 i 933 027 310
www.laie.es

Cicle de xerrades de cuiners professionals que comentaran llibres de cuina. Paral·lelament hi haurà exposicions dels llibres comentats, elaboració d'un menú especial amb el conjunt de les receptes escollides pels conferenciant i un homenatge a Manuel Vázquez Montalbán i a Nèstor Luján en les seves facetes de gastrònoms.

Organització: Laie Llibreria Cafè

CONCURSOS I PREMIS

Concurs «Millor Sommelier de Catalunya 2005»

6/6/05 ⌚ Final 19 h
Barceló Hotel Sants
Pl. dels Països Catalans, s/n
Estació Barcelona Sants
Tel. 932 412 755

El guanyador competirà amb els finalistes de cada una de les comunitats autònomes de l'Estat espanyol per obtenir el títol de «Millor sommelier d'Espanya 2005». Les proves consistiran a dominar diferents aspectes dels coneixements propis dels experts.

Organització: Associació Catalana de Sumillers

Concurs de truites amb farciment vegetal

17/12/05
Jardí Botànic de Barcelona
Dr. Font i Quer, 2
Tel. 934 264 935
www.jardibotanic.bcn.es

Premi al millor sabor i a la millor presentació.

Organització: Associació d'Amics del Jardí Botànic de Barcelona

«Concurso Cocinero del Año»

Final: 6-10/3/06
Saló Alimentària
Tel. 932 444 441
www.concursococinero.com

Concurs d'àmbit estatal, amb l'objectiu de promocionar i prestigiar la professió dels xefs de l'Estat espanyol. Activitat adreçada als professionals.

Organització: Catereventos, SL

Aquest programa és subjecte a possibles canvis. Consulteu www.barcelonaturisme.com per a properes actualitzacions.