



Talleres de gastronomía y amigos

Cuina&Friends es el espacio gastronómico donde os ofrecemos talleres para aprender, compartir y disfrutar de la cocina.

TALLERES PRIMAVERA 2017 - EL MUNDO DEL PAN



10€

PA DE PAGÈS

Sábado 6 de mayo de 2017

Taller donde podéis conocer los ingredientes y las características del auténtico pan de pagès catalán. Aprenderemos a identificar la corteza y la miga suave y tierna. Os iniciaréis en el amasado del inconfundible redondo. Finalizaremos la pieza practicando la característica apertura principal en la parte superior. Recordaremos las posibilidades gastronómicas de este pan. Y evidentemente haremos una degustación de pan con tomate. Trabajaremos dos presentaciones: una **variedad de 500 gramos** y una **variedad de 1kg**. El pan resultante mantendrá su frescura de dos a tres días.



10€

CHAPATA

Sábado 13 de mayo de 2017

Aprenderemos a identificar el verdadero pan de chapata y a conocer sus peculiaridades más apreciadas. Nos familiarizaremos con la característica corteza crujiente y la resistente miga de esta variedad de origen italiano. Analizaremos los diferentes ingredientes y las proporciones correspondientes, así como la técnica de elaboración y horneado. Trabajaremos una **presentación de 500 gramos**. Aprenderemos a proteger el pan para una conservación más larga posible.

Grupos reducidos de 12 personas



15€

BAGUETTE

Sábado 20 de mayo de 2017

Descripción. Aprenderemos a diferenciar la auténtica baguette de otras variedades que a menudo son presentadas como tal. Conoceremos la historia y las posibilidades de esta variedad de origen francés.

Elaboraremos **dos baguettes** y también **flautas pequeñas** para la elaboración de bocadillos, entrantes y aperitivo. Compartiremos un pequeño taller de elaboración de aperitivos a partir de las flautas.



15€

MULTICEREALES

Sábado 27 de mayo de 2017

Nos acercaremos a las diferentes variedades de pan de multicereales que podemos encontrar en el mercado. Conoceremos las propiedades de las diferentes semillas y componentes y el resultado de su combinación. Os propondremos algunos maridajes de estas composiciones con recetas poco conocidas.

Elaboraremos **dos variedades** diferentes de piezas de unos **300 gramos** de pan de multicereales.

Plazas Limitadas



PACK PRIMAVERA 3x2
3 talleres (libre elección)
20€

Ofrecemos por tiempo limitado un pack de diversos talleres a precio reducido. Si te inscribes a 3 talleres (de libre elección) **uno** de ellos será **gratuito**

¡El que tú decidas!

*Oferta disponible hasta finalizar inscripciones.



PACK ALL IN
Inscripción en los 4 talleres
30€

Iniciaremos la sesión conociendo la variedad de pan seleccionada, los ingredientes y orígenes y algunas curiosidades.



Amasaremos el pan y lo dejaremos fermentar. Finalizaremos la sesión con una pequeña degustación.



Haremos una **cata** informal de propuestas gastronómicas asociadas a cada tipo de pan y acompañado de una copa de vino.

No es necesario traer ningún utensilio. El precio **incluye los materiales** necesarios. Nosotros os proporcionaremos delantal y sombrero para la realización de la actividad.

Podéis dejarnos la masa que habéis elaborado y la horearemos para que la podáis recoger más tarde.

Los talleres durarán **4 horas**. Finalizan al mediodía (14:00 horas). Nos encontraremos en nuestro obrador a las 10:00 horas.

Los talleres serán **impartidos por profesionales** relacionados con el mundo de la panadería.

Todos ellos se desarrollarán en **Cuina&Friends** (carrer Vinya vella, 33. Tarragona).

Cuina&Friends es una iniciativa surgida de la suma de esfuerzos de profesionales del mundo de la cocina, la educación y la comunicación. Funcionamos como cooperativa desde el año 2010 en la ciudad de Tarragona. Ofrecemos talleres y organizamos eventos sobre la gastronomía en nuestras instalaciones del centro de la ciudad.



Disponemos de unas amplias instalaciones con **dos cocinas** perfectamente equipadas y un taller obrador para la elaboración de producto. Cada cocina cuenta con un espacio propio para acoger grupos.

Nos acercamos a la cocina mediterránea y de proximidad. Trabajamos los productos y elaboraciones propias de cada estación del año. Integramos las **recetas tradicionales con las técnicas más actuales** para que podáis revivir o redescubrir elaboraciones clásicas puestas al día.

Pero también os proponemos sentir la cocina como un momento mágico para compartir con otras personas con una conversación distendida y una copa de vino.

Como cada temporada os presentamos diversos talleres en torno a diferentes núcleos temáticos. Para esta primavera os proponemos una serie de talleres relacionados con el mundo del pan. Os ofrecemos una actividad diferente para cada variedad de pan.

Podrás elaborar tu propio pan **mientras conversas con otras personas** como tú.

Los talleres están pensados tanto para los que ya habéis hecho pan antes como para los que os animéis por primera vez.

* El pan recién horneado estará a vuestra disposición entre las 18.00 y las 20.00 horas del propio sábado.

* Podéis recoger el pan en nuestro horno - obrador asociado "Forn La Romana" (carrer Bel tall, 22. Tarragona).

* La inscripción a cualquier taller será cancelable hasta una semana antes del inicio de la actividad. Superado este plazo no devolveremos en ningún caso el importe de inscripción.