



ALIMENTANT ELS SENTITS

LLUÍS PENYAFORT

Divulgador, cuíner i assessor gastronòmic.

ALIMENTANT ELS SENTITS

La cuina és el procés pel qual els aliments són alterats per facilitar-ne el consum i nodrir-nos. Però també és la recerca de l'hedonisme gustatiu, l'eina amb la qual es processen tradicions i cultura i l'acció que canalitza reunions i actes socials. És per això que la gastronomia, unió de la cultura, la societat i la tradició a través dels fogons, representa en gran mesura els diferents pobles. Alimentat els sentits és un taller de cuina adreçat a l'alumnat de La Nau Gran a través del qual viatjarem entre receptaris per gaudir, sentir, aprendre i cuidar-se a través dels aliments. Entre tots aconseguirem passar una bona estona al voltant del foc, que és on sorgeixen les millors històries. Aquest taller és teòrico-pràctic, cada dia es realitzaran algunes receptes amb l'objectiu d'obtenir destresa, aprendre tècniques i comprendre què passa amb els aliments en alterar-los. Recuperarem la tradició culinària i planejarem sobre les noves tendències i influències en el món de l'alimentació, buscant en tot moment alimentar els nostres sentits a la vegada que cuidem els nostres cossos i les nostres ànimes.

ALIMENTANT ELS SENTITS

TEMARI

1. Aladroc marinat amb gíngebre i cítrics Coca de metall amb sardines Arròs melòs de sépia i carxofes
2. Paté de lletilles i espècies amb pa namm Gyozas japoneses de porc Cuscús de pollastre i moniato amb espècies
3. Xampinyons amb picaeta Mandonguilles d'abaejo i all-i-oli de morter Canalons de floricol i pollastre
4. Coca integral de ceba i pimentons Fideuà de calamars i bròquil Pastís de poma i canyella
5. Crema de carlota al curry amb rosquilletes de sésam Albergines farcides amb cremós de formatge de cabra Rellom de porc amb puré de carabassa i prunes
6. Coca d'espínacs i botifarra Figatells de sépia amb maionesa de llima Arròs sec de conill, bajoquetes i alls tendres

ALIMENTANT ELS SENTITS

ORGANITZEN



VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA
CENTRE CULTURAL
GASTRONOMIA



la **Nau Gran**

VNIVERSITAT ID VALÈNCIA

COL·LABORA



MENÜ

Lloc

*CdT Centre de Turisme València
Passeig de la Alameda, 37*



Dimarts



Calendari

- Abril: 26*
- Maig: 3, 10, 17, 24, 31*



Horari:

*16:30 a 19:00
Preu: 25,00€*