



Taller

Cuines jueves: cuina sefardita i cuina asquenazita

Sessió pràctica del 'Cuinem [i mengem] la història'

Presentació

Un taller participatiu en el que alternarem plats de les dues tradicions culturals provinents de llocs geogràfics diferents i veurem com es barregen en les cuines jueves contemporànies que trobem a Israel i arreu del món.

Professors i xefs

Montse Blanch

Cuiner i membre de l'Academia Andaluza de la Gastronomía i el Turismo. És l'autor de *Sabores de Sefarad. Secretos de la cocina judeoespañola* editat per la Red de Juderías de España, entitat amb la que col·labora difonent el patrimoni gastronòmic sefardí.

Jaume Aubanell

Escriptor i gastrònom. Coordinador del cicle 'Cuinem [i mengem] la història' d'Arqueonet.

Informació pràctica

Lloc

Barcelona Cuina Natural

Carrer del Berlinès, 3, 08006 Barcelona
FCC: Línia 7 Pàdua o Putxet



Data i hora de trobada

Dijous, 19 de maig de 2022.
A les 18:30h.

Preu

75 €

Per a aquelles persones que cursen el cicle complet 'Cuinem [i mengem] la història' 2021-2022, aquesta activitat és gratuïta, ja que forma part de les activitats ordinàries del cicle.

Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç: <http://www.arqueonet.net/cat/contacte.html>
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a arqueonet@arqueonet.net, indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona