

TALLER: SALSES FRESQUES D'ESTIU

Nom del/a tallerista: Associació Cultural i Gastronòmica Manjaretti

Currículum del/a tallerista: En el 2008, un grupo de **chicas italianini** con la pasión por la cocina, montó un rincón con sus platos en la fiesta mayor de Mataró, nos hacíamos llamar *Le Quattro Sante* y así empezó todo.

Creemos que Cocinar con ingredientes de calidad es una herramienta para nuestro bienestar y somos conscientes de que nuestra alimentación, junto a un consumo responsable, pueden ser un motor de empoderamiento y de cambio para una sociedad más abierta, inclusiva y sostenib

Explicació del taller / Metodologia d'aprenentatge: Aprendrem a preparar una selecció de salses delicioses i versàtils, perfectes per a tot tipus de plats! Treballarem el clàssic *pesto* genovès, el dolç i exòtic *chutney* de mango, la refrescant salsa *agridulce* oriental, el potent *chimichurri* argentí, el romesco Manjaretti (especial del chef), una salsa picant de tomàquet i la refrescant salsa síria de iogurt. Totes són ideals per a amanides, entrepans, guarnicions de carn o *dips* per a *crudités*.

Persones a les què va dirigit: Qualsevol persona amb inquietuds culinàries.

Requisits: cap.

Què cal portar: El suplement de 8€ en efectiu que es pagarà el primer dia del taller.

Es recomana portar carmanyola.

Altres anotacions:

-
- **La inscripció** es farà efectiva un cop hagueu abonat l'import corresponent. El pagament es pot fer en efectiu o amb targeta.
 - El Centre es reserva el dret de **suspènre els tallers** que no tinguin un nombre mínim de persones inscrites o per qualsevol altre motiu que afecti el bon funcionament de l'activitat. En aquest cas, es retornarà l'import abonat i els suplementes de material.