

Xerrada – col·loqui

Taula rodona sobre la influència de les cuines de l'Àsia Oriental en la forma de menjar d'occident



Clausura del cicle Cuinem [i mengem] la història 2018-2019 sobre les cuines i la cultura del menjar a l'Àsia oriental

Organitzat per:



Amb la col·laboració de:

nyam · la cuina o la vida
by Jaume Aubanell

ba | tec
el cel ponent a la cuina
de barcelona



Miele
CENTER

dos palillos
en casa camper

高
RESTAURANTE SHANGHAI

WAGOKORO
CUINA JAPONESA

COMER
JAPONES-COM

malaiKa
VIATGES

Presentació

Tertúlia oberta sobre la influència de la cuina de l'Àsia oriental en la cultura culinària occidental i en la de Catalunya en particular. L'alta cuina. La fusió. La incidència en les nostres receptes tradicionals. El fast food. El menjar que fem a casa. Vies de transmissió. Menjar que fem a casa.

Data i hora

Dimecres 29 de maig de 2019, de 19:00 a 21:00

Lloc (pendent de confirmar)

Casa Àsia

Pavelló de Sant Manuel, Sant Antoni Maria Claret, 167, 08025 Barcelona
(Previst un canvi de seu, confirmarem la seu en el seu moment)
933 680 836 - <https://www.casaasia.es/> - casaasia@casaasia.es

Professors, xefs i col·laboradors que hi participen

Jaume Aubanell

Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'
Autor del bloc La cuina o la vida: <http://lacuinaolavida.blogspot.com/es/>

Roger Bonafont

Professor d'història i cultura de l'Àsia Oriental i guia de viatges a 'Ves que vinc'
(<http://www.vqvtours.com/vesquevinc/>)

Albert Raurich

Xef del restaurant Dos Palillos i ex-cuiner del Bulli (<http://www.dospalillos.com/>)

Josep Maria Kao

Xef del restaurant Shanghai (<https://shanghai-bcn.com/>)

Roger Ortuño

Crític gastronòmic i autor de web comerjapones.com (<http://comerjapones.com/>)

Toni Massanés

Director general de la Fundació Alícia (<http://www.alicia.cat/ca/>)

Inscripció

Podeu fer preinscripció per qualsevol de les següents vies:

1. **Per correu electrònic:** enviar un missatge a l'adreça arqueonet@arqueonet.net especificant el nom de l'activitat i les dades de cada participant que s'inscriu (nom i cognoms, adreça electrònica i telèfon de contacte)
2. **Per la pàgina web d'Arqueonet,** a través de l'enllaç següent:
http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html
Complimentar els camps de dades personals indicats a la pàgina web i, en el camp "Missatge", especificar el nom de l'activitat
3. **Per telèfon:** la preinscripció també es podrà fer per telèfon, als números 937423014 o 667013352.
4. **Presencialment:** a Arqueonet, carrer Sepúlveda 79 – 08015 Barcelona, de dilluns a divendres de 10h a 14h i de 16h a 20h