



## Curs de cuina xinesa FICB: cuina de primavera

Publicat dilluns 18 de març, 2024

La Fundació Institut Confuci de Barcelona presenta un nou projecte gastronòmic, amb què podràs **viatjar a la Xina a través dels seus sabors**.

De la mà de Wenbin Peng, natural de Hunan, experimentat cuiner i sommelier, realitzaràs un recorregut per la **gastronomia del nord i el sud de la Xina**, aprendràs les tècniques de cuinat i preparació d'aliments, descobriràs nous sabors i ingredients i prepararàs plats que podràs reproduir a casa.

El curs és **totalment participatiu** i inclou una **degustació** dels plats cuinats al final de cada sessió.

La segona edició està dedicada a la **cuina xinesa de primavera**, amb plats que representen els ingredients i sabors característics de la temporada: cuina fresca, plena de color, rica i fragant, on les verdures, hortalisses i brots prenen el protagonisme, ja sigui com a plat principal o com a acompanyament per a carns i peixos.

**Places limitades.**

### DATES I HORARI

Del 15 d'abril al 6 de maig (4 sessions)

Dilluns de 18:00 a 20:00 h

## LLOC

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

## PREU DEL CURS

150€ (4 sessions)

La FICB es reserva el dret de cancel·lar el curs si no s'arriba al mínim d'inscrits.

[Descarrega el programa curs de cuina xinesa de primavera \(PDF\)](#)

## PROFESSOR

**Wenbin Peng (Hunan, 1982):**

A més de l'aprenentatge diari a la cuina de la seva família, la seva trajectòria acadèmica inclou formació a l'escola Hofmann, un Diploma Superior de Sommelier de CETT i un Diploma WSET 3. Wen ha treballat a restaurants d'Europa i de la Xina, guardonats amb el Michelin Bib Gourmand i altres reconeixements significatius (La Mundana Barcelona, Chungking Noodles Berlin, Pema-Karakal Tibetan Restaurant Shangri-La...). Apassionat de la cuina, fusiona amb habilitat l'estil de cuina de Xiangxi (Hunan Occidental) amb altres estils tradicionals xinesos a [PENG'S Barcelona](#), un refugi d'innovació culinària fundat al 2020.