



Curso de cocina china FICB: cocina de primavera

Publicado lunes 18 de marzo, 2024

La Fundació Institut Confuci de Barcelona presenta un nuevo proyecto gastronómico, con el que podrás **viajar a China a través de sus sabores**.

De la mano de **Wenbin Peng**, natural de Hunan, experimentado cocinero y *sommelier*, realizarás un recorrido por la gastronomía del norte y el sur de China, aprenderás las técnicas de cocinado y preparación de alimentos, descubrirás nuevos sabores e ingredientes y prepararás platos que podrás reproducir en casa.

El curso es **totalmente participativo** e incluye una **degustación** de los platos cocinados al final de cada sesión.

La segunda edición está dedicada a la **cocina china de primavera**, con platos que reflejan los ingredientes y sabores característicos de la temporada: cocina fresca, colorida, rica y fragante, donde las verduras, hortalizas y brotes toman el protagonismo, ya sea como plato principal o como acompañamiento para carnes y pescados.

Plazas limitadas.

FECHAS Y HORARIO

Del 15 abril al 6 de mayo (4 sesiones)

Lunes de 18:00 a 20:00h

LUGAR

[Aula Boqueria](#)

Mercat de la Boqueria

<M> L3 Liceu

PRECIO DEL CURSO

150€ (4 sesiones)

La FICB se reserva el derecho a cancelar el curso si no se llega al mínimo de inscritos.

[Descarga el programa curso de cocina china de primavera \(PDF\)](#)

PROFESOR

Wenbin Peng (Hunan, 1982)

Además del aprendizaje diario en la cocina de su familia, su trayectoria académica incluye formación en la escuela Hofmann, un Diploma Superior de Sommelier de CETT y un Diploma WSET 3. Wen ha trabajado en restaurantes de Europa y de China, galardonados con Michelin Bib Gourmand y otros reconocimientos significativos (La Mundana Barcelona, Chungking Noodles Berlin, Pema-Karakal Tibetan Restaurant Shangri-La...). Apasionado de la cocina, fusiona con habilidad el estilo de cocina de Xiangxi (Hunan Occidental) con otros estilos tradicionales chinos en [PENG'S Barcelona](#), un refugio de innovación culinaria fundado en 2020.