



Descobreix el nostre **2on Taller de Cuina** **Saludable!**

T'imagines cuinar àpats nutritius, fàcils i basats en vegetals? Després de l'èxit de la primera edició, tornem amb un nou taller on aprendràs a cuinar plats deliciosos i saludables amb BSA i l'Escola de Gastronomia d'Hostaleria i Turisme de Badalona.



Menú d'aquesta edició

Adaptacions perfectes per la temporada de tardor amb tècniques d'aprofitament!:



Snacks energètics

Ideals per fer passar la gana o abans de l'exercici



Hamburguesa de mill i remolatxa

Amb col kale i cigrons torrats al curri



Cremós de carabassa i moniato

Amb ou a baixa temperatura i bolets de temporada



Tartar de tomàquet i remolatxa

Amb maionesa de wasabi i algues fresques



Carrot cake vegà

Una postres deliciosa sense ingredients animals

Reserva la teva plaça!



Dissabte 18 d'octubre 2025

De 10:00h a 14:00h



Escola de Gastronomia de Badalona

Places limitades a 12 persones màxim



Degusta o emporta't a casa

Les teves creacions culinàries saludables

Reserva ara: activament@bsa.cat

Comparteix aquest post amb algú que li encanti
cuinar saludable! 🌱