



Activitats entorn Es Niu

Es Niu Popular

Data i horari: Dissabte, 7 de novembre, d'11.30 a 13.30 h.

Activitat: Tast d'Es Niu preparat pels nostres cuiners experts: Antonio Estrach, Quim Farrerons i Antonio Izquierdo, amb la col·laboració i participació de l'Escola d'hostaleria Baix Empordà.

Lloc: Plaça Nova.

Preu: 3 € (plat i got de vi).

Entrades: Al mateix lloc (fins a exhaurir existències).

Es Niu s'apropa als joves. Tallers “Vine a gaudir d'un taller ple de sabor!”

Cada sessió et porta a un viatge culinari diferent, on aprendràs a preparar plats irresistibles mentre descobreixes trucs, tècniques i ingredients nous. Una experiència divertida, creativa i deliciosa pensada perquè tothom hi pugui participar! Per a joves d'entre 12 i 16 anys.

Lloc: Can Genís

Dates i temàtiques

- 29 d'octubre – **Cuina de temporada:** cuinem amb productes de tardor com carbassa i bolets
- 27 Novembre – **Es Niu:** descobrim aquest plat típic de Palafrugell
- 18 Desembre – **Pastisseria de Nadal:** galetes decorades i torrons!

Horari: De 17.30 a 19.30 h.

Preu: Gratuït.

Professional: Unax Martinez @unax_chef.

Inscripcions: Descarrega't el formulari d'inscripció i envia'l a cangenis@palafrugell.cat o porta'l a l'oficina.

Formulari d'inscripció: [Descarrega el formulari d'inscripció \(PDF\)](#)



Tast maridat d'Es Niu amb textos de Josep Pla

Data i hora: Dimecres, 18 de novembre a les 19.00h.

Restauradors: Roseta Jorba (Pa i Raïm), David Sadiki (Xadó), Toni Sáez (L'Arc) i Montse Soler (La Xicra).

Descripció: Tast acompanyat de les paraules de Josep Pla, centrats en aspectes concrets de la recepta i la preparació, en els petits detalls que marquen la diferència i la personalitat única de cada taula.

Lloc: Fundació Josep Pla

Aforament: Limitat.

Preu: 15 €.

Compra d'entrades: [Tast maridat d'Es Niu amb textos de Josep Pla](#)

Xerrada Es Niu “Recepta i la història gastronòmica d'Es Niu”

Data i hora: Dijous 19 de novembre, a les 18 h.

Descripció: Sobre la recepta i la història gastronòmica d'Es Niu A càrrec de: l'escriptor i crític gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, amb una introducció de Sandra Bisbe, del projecte MAP. Per a joves i adults

Lloc: Sala Polivalent de la Biblioteca de Palafrugell.

Preu: Gratuïta.

Aforament: Limitat.

Inscripció: No caldrà inscripció prèvia.



Museu del Suro de Catalunya. D'on ve Es Niu?

Visita guiada pels seus orígens i la cultura dels artesans tapers, amb copa de vi a l'Enoteca Cal Ganxó

D'on ve Es Niu i quina relació té amb els antics artesans tapers de Palafrugell? A través d'una visita guiada exclusiva al Museu del Suro descobrirem els orígens d'aquest plat tan singular, la cuina vinculada al món surer i les xefles en què els tapers es reunien al voltant d'una bona cassola. Una història de gastronomia, tradició i canvis socials que ens permetrà entendre com Es Niu ha esdevingut un dels plats més emblemàtics de Palafrugell.

Acabarem el recorregut a l'Enoteca Cal Ganxó amb una copa de vi, posant el punt final a l'experiència.

Data: Diumenge, 13 de desembre.

Hora: 12.00 h.

Lloc: Museu del Suro de Catalunya de Palafrugell i Enoteca Cal Ganxó.

Aforament: Limitat.

Preu: Visita guiada inclosa amb l'entrada al Museu (7 € entrada general / 3,50 € entrada reduïda) + 4€ copa de vi.

Inscripcions: Cal reserva prèvia trucant al 972 307 825 o enviant un Whatsapp al 618 495 640.