



## Actividades Es Niu

### Es Niu Popular

**Fecha y horario:** Sábado, 7 de noviembre, de 11.30 a 13.30 h.

**Actividad:** Degustación de Es Niu preparado por nuestros cocineros expertos: Antonio Estrach, Quim Farrerons y Antonio Izquierdo, con la colaboración y participación de la Escola d'hostaleria Baix Empordà.

**Lugar:** Plaça Nova.

**Precio:** 3 € (plato y vaso de vino).

**Entradas:** En el mismo lugar (hasta agotar existencias).

---

### Es Niu se acerca a los jóvenes. Talleres «¡Ven a disfrutar de un taller lleno de sabor!»

Cada sesión te lleva a un viaje culinario diferente, en el que aprenderás a preparar platos irresistibles mientras descubres trucos, técnicas e ingredientes nuevos. ¡Una experiencia divertida, creativa y deliciosa pensada para que todo el mundo pueda participar! Para jóvenes de entre 12 y 16 años.

**Lugar:** Can Genís - Palafrugell

#### Fechas y temáticas

- 29 de octubre – Cocina de temporada: cocinamos con productos de otoño como calabaza y setas
- 27 de noviembre – Es Niu: descubrimos este plato típico de Palafrugell
- 18 de diciembre – Repostería de Navidad: ¡galletas decoradas y turrones!

**Horario:** De 17.30 a 19.30 h.

**Precio:** Gratuito.

**Profesional:** Unax Martinez @unax\_chef.

**Inscripciones:** Descarga el formulario de inscripción y envíalo a [cangenis@palafrugell.cat](mailto:cangenis@palafrugell.cat) o llévalo a la oficina.

**Formulario de inscripción:** [Descargar el formulario de inscripción \(PDF\)](#)



## Degustación maridada de Es Niu con textos de Josep Pla

**Fecha y hora:** Miércoles, 18 de noviembre a las 19.00 h.

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

**Descripción:** Degustación acompañada de las palabras de Josep Pla, centradas en aspectos concretos de la receta y la preparación, en los pequeños detalles que marcan la diferencia y la personalidad única de cada mesa.

**Lugar:** Fundación Josep Pla

**Aforo:** Limitado.

**Precio:** 15 €.

**Compra de entradas:** [Degustación maridada de Es Niu con textos de Josep Pla](#)

---

## Charla Es Niu «Receta e historia gastronómica de Es Niu»

**Fecha y hora:** Jueves 19 de noviembre, a las 18 h.

**Descripción:** Sobre la receta y la historia gastronómica de Es Niu. A cargo del escritor y crítico gastronómico Salvador Garcia-Arbós, con una introducción de Sandra Bisbe, del proyecto MAP. Para jóvenes y adultos.

**Lugar:** Sala Polivalente de la Biblioteca de Palafrugell.

**Precio:** Gratuita.

**Aforo:** Limitado.

**Inscripción:** No será necesaria inscripción previa.



## Museu del Suro de Catalunya. ¿De dónde viene Es Niu?

**Visita guiada por sus orígenes y la cultura de los artesanos taponeros, con una copa de vino en la Enoteca Cal Ganxó**

¿De dónde viene Es Niu y qué relación tiene con los antiguos artesanos taponeros de Palafrugell? A través de una visita guiada exclusiva al Museu del Suro descubriremos los orígenes de este plato tan singular, la cocina vinculada al mundo del corcho y las xefles en las que los taponeros se reunían alrededor de una buena cazuela. Una historia de gastronomía, tradición y cambios sociales que nos permitirá entender cómo Es Niu se ha convertido en uno de los platos más emblemáticos de Palafrugell.

Acabaremos el recorrido en la Enoteca Cal Ganxó con una copa de vino, poniendo el punto final a la experiencia.

**Fecha:** Domingo, 13 de diciembre.

**Hora:** 12.00 h.

**Lugar:** Museu del Suro de Catalunya de Palafrugell y Enoteca Cal Ganxó.

**Aforo:** Limitado.

**Precio:** Visita guiada incluida con la entrada al Museo (7 € entrada general / 3,50 € entrada reducida) + 4 € por la copa de vino.

**Inscripciones:** Es necesario reservar previamente llamando al 972 307 825 o enviando un WhatsApp al 618 495 640.