

CURRÍCULUM VITAE

Núria Bàguena i Maranges / www.nuriabaguena.com

Actividad docente	2
Conferencias	4
Libros	9
Artículos en periódicos, revistas	10
Blogs y artículos en páginas webs	12
Exposiciones	12
Asesoría patrimonio culinario	13
Asesoría gastronómica	17
Presentaciones culinarias	19
Colaboración en programas de radio y televisión	20
Tertulias y entrevistas	21
Jurado de concursos	25

ACTIVIDAD DOCENTE

Diversidad y cocina

Máster Escuela Universitaria de Enfermería Gimbernat (Adscrita UAB), (4 febr. 2013), (4 dic. 2013) y (28 nov. 2014).

- **La diversidad cultural a través de las cocines del mundo**, (1,30h.)
- **Les fiestas gastronómicas y las pautas religiosas y tabús alimentarios** (1,30h.).

Gastronomía y cultura

Dirigido a estudiantes de diferentes universidades americanas, Brown University; University of Chicago; Northwestern University; Stanford University; Cornell University; Harvard University; Princeton University, que vienen a estudiar un semestre en las Universidades de Barcelona. Organizado por Consortium for Advanced Studies in Barcelona (CASB). Primer semestre del curso 2010-2011.

Profesora de historia y cultura gastronómica

En el Postgrado de Cocina de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de San Pol de Mar, (2006-2009).

Historia de la alimentación en Roma

En el Postgrado a distancia de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona *Historia de la Alimentación y Nutrición*, desde 2006.

Costumbres en la alimentación en el Mediterráneo y técnicas culinarias

En el Postgrado a distancia de la Universidad de Barcelona *La Dieta Mediterránea*, desde 2004.

La cocina patrimonial de Cataluña

Dirigido a estudiantes universitarios de Erasmus y otras procedencias, organizado por Barcelona Turismo y Barcelona Centro Universitario (BCU). Esta actividad empezó en el marco del programa del Año de la Gastronomía 2005-2006. También con la Fundación Carolina dentro del programa *Vivir en España*, dirigido alumnos de Sud y Centro América (2007). A partir de 2009, gestionado directamente con las universidades. (Desde 2006)

Profesora de Técnico en Cocina y Restaurante

Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (CETT), Barcelona (1995-2003).Créditos impartidos:

- **Pre elaboración y conservación de alimentos** (12 Créditos) 1^{er} curso
- **Elaboraciones culinarias** (12 créditos) 2^o y 3^{er} curso.

Profesora de Técnico Superior en Restauración

Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (CETT), Barcelona (1997-2003).Créditos impartidos:

- **Elaboraciones y productos culinarios** (12 créditos) 1^{er} y 2^o curso

Profesora de la Diplomatura de Turismo

Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (CETT), Barcelona (1999–2003).Créditos libre elección:

- **La alimentación en el Mediterráneo** (3 créditos).
- **Iniciación a la cocina** (4,5 créditos).

Profesora en el Curso de Extensión Universitaria *Elaboraciones características*

El Bulli, restaurante y escuela (CETT) y Universidad de Barcelona (nov. 2003).

- **La filosofía y la evolución del pensamiento en relación con la cocina.**
- **Historia contemporánea de la cocina creativa.**

Profesora en el Curso de Extensión Universitaria *Alimentación y cocina mediterránea*

Universidad de Barcelona, Cátedra de *Sent Sovi*, Facultad de Geografía e Historia, (feb. 1998):

- **La tradición de la cocina a través de la cocina de una comarca.**

Profesora del Master de Proyectos. Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Barcelona, Universidad Politécnica de Cataluña, dirigido por el arquitecto Josep Mias, (26 abr. 2002).

- **El color y la forma en la cocina y su relación con la arquitectura** (5h).

Profesora de Las cocinas en la Mediterránea

Crédito de síntesis de 3r ESO, IES Terra Roja de Santa Coloma de Gramanet
120 alumnos, (3 marzo 2010) 80 alumnos. Barcelona (30-31 marzo 2009).

Sentir la cocina

Taller dirigido a niños y niñas de 6 a 10 años, en el marco de la exposición *Planeta Hambriento*
Con la participación de 70 alumnos. Espacio Cultural de Caja Madrid, Barcelona, (oct.-dic. 2008).

Química a la Olla

Taller dirigido a los alumnos de Primaria y ESO, en el Palau Robert, Barcelona, (2006).

Con la participación de 1.700 alumnos. [Video http://www.tv3.cat/videos/206771019](http://www.tv3.cat/videos/206771019)

Aprender a comer, aprender a cocinar

Taller dirigido a los alumnos de Primaria y ESO, Palau Robert, Barcelona (2005).

Con la participación de 1.400 alumnos.

OTROS CURSOS

Programa i profesora del Aula Gastronómica del Mercado de la Boqueria de Barcelona (2012-2014):

- Los martes, dedicados a un ingrediente
- Los jueves, dedicado a una cocina o una zona del mundo
- Los sábados, historia de la cocina

Profesora Programa Profit

Departamento de Comercio y Turismo de la Generalitat de Cataluña, dirigido a la mejora de la calidad en el servicio de la restauración. Desde 2008.

Principios de alimentación, nutrición y dietética

Curso de formación continuada para el personal trabajador de las diferentes cocinas de colectividades que trabajan en los Hospitales Valle de Hebrón, (1997).

Profesora en la Formación de Aprendiz de Servicios de Cocina

Programa de garantía social del Instituto Municipal de Educación de Barcelona, Centro de Estudios de Hostelería y Turismo, (CETT), (1996-1997).

Clases de cocina en centros cívicos de Barcelona

- Concepción y realización de los cursos de cocina al Centro Cívico Blai, (1995-1996).
- Concepción y realización de los cursos de cocina al Centro Cívico del Carmel, (1994-1995).

CONFERENCIAS

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA PRIMERAS CIVILIZACIONES

- Termas romanas de Sant Boi de Llobregat, Barcelona, (17 mayo 2003).
- Conferencia dentro del marco de la exposición *Mediterránea cruce de civilizaciones*, Museo de Arqueología de Gava, Barcelona, (12,13, 14 abr. 2002).
- Ciclo: *Cruces Históricas de la alimentación*. Centro FAD de Barcelona, (feb. 1997).

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGUA GRECIA

- Museo Arqueológico de Manacor, Mallorca. Dentro el ciclo de *Las Musas*, (3 jul. 2004).
- Universidad de Barcelona UB, Departamento de Clásicas, en las jornadas del ICE, (26 abr. 2002).
- Dentro el ciclo *Cultura y tradición clásicas*, organizado por la Sección Catalana de la SEEC, Reus, Tarragona, (19 mayo 2002).
- Biblioteca Garcilaso, de Barcelona, dentro del ciclo de conferencias *Un país una cocina*, Instituto de Cultura del Ayuntamiento de Barcelona, (16 jun. 2000)

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGUA ROMA

- **La cocina romana**, Empuries, Museo de la anchoa, conferencia para la Asociación Alguema Cultural, Empuries, *historia y gastronomía, ayer y hoy*. (25 abr. 2015)
- **De re coquinaria, alimentación en Roma**, Museo Arqueológico de Alcudia (6h), (1-2 abr.2011)
- Mérida, Extremadura, conferencia **La medicina y la alimentación en la antigua Roma**, Congreso de médicos endocrinos, (8 -13 nov. 2005).
- En el marco de las Jornadas de presentación de *Tarraco a la mesa*, (7 y 18 feb. 2003).
- Restaurante San Pau, de Carne Ruscaldeda, en las meriendas culturales que dedica a sus colaboradores, (25 en. 2002).
- Museo Arqueológico, Manacor, Mallorca, (17 y 18 mayo 2002).
- Curso *Cultura y tradición Clásicas*, organizado por la Sección Catalana de la SEEC, Reus, Tarragona, (4 abr. 2001).
- Termas romanas de Sant Boi del Llobregat, Barcelona, (26 mayo 2001).
- Curso *Innovación y tradición en la enseñanza del griego y el latín ESO y Bachillerato*, Universidad de Barcelona, (18 mayo 2001).
- Museo Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (31 mar. y 1 abr. 2001).
- Museo Arqueológico de Gavá, Barcelona, (6 feb. 2000).
- Museo de Molins de Rei, Ca l'Almetller, Barcelona, (26 mayo 2000).
- Institut d'Estudis Penedesencs, Vilanova i la Geltrú, Tarragona, (17, 24 y 31 sept. 1998).
- Museo Arqueológico de Tarragona, (14 mayo 1998).
- 20 clases como actividad complementaria de la exposición *Barcino Barcelona*, organizada por el Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona, desde marzo hasta junio de 1995.

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN MEDIEVAL CATALANA

- **La cocina sefardita**, clase y demostración de 4 platos sefarditas al Mercado de Tortosa, actividad de la revista Cuina (3/05/2014).
- **El mundo medieval**, dentro del Ciclo de Arte, Gastronomía y Cinema al Monesterio de Sant Llorenç Berga (25 ag. 2012).
- En el Restaurante San Pau de Carne Ruscaldeda en Tokio, en la presentación del menú aperitivo de cocina medieval catalana, (13 sept. 2005).
- Museo de Cerámica de Barcelona, (2 feb. 2005).
- Actividad dirigida para la introducción de recetas medievales, especialmente de pato, en los restaurantes de Castellón de Empúries, (3 y 17 jun. 2004).
- Primeras jornadas de cocina catalana medieval en Sitges, (23, 24 y 25 en. 2004).
- Museo Arqueológico de Manacor, Mallorca, (18 may. 2003).
- Museo Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (4 y 5 may. 2002).
- Instituto de enseñanza media Salvador Dalí, dirigido a los estudiantes de 2ª y 3ª BUP, (8 y 15 nov. 2000).

- Termas romanas de San Boi de Llobregat, Barcelona, (18 may. 2000); (25 mar. de 2001); 19 mayo 2002). y (18 mayo 2003).
- Museo Arqueológico de Gavá, Barcelona, (21 mayo. 2000).
- Museo Arqueológico de Cataluña, MNAC, de Barcelona, en el marco de la exposición *Sentarse en la mesa*, 5 clases, (abr.-mayo 1997).
- Espacio de formación *La nave de los estudiantes*, Universidad de Valencia, (22, 23 y 24 sept. 1997).
- Institut d'Estudis Penedesencs, Vilanova i la Geltrú, (8 y 15 jun. 1996).
- Universidad de Verano, Prada de Conflent, Francia, (ag. 1996).
- Casal Eixample, Barcelona, (11 en. 1996).
- 20 clases como actividad complementaria de la exposición *De la despensa a la mesa*, organizada por el Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona, (oct. 1994 - en. 1995).
- Actividad organizada por los *Amigos de los castillos*, Gelida, (20 mayo 1995).

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN EN AL-ANDALUS

- Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (17 y 18 mayo 2004).
- Termas romanas de Sant Boi, Barcelona, (20 mayo 2002).
- Departamento de Árabe, Escuela Oficial de Idiomas de Barcelona, semana cultural, *Oriente: imágenes y reflejos*, (25 abr. 2002).

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XV-XVIII

- **La cocina del XVIII** y el libro *L'Art de la cuina* de Fra Roger. Ateneo de Maó. Menorca (3 oct. 2014).
- **¿Que comían los barceloneses en el siglo XVIII?** Dentro la exposición *Enredant la troca*, Centre Municipal de Cultura Popular de Sant Andreu (22 mayo 2014).
- **¿Que comían los catalanes en el siglo XVIII?** Fórum Debates, Vic (4 abr. 2014).
- **Clase teórica y práctica de la cocina del siglo XVIII, dirigida a** los profesores del Aula de BcnKitchen (jul. 2013).
- **La cocina del siglo XVIII** en la Escuela de Hostelería de Osona en Tona, 3 cursos (4 marzo 2014).
- **La cocina del siglo XVIII**, conferencia y un banquete para 19 personas en la Aula del mercado de la Boqueria de Barcelona, (22 junio y 16 nov 2013).
- **Los Banquetes del Renacimiento.** Museo Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (6-7 abr. 2006).
- **La cocina en la época moderna.** Museo de Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (4-5 mayo 2003).
- **La cocina en tiempos de Luis XIV.** En el preestreno de la película *Vatel*. Director: Roland Joffé, actores: Gerard Depardieu, Tim Roth, Uma Thurman (24 mayo 2001).
- Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (17 -18 mayo 2008).

TEMA: COCINA Y ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XIX

- **Cocina y nuevas tecnologías del XIX.** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (8-9 mayo 2009).
- **La cocina del siglo XIX**, en la celebración de la Batalla de Cardedeu, actividad del Patronato Municipal, (20 dic. 2009).
- **La cocina en la Barcelona del siglo XIX.** Posterior Mesa Redonda con la participación de Ferran Adrià, Núria Bàguena, Tana Collados, Jordi Estadella, Toni Massanés, en el marco de la presentación de Ayuntamiento de Barcelona de "Barcelona cocina" Palacio de Pedralbes (10 marzo 2003).

TEMA: COCINA CATALANA

- **La cocina de Barcelona** con el chef Carles Abellan, en el marco de jornadas Mercado de Mercados de Barcelona (19 oct. 2014).
- **La cocina tradicional mallorquina.** Museo de Arqueología de Alcudia 5h (10 i 11 abr.2014)
- **La cocina catalana**, alumnos programa CASB. Aula Boqueria de Barcelona 6h (20-21 oct. 2010)
- **La cocina ibicenca y la cocina catalana un largo camino lleno de sabores.** IX Jornadas de Cultura Popular, Ibiza (20-21 marzo 2009).

- **Barcelona Cocina**, en el aula del Mercado de la Boqueria, Barcelona, (24 ene. 2008).
- **Taller de cocina catalana** dirigidos alumnos de la escuela de Hostelería francesa a Medialis, (8 mayo 2008).
- **La cocina catalana**. Conferencia conjuntamente con la cocinera Carme Rusalleda en la Exposición Universal de Aichi, Japón, en el Pabellón de España, dentro de la semana dedicada a Cataluña, (10 sept. 2005).
- **Vivir las tradiciones en la Ribera del Ebro**, en el marco de la universidad de verano de la Universidad Rovira i Virgili, (7-8 jul. 2000).
- **Profesora de Promotor de Patrimonio Rural**, Fundación Cataluña Agraria, Generalitat de Cataluña, Departamento de Trabajo, y Fondo Social Europeo (1998).
- **Profesora de Patrimonio Cultural**, en el marco del programa del curso de Agroturismo, Fundación Cataluña Agraria, (oct. 1997 - oct. 1999).
- **Conferencias sobre distintas comarcas catalanas**, Palau Robert, Barcelona, centro de Cultura:
 - **La cocina del Pallars Sobirà**, (30 en. 2002).
 - **La cocina del Empordà**, (19 marzo 2002).
 - **La cocina del Maresme**, (22 mayo 2002).
 - **La cocina del Montsià**, (6 feb. 2001).
 - **La cocina de la Cerdanya**, (6 marzo 2001).
 - **La cocina de la Selva**, (3 abr. 2001).
 - **La cocina del Baix Camp**, (8 mayo 2001).

TEMA: COCINAS DEL MUNDO

- **Las especias de la India**, jornadas Idea't 2014, Cultura y Gastronomía en Manlleu (21 dic. 2014).
- **La cocina y las fiestas a lo largo de la historia y de las culturas**. Centro Municipal de Cultura Popular de San Andreu de Barcelona (2 dic. 2014).
- **La diversidad cultural a través de la cocinas del mundo**, (1,30h.) **Las fiestas gastronómicas, las pautas religiosas y los tabús alimentarios** (1,30h.). Escuela Universitaria de Enfermería Gimbernat, Campus San Cugat (Adscrita UAB, (4 febr. 2013)
- Fiestas y religiones alumnos programa CASB, Universidad Pompeu Fabra (UPF de Barcelona (2 nov. 2010).
- **Cocina, Fiestas y religiones** alumnos programa CASB, Universidad Pompeu Fabra (UPF de Barcelona (2 nov. 2010).
- **Las cocinas del mundo: A cada tierra una cocina y una manera de hacer**. Escuela de Idiomas de Barcelona, (25 marzo 2009).
- **Los ágapes de fiesta**, en el marco de *Las Cocinas de la diversidad*, Fórum de las Culturas de Barcelona 2004, (8, 9, 10 y 11 jul. 2004).
- **Las patatas**, en la celebración del año de la patata, dirigido a los estudiantes de 3er d'ESO del IES Vila de Gracia, (17 dic. 2008).
- **Los derivados del pan**, conferencia en el marco del *I Fórum Internacional de investigación en cocina y nutrición del Mediterráneo*, Palma de Mallorca, (15 marzo 2007).
- **Un país, una cocina: la cocina griega**, Biblioteca Garcilaso de Barcelona (14 jun. 2000).

TEMA: COCINAS DEL MEDITERRÁNEO I DIETA MEDITERRÁNEA

- **Las cocinas mediterráneas** Museo Arqueológica, Alcudia, Mallorca (6,30h) (26 y 27 abr. 2013).
- **El aceite de oliva en el Mediterráneo, las salsas emulsionadas de aceite desde la antigüedad**, Fórum Gastronómico 2011, Girona (20 febr. 2011).
- **Cocinas, del mediterráneo, un estilo de vida**. alumnos programa CASB, Universidad Pompeu Fabra (UPF) de Barcelona (2 nov. 2010).
- **Las cocinas del mediterráneo, crédito de síntesis**, 3er ESO, IES Torre Roja, Santa Coloma de Gramanet (Barcelona). (30-31 marzo 2009), 120 alumnos.
- **Historia de la cocina de los hombres de mar en las culturas mediterráneas**. Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (20-21 mayo 2007).
- **Las cocinas mediterráneas, un gran legado**. Museo de Gavá (12-14 abr. 2002).

- **La dieta mediterránea**, en el Centro de Estudios de Hostelería y Turismo (CETT), dirigido a los alumnos de la Escuela de Hostelería de Manchester en un intercambio de estudios, 1997.
- **La Dieta Mediterránea**, Casal Eixample de Barcelona, (18 en. 1996).
- **Evolution of historic flavors of the Mediterranean, Textures and flavors**, un recetario con recetas representativas catalanas y una cata de distintos gustos, Fundación Instituto Catalán de la Cocina, Hotel Arts, Barcelona, 1996.

OTROS TEMAS DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

- **Cocina y salud a lo largo de los siglos**, Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (6,30h) (26 i 27 marzo 2015).
- **La cocina de los pobres a través de la historia de Europa**, Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (6,30h) (20-21 abr. 2012).
- **La cocina del chocolate a través de la historia**, en el marco de la Feria del Turrón y del Chocolate a la piedra de Agramunt (9 oct.2011).
- **Utensilios de cocina, de los más modernos a los más antiguos** Casa Golferichs, Barcelona (13 abr. 2010).
- **Cine y cocina**, Museo Arqueología, Alcudia, (20-21 marzo 2010).
- **La cocina y el mar**, en el marco del ciclo de actividades de la exposición *Los ojos del mar*, del pintor Gerard Sala, Museo de Badalona, (22 sept.-23 oct. 2006).
- **El cordero des de tres culturas**, junto con Pius Alibek y Llorenç Torrado, Can Lleonart, Alella. (jun. 2005).
- **La cocina del vino y del cava**, Can Lleonart, Alella, Barcelona, (feb. 2005).
- **Los postres y los dulces**, Can Lleonart, Alella, Barcelona, (en. 2005).
- **Las setas, cocina y pasión**, Can Lleonart, Alella, Barcelona, (oct. 2004).
- **La tradición del vermut**, en el marco de *Las Cocinas de la diversidad*, Forum de las Culturas de Barcelona 2004, (16 jun. 2004).
- **Las especias**, Can Lleonart, Alella, Barcelona, (26 feb. 2004).
- **Las hierbas aromáticas en la cocina**, Palau Robert, Barcelona, (28 mayo 2003).
- **Las judías secas en la cocina**, Palau Robert, Barcelona, (5 feb.2003).
- **Los arroces en la cocina**, Palau Robert, Barcelona, (19 marzo 2003).
- **La historia de la cocina de los espárragos**, Museo Arqueológico de Gavà, (26 marzo 2003).
- **Orígenes e historia del requesón**, Monistrol de Montserrat, (nov. 2002).
- **La Pasta, alimento saludable**, Pastas Gallo, dirigido a los socios de Sanitas, realizado en el Hotel Alexandra, Barcelona, (mayo 1998).
- **Actualización Técnica y Nuevas Tecnologías en Hostelería**, Fundación Pro Penedès, dirigida a profesionales, (en. 1997).
- **Cocina de autor y cocina creativa**, dirigida al profesorado y al equipo que trabaja en el Centro de Estudios de Hostelería y Turismo (CETT), Barcelona, (feb. 1997).

TEMA: LOS SENTIDOS

- **La percepción de los sentidos** Cursos de Julio de la Universidad de Barcelona (21-25 jul. 2003).
- **Sentir la cocina**, taller dirigido a niños y niñas de 6 a 10 años, en el marco de la exposición *Planeta Hambriento*, Espacio Cultural de Caja Madrid de Barcelona, (oct.-dic. 2008).
- **El olor que exalta el gusto**, Castillo de Montesquiu, (12 jul. 2002).
- **Los sentidos a través de la historia y La evolución de la percepción de la cocina a lo largo de la historia**, en el curso *Somos lo que comemos: la interacción de las artes y la gastronomía*. Escuela Eina de Barcelona, (19 y 24 mayo 2002).
- **Los cinco sentidos**, Laboratorio del Gusto, Castillo de Montesquiu, (27 jul. 2001).
- **Historia y evolución de la cocina y Nuevas técnicas culinarias: los agentes y los mecanismos en las modificaciones de los distintos tipos de alimentos**, curso de verano a la Universidad de Barcelona: *Cocina, química y gusto*, Barcelona (1, 3 jul. 2002).
- **La percepción de los sentidos en la cocina**, Ciclo *New Culture Food*, del Proyecto final de Estudios de 4º Curso de la Escuela Elisava de Barcelona, (nov. 1998).

TEMA: ARTE Y COCINA

- **7 de 7 miradas culinarias a través del arte** (29 juny 2015).
- **La evolución de la cocina. De la estética de las cocinas a la estética de los platos** (7 oct.2015).
- **Bodegones.** Una mirada culinaria a los bodegones a través de los siglos (11 nov. 2015).
- **La gastronomía i cuina al segle XX a través del cinema.** Museu Arqueològic d'Alcúdia (20-21 març 2010).

LIBROS

LIBROS PROPIOS

(Cocinar y comer en Barcelona (1850-1900))

- *Cuinar i menjar a Barcelona (1850-1900)*, Cim Edicions, 2007.

(Vocabulario de cocina y tablas de medidas)

- *Vocabulari de cuina i taules de mesura*, coautora junto con Gloria Baliu, Edicions Sd, 2007.

(La berenjena de 10 maneras)

- *L'alberginia de 10 maneres*, Edicions Sd 2007.

(De la antigua Roma a tu cocina)

- *De la antiga Roma a la teva cuina* editado por Ediciones el Mèdol, 1997.
- **Tabla resumen de libro *L'art de la cuina de Fra Roger*** del siglo XVIII, 2015.

LIBROS COLECTIVOS

- ***La Riera***, las recetas del libro de cocina de la serie de TV3, Tarragona: Cossetània, 2010.
- **(La cocina ibicenca y la cocina catalana un largo recorrido lleno de aromas y sabores, cruce de culturas y peculiaridades propias)**
"La cuina eivissenca i la cuina catalana un llarg camí ple d'aromes i sabors, de cruïlles de cultures i de peculiaritats pròpies". Capítulo del libro ***Des fornell a sa taula***, IX Jornadas de Cultura Popular. Editado por Federació de colles de ball i cultura popular d'Eivissa i Formentera, 2010.
- "La cocina popular" Capítulo del libro ***Como comíamos, alimentos y alimentación en España en el siglo XX***, de la Fundación Triptolemos, Lunwerg Editores, 2008.
- Coordinación y dos artículos del libro del 2006 que publica cada año la Fundación Lluís Carulla, dedicado a la cocina catalana:
 - ❖ **(La cocina moderna y contemporánea a través de los recetarios)**
"La cuina moderna i contemporània a través dels receptaris"
 - ❖ **(Repertorio de libros de cocina catalana)**, con una bibliografía de 700 libros.
"Repertori de llibres de cuina catalana"

[DescargarPd: fhhttp://www.fundaciolluisscarulla.com/esp/publicac_nadala_cataleg.htm](http://www.fundaciolluisscarulla.com/esp/publicac_nadala_cataleg.htm)
- "La alimentación en la antigua Roma". Capítulo del libro *La alimentación y nutrición a través de la historia* de la Universidad Rovira i Virgili, de la Editorial Glossa y Novartis, 2005.
<http://books.google.es/books?id=7StHfcrJBTcC&lpg=PA133&dq=nuria%20baguena&hl=ca&pg=PA133#v=onepage&q&f=false>
- "Sentir i Menjar" (**Sentir y comer**) capítulo del libro *Por una nueva cultura del comer*. ediciones Elisava, Barcelona de 2000.
- "La Noguera" capítulo del libro *Cataluña a la Cocina*, Ediciones intercomarcales, 1997.

ARTÍCULOS EN PERIÓDICOS Y REVISTAS

REVISTA CUINA

- **“Menú de 1714”** (set. 2014).
- **“El xai”**, (abril 2009).
- **“La cuina abans de Crist”**, (abr. 1998, 9).
- **“La cuina dels romans”**, (maig 2002,14).

DESCOBRIR CUINA. SECCIÓ CATALUÑA PLATO A PLATO

- **“Cuina amb caràcter, el receptari del Montsià”**, (jul. 2001,5).
- **“Terres d'aigua, el receptari de la Selva”**, (sept. 2001, 6).
- **“Una cuina de muntanya, el receptari de la Cerdanya”**, (oct. 2001, 7).
- **“Fruits secs als fogons, el receptaria del Baix Camp”**, (nov. 2001, 8).
- **“Sabors de terra endins, el receptari de la Noguera”**, (dic. 2001, 9).
- **“Els fruits d'una terra fèrtil, el receptari del Maresme”**, (en. 2002, 10).
- **“A l'ombra de les vinyes, el receptari del Priorat”**, (feb. 2002, 11).
- **“L'essència de la Mediterrània, Menorca”**, (marzo 2002, 12).
- **“Plats per recuperar les forces, Delta de l'Ebre”**, (abr. 2002, 13).
- **“La cuina dels guisats d'aus, el receptari del Penedès”**, (mayo 2002, 14).
- **“Sabors intensos i contrastats, el receptari de l'Empordà”**, (jun. 2002, 15).
- **“Deliciosos postres locals, el receptari de la Garrotxa”**, (jul. 2002, 16).
- **“Cuina de l'interior, Bages”**, (sept. 2002, 17)
- **“Receptes de la gran urbs, el receptari de Barcelona”**, (oct. 2002, 18).
- **“Terra de romescos, el receptari del Tarragonès”**, (nov. 2002, 19).
- **“Fogons d'alta muntanya, el receptari del Pallars Sobirà”**, (dic. 2002, 20).
- **“La cuina d'una terra fèrtil, el receptari del Pla de l'Estany”**, (en. 2003, 21).
- **“Unes postres contra el fred, el receptari de la vall d'Aran”**, (feb. 2003, 22).

CUPATGES (Barcelona)

- **“El vi i l'amor”**, (jun 2007,16).
- **“E vi i la salut”**, (oct. 2007, 18).
- **“El vi i les festes”**, (dic. 2007, 19).
- **“El vi i les dones”**, (marzo de 2008, 22).
- **“El vi i la poesia”**, (sept. 2008, 24).

LA CONFITERIA ESPAÑOLA (Barcelona).

- **“Las Navidades son dulces”**, (dic.2006).
- **“El roscón de Reyes”**, (en. 2007).
- **“El language de Cupido: rosas y chocolate”**, (feb. 2007).
- **“Los huevos de Pascua, una tradición muy antigua”**, (marzo 2007).
- **“La mona de Pascua”**, (abr. 2007).
- **“La pasión por el frió: sorbetes y helados a través de la història”**, (mayo 2007).
- **“La coca de San Joan y otras cocas festivas”**, (jun. 2007).
- **“La manzana una fruta con mucha historia”**, (jul.- ag. 2007).
- **“Chocolate una delicia que vino de América”**, (oct. 2007).
- **“Turrone y barquillos dulces navideños”**, (dic. 2007).
- **“Dulces y pasteles con más de 2000 años”**, (en. 2008).
- **“Dulces medievales I”**, (feb. 2008).
- **“Dulces medievales II: la pateleria de Al Andalus”**, (marzo 2008).
- **“El auge de la pastelería en las cortes europeas”**, (abr. 2008).
- **“Las recetas de pastelería del siglo XVI y XVII”**, (mayo 2008).
- **“El siglo XIX, el esplendor de la pastelería”**, (sept. 2008).
- **“Los helados del siglo XIX”**, (dic. 2008).
- **“Los confites”**, (marzo 2008).

- **“Postres con un toque de canela”** (abr. 2010).

APICIUS (Barcelona)

- **“La crema catalana”**, (nov.2006).

SAPIENS (Barcelona)

- **“Llegums de pobre a l’antiga Roma”**, (nov. 2002, 1).
- **“Dolços medievals”**, (dic. 2002, 2).
- **“La forquilla, una eina plena de modernitat”**, (en. 2003, 3).
- **“L’oli i les olives a l’antiga Grècia”**, (feb. 2003, 4).
- **“La cuina de l’antic Egipte, un regal per als déus i els homes”**, (marzo 2003, 5).
- **“El plaer de menjar carn a Al-Andalus”**, (abr. 2003, 6).
- **“La cuina i el cerimonial a la fastuosa cort de Versalles”**, (mayo. 2003, 7).
- **“El llibre de Sent Soví, un món subtil d’olors i gustos”**, (jun. 2003, 8).
- **“El vi a l’antiga Roma: una riquesa de 180 varietats”**, (jul. 2003, 9).
- **“El menjar en el Calaix de sastre del baró de Maldà”**, (ag. 2003, 10).
- **“Barcelona al segle XIX: un brogit de restaurants, bars i terrasses”**, (sept. 2003, 11).
- **“Els déus de la mitologia grega, personatges molt ben alimentats”**. (oct. 2003, 12).
- **“La sal, un mineral comestible que ha condicionat la història”**, (nov. 2003, 13).
- **“La vida cavalleresca de Tirant lo Blanc: Amor, guerra i bona taula”**, (dic. 2003, 14).
- **“Carême, el francès que va imposar el barret i l’uniforme a la cuina”**, (en. 2004, 15).
- **“La sorprenent i variada cuina dels indígenes precolombins”**, (feb. 2004, 16).
- **“L’espàrrec, el brot tendre valorat pels reis i sustent dels pobres”**, (marzo. 2004, 17).
- **“Ignasi Domènech, el fundador de la primera acadèmia culinària del país”**, (abr. 2004, 18).
- **“La bona educació medieval, com menjar i com beure segons Eiximenis”**, (mayo 2004, 19).
- **“De compres, ahir com avui”**, (jun. 2004, 20).
- **“Art i tradició en un plat. El moviment italià de cuina futurista (1930)”**, (jul. 2004, 21).
- **“El gust per les aromes. El pas de la història a través de les espècies”**, (ag. 2004, 22).
- **“Com eren els àpats dels humans prehistòrics”**, (sept 2004, 23).
- **“El pa a l’època medieval: quan la ració diària era de quilo per persona”**, (oct. 2004, 24).
- **“Supersticions romanes: les manies i costums a l’hora de l’àpat”**, (nov. 2004, 25).
- **“Aromes de Mesopotàmia”**, (dic. 2004, 26).
- **“El símbol de la temptació”**, (en. 2005, 27).
- **“La renaixença de la cuina”**, (feb. 2005, 28).
- **“El banquet dels erudits”**, (marzo. 2005, 29).
- **“Què menjaven els romans?”**, (abr. 2005, 30).
- **“Una edat mitjana saludable”**, (mayo 2005, 31).

OLIVI (Tarragona)

- **“Posa a la taula un toc d’història, les salses emulsionades amb oli són molt antigues”** (abr.-mayo 2011, num.2).

CHEFSBOOKS (Barcelona)

- **“Cerveza Almogàver, pasión por la cerveza artesanal”** (mayo 2011).
- **“La cocina de Barcelona de Carles Abellan”** (oct. 2012)

EL PERIODICO (Barcelona)

- **“Luz y color en las cocinas mediterráneas”**, Portal Azul, monográfico (ag. 2008).

NOTICIAS DE ESPAÑA (Madrid) [revista en japonés, editada per la Cámara de Comercio Hispano Japonesa]

- **“La cocina catalana”**, (2008, 74).
- **“Manuel Vázquez Montalbán, menús dedicados”**, (2008,75).

CUADERNOS DE NUTRICIÓN (Distrito Federal, México)

- “De celebraciones, fiestas y festines, alimentos y platos catalanes”, (2005).
- “Características de la cocina catalana”, (2005).

BLOGS Y ARTÍCULOS EN PÁGINAS WEB

BLOGS PROPIOS

La cuina històrica del segle XVIII [<http://cuinadel18.wordpress.com>]

La cuina històrica del segle XIX [<http://cuinadel19.wordpress.com>]

El gust del món [<http://elgustdelmon.wordpress.com>]

OTROS BLOGS

Aquest Nadal menú medieval amb el Llibre de Sent Soví. Bloc *Els Nostres Clàssics*

[<http://bloc.elsamicsdelsclassics.cat>] Reseña sobre la edición del *Llibre de Sent Soví*, Colección 7 Portes, Editorial Barcino (22 dic.2014) y un menú con recetas del libro, explicadas y comentadas.

La mona de Pascua en Punto Gastronomía (9 abril 2012) [<http://www.puntogastronomia.com/la-mona-de-pascua-por-nuria-baguena>]

WEB A FUEGO LENTO (Palma, Mallorca) blog:

[<http://www.afuegolento.com/noticias/firmas/103/nuria/baguena>]

- “El vinagre valorado desde la antigüedad”, (2009, 180).
- “El pan en la antigüedad”, (2009, 179).
- “Salud y alimentos en la época medieval II”, (2009, 178).
- “Salud y alimentos en la edad media”, (2009, 177).
- “Salud y alimentos en la antigüedad clásica”, (2009, 176).
- “La cocina del Renacimiento”, (2009, 175).
- “Nuevos sabores, el descubrimiento de América”, (2009, 174).
- “Especias II”, (2008, 161).
- “Las especias I”, (2008, 159).
- “La cocina del Al-Andalus”, (2008, 158).
- “Nuestros antepasados los Iberos”, (2008, 156).
- “Los romanos, la diversidad en la alimentación”, (2008, 155).
- “El pueblo etrusco, un gran desconocido” (2008, 154).
- “Aceite, pan y vino los pilares de la cocina de la antigua Grecia”, (2008, 153).
- “Los fenicios y su flota dieron a conocer muchos productos”, (2008, 152).
- “La cocina en el antiguo Egipto”, (2008, 151).
- “La cocina nace con las primeras civilizaciones”, (2008, 150).
- “Comer en la prehistoria”, (2008, 149).
- “El té, una bebida legendaria”, (2007, 146).
- “Las religiones y la cocina”, (2007, 145).
- “Los festines y banquetes medievales”, (2007, 143).
- “El Banquete de Trimalcion”, (2007, 142).
- “El aceite de oliva: un regalo de los dioses”, (2007, 141).
- “Los mercados, una actividad muy antigua”, (2007, 140).
- “Comprar platos cocinados y comer fuera de casa en la antigüedad”, (2007).
- “Los primeros cocineros y sus recetarios de cocina”, (2007, 138).
- “Elogio a los cocineros y cocineras”, (2007, 137).
- “Los colores y la cocina”, (2007, 136).
- “El placer visual, la presentación de los platos”, (2007, 134).
- “El olor alimento de los dioses”, (2007, 133).

WEB AULACHOCOVIC (Vic) [<http://www.aulachocovic.es/>]

- “Las cremas”, (febr. 2009).
- “Flores y postres (Jul. 2009).

EXPOSICIONES, COMISSARIA Y TEXTOS

- **Libros de cocina en Cataluña,**
 - Palau Robert, Barcelona, (jun.-sept. 2005).
 - Blanquerna, Madrid (oct.-dic. 2006).
 - Feria Alimentaria, Barcelona, (marzo 2006).
- **De la uva al vino y al cava,** Palau Robert, Barcelona, (dic. 2004 - feb. 2005).
- **La cocina medieval catalana,** Palau Robert, Barcelona, (nov. 2003 - en. 2004).
- **Las comidas de Navidad,** Palau Robert, Barcelona, (nov. 2002 - en. 2003).
- **La ruta de la fruta seca,** Palau Robert, Barcelona, (jul. - sept. 2002).
- **Comisaria de la vitrina *los genios del fuego*,** Palau Robert, Barcelona, en el espacio expositivo dónde cada mes y medio un cocinero/a presentó su visión de la cocina. Han participado los siguientes cocineros/as:
 - Carme Rusalleda, (27 feb.-9 abr. 2002).
 - Jordi Parramon, (11abr.-26 mayo 2002).
 - Paula Casanovas, (24 jul.-17 sept. 2002).
 - Ferran Adrià, (19 sept.-26 nov. 2002).
 - Jean Louis Neichel, (28 nov.2002 -14 en. 2003).
 - Xavier Pellicer, (16 en.-4 marzo 2003).
 - Carles Gaig, (6 marzo-8 abr. 2003).
 - Sergi Arola, (10 abr.-2 jun 2003).
 - Joan Roca, (5 jun-15 jul.2003).
 - Montse Estruch, (17 jul.-16 sept. 2003).
 - Mey Hofmann, (18 sept.-28 oct. 2003).
 - Joan Bosch, (30 oct.-16 dic. 2003).
 - Jean-Luc Figueras, (18 dic.-3 feb. 2004).
 - Fina Puigdevall, (5 feb.-4 marzo 2004).
 - Enric Rovira, (6 marzo-27 abr.2004).
 - Osona Cuina, (29 abr.-8 jun. 2004).
 - La cuina de l'Empordanet, (10 jun-13 jul. 2004).
 - Ramon Freixa, (15 jul.-16 sept. 2004).
 - Jaume Subirós, (16 sept.-24 oct. 2004).
 - Jordi Butrón, (26 oct.-1 dic. 2004).
 - Joan Pallarés, (2 dic.- 16 en. 2005).
 - Josep Monje, (18 en.-14 marzo 2005).
 - Nandu Jubany, (16 marzo-10 jul.2005).
 - Rosa Gil, (14 jul.-18 sept. 2005).
 - Carles Abellan, (22 sept.13 nov.2005).
 - Xavier Sagristà, (15 nov. 2005-15 en. 2006).
 - Santi Santamaria, (24 en.-5 marzo 2006).
- **Atrezzo gastronómico y coordinación de los 24 restaurantes** que han colaborado en la exposición *MVM con Manuel Vázquez Montalbán*, Palau Robert de Barcelona (1 nov.-16 marzo 2008).

ASESORÍA PATRIMONIO CULINARIO

- **Asesora culinaria del Museo Culturas del Mundo de Barcelona.** En la elaboración de dossiers sobre las cocinas del mundo, (mayo-dic. 2014). En la realización de 5 audiovisuales de 5 recetas de cocinas del mundo, para la sala polivalente del Museo (dic.2014).
 - **Asesoría empresa SOSA,** para la línea *Culinary Journey*, tema las salsas del mundo, históricas y tradicionales y textos que acompañan el catálogo (des de maig 2014).
[\[http://issuu.com/sosaingredients/docs/culinary_journey_-cast_low_/3?e=0/10219198\]](http://issuu.com/sosaingredients/docs/culinary_journey_-cast_low_/3?e=0/10219198)
[\[https://www.youtube.com/playlist?list=PLxITtwCFdLojlwmN_jCCZcwhWUPfxfrO7\]](https://www.youtube.com/playlist?list=PLxITtwCFdLojlwmN_jCCZcwhWUPfxfrO7)
 - **Asesora en la recuperación de recetas barcelonesas de los siglos XVII, XVIII y XIX,** para el chef Carlos Abellan, en su carta *Cocina de Barcelona*, del restaurante Bravo, Hotel Vela de Barcelona (desde 2012).
 - **Asesora cocinas del mundo.** Para el restaurant-cafetería de la Librería Altaïr de Barcelona, especializada en culturas del mundo, guías y mapas (desde febr. 2015)
 - **Recopilación y asesoramiento para el Menú Tricentenario 1714-2014** del grupo gastronómico “Casacas rojas” elaborado por el chef Xavier Franco del Restaurant Saüc, Hotel Ohla de Barcelona (3 oct. 2013).
 - **Asesoría gastronómica del libro *Lliures o morts*** de Jaume Clotet y David de Montserrat (2012).
 - **Sesión formativa para conocer la cocina medieval catalana y occitana** dirigida a los restauradores de la Ruta de los buenos hombres. Proyecto de Rutas Turísticas Ariège Pyrénées Berguedà, 2007-2013, Molí del Casó, Bagà, en francés (5h) (3 abr. 2012); en catalán (5h) (17 abr.012).
 - **Asesoría gastronómica** en la serie de televisión La Riera de TV3 (desde junio 2009).
 - **Creación de las cartas del restaurante**, tradicionales y de autor.
 - **Colaboración con los guionistas** en las tramas culinarias.
 - **Colaboración con dirección, realización y attrezzo.**
 - **Con los actores**, en los rodajes de las secuencias de cocina.
 - **Realización de los pedidos de cocina**, ya sean en la cocina en el restaurante o en las distintas casas de los protagonistas de la serie.
<http://www.tv3.cat/reportatge/187179/A-La-Riera-shi-cuina-de-veritat>
<http://www.tv3.cat/ptv3/tv3Report.jsp?idint=187179&posicio=3>
 - **Creación de las Estrellas de la Riera**, [postres](#) emblemáticos de la serie, se venden en pastelerías de Catalunya, a través del Gremio de pasteleros.
<http://www.tv3.cat/ptv3/tv3Report.jsp?idint=187179&posicio=2>
<http://www.tv3.cat/3alacarta/#/videos/3937050> (min. 12,02).
- Esta serie ha recibido dos premios:
- Premio Tàstum Especial 2010.
 - Premio Time Out Barcelona, 2010.
- **Asesoría del portal de Cultura Catalana, en el área de gastronomía**
 Departamento de Cultura la Generalitat de Catalunya, (2008-2009).
<http://www20.gencat.cat/portal/site/culturacatalana/menuitem.9d62b5d2eb879f88f94a9710b0c01a0/?vgnextoid=a2c39806c8696210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=a2c39806c8696210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>
 - **Asesora gastronómica del restaurante Patxoca** de Barcelona, donde se pueden degustar platos tradicionales, en la calle Mercaders núm. 28 de Barcelona, (2008).

- **Asesora del menú del siglo XIX**, en la cena conmemorativa de la Batalla de Cardedeu, actividad del Patronato Municipal, (20 dic. 2008)
- **Coordinación de los menús de 20 restaurantes**, dedicados a Manuel Vázquez Montalbán durante la exposición *MVM con Manuel Vázquez Montalbán*, Palau Robert de Barcelona, (ene.-mar. 2008).
- **Diseño de menús históricos y enseñar a cocinar** las recetas, para el grupo *La Llabor dels Orígens*, se sirven en sus locales, (des de nov. de 2007).
- **Sentarse a la Mesa**, proyecto de acción cívica a partir de la cocina y la gastronomía, dirigido al barrio del Poble Sec de Barcelona, juntamente con Josep M. Blasi, (2006).
- **Realización de un menú de platos de cocina medieval catalana**, por encargo de la cocinera Carme Rusalleda, que fueron adaptados a la carta del mes de agosto de 2005 en su restaurante Sant Pau, de Sant Pol de Mar, y en sept. en su restaurante Sant Pol, de Tokio, en Japón.
- **Sesión formativa para enseñar a cocinar recetas de pato y oca medievales, dirigida a los restaurantes de Castelló d'Empúries**, para poder introducirlos en sus cartas **(8h)** (3 y 17 junio 2004).
- **Documentalista de Las Cocinas de la Diversidad**, en el Fórum de Universal de las Culturas de 2004 de Barcelona, 41 sesiones de cocina, conducidas por Jordi Estadella, realizadas en el escenario central de la Plaza de la Haima, de la mano de cocineros representativos de culturas del mundo, profesionales de la gastronomía, artesanos y cocineros de prestigio (nov. 2003-set.2004).
- **Asesora en el proyecto de alimentación del Fórum Universal** de las Culturas de 2004 de Barcelona, (2002.-2003).
- **Asesora del proyecto de la marca Cocina Barcelona**, (2002.-2003).
- **Asesora gastronómica del espacio 99,9% Orígenes**, en el que se puede degustar y comprar productos de las distintas comarcas catalanas; la carta va variando según la temporada y el calendario de las fiestas culinarias catalanas; Barcelona, (2002-2004).
- **Sesión formativa para enseñar a cocinar** recetas de cocina romana, dirigida a los restaurantes de Tarragona. para poder introducirlos en sus cartas. En el marco de las Jornadas de presentación de Tarraco a Taula, (4h) (17 y 18 febr. 2003).
- **Cena degustación medieval**, realizada en el Restaurante San Pau, de San Pol de Mar, de Carme Rusalleda, 20 comensales (2002).
- **Banquete de cocina de la antigua Roma**, para 30 personas, en el restaurante Mastroqué, Barcelona, 30 comensales (2000).
- **Coordinación de la muestra de Cocina Catalana en la Semana Cultural de Barcelona en Sarajevo**, celebrada en Sarajevo (30 sept. 1999).
- **Colaboración con Llorenç Torrado en la conferencia "Los embutidos en Cataluña"**, realizada en el Fórum Gastronómico de Vic, (1999).
- **Muestra de salsas catalanas, desde la época medieval hasta la actualidad**
Servida en el aperitivo de la entrega de premios de la Feria de Libros de cocina, *Le livre gourmand*, Hotel Trianon Palace, Versailles, Francia, (21-24 oct.1999).

- **Trabajo de campo e investigación de la cocina de la comarca de la Noguera**, encargo de Llorenç Torrado y del Consejo Comarcal, con la intención de reintroducir las recetas más representativas en la cocina de los restaurantes de esta comarca, (1998).
- **Una comida de la antigua Roma**, realizada en el restaurante Reno de Barcelona, (16 abr. 1997).
- **Restaurante Medieval**, en el marco del Mercado Medieval, en el Museo Nacional de Arte de Cataluña (MNAC), en colaboración con la Fundación Cultural de los Castillos de Cataluña, FCCC, 700 menús (jun. 1997).
- **Restaurante Medieval**, en el marco del Mercado Medieval en el pueblo de Montsonís, en colaboración con la Fundación Cultural de los Castillos de Cataluña, 1000 menús (11 - 13 oct. 1997).
- **Restaurante Medieval** en Agrotur, en la Feria de Cornellá, en colaboración con la Fundación Cultural de los Castillos de Cataluña, 500 menús (nov. 1997).
- **Investigación y realización de un bufete sefardí** para 500 comensales, en una boda de la familia Bassat, trabajo realizado conjuntamente con Gourmet Paradís, y cocinado en su centro de producción en San Andreu de la Barca,(jul. 1996).
- **Asesora y realización de una comida de cocina de la antigua Roma**, en el pueblo de Guissona, para una fiesta popular romana 2000 comensales (jul. 1996).
- **Organización y realización de una cena medieval**, con 12 platos diferentes, Castillo de Gelida, servida después de un concierto de música antigua, 120 personas (21 jul. 1996).
- **Colaboradora del II Congreso de Cocina Catalana**, 1994-1995, en los montajes especiales realizados en los diferentes banquetes:
 - **Cena del Paisaje de Montaña**, Museo Comarcal de Fraga, Olot, (2 oct. 1994).
 - **Cena del Paisaje de la Huerta**, Bodegas del Castillo del Remei, Lérida, (16 oct. 1994).
 - **Cena del Paisaje de Secano**, en el Museo de la Técnica de Manresa, (29 oct. 1994).
 - **Comida del Paisaje de Marina**, Sant Carles de la Ràpita, (13 nov. 1994).
 - **Almuerzos de los paisajes**, en la Lonja de Barcelona (5 feb. 1994).

ASESORÍA GASTRONÓMICA

- **Asesora de la cena Cocineros por la Naturaleza**
Con la finalidad de recaudar fondos y dar a conocer la Fundación Acción Natura. En la organización y selección de cocineros, coordinación menús y de las recetas y en la logística del acto en relación con los cocineros.
Realizado en la Carpa de la Dama del Zoo de Barcelona, del Grupo Paradís (27 oct. 2010).
<http://dev.accionatura.org/explora/iniciatives/implicacio/cuiners-per-la-natura/>
http://wn.com/CUINERS_PER_LA_NATURA_2010
- **Asesora del grupo Áreas**, en la mejora de varios locales, en referencia al merchandising de alimentos y demás productos de venta, (desde 2007).
- **Diseñar 10 vitrinas con temas gastronómicos**, en el Área Medas del Llobregat, 17 metros en total (expositores permanentes) (nov. 2005).
- **Producción Cuinasia**, I Congreso de cocina asiática en Barcelona, Cosmo Caixa, (7-10 nov. 2005).
- **Colaboración en el Fórum Gastronómico**, de Pep Palau y Jaume von Arend
 - 1999, ayudante de Llorenç Torrado (21-26 feb.).
 - 2003, ayudante durante la preparación y coordinación del ponente Claude Fischler (24-27 feb.).
 - 2005, ayudante durante la preparación y en la coordinación ponentes de Barcelona y presentación 5 sesiones (7-10 marzo).
- **Realización y asesoramiento** de una muestra para abrir nuevas líneas de bocadillos, para *Pans and Company*, (1997).
- **Colaboración en la concepción, diseño y montaje** de la fiesta de inauguración de la empresa mayorista de frutas Cultivar de Mercabarna, (2000).
- **Creación de la cena Los cinco sentidos**, realizando tres conferencias, dentro del marco del *Laboratorio del Gusto*, Castillo de Montesquiu, (27 jul. 2001).
- **Diseñar y pintar 10 delantales y 10 camisetas con diferentes hojas aromáticas. Bufete Fito tast con zumos naturales, de colores muy vivos**. Inauguración de la exposición Insideout, jardín del Cambalache, de Federico Guzmán. Fundación Tapiés, (10 mayo 2001).
- **Decoración de los diferentes bufetes y mesas en la cena de gala**
En la Clausura de la Feria de los libros de cocina, *Le livre gourmand*, Hotel Trianon Palace, Versailles, Francia, (24 oct.1999).
- **Colaboración con Ferran Adrià, del restaurante El Bulli, en Alimentaria 1998**, en el montaje de las dos comidas bufetes del II Congreso de Alimentación Mediterránea, y en la cena de gala en el Palacio de Pedralbes, (5 - 6 mar. 1998).
- Colaboradora del Grupo Paradís Gourmet (1996-1994).
- Cocinera en el restaurante de la Fundación Joan Miró, 3 meses verano (1994 - 1993).
- Cocinera de la fonda Oreneta de Gerri de la Sal, 3 meses de verano (1992).
- Elaboración de pastelería para diferentes restaurantes de Barcelona (1981-1989).
- Servicio de catering, dirigido a restaurantes, bares, particulares, firmas comerciales, entre otros, entre los años 1992-1995.

- Feria Sonimac 83, en la inauguración, canapés con forma de TV y radios.
- Fiesta en motivo del concierto del conjunto inglés Roxy Music, Palacio de los Deportes de Barcelona, 1983.
- Cocinera en varias cenas en casa del arquitecto Oriol Bohigas.
- Banquete para a de 200 comensales con motivo de los 65 años del arquitecto Josep Martorell, de MBM.
- Cena de la boda del hijo de Leopoldo Pomés, 150 comensales.
- Cena servida en el Ballet de Maurice Béjart en la fiesta en el local KGB de Barcelona.
- Pastel para 100 comensales en la boda de la pintora Francesca Llopis.
- Comida para 40 comensales, 95 aniversario del escultor Rafael Solanic.
- Cena, 80 comensales en el 40º aniversario del interiorista Lluís Pau de MBM.
- Banquete boda del filósofo Eugeni Trias para 100 comensales.
- Fiestas de presentación de temporada y desfiles del diseñador Ramon Ramis.
- Organización de la fiesta del 25º aniversario de la pastelería Canal, celebrada en la Lonja de Barcelona, para 1.000 comensales, 1995.
- En la exposición *Flores, frutos y otros condimentos*, de Xavier Oliver, en la galería de arte Ciento de Barcelona, coordinación de todos los restaurantes que intervinieron en una degustación durante 7 días, entre los cuales El Bulli, de Roses; Cenador del Prado, de Madrid, Giardineto, de Barcelona, el restaurante de la Fundación Miró, de Barcelona; Sacha de Madrid, 1989.
- Colaboraciones con los empresarios de restauración Sr. Javier de las Muelas. y Sr. Àngel Juez y con la empresa de alquiler de menaje Crimons 1985-2001)..
- Colaboraciones con el Bar Universal de Barcelona en varias fiestas y recepciones, como el festival de Directores de Cine de Barcelona 1990.
- Fiesta de la inauguración de la empresa *Sobirà i Associats*, canapés con anagrama.
- Fiestas de Navidad y verano de la empresa Ina Rodaments.
- Servicio diario de comida que se consumía en la obra de teatro *La Glorieta*, de Simone Benmusa, representada en el Teatro Poliorama de Barcelona, 1991. Servía una comida criolla y una de *fast food*, para dos familias que se oponían a través de la comida.

PRESENTACIONES CULINÀRIAS

- **Presentación de *La Cocina de Barcelona*** conjuntamente con el chef Carles Abellan, mientras cocinaba una Zarzuela, comentábamos el plato y su historia. Mercado de Mercados en Barcelona (oct. 2014). [<http://somdemercat.cat/ca/cuina%20barcelona%20sarsuela>] [<http://www.carlesabellan.es>]
- **Presentación de *La cocina sefardita***, en la demostración culinaria del profesor Joan Forcadell en la Escuela de Hostelería Via Magna de Tortosa, actividad de la revista Cuina (3/05/2014).
- **Presentación de *La Ruta del Bacalao, Barcelona 2014***, Gremio de Bacallaners de Barcelona y cerveza Damm, en el restaurant Bravo del Hotel W de Barcelona (10 marzo 2014).
- **Salón Degusta de Barcelona del 2011**. Presentación y guía de 30 sesiones, en los espacios Àgora y Aula del Gusto (2-4 dic. 2011).
http://www.barcelonadegusta.com/portal/appmanager/efiraSalones/S104011?_nfpb=true&_pageLabel=P82600160991320852303642
http://www.barcelonadegusta.com/portal/appmanager/efiraSalones/S104011?_nfpb=true&_pageLabel=P82600260991320852345602
- **Presentación** de la campaña *Implicate, consume productos de la tierra*, organizado por la revista Chefsbooks y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña. Con la presencia de las Cooperativas Coselva, Arroces del Delta de l'Ebre y Ganaderos del Berguedà, con la presencia del chef Jordi Conesa del Hotel Majestic y Alberto Vicente, chef del restaurant Murmuri de Barcelona. Aula del mercado de la Boqueria de Barcelona (7 nov. 2011).
- **Presentación** de la campaña *Implicate, consume productos de la tierra*, organizado por Chefsbooks y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña. Con la presencia de las Cooperativas Plana de Vic, Càmara Arrossera del Montsià y Empordàlia, con la presencia del chef Xavier Lahuerta, Restaurant Blanc del Hotel Mandarin de Barcelona. Aula del mercado de la Boqueria de Barcelona (23 mayo 2011).
- **Presentación del libro *Història d'una cuinera* de Carme Martí**, Editorial Fonoll, Auditorio FNAC Illa, Barcelona (6 abr. 2009).
- **Presentación de los libros: *Els espinacs* de Mariona Gibert; *La patata* de Rosa Camprodon; *La nyora* de Pere Tapies y *La xocolata* de Ramon Morató**. Colección Productos de Mercado, Sd-edicions, sala Hipòtesis de Barcelona (17 abr. 2008).
- **Presentación de las sesiones del Fórum Gastronómico, de Pep Palau y Jaume von Arend**
 - Pedro Evia del restaurant Kuuk, México (20 oct. 2014).
 - Daniel Ovadia del restaurant Paxia, México (22 oct. 2014).
 - Jorge Vallejo del restaurant Quintonil, México (22 oct. 2014).
 - Ly leap del restaurante Indochine de Barcelona (7 marzo 2005).
 - Jordi Herrera del restaurante Manairó de Barcelona (7marzo2005).
 - Romain Fornell de restaurante Caelis de Barcelona (9 marzo 2005).
 - Mey Hofmann del restaurante y escuela Hofmann (10 marzo 2005).
 - Cocina Dulce: con Alejandro Guzmán del restaurante Manairó, Ramón Martínez de Sosa, Pere Planagumà i Jordi Puigvert del restaurante Les Cols, Olot (10 marzo 2005).
 - Ly Laep, restaurante Indochine (24febr. 2012)

COLABORACIÓN EN PROGRAMAS DE RADIO Y TELEVISIÓN

- **Restaurare, Sense ficcions**, tema: Hostales y fondas regentadas por extranjeros en la Barcelona del siglo XIX. TV3 (23,30h, 15 jul. 2009). <http://www.tv3.cat/videos/1370929>
- **La diversidad de la cocina del mundo**, en el programa semanal **Sababel** de Jordi Tarradas, en radio Sabadell, 1 año (sept. 2006 - ago. 2007).
- 6 domingos del verano 2004, **Los colores analizados desde las diferentes culturas y a través de la historia**, programa: *Temporada Alta*, dirigido por Txell Bonet, Radio Ona Catalana, cada sesión dedicada a un color.
- Temporada 2003-2004, colaboración de un día al mes sobre un tema culinario, durante 1 año en el programa: *Via Lliure*, de Radio Rac 1, dirigido por Marta Cailà.
- 7 domingos del verano 2003, **La historia de la cocina del mundo**. Programa: *Temporada Alta*, dirigido por Txell Bonet, Radio Ona Catalana.
- 6 domingos del verano 2002, **Los platos de cocina**, programa: *Temporada Alta*, dirigido por Txell Bonet, Radio Ona Catalana.

TERTULIAS Y ENTREVISTAS

2014

Entrevista sobre la conferencia **La cuina del XVIII i el llibre de L'Art de la cuina de Fra Roger**. Diario de Menorca (2 oct. 2014).

Entrevista al programa **Tot és possible** con Elisenda Camps, de RAC1
Tema: La cocina del 1714 (5 set.2014)

La cocina del siglo XVIII a Televisión 9tv de Vic, 10 minutos [http://el9tv.xiptv.cat/7-dies/capitol/pilar-senpau-francesc-codina-nuria-baguena-i-juli-gendrau#.UOWkFYx2b_4.facebook] a partir min.40

La cocina patrimonial a Mallorca, programa de Margarida Solivelles. Radio Alcudia (11 abr. 2014)

La Tribu de Catalunya Radio, Josep Sucarrats, director de la Revista Cuina ha citado los talleres de Cocina histórica que hago en el Aula de la Boqueria:
<http://www.catradio.cat/audio/782324/Els-bons-proposits-del-cap-de-semana> (2/01/2014).

2013

Els matins de TV3, entrevista en el curso: **Haciendo Canelones** en el Aula Boqueria con los alumnos
<http://www.tv3.cat/videos/4819712/Aprofitar-les-restes-dels-apats-de-Nadal> (18/12/2013).

La tribu, de Catalunya Radio tertulia con Núria Coll, sobre **Las mermeladas y su historia y también de las clases que imparto en el Aula Boqueria**, <http://www.catradio.cat/audio/764515/Coll-avall> (21/10/2013).

En la web de la revista Cuina: **La cuina del segle XVIII, en un blog. Núria Bàguena obre una finestra per a la divulgació gastronòmica de 1700** (13 ag. 2013).
<http://www.cuina.cat/ca/notices/2013/08/la-cuina-del-segle-xviii-en-un-blog-2358.php>

El mirador de Barcelona, Com Radio, junto con el director del Aula Boqueria Òscar Ubite, hemos hablado sobre los cursos que imparto (24/07/2013).

Els matins de TV3 convidada per la Tana Collados, **he presentado Broquetas de pollo, una de las clases del programa de Cuínica del Aula Boqueria** <http://www.tv3.cat/3alacarta/#/videos/4625413> (8/07/2013).

Radio SER, Entrevista a la conjuntamente con Marta Queral. Tema: Clases de cocina en las escuelas
http://www.cadenaser.com/gente/audios/jordi-corominas-ens-convida-coneixer-les-escoles-cuina-ma-nuria-baguena-i-marta-queralt-05-05-2013/csrsrpor/20130506csrsrage_6/Aes/ (05/05/13).

2011

- Entrevista TVE Catalunya, noticias mediodía, tema comidas de Navidad (3dic.2011).
- Periódico Avui (24 mayo, 45).
- Programa de cocina de Radio Sabadell de María Mas. (26 mayo).
http://www.radiosabadell.fm/RSPodcast-V1.0/audio/dpk_6967_36.mp3 (min. 18, aprox.).

2010

- Entrevista per Teletodo del Periódico de Cataluña: Menú de Navidad con 'La Riera', (18 dic.).
- Entrevista Radio Alcudia, sobre el curso *La gastronomía y cocina al siglo XX a través del cine* de los días 19-20 marzo (17 abr.).
- Entrevista a *Tapiés variades* Catalunya Radio, <http://www.catradio.cat/audio/434515/Qui-cuina-a-La-Riera-de-TV3> (24 abr.).
- Entrevista *TVIST* de TV3 13H <http://www.tv3.cat/videos/2822250> (7 abr.).

- Entrevistas en los video El pan y Pastelería tradicional, del Portal de Cultura Catalana, Generalitat de Catalunya.
http://www20.gencat.cat/portal/site/culturacatalana/menuitem.0b9b63f2f0392d88f94a9710b0c0e1a0/?vgnextoid=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default&tipus=To ts&ppal=1&pagina=1&nomIPTC1=IPTC507&valorIPTC1=ca_ES&nomIPTC2=IPTC560&valorIPTC2=411&nomIPTC3=&valorIPTC3=

2009

- TV3 entrevista programa Profit, (9 marzo).
- Radio exito Ibiza (20 marzo).
- Radio Popular Ibiza Tema: La cocina ibicenca y la cocina catalana un largo camino lleno de sabores (22 marzo 13h 05min).
- Diario Última Hora Ibiza (21, 22 marzo).

2008

- Evolución de la cocina, en el programa *Low Cost* de Albert Miralles de Com Radio, (11 ag.).
- Entrevista al programa *Tapes variades* de Catalunya Radio, (25 oct.).
- Entrevista al programa *Hem de parlar* de Catalunya Radio, (24 sept.).
- Entrevista al programa *Cabaret Elèctric* de Catalunya Radio Tema sobre los menús del Restaurante Patxoca, (sept. 2008).
- Entrevista en el programa *Cabaret Elèctric* de Cataluña Radio, sobre los menús dedicados a Manuel Vázquez Montalbán (16 en.).
- Entrevista a Com Radio, 17h sobre los menús dedicados a Manuel Vázquez Montalbán (14 en.).
- Entrevista sobre la cocina catalana, a la revista japonesa *Noticias de España*, nº 74, editada por la Cámara de Comercio Hispano Japonesa (2008.).

2007

- Entrevista en el programa *Cabaret Electric* sobre los menús históricos del grupo La Llavor dels Orígens, (4 dic.).
- Entrevista en la revista *Cupatges*, dedicada al mundo del vino, (abr.).

2006

- Entrevista EN TV3, en las noticias del mediodía, La química a l'Olla, sobre los talleres de cocina dirigidos a los niños y niñas de las escuelas de Barcelona, (jun.).

2005

- Entrevista en Catalunya Radio con Jordi Cervera tema: Gastronomía en general (24 oct.).
- Entrevista de Txell Bonet, del programa de Rita Marzoa, en Cataluña Radio, tema: Los cursos de cocina catalana dirigidos a los estudiantes universitarios extranjeros (24 nov.).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, Radio 4, entrevista de Eva Reixach, (ag.).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, Cataluña Radio, programa *Protagonistas* (13 ag.).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, dominical *Presència*, del periódico El Punt, (8 sept.).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, periódico *El Punt*, entrevista, (ag.).
- Entrevista *Perfil profesional*, COM Ràdio, con Jordi Estadella, (17 jun.).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, *Televisión de Barcelona*, BTV entrevista en el programa *Más libros* (27 jun.).
- Entrevista *Perfil Profesional*, Radio Sabadell, (18 marzo).
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, Ona Catalana (18 mayo)
- Entrevista: *La exposición Libros de cocina en Cataluña*, Cataluña Radio, Rita Marzoa, entrevista Txell Bonet (1 jun.).
- Entrevista: *La exposición de la uva al cava*, Cataluña Radio, Carme Ayala (30 mayo).
- Entrevista: *La exposición de la uva al cava*, Radio Molins de Rei (26 jun.).
- Entrevista: *La alimentación japonesa*, Radio Gavà, (14 en.).

2004

- Revista *ETC*, Estudios de Turismo de Cataluña, entrevista (dic.2004, núm. 15, 29).
http://www.gencat.cat/diue/doc/doc_20462373_1.pdf
- Entrevista: *Tomar el vermut*, TV2, *Catalunya avui*, reportaje rodado en el local el Xampanyet, de la calle Moncada, de Barcelona (jun.).
- Entrevista: *La cocina Medieval Catalana*, programa *En Guardia*, de Enric Calpena, en Cataluña Radio (16 feb.) <http://www.catradio.cat/pcatradio3/crltem.jsp?seccio=programa&idint=944>
- Entrevista: *Cocinando con recetas*, del libro medieval *Sent Soví*, programa: *L'apunt*, del *Telenotícies* de TV3, de Tana Collados, (4 feb.).
- Entrevista: *La vitrina de los genios del fuego*, programa *Carretera i manta*, de Carme Ayala, Ona Catalana (4 feb.).
- Entrevista: *Los desayunos en la época romana y medieval*, *Matins*, de Cataluña Radio (6 feb.).

2003

- Entrevista: *Cocina medieval*, en el programa *Carretera i manta*, COM Radio, dirigido por Carme Ayala, (14 nov.).
- Entrevista: *Cocina medieval*, en el programa *L'agenda*, dirigido por A. Solà, Cataluña Radio (23 nov.).
- Entrevista: *Cocina medieval*, programa *Todo es posible*, Radio Rac 1 (21 nov.).
- Tertulia: *Les habas*, programa: Llorenç Torrado, en Com Radio (18 abr.).
- Entrevista: *El aceite*, Radio Cataluña Cultura, programa: *Mediterráneo* (8 mayo).
- Entrevista: *La cocina de los espárragos*, Gavà TV (9 marzo).
- Entrevista: *Las hierbas aromáticas*, programa *Lletra menuda*, Radio Ona Catalana (28 mayo).
- Entrevista: *La cocina de Navidad*, Barcelona Televisión, BTV (dic.).

2001

- Entrevista: *Los sentidos en la cocina*, en Ona Cataluña, programa *Temporada Alta*, sintonía gastronomía, Txell Bonet (ag.).
- Entrevista: *Cocina romana*, en Ona Cataluña, programa de Rita Marzoa, (20 mayo).
- Entrevista: *La enseñanza de la cocina tradicional catalana en las escuelas de hostelería*. Ona Cataluña, programa *Lletra petita*, de Xavier Roca (18 mayo).
- Entrevista: *La cocina romana*, en TV2, programa: *Viure Catalunya* (22 mayo).

2000

- Coloquio: *La cultura mediterránea*, Radio Estel (1 feb.).
- Entrevista: *La cocina romana*, Radio Baix Llobregat (4 feb.).
- Entrevista: *La cocina medieval*, Radio Cellarès, Gavà (18 mayo.).

1999

- *La canela*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (16 oct.).
- *La gelatina*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (19 sep.).
- *La lechuga y otras hojas verdes*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (17 jul.).
- *El sabor del comer en los jóvenes*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (25 abr.).
- *Comer con los dedos o con cubiertos*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (7 marzo).
- *El picante sí o no*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (14 marzo)

1998

- *Aceite de oliva*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (14 nov.).
- *Pescado azul*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (7 jun.).
- *La Cocina Romana*, Televisión TV3, programa: *La tarda de Mari Pau* (4 mayo).
- *El sabor ácido*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (4 en.).
- *Las sopas*, programa: *El Suplement*, Cataluña Radio (4 en.).

1997

- *El limón*, programa: Llorenç Torrado, Com Radio (6 sept).

- *La sardina*, programa Llorenç Torrado, Com Radio (13 sept.).
- *De la antigua Roma a tu cocina*, programa: *Tàpies variades*, de Catalunya Radio (16 abr.).
- Entrevista en TV3, en el *Telenotícies migdia*, en el espacio *La Revista*, realizado por Maria Gorgues, el día de Sant Jordi (23 abr.).
- *La cocina medieval*, Catalunya Radio, en el programa *La Solució* (23 abr.).
- *La cocina medieval*, COM Radio, en el programa *Com diu*, de Jordi Duran (21 mayo).
- *La cocina romana*, COM Radio, en el programa: Elisenda Roca (4 jul.).

1996

- *Cocina medieval* en el programa: *Tàpies variades*, Catalunya Radio (12 jun.).

1995

- *La cocina medieval*, Radio Gelida, programa: Emi Llopart (20 mayo).
- *La cocina romana*, TV3, programa *Bon dia Catalunya* (20 abr.).
- *La cocina romana*, Catalunya Radio, programa: *De boca a boca*, de Llorenç Torrado (25 feb.).
- *La cocina es arte*, Catalunya Radio, programa: *De boca a boca*, de Llorenç Torrado (11 marzo).

JURADO DE CONCURSOS

- **Jurado de Sabores con memoria en la Escuela Gastronomía Activa** (1 junio 2014)
- **VII Concurso de Jóvenes Cocineros y Camareros de Cataluña**
Escuela Joviat de Manresa, Revista Cuina y la Generalitat de Cataluña (5 mayo 2011).
- **I – II –III-IV Premio Llorenç Torrado**, como jurado técnico, en la selección de finalistas Tortosa (febr. 2011) (jun. 2012) y jurado (28 mayo 2014)
- **XXIII Concurso de Cocina Joven de Cataluña.**
Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar (16 marzo de 2009).
- **I Cannoli & Friends, primo Festival di dolci e cultura**
Concurso internacional de pastelería, entre lo tradición y la creatividad.
Piana degli Albanesi, Palermo, Sicilia (16-19 abr. 2009).
- **VIII Concurso de Cocina Medieval**
Sabadell (18 mayo 2008).
- **I Concurso de jóvenes cocineros- Gremio de Hostelería**
Fórum Gastronómico 2003, Vic.
- **III Concurso de recetas de la cadena de Alimentación Bonpreu-Esclat**
Patrocinado per Revista Cuina (2002).
- **IX Feria de la Coca y del requesón**
Monistrol de Montserrat (26-27 oct. 2002).

PREMIO

- Llorenç Torrado 2015 en la categoría Divulgación de cocina i gastronomía