

CURRÍCULUM VITAE

Núria Bàguena i Maranges

Web: www.nuriabaquena.com

Correo: nbaquena@gmail.com

Mòbil: 34 645 500 371

Activitat docent.....	2
Conferències.....	4
Llibres.....	12
Articles.....	13
Blogs i articles en pàgines web.....	16
Exposicions.....	18
Assessoria patrimoni culinari.....	19
Assessoria gastronòmica.....	23
Presentacions culinàries.....	25
Jurat.....	26
Col·laboració en programes de ràdio i televisió.....	27
Tertúlies i entrevistes.....	28
Estudis.....	33
Premis.....	33

ACTIVITAT DOCENT

Masterclass de temes diferents culinaris i gastronòmics, transversal a l'evolució i la història de la cuina, dirigit als alumnes de la Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i on-line, dues al mes, des de abril 2021.

Els canvis alimentaris del XIX. Dirigit als alumnes de Batxillerat i Hoteleria i Turisme, Cuina i Gastronomia, a l'Institut Olivar Gran de Figueres, (25 març 2021) On-line al youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=OnH2XPzsjE>

Història de la cuina. Dirigit als alumnes de Hoteleria i Turisme, Cuina i Gastronomia de l'Institut Olivar Gran de Figueres, 3h (Abril 2021) i 3h (11 abr. 2019).

Les cuines del barroc i els canvis del rebost del món. Curs Cuina i Ciència 2016. Curs extensió universitària. Universitat de Barcelona (4h) (30 juny 2016).

Diversitat i cuina

Dins del Màster Escola Universitària d'Infermeria Gimbernat (Adscrita UAB), (4 febr. 2013), (4 des. 2013) i (28 nov. 2014).

- **La diversitat cultural a través de la cuines del món**, (1,30h.).
- **Les festes gastronòmiques i les pautes religioses i els tabús alimentaris** (1,30h.).

Gastronomia i cultura

Realització del programa d'activitats, conferències, visites, tallers i dos sortides de cap de setmana, organitzat per Consortium for Advanced Studies in Barcelona (CASB). Per estudiants d'universitats americanes: Brown University, University of Chicago, Northwestern University, Stanford University, Cornell University, Harvard University, Princeton University, que estudien un semestre a les Universitats de Barcelona, (2010-2011).

Patrimoni culinari de la Cuina Catalana

Dirigit a estudiants d'universitats americanes: Brown University, University of Chicago, Northwestern University, Stanford University, Cornell University, Harvard University, Princeton University que estudien un semestre en las Universitats de Barcelona. Organitzat per Consortium for Advanced Studies in Barcelona (CASB). (2012) (2013). Dirigit també a estudiants universitaris del programa Erasmus i d'altres procedències. Aquesta activitat va començar en el marc de l'Any de la Gastronomia a Barcelona 2005-2006, organitzat per Barcelona Turisme i Barcelona Centre Universitari (BCU) i també amb la Fundació Carolina dins del programa *Vivir en España*, dirigit alumnes de Sud i Centre Amèrica (2007). A partir de 2009 el curs és gestionat directament amb les universitats.

Professora d'història i cultura gastronòmica

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (2006-2009).

Costums en l'alimentació en la Mediterrània i Les Tècniques de tall i cocció a la Mediterrània

Postgrau a distància: *La Dieta Mediterrània*, Universitat de Barcelona, 2004.

L'alimentació a l'antiga Roma

Màster a distància: *Alimentación y nutrición a través de la història*, dirigit per Jordi Salas, Universitat Rovira i Virgili, Barcelona, 2006.

Professora de Tècnic en Cuina i Restaurant

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CETT) Barcelona, (1995-2003) Crèdits impartits:

- **Pre elaboració i conservació d'aliments** (12 crèdits), 1r curs.
- **Elaboracions culinàries** (12 crèdits), 2n i 3r curs.

Professora de Tècnic Superior en Restauració

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CETT) Barcelona, (1997-2003) Crèdits impartits:

- **Elaboracions i productes culinàries** (12 crèdits), 1r i 2n curs.

Professora de Diplomatura de Turisme

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CETT) Barcelona (1999–2003) Crèdits de lliure elecció:

- **L'alimentació a la Mediterrània** (3 crèdits).
- **Iniciació a la cuina** (4,5 crèdits).

Professora del Curs d'Extensió Universitària *Elaboracions característiques*

El Bulli, l'escola (CETT) i Universitat de Barcelona (12-13 nov. 2003) Sessions impartides:

- **La filosofia i l'evolució del pensament en relació amb la cuina** (3h).
- **Història contemporània de la cuina creativa** (3 h).

Professora del Curs d'Extensió Universitària *Alimentació i Cuina Mediterrània*

Càtedra *Sent Sovi* de la Universitat de Barcelona, Facultat de Geografia i Història, (febr.1998).

- **La tradició de la cuina a través d'una comarca: la Noguera.**

Professora dins del Màster de Projectes. Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona,
Dirigit per l'arquitecte Josep Mias (26 abr. 2002).

- **El color i la forma a la cuina i la seva relació amb l'arquitectura** (5H).

Professora de Les cuines a la Mediterrània

Crèdit de síntesis de 3er ESO al IES Terra Roja de Santa Coloma de Gramenet
Barcelona (3 març 2010) 80 alumnes, (30-31 març 2009)120 alumnes.

Sentir la cuina

Taller dirigit a nens i nenes de 6 a 10 anys, dins del marc de l'exposició *Planeta Hambriento*, Espai Cultural de Caja Madrid, Barcelona, (oct.-des. 2008) han fet el curs1700 alumnes.

Química a l'olla

Taller dirigit als nens i nenes de les escoles de Primària i ESO. Palau Robert de Barcelona. (1r-2n Trimestre de 2006) han fet el curs 1.700 alumnes. Vídeo: <http://www.tv3.cat/videos/206771019>

Aprendre a menjar, aprendre a cuinar

Dirigit als nens i nenes de les escoles de Primària i ESO. Palau Robert de Barcelona. (2n-3r trimestre de 2005) han fet el curs 1.400 alumnes.

ALTRES CURSOS

Programa i professora a l'Aula Gastronòmica del Mercat de la Boqueria de Barcelona (20/12/2014)

- Els dimarts, dedicats a un ingredient. Els dijous, dedicat a una cuina o zona del món.Els dissabtes, dedicats a la cuina històrica.

Professora Programa Profit

Departament de Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya, dirigit a la millora de la qualitat en el servei de la restauració (des de 2008).

Principis d'alimentació, nutrició i dietètica

Curs de Formació Continuada per al personal de les diferents cuines de col·lectivitats que treballen a l'Hospital Vall d'Hebron, (1997).

Professora en la Formació Aprent/a de Serveis de Cuina. Programa de garantia social de l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona, Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme (CETT) (1996-1997).

Classes de cuina en centres cívics de Barcelona

- Concepció i realització dels cursos de cuina al Centre Cívic Blai, (1995-1996). I al Centre Cívic Carmel, (1995-1996).

CONFERÈNCIES

CONFERÈNCIES: L'ALIMENTACIÓ A LES PRIMERES CIVILITZACIONS

- **Descobrim la cuina del Neolític**, per l'Associació Alguema Cultural, en l'activitat *Descobrim el nostre Neolític*, visita al poblat arqueològic de La Draga de Banyoles, (11 maig 2019).
- **De la prehistòria a les primeres civilitzacions**. Mataró, Col·legi d'Aparelladors, organització T de Tertúlia, (26 set. 2017).
- **De la prehistòria a les primeres civilitzacions**. Termes romanes de Sant Boi de Llobregat, (17 maig 2003).
- **La cuina prehistòrica**. Conferència dins del marc de l'exposició *Mediterrània, cruïlla de civilitzacions*, Museu de Gavà, (12,13 i 14 abr. 2002).
- **La cuina prehistòrica**. *Cicle Cruïlles Històriques de l'alimentació*, al centre Foment de les Arts Decoratives (FAD) de Barcelona, (febr. 1997).

CONFERÈNCIES: LA CUINA A L'ANTIGA GRÈCIA

- **La cuina de l'antiga Grècia**. Museu Arqueològic, Manacor, Mallorca, dins el cicle *Les muses*, (3 jul. 2004).
- **La cuina grega**. Universitat de Barcelona, Departament de Clàssiques, en els jornades de l'Institut de Ciències de l'Educació (ICE) de la Universitat de Barcelona, (26 abr. 2002).
- **La cuina grega**. Dins el cicle *Cultura i tradició clàssiques*, organitzat per la secció Catalana de la Sociedad Española de Estudios Clàssics (SEEC), Reus, (19 maig 2002).
- **La cuina de l'antiga Grècia**. Biblioteca Garcilaso, de Barcelona, cicle de conferències *Un país una cuina*, Instituto de Cultura de l'Ajuntament de Barcelona, (16 juny 2000).

CONFERÈNCIES: CUINA I ALIMENTACIÓ A L'ANTIGA ROMA

- **La cocina en la antiga Roma**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (19/10/21).
- **Banquets funeraris a Roma**. Museu de Maó en col·laboració amb l'Associació Fra Roger, gastronomia i cultura (2 nov. 2018).
- **El Gust de Roma**, Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca (3 h) (març -2017).
- **Mostra de 40 espècies i explicació dels condiments de la cuina romana**, amb l'Associació Fra Roger, gastronomia i cultura, en les jornades *Un viatge culinari a la Menorca romana* (29 abr. i 1 maig 2016). [Min 30'50 <http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988>]
- **La cuina romana**, taller per nens al Centre d'Art de Ciutadella amb l'Associació Fra Roger, gastronomia i cultura, en les jornades *Un viatge culinari a la Menorca romana* (30 abr.2016).
- **La cuina romana**, Empúries, Museu de l'anxova, conferència per l'Associació Alguema Cultural, en la seva activitat *Empúries, història i gastronomia d'ahir, d'avui*. (25 d'abr. 2015).
- **De re coquinaria, alimentació a Roma**, Museu Arqueològic d'Alcúdia (6,30h), (1-2 abr. 2011).
- **La medicina y alimentación en la antigua Roma**, conferència tancar el congrés de metges, VI Congreso Endocrinología y Nutrición. Mérida, Extremadura (12 nov. 2005).
- **La cuina romana** dins de les Jornades de presentació de Tarraco a Taula, (17 i 18 febr. 2003).
- **La cuina romana**. Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda, en els berenars culturals que dedica als seus col·laboradors, (25 gen. 2002).
- **La cuina romana**. Museu Arqueològic, Manacor, Mallorca, (7 h) (17 i 18 maig 2002).

- **Curs Cultura i tradició clàssiques**, organitzat per la secció catalana de la SEEC, Reus, (3 h), (4 abr. 2001).
- **La cuina romana**. Termes romanes, Sant Boi del Llobregat, (26 maig 2001).
- **La cuina romana**. en el Curs Innovació i tradició a l'ensenyament del grec i el llatí a l'ESO i al Batxillerat, Universitat de Barcelona, (18 maig 2001).
- **La cuina romana**. Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (8 h) (31 març-1 abr. 2001).
- **La cuina romana**. Museu de Gavà, (6 febr. 2000).
- **La cuina romana**. Museu de Molins de Rei, Ca l'Ametller, (26 maig 2000).
- **La cuina romana**. Institut d'Estudis Penedesencs, (17, 24 i 31 set. 1998).
- **La cuina romana**. Museu Arqueològic, Tarragona, (14 maig 1998).
- **Conferència-taller de cuina romana**, activitat complementària de l'exposició Barcino, Barcelona, organitzada pel Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 3 mesos (març-juny 1995).

CONFERÈNCIES: LA CUINA I ALIMENTACIÓ MEDIEVAL

- **La comida medieval**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (23/11/21).
- **Favetes amb llet d'ametlles, segle XIV**, amb Albert Raurich, xef del restaurant Dos Pebrots de Barcelona. Dins les jornades de *Crítica i restitució patrimonial en gastronomia*. Museu MHBA de Barcelona (25 maig 2018).
- **De les cuines medievals a les cuines del barroc**. Mataró, Col·legi d'Aparelladors, organització T de Tertúlia (10 oct. 2017)
- **La cuina medieval en temps de Ramón Llull**. Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (3,30h) (22 maig 2016).
- **El món medieval**, dins del Cicle d'Art, Gastronomia i Cinema al Monestir de Sant Llorenç Berga (25 ag. 2012).
- **Presentació del menú d'aperitiu de cuina medieval catalana**, al Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda, de Tokio, e, (set. 2005).
- Museu de Ceràmica de Barcelona, 2 hores, (2 febr. 2005).
- **Introducció de receptes medievals, especialment d'ànec**, Activitat dirigida als restaurants de Castelló d'Empúries, (3 i 17 juny. 2004).
- **La cuina medieval**. Primeres jornades de cuina catalana medieval a Sitges, 10 hores, (23, 24 i 25 gen. 2004).
- **La cuina medieval**. Museu de Manacor, 3 hores, Mallorca, (18 maig 2003).
- **La cuina medieval**. Termes romanes de Sant Boi del Llobregat, 3 hores, (17 maig 2003).
- **La cuina medieval**. Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (4 i 5 maig 2002).
- **La cuina medieval**. Termes romanes, Sant Boi del Llobregat, 3 hores, (25 març 2001).
- **La cuina medieval al IES Salvador Dalí**, dirigit als estudiants de 2n i 3r de BUP, (8 i 15 nov. 2000).
- **La cuina medieval**. Termes romanes, Sant Boi del Llobregat, 6 hores, (18 maig 2000) i (19 maig 2002).
- **La cuina medieval**. Museu de Gavà, 4 hores, (21 maig 2000).
- **La cuina medieval**. Museu Arqueològic de Catalunya, en el marc de l'exposició Seure a taula, (abr.-maig 1997).
- **La cuina medieval**. Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), Barcelona, (juny. 1997).
- **La cuina medieval**. Espai de formació: La nau dels estudiants, Universitat de València, (22, 23 i 24 set. 1997).
- **La cuina medieval**. Vilanova i la Geltrú, organitzat per l'Institut d'Estudis Penedesencs, (8 i 15 juny. 1996).

- **La cuina medieval.** Universitat d'Estiu, Prada del Conflent, (ag. 1996).
- **La cuina medieval.** Casal de l'Eixample, (11 gen. 1996).
- **La cuina medieval.** Conferència. taller. Activitat complementària de l'exposició Del Rebost a la taula, organitzada pel Museu d'Història de la Ciutat, Barcelona, 3 mesos duració (oct. 1994 a gen. 1995).
- **La cuina medieval.** Activitat organitzada pels amics dels castells de Gelida, (20 maig 1995).
- **Viure un dia medieval,** concepte i realització de l'activitat, dirigida als alumnes de Primària i ESO de les escoles de Catalunya, Fundació Cultural dels Castells de Catalunya (1995).

CONFERÈNCIES: LA CUINA I ALIMENTACIÓ JUEVA-SEFARDITA

- **8.8: els set fruits d'Israel,** dins del cicle Cuines jueves, menjar per celebrar. Arqueonet, Barcelona (9 febr.22).
- **Els dolços jueus a través de les festes,** dins del cicle Cuines jueves, menjar per celebrar. Arqueonet, Barcelona (23 març 22).
- **La cuina jueva,** taller de cuina i xerrada sobre cuina jueva al Taller del Fornet de la Soca de Tomeu Arbona, dins de les Jornades de Patrimoni Immaterial Gastronòmic a Palma, Mallorca (21 oct. 2017)
- **La cuina sefardita,** xerrada i demostració de 4 plats sefardites al Mercat de Tortosa, activitat de la Revista Cuina (3/05/2014).
- **La cuina sefardita.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (18 maig 2004).

CONFERÈNCIES: LA CUINA I ALIMENTACIÓ A L'AL-ÀNDALUS

- **La cuina Al-Àndalus.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (17 maig 2004).
- **La cuina Al-Àndalus.** Termes romanes, Sant Boi del Llobregat, (20 maig 2002).
- **La cuina Al-Àndalus.** Departament d'Àrab, Escola Oficial d'Idiomes de Barcelona. En el marc de la setmana cultural Orient: imatges i reflexos, (25 abr. 2002).

CONFERÈNCIES: LA CUINA DEL SEGLE XVI-XVIII

- **El gran viaje de los ingredientes entre continentes, en los siglos XVI-XVII,** I dirigit als alumnes de l'Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (09/05/22) i II clase práctica (23/05/22).
- **La cuina del segle XVI.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca (4h) (1 i 2 des. 2021).
- **La cuina del Barroc, el rebost del món canvia,** per l'Associació Alguema Cultural, en la seva activitat Amèrica barroca, Espanya Colonial. (30 gen. 2016).
- **La cuina del XVIII** i el llibre *L'Art de la cuina* de Fra Roger. Ateneu de Maó. Menorca (3 oct. 2014).
- **Que menjaven els barcelonins al segle XVIII?** Dins l'exposició *Enredant la troca*, Centre Municipal de Cultura Popular de Sant Andreu (22 maig 2014).
- **Que menjaven els catalans al segle XVIII?** Fòrum Debats, Vic (4 abril 2014).
- **Classe teòrica i pràctica d'ela cuina del segle XVIII, dirigit als professors de l'Aula de BcnKitchen** per tal que puguin fer tallers de la cuina del segle XVIII (2013).
- **La cuina del segle XVIII** a l'Escola d'Hosteleria d'Osona a Tona, a 3 cursos (4 març 2014).
- **La cuina del segle XVIII,** conferència i un banquet a l'Aula del mercat de la Boqueria de Barcelona, (22 juny. i 16 nov. 2013).
- **La cuina del segle XVIII.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (17 i 18 maig 2008).
- **Els Banquets en el Renaixement.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca (6,30h) (6 i 7 abr. 2006).
- **La cuina de l'època Moderna.** Museu Arqueològic, Mallorca, (6,30h) (4 i 5 maig 2005).
- **La cuina en temps de Lluís XIV.** En la preestrena de la pel·lícula *Vatel* (director: Roland Joffé, actors: Gerard Depardieu, Tim Roth, Uma Thurman), (24 maig 2001).

CONFERÈNCIES: LA CUINA DEL SEGLE XIX

- **Cuina i noves tecnologies al XIX.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (8 i 9 maig 2009).
- **La cuina del segle XIX**, en la celebració de la Batalla de Cardedeu, activitat del Patronat municipal, (20 des. 2008).
- **La cuina a la Barcelona del segle XIX.** Posterior Taula Rodona amb Ferran Adrià, Tana Collados, Jordi Estadella, Toni Massanés, dins del marc de la presentació de l'Ajuntament de Barcelona de la marca "Barcelona cuina" Palau de Pedralbes (10 març 2003).

CONFERÈNCIES: TEMES TRANVERSALS A LA HISTÒRIA I A LA CUINA

- **Homes i fogons al llarg de la història I i II.** Museu d'Arqueologia d'Alcúdia 5h (4 i 5 abr.2019)
- **Dones i fogons al llarg de la història I i II.** Museu d'Arqueologia d'Alcúdia 5h (20 i 21 abr.2018)
- **La cuina i salut al llarg dels segles**, Museu Arqueològic d'Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (26 i 27 març 2015).
- **La cuina del pobres i la cuina d'aprofitament al llarg de la història d'Europa.** Museu Arqueològic d'Alcúdia, Mallorca (6,30h) (20 i 21 abr. 2012).
- **La cuina de la xocolata al llarg de la història**, juntament amb Núria May, amb la col·laboració Xocolates Jolonch. Xerrada i tast per 100 persones de dues receptes. Fira de Torró i la Xocolata a la pedra, Agramunt (9 oct.2011).

CONFERÈNCIES: LES CUINES DEL MÓN

- **La Comida de Fin de Año en el mundo**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (21/12/21).
- **La cocina japonesa** dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (22/06/21).
- **La cuina del món**, tema transversal a la matèria Geografia i Història, com activitat d'aprenentatge dins del currículum de 5é i 6é de Primària a l'Escola Fluvià de Barcelona, 8 sessions (març-abril 2017).
- **Les espècies a l'Índia**, jornades Idea't 2014, Cultura i Gastronomia a Manlleu (21 des. 2014).
- **La cuina i les festes al llarg de la història i de les cultures.** Centre Municipal de Cultura Popular de Sant Andreu de Barcelona (2 des. 2014).
- **Cuina, Festes i religions** alumnes del programa CASB, Universitat Pompeu Fabra (UPF) de Barcelona (2 nov. 2010).
- **Les cuines del món: A cada terra una cuina i una manera de fer.** Escola idiomes de Barcelona, 25 març 2009).
- **Els àpats de festa al món, Les Cuines de la diversitat**, Fòrum de les cultures. Barcelona de 2004, (16 juny. i 8, 9, 10 i 11 jul. 2004).
- **Les patates al món**, en la celebració l'any de la patata 2008, dirigit als estudiants de 3er d'ESO del IES Vila de Gràcia, Barcelona, (17 des. 2008).
- **La diversitat dels productes derivats del pa al món**, en el marc del I Fòrum Internacional d'investigació en cuina i nutrició de la Mediterrània, Palma de Mallorca, (15 març 2007). <http://www.dietadelamediterranea.com/resources/act07.pdf>

CONFERÈNCIES: LES CUINES A LA MEDITERRÀNIA

- **Cuinar peixos senzills** i poc valorats, organitzat per Submon, organització dedicada a la protecció dels canyons del Maresma i dels cetacis. Escola de Cuina Mireia Carbó. Barcelona (29 oct. 2015).
- **Les cuines a la mediterrània.** Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (26 i 27 abr. 2013).
- **L'oli d'oliva a la Mediterrània, les salses emulsionades de l'oli des de l'antiguitat**, Fòrum Gastronòmic 2011, Girona, dins de la sessió *Oli d'oliva: cultura, gastronomia i salut*, conduïda per Isma Prados. (20 febr. 2011).

- **Les cuines a la mediterrània, un estil de vida**, alumnes del programa CASB, Universitat Pompeu Fabra (UPF) de Barcelona (7 set. 2010).
- **Les cuines a la mediterrània**, crèdit de síntesis, 3er ESO, IES Torre Roja, Santa Coloma de Gramenet (Barcelona). (30 i 31 març 2009) i (22 i 23 març 2010). 120 alumnes per any.
- **Historia de la cuina dels homes de mar a les cultures mediterrànies**. Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca, (6,30h) (20 i 21 maig 2007).
- **La gastronomia i el mar**, en el marc de l'exposició de Gerard Sala, *Els ulls del mar*. Museu de Badalona (20 oct. 2005).
- **La cuina i la mar mediterrània** Museu de Badalona (22 set. i 23 oct. 2006).
- **El xai vist des de tres cultures**, amb Pius Alibek i Llorenç Torrado. Can Lleonart, Alella (juny 2005).
- **La cuina a la mediterrània, un gran legat**. Museu de Gavà (12-14 abr. 2002).
- **La dieta Mediterrània**, Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme, dirigida a alumnes de l'Escola d'Hoteleria de Manchester, en un intercanvi d'estudis, (1997).
- **La Dieta Mediterrània**, Casal de l'Eixample, Barcelona, (18 gen. 1996).
- **Evolution of historic flavors of the Mediterranean**, Textures and flavors, un receptari amb plats representatius i un tast diversos gustos, Fundació Institut Català la Cuina, Hotel Arts, Barcelona, (1996).

CONFERÈNCIES: LA CUINA CATALANA

- **La cuina menorquina un llarg camí ple d'aromes i sabors, de cruïlles de cultures i de peculiaritats pròpies** (25 nov. 2016) Ciutadella, Menorca).
- **La cuina de Barcelona** amb el xef Carles Abellan, en el marc de jornades Mercat de Mercats de Barcelona (19 oct. 2014).
- **La cuina tradicional mallorquina**. Museu d'Arqueologia d'Alcúdia 5h (10 i 11 abr.2014)
- **La cuina catalana**, dirigit als alumnes del programa CASB, Aula Boqueria de Barcelona (20-21 oct. 2010).
- **La cuina eivissenca i la cuina catalana un llarg camí ple d'aromes i sabors, de cruïlles de cultures i de peculiaritats pròpies**. IX Jornades de Cultura Popular d'Eivissa 6h (20-21 març 2009).
- **Barcelona Cuina**, a l'aula del Mercat de la Boqueria, Barcelona, (24 gen. 2008).
- **Conferència cuina catalana**, juntament amb Carme Ruscalleda, al Pavelló d'Espanya en la setmana de dedicada a Catalunya, a l'exposició universal d'Aichi, Japó, (10 set. 2005).
- **Viure les tradicions a la Ribera d'Ebre: passat, present i futur**, Universitat d'estiu Rovira i Virgili, (7 i 8 jul. 2003).
- **La cuina del Pallars Sobirà**, Palau Robert, Barcelona (30 gen. 2002).
- **La cuina de l'Empordà**, Palau Robert, Barcelona (19 març 2002).
- **La cuina del Maresme**, Palau Robert, Barcelona (22 maig 2002).
- **La cuina del Montsià**, Palau Robert, Barcelona (6 febr. 2001).
- **La cuina de la Cerdanya**, Palau Robert, Barcelona (6 març 2001).
- **La cuina de la Selva**, Palau Robert, Barcelona (3 abr. 2001).
- **La cuina del Baix Camp**, Palau Robert, Barcelona (8 maig 2001).

CONFERÈNCIES: L'ART I LA CUINA

- **Evolució de l'Estètica a la Cuina**
Centre cívic el Sortidor, Poble sec, Barcelona (19/05/2022).
- **Una mirada a la Cuina a través de l'art**
Centre cívic el Sortidor, Poble sec, Barcelona (26/05/2022).
- **La Música i la Cuina**, què en diu la ciència, la relació dels músics i la cuina i la dels cuiners i la música. Museu Arqueològic d'Alcúdia 4h (29-30 octubre 2020).
- **Una mirada culinària a l'art**. Museu Tomas Balvey Cardedeu (8 nov. 2018).

- **Arte y estètica en la Alta Cocina**, activitat d'aprenentatge de la Matèria Art i Estètica, dins del currículum de 5é i 6é de Primària a l'Escola Fluvià de Barcelona, 8 sessions (mar-abril 2018)
- **La cuina transversal a l'art**, activitat d'aprenentatge de la Matèria Art i Estètica, dins del currículum de 5é i 6é de Primària a l'Escola Fluvià de Barcelona, 8 sessions (mar-abril 2017)
- **7 de 7 mirades culinàries a través de l'art**. En el centre cultural Up Art de Barcelona (29 juny 2015).
- **De l'estètica de les cuines a l'estètica dels plats**. En el centre cultural Up Art de Barcelona (7 oct.2015).
- **Una mirada culinària als bodegons a través dels segles**. En el centre cultural Up Art de Barcelona (11 nov. 2015).
- **La gastronomia i la cuina al segle XX a través del cinema**. Museu Arqueològic d'Alcúdia 4h (20-21 març 2010).

CONFERÈNCIES: ELS SENTITS A LA CUINA

- **Los sentidos en la cocina** dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (11/05/21).
- **Sentir la cuina**, taller per nens i nenes de 6 a 10 anys, en el marco de la exposició *Planeta Hambriento*, Espai Cultural de Caja Madrid de Barcelona, (oct.-des. 2008).
- **La percepció del sentits i la seva interrelació amb les diverses branques del coneixement**. Els juliols de UB (Universitat de Barcelona (21-25 jul. 2003).
- **L'olor que exalta el gust**. Castell de Montesquiu, (12 jul. 2002).
- **Els sentits a través de la història**, curs *Som el que mengem: la interacció de les arts i la gastronomia*. Escola Eina de Barcelona, (19 maig 2002).
- **L'evolució de la percepció de la cuina al llarg de la història**, curs *Som el que mengem: la interacció de les arts i la gastronomia*. Escola Eina, Barcelona, (24 maig 2002).
- **Història i evolució de la cuina**, Curs d'estiu a la Universitat de Barcelona: Juliols a la UB de 2002, (1 jul. 2002).
- **Noves tècniques culinàries: els agents i els mecanismes en les modificacions dels diversos tipus d'aliments**. Curs d'estiu a la Universitat de Barcelona: Juliols a la UB de 2002, (3 jul. 2002).
- **Els cinc sentits a la fresca**. *Laboratori del Gust*. Castell de Montesquiu, (27 jul. 2001).
- **La percepció dels sentits en la cuina**. Cicle *New Culture Food* del Projecte final d'Estudis 4art Curs de l'Escola Elisava de Barcelona, (nov. 1998).
- **Cuina d'autor i creativa**, dirigida al professorat i a l'equip que treballa a l'Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme (CETT), Barcelona (5 febr. 1997).

CONFERÈNCIES: ESPÈCIES I CONDIMENTS

- **Les herbes aromàtiques i les espècies**, al centre Cerecutor de Barcelona (23 abr. 2022).
- **Las especias, un mundo de sabores, colores y olores** dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (25/05/21).
- **La cocina de las hierbas aromáticas** dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (8/06/21).
- **Història de les espècies, de l'Índia a l'antiga Roma** (14 oct. 2019). Biblioteca Can Pedrals, Granollers.
- **La ruta de les espècies medievals, nous aromes** (11 nov. 2019). Biblioteca Can Pedrals, Granollers.
- **Les espècies americanes, nous sabors a les cuines del món** (9 des.2019) Biblioteca Can Pedrals, Granollers
- **El Gust de Roma**, Museu Arqueològic, Alcúdia, Mallorca (3 h) (març -2017).

- **Mostra de 40 espècies i explicació dels condiments de la cuina romana**, amb l'Associació Fra Roger, gastronomia i cultura, en les jornades Un viatge culinari a la Menorca romana (29 abr. i 1 maig 2016). [Min 30'50 <http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988>]
- **Les espècies**, Can Lleonart, Casa de Cultura d'Alella (26 febr. 2004).
- **Les herbes aromàtiques a la cuina**, Palau Robert, Barcelona (28 maig 2003).
- **L'oli de l'antiga Roma al segle XXI**, II Fira de l'oli, Picamoixons (9 abr. 2000).

CONFERÈNCIES: XOCOLATA, POSTRES I PASTISSOS

- **Chocolate I** (9/11/21) i **II** classe pràctica (9/12/21) dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online
- **Los helados, historia**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (6/07/21) i online obert a <https://youtu.be/u4-2lfnnD3A>
- **Què menjàvem, què mengem: la fruita**, Conversa: amb Núria Bàguena i Rosa Millán (1h) En la celebració del 180 aniversari de la Boqueria de Barcelona, la trobeu a Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=TWldnAEoHEs&feature=youtu.be>
- **La Xocolata versus la Garrofa** a l'espai La Cuina del MACBA, Barcelona, espai dirigit per Marina Monsonís (3 h) (7març 2019).
- **Postres senzills i bons**, Can Lleonart, Alella, Barcelona (febr.2012).
- **Els postres i els dolços**. Can Lleonart, Alella (gen. 2005).

CONFERÈNCIES: ALTRES TEMES CULINARIS

- **El Arroz I** (11/01/22) i **II** classe pràctica (24/01/22) Dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online.
- **Las Salsas y aliños I** (04/04/22) i **II**, classe pràctica (12/04/22) Dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online.
- **La cocina de las flores**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (20/07/21) i online obert a <https://youtu.be/u4-2lfnnD3A>
- **Las Legumbres**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (07/09/21)
- **La cocina de las setas**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (21/09/21)
- **Estris i atuells de cuina: dels més moderns als més antics**. Juntament amb Glòria Baliu. Casa Golferichs, Barcelona (13 abr. 2010).
- **Els bolets, cuina i passió**. Can Lleonart, Alella (oct. 2004).
- **Les mongetes seques a la cuina**, Palau Robert, Barcelona (5 febr. 2003).
- **L'arròs a la cuina**, Palau Robert, Barcelona (19 març 2003).
- **La història de la cuina dels espàrrecs**, Museu de Gavà (26 març 2003).
- **Orígens i història del mató**, Fira del Mató, Monistrol de Montserrat (nov. 2002).
- **La pasta, aliment saludable**, Pasta El Gallo, dirigida als socis de Sanitas, Hotel Alexandra, Barcelona (21 maig 1998).
- **Actualització Tècnica i Noves Tecnologies** en l'Hoteleria. Fundació Pro Penedès, dirigida a professionals (gen. 1997).

CONFERÈNCIES: BEGUDES Y SERVEI

- **El Te I** (7/06/22) i **II** (classe pràctica) (20/06/22) Dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online
- **El Vino I** (7/03/22) i **II** (classe pràctica) (21/03/22) Dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online

- **El Café I** (7/02/22) i **II**, clase práctica (21/02/22) Dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online
- **El servicio, el arte de servir**, dirigit als alumnes de Escuela Hosteleria y Turismo de MasterD, presencial i online (05/10/21)
- **La tradició del vermut**, Les Cuines de la Diversitat, Fòrum de les Cultures Barcelona de 2004, (16 juny 2004).
- **La cuina del vi i cava**, Can Lleonart, Alella, Barcelona (febr.2005).

LLIBRES

LLIBRES PROPIS

- **De l'antiga Roma a la teva cuina**, editat per Edicions el Mèdol, Sant Jordi de 1997.
- **Cuinar i menjar a Barcelona (1850-1900)**, Cim Edicions, 2007.
- **L'albergínia de 10 maneres**, Edicions Sd 2007.
- **Vocabulari de cuina i taules de mesura**, coautora amb Gloria Baliu, Edicions Sd, 2007.
- **Taula resum i Taula amb les receptes reagrupades per elaboracions i ingredients** del llibre del segle XVIII, *L'art de la cuina de Fra Roger*, les 209 receptes resumides en tres línies amb els ingredients i les tècniques, també titular de nou les receptes amb criteris més actuals i més descriptius, per tal de poder fer una cerca més fàcil i àgil del llibre del segle XVIII. Podeu consultar-les a la web de Fra Roger una associació gastronomia i cultura de Menorca. (2017) http://gastronomiamenorquina.com/2016/12/16/les-receptes-de-lart-de-la-cuina-resumides-i-classificades-per-elaboracions-i-ingredients-per-nuria-baguena/?utm_campaign=shareaholic&utm_medium=facebook&utm_source=socialnetwork
- **Cigrons de 10 maneres**, Edicions Sd 2019.

LLIBRES COL·LECTIUS

“La cuina eivissenca i la cuina catalana un llarg camí ple d’aromes i sabors, de cruïlles de cultures i de peculiaritats pròpies”. Capítol del llibre *Des fornell a sa taula* IX Jornades de Cultura Popular. Edita Federació de colles de ball i cultura popular d’Eivissa i Formentera, 2010.

La Riera, autor de totes les receptes del llibre de cuina de la sèrie de TV3. Tarragona: Cossetània, 2010.

“La cocina popular” Capítol del llibre *Como comiamos, alimentos y alimentación en España en el siglo XX*, de la Fundació Triptolemos, Lunweg Editores, 2008.

Cuina catalana Nadala 2006 de la Fundació Lluís Carulla: Coordinadora, tria de temes, d'autors i realització de dos capítols:

- **“La cuina moderna i contemporània a través del receptaris”**
- **“Repertori de llibres de cuina catalana”**, article i bibliografia amb 700 llibres cuina catalana: http://www.fundaciolluiscarulla.com/esp/publicac_nadala_cataleg.htm

“La alimentación en la antigua a Roma”, capítol del llibre *Alimentación y nutrición a través de la història*, dirigit per Jordi Salas, Universitat Rovira i Virgili, Barcelona, Ed. Glossa i Novartis, 2005.

<http://books.google.es/books?id=7StHfcrJBTcC&pg=PA133&dq=nuria%20baguena&hl=ca&pg=PA133#v=onepage&q&f=false>

“Sentir i Menjar”, capítol del llibre *Per una nova cultura del menjar*, edicions Elisava, Barcelona, 2000.

“La Noguera”, capítol del llibre *Catalunya a la cuina*, dirigit per Llorenç Torrado, Edicions intercomarcals, Manresa, Sant Jordi 1997.

ARTICLES A REVISTES I DIARIS

VAdEVI- Cultura

- “**Segles de vi i dones**” (9/08/2021)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/segles-de-vi-i-dones-42456/>
- “**El vi, un condiment clàssic de la cuina catalana**” (6/06/2021)
<https://vadevi.elmon.cat/vins/el-vi-un-condiment-classic-de-la-cuina-catalana-39835/>

REVISTA CUPATGES (Barcelona)

- “**El vi i l’amor**”, (juny 2007,16).
- “**El vi i la salut**”, (oct. 2007, 18).
- “**El vi i les festes**”, (des. 2007, 19).
- “**El vi i les dones**”, (març de 2008, 22).
- “**El vi i la poesia**”, (set. 2008, 24).

REVISTA CUINA

Secció *Catalunya plat a plat* de 2001 a 2003.

- “**Cuina amb caràcter, el receptari del Montsià**”, (jul. 2001,5).
- “**Terres d’aigua, el receptari de la Selva**”, (set. 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**”, (des. 2001, 9).
- “**Els fruits d’una terra fèrtil, el receptari del Maresme**”, (gen.2002, 10).
- “**A l’ombra de les vinyes, el receptari del Priorat**”, (febr. 2002, 11).
- “**L’essència de la Mediterrània, Menorca**”, (març 2002, 12).
- “**Plats per recuperar les forces, Delta de l’Ebre**”, (abr.2002, 13).
- “**La cuina dels guisats d’aus, el receptari del Penedès**”, (maig 2002, 14).
- “**Sabors intensos i contrastats, el receptari de l’Empordà**”, (juny 2002, 15).
- “**Deliciosos postres locals, el receptari de la Garrotxa**”, (jul. 2002, 16).
- “**Cuina de l’interior, Bages**”, (set. 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**”, (des. 2002, 20).
- “**La cuina d’una terra fèrtil, el receptari del Pla de l’Estany**”, (gen. 2003, 21).
- “**Unes postres contra el fred, el receptari de la vall d’Aran**”, (febr. 2003, 22).

Altres articles

- **Xup Xup fa la cassola**, article explicant aquesta tècnica i amb 4 receptes de xup-xup del món: Mole Poblano, Fabada, Korma de verdures i Bou Borgonyona Revista Cuina núm. 244 (nov. 2020)
- “**Menú de 1714**” (set. 2014).
- “**El xai**”, (abril 2009).
- “**La cuina abans de Crist**”, (abr. 1998, 9).
- “**La cuina dels romans**”, (maig 2002,14).

REVISTA LA CONFITERIA ESPAÑOLA (Barcelona)

- “**Las Navidades son dulces**” (des.2006).

- “El roscón de Reyes” (gen. 2007).
- “El language de Cupido: rosas y chocolate” (febr. 2007).
- “Los huevos de Pascua una tradición muy antigua” (març 2007).
- “La mona de Pascua” (abr. 2007).
- “La pasión por el frío: sorbetes y helados a través de la història (maig. 2007).
- “La coca de San Joan y otras cocas festivas” (juny 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” (des. 2007).
- “Dulces y pasteles con más de 2000 años” (gen. 2008).
- “Dulces medievales I” (feb. 2008).
- “Dulces medievales II: la pasteleria del Al Andalus” (març 2008).
- “El auge de la pastelería en las cortes europeas” (abr. 2008).
- “Las recetas de pastelería del siglo XVI y XVII” (maig 2008).
- “El siglo XIX, el esplendor de la pastelería” (set. 2008).
- “Los helados del siglo XIX” (des. 2008).
- “Postres con un toque de canela” (març-abr. 2010).
- “Dulce tradición confitera” (maig-juny 2010).
- “Las primeras fábricas de chocolate” (2010).

REVISTA APICIUS (Barcelona)

- “La crema catalana” (nov.2006)

REVISTA SAPIENS (Barcelona). La Secció *Fogons antics* de 2002 a 2005.

- “Llegums de pobre a l'antiga Roma” (nov. 2002, 1).
- “Dolços medievals” (des. 2002, 2).
- “La forquilla, una eina plena de modernitat” (gen. 2003, 3).
- “L'oli i les olives a l'antiga Grècia” (febr. 2003, 4).
- “La cuina de l'antic Egipte, un regal per als déus i els homes” (març 2003, 5).
- “El plaer de menjar carn a Al-Andalus” (abr. 2003, 6).
- “La cuina i el cerimonial a la fastuosa cort de Versalles” (maig. 2003, 7).
- “El llibre de Sent Soví un món subtil d'olors i gustos” (juny 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” (set. 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” (des. 2003, 14).
- “Carême, el francès que va imposar el barret i l'uniforme a la cuina” (gen. 2004, 15).
- “La sorprenent i variada cuina dels indígenes precolombins”, (febr. 2004, 16).
- “L'espàrrec, el brot tendre valorat pels reis i sustent dels pobres” (març. 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” (maig 2004, 19).
- “De compres, ahir com avui”, (juny. 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” (set 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” (des. 2004, 26).
- “El símbol de la temptació” (gen. 2005, 27).
- “La renaixença de la cuina” (febr. 2005, 28).
- “El banquet dels erudits” (març. 2005, 29).
- “Què menjaven els romans?” (abril. 2005, 30).
- “Una edat mitjana saludable” (maig. 2005, 31).

CHEFSBOOKS

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

OLIVI

- “Posa a la taula un toc d'història, les salses emulsionades amb oli són molt antigues” (núm. 2, abr.- maig 2011).

EL PERIODICO (Barcelona)

- “Llum i color a les cuines de la mediterrània”, Portal Blau, monogràfic (ag. 2008).

NOTICIAS DE ESPAÑA (Madrid) [revista en japonès, editada per la Càmera de Comerç Hispano Japonesa]

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

CUADERNOS DE NUTRICIÓN (Distrito Federal, Mèxic)

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

ALTRES ESCRITS

- Col·laboració amb textos sobre cuines antigues per l'exposició **Menjar a Catalunya. L'estil d'un poble**, al Palau Robert de Barcelona, 1997.
- Col·laboració en el llibre **Nits de bars**, Guies Parsifal.1990.
- **Els peixos**, col·laboració amb receptes en el llibre d'AADD, Ed. 62, 2003.
- **Les amanides**, col·laboració amb receptes en el llibre d'AADD, Ed. 62, 2003.
- **Les carns**, col·laboració amb receptes en el llibre d'AADD, Ed. 62, 2003.
- “Hamburguesa o bistec russos” Recepta del llibre *Yo cocino, tu pintas*, 100 receptes i 100 il·lustracions, editat per a la Fundació AIS, Ayuda a la infància sin recursos, ed. Babel Books, 2008.
- Col·laboració en ordenar i acabar de posar les dades dels últims anys, fer la Taula i els diversos índexs de la **Bibliografia d'Antoni Rovira i Virgili** (2006-2010). Publicat el desembre 2010 per la Diputació de Tarragona (Col. Ramon Berenguer IV).

BLOGS I ARTICLES EN PÀGINES WEB

BLOGS PROPIS

- **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>]

LA PLATJETA, TEMA: PEIXOS

- **“La cuina de les sípies”** (19 març 2021): <https://laplatjeta.net/ca/la-cuina-de-les-sipies/>
- **“Sopes de peix i marisc”** (12 febr. 2021): <https://laplatjeta.net/ca/sopes-peix-marisc/>
- **“Comprar peix a l'època medieval”** (11 gener 2021): <https://laplatjeta.net/ca/comprar-peix-lepoca-medieval/>
- **“Farcir peixos”** (20 nov. 2020): <https://laplatjeta.net/ca/farcir-peixos/>
- **“Quatre idees per fer musclos”** (12 oct. 2020) (<https://laplatjeta.net/ca/quatre-idees-musclos/>)
- **“Peix al cove! refranys, proverbis i frases fetes”** (18 set. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/peix-cove-refranys-proverbis-frases-fetes/>
- **“La morena un dels peixos preferits de l'antiga Roma”** (13 agost 2020) <https://laplatjeta.net/ca/morena-dels-peixos-preferits-lantiga-roma/>
- **“Els peixos tenen llegendes, mites i són amulets”** (3 jul.2020) https://laplatjeta.net/ca/peixos_llegendes_mites_amulets/
- **“Al juny, Sardines”** (2 juny 2020) <https://laplatjeta.net/ca/juny-sardina/>
- **“La cuina del Bacallà”** (6 abr. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/la-cuina-del-bacalla/>
- **“El morter”** (11 Febr. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/morter/>
- **“Peixos a la papillota”** (23 gener. 2020): <https://laplatjeta.net/ca/peixos-a-la-papillote/>

WEB FUEGO LENTO [<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 I”** (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).
- **“Especias I”** (2008, 159).
- **“La cocina del Al-Ándalus”** (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 AULACHOCOVIĆ (Vic) [<http://www.aulachocovic.es/>]

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

ALTRES

- **30 receptes de la cuina marinera** a la web de l’organització de protecció marina dels Canyons del Maresme, Submon. <http://www.canyonsdelmaresme.cat/portfolio/totes-les-receptes-indexades/>
- **Ressenya sobre la edició del *Llibre de Sent Soví* i proposta d’un menú amb receptes del llibre, explicades i comentades.** En el blog *Els Nostres Clàssics* [<http://bloc.elsamicsdelsclassics.cat>]. Col·lecció 7 Portes, Editorial Barcino (22 des.2014).
- **La mona de Pasqua.** Punto Gastronomía (9 abril 2012) [<http://www.puntogastronomia.com/la-mona-de-pascua-por-nuria-baguena>]

EXPOSICIONS: COMISSARIAT I TEXTOS

- **Llibres de cuina a Catalunya**
 - Palau Robert de Barcelona, (1 juny-26 de set. 2005).
 - Blanquerna, seu de la Generalitat a Madrid, (oct.– des.2006).
 - Fira Alimentària de Barcelona, (març 2006).
- **Del raïm al vi i al cava.** Palau Robert, Barcelona, (23 des. 2004 - 2 febr.2005). Molins de Rei (març a juny de 2005).
- **La cuina medieval catalana.** Palau Robert, Barcelona, (25 nov. 2003 - 6 gen. 2004).
- **Els menjars de Nadal.** Palau Robert, Barcelona, (16 nov. 2002-16 gen. 2003).
- **La ruta de la fruita seca.** Palau Robert, Barcelona, (23 jul. -2 set. 2002).
- **Comissariat de la vitrina *els genis del foc*.** Palau Robert, espai on cada mes i mig un/a cuiner/a presenta la seva visió de la cuina:
 - Carme Rusalleda, (27 feb.-9 abr. 2002).
 - Jordi Parramón, (11abr.-26 maig 2002).
 - Paula Casanovas, (24 jul.-17 set. 2002).
 - Ferran Adrià, (19 set.-26 nov. 2002).
 - Jean Louis Neichel, (28 nov.2002 -14 gen. 2003).
 - Xavier Pellicer, (16 gen.-4 març 2003).
 - Carles Gaig, (6 març-8 abr. 2003).
 - Sergi Arola, (10 abr.-2 juny 2003).
 - Joan Roca, (5 juny-15 jul.2003).
 - Montse Estruch, (17 jul.-16 set. 2003).
 - Mey Hofmann, (18 set.-28 oct. 2003).
 - Joan Bosch, (30 oct.-16 des. 2003).
 - Jean-Luc Figueras, (18 des.-3 febr. 2004).
 - Fina Puigdevall, (5 feb.-4 març 2004).
 - Enric Rovira, (6 març-27 abr.2004).
 - Osona Cuina, (29 abr.-8 juny 2004).
 - La cuina de l'Empordanet, (10 juny-13 jul. 2004).
 - Ramon Freixa, (15 jul.-16 set. 2004).
 - Jaume Subirós, (16 set.-24 oct. 2004).
 - Jordi Butrón, (26 oct.-1 des. 2004).
 - Joan Pallarés, (2 des.- 16 gen. 2005).
 - Josep Monje, (18 gen.-14 març 2005).
 - Nandu Jubany, (16 març-10 jul.2005).
 - Rosa Gil, (14 jul.-18 set. 2005).
 - Carles Abellan, (22 set.13 nov.2005).
 - Xavier Sagristà, (15 nov. 2005-15 gen. 2006).
 - Santi Santamaria, (24 gen.-5 març 2006).

Attrezzo gastronòmic Exposició *MVM amb Manuel Vázquez Montalbán*, i **coordinació** del muntatge d'una gran taula, fetes amb taules dels 24 restaurants, seleccionats entre els que surten en les seves novel·les. Palau Robert de Barcelona (1 nov.-16 març 2008).

ASSESSORIA PATRIMONI CULINARI

Assessora patrimoni cuina catalana pel xef Joan Escribà, en diversos projectes (2016) i (2019).

Assessora de receptes medievals per l'artista Antoni Miralda pel tast de cuina medieval. Per la instal·lació **Peccata Mundi**, on ha penjat l'**Anyell de l'Apocalipsi**, el **tapís-cobrellit de 18x15 m**, que reproduïx l'Agnus Dei de la pintura mural romànica de Taüll a la sala Oval del MNAC, Museu Nacional d'Art de Catalunya, de Barcelona (6/04/2019).

Assessora en la recuperació de receptes romanes, pel xef Albert Raurich, pel seu restaurant Dos Pebrots de Barcelona des de 2018.

Assessora en la recuperació de receptes barcelonines dels segle XVII, XVIII i XIX, pel xef Carles Abellan, per la *Cuina Barcelona* del seu restaurant Bravo, Hotel Vela de Barcelona (2012-2016).

Assessora del Banquet Funerari Romà realitzat en el Museu de Maó amb col·laboració amb l'Associació Fra Roger, gastronomia i cultura (2 /10/ 2018).

Assessora Viatge Culinari a la Menorca Romana, Associació Fra Roger, gastronomia i cultura, en les activitats:

- **Banquet Romà** en el restaurant Ses Salines del xef Jordi Coca amb el cuiner convidat Oriol Carrió. Fornells, Menorca (1/05/2016).
- **Elaboració de la Salsa romana moretum, de formatge i herbes aromàtiques i el vi mulsum**, amb mel i pebre, amb la col·laboració de Rosa Rotger pel tast al finalitzar les conferències de la cuina i alimentació romana (29/05/2016) 150 persones.

Assessora cuines del món de l'empresa SOSA

Tema per la seva línia *Culinary Journey* de salses del món. En el tast, desenvolupament de receptes i en els textos que acompanyen el catàleg (2014-2017). [http://www.sosa.cat/catalogues/culinary_journey_ca.pdf] [https://www.youtube.com/playlist?list=PLxITwCFdLojlwmN_jCCZcwhWUPfxfO7]

Assessora cuines del món. Pel restaurant-cafeteria de la Llibreria Altaïr de Barcelona, especialitzada en cultura dl món, guies i mapes (2015).

Assessora culinària pel Museu Cultures del Món de Barcelona

- En l'elaboració de diversos dossiers sobre les cuines del món, perquè serveixin com a base de coneixement sobre el tema, per a poder fer tallers, conferències, exposicions. (maig-des. 2014).
- En la realització de 5 audiovisuals de 5 receptes de cuines del món, per la sala polivalent del Museu. En la tria de receptes, el seu desenvolupament, fer l'escaleta de gravació, buscar l'atrezzo per cada un dels vídeos, escriure els textos que acompanyen amb veu els vídeos, la cerca dels ingredients i col·laborar en la gravació feta a l'Aula Gastronòmica de BcnckKitchen amb xef Rais i amb Gusano Films (des.2014).

Recopilació i assessorament pel Menú Tricentenari 1714-2014 pel grup gastronòmic "Casacas rojas" del xef Xavier Franco del Restaurant Saüc, Hotel Ohla de Barcelona (3 oct. 2013).

Assessoria gastronòmica del llibre *Lliures o morts* de Jaume Clotet i David de Montserrat publicada per Columna Edicions (2012).

Sessió formativa per donar a conèixer la cuina medieval catalana i occitana, dirigida als restauradors de la *Ruta dels bons homes*. Projecte Rutes Turístiques Ariège Pyrénées Berguedà, 2007-

2013. Pels restauradors francesos, en francès (5h) (3 abr. 2012); pels restauradors catalans, en català (5h) (17 d'abr. 2012).

Assessoria gastronòmica a la sèrie *La Riera* de TV3 (2009-2017) en les següents feines:

- **Creació de 57 cartes** pels restaurants de la sèrie, de cuina tradicional i de cuina d'autor.
- **Col·laboració amb els guionistes** en les trames culinàries.
- **Col·laboració amb direcció, realització, ambientació i attrezzo** en el rodatges de cuina.
- **Ensenyar a fer les diferents accions culinàries als actors**, durant els rodatges.
- **Realització de les comades i necessitats de les seqüències on surt menjar**, ja siguin a la cuina, al restaurant o en les cases dels diversos personatges de *La Riera*, a Oriol Carrió, de Cibus, el cuiner dels menjars de la sèrie.

<http://www.tv3.cat/reportatge/187179/A-La-Riera-shi-cuina-de-veritat>

<http://www.tv3.cat/ptv3/tv3Report.jsp?idint=187179&posicio=3>

Creació de les Estrelles de la Riera

- Postres emblemàtics de la sèrie i que s'han posat a la venda a les pastisseries de tot Catalunya, a través del Gremi de pastissers.

<http://www.tv3.cat/ptv3/tv3Report.jsp?idint=187179&posicio=2>

<http://www.tv3.cat/3alacarta/#/videos/3937050> (min. 12,02).

La Sèrie *La Riera* ha tingut dos premis per la difusió de la gastronomia:

Premi Tàstum Especial 2010

La Riera és la història d'una família que regenta un restaurant en un poble de la costa, i per tant, el cuinar i el menjar són dos pilars fonamentals de la sèrie. Un dels atributs a valorar d'aquesta producció és el fet que tots els plats es preparen expressament, es promou el producte de gran qualitat i de proximitat i només hi ha vins amb DO catalanes. La carta del restaurant, a més, s'adapta a cada temporada. La Riera permet fomentar entre els telespectadors la gastronomia catalana i l'art de la cuina, en base a aliments de qualitat i de proximitat, on es posa en valor el dia a dia dels productors del país.

Premi Time Out Barcelona, 2010

*El premi a la millor Ficció Gastronòmica, distingeix la tasca de divulgació de la tradició gastronòmica catalana que diàriament fa el serial de TV3 *La Riera* i alhora vol reconèixer-li l'esforç per transmetre el fet culinari amb el màxim realisme i rigor tant en les trames com en les actuacions dels protagonistes.*

Assessora en l'àrea de gastronomia del Portal de Cultura Catalana, Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació de la Generalitat de Catalunya, (2008-2009).

<http://www20.gencat.cat/portal/site/culturacatalana/menuitem.9d62b5d2eb879f88f94a9710b0c01a0/?vgnextoid=a2c39806c8696210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=a2c39806c8696210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>

Assessora gastronòmica del restaurant Patxoca de Barcelona, on es poden degustar plats de la cuina tradicional; la carta va variant segons la temporada i el calendari de les festes culinàries catalanes, al carrer Mercaders núm. 28. (2008).

Assessoria d'un menú del segle XIX, pel sopar de la celebració de la Batalla de Cardedeu, activitat del Patronat Municipal, dins del marc de l'exposició commemorativa dels 200 anys de la Batalla de Cardedeu del 1808 (20 des. 2008).

Coordinació dels menús que van oferir 20 restaurants, en homenatge a Manuel Vázquez Montalbán durant l'exposició *MVM amb Manuel Vázquez Montalbán*, Palau Robert de Barcelona, (des.-abril 2008).

Disseny de menús històrics i ensenyar a cuinar les receptes, pel grup La Llabor dels Orígens, es serveixen en els seus locals, (des i nov. 2007).

Seiem a taula, projecte d'acció cívica a partir de la cuina i la gastronomia, dirigit al barri del Poble Sec de Barcelona, juntament amb Josep M. Blasi, (2006).

Realització d'un menú amb plats medievals catalans, per encàrrec de Carme Rusalleda, adaptats al Micro-Menú d'Aperitiu de la carta del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar i a la del restaurant de Tokio (jul.-set. 2005).

Sessió formativa per ensenyar a cuinar receptes d'ànec i oca medievals, dirigida als restaurants de Castelló d'Empúries, per introduir-ho a les seves cartes (8h) (3 i 17 juny 2004).

Documentalista de 41 sessions de Les Cuines de la Diversitat en el marc del Fòrum Universal de les Cultures de Barcelona 2004, conduïdes per Jordi Estadella, realitzades a l'escenari central de la Plaça de la Haima, de la mà de cuiners representatius de cultures d'arreu del món, professionals de la gastronomia, artesans i cuiners de prestigi. (nov. 2003- set.2004).

Assessora en el projecte d'alimentació, Fòrum Universal de les Cultures de Barcelona 2004, (2002-2003).

Assessora del projecte per fer la marca Cuina Barcelona, (2002- 2003) "Barcelona cuina" és la plataforma que, sota el impuls de l'Ajuntament de Barcelona i amb la implicació de la societat civil, amb l'objectiu de vincular tots els sectors de la ciutat relacionats amb l'entorn de l'alimentació, des de qualsevol de les seves vessants. Aquesta iniciativa va néixer el juny del 2002, en el decurs d'una primera jornada de presentació –"Barcelona, el mercat i el gust"- en què es va fonamentar la necessitat de convertir Barcelona en un referent en el camp de la gastronomia i del món que l'envolta.

Assessora gastronòmica de l'espai Orígens 99,9%, espai on es poden degustar i comprar productes de les diverses comarques catalanes; la carta va variant segons la temporada i el calendari de les festes culinàries catalanes, al carrer Vidrieria núm. 6, i al carrer Enric Granados núm. 9, de Barcelona, (2002-2004).

Sessió formativa per ensenyar a cuinar receptes de cuina romana, dirigida als restaurants de Tarragona. per introduir-les en les seves cartes. Dins de les Jornades de presentació de *Tarraco a Taula*, (4h) (17 i 18 febr. 2003).

Sopar degustació medieval, al Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda, 2002.

Sopar banquet de cuina de l'antiga Roma, per a 30 persones, al restaurant Mastroqué, de Barcelona, 2001.

Coordinació de la mostra de Cuina Catalana a la Setmana Cultural de Barcelona a Sarajevo, celebrada a Sarajevo el 30 de setembre de 1999, amb la participació de Marc Singla, pel Restaurant Talaia de Barcelona; Felip Planes, pel Restaurat Ot de Barcelona; Paula Casanovas, pel Restaurant Les Petxines de Lloret; Paco Guzmán, pel Restaurant Santa Maria de Barcelona (1999).

Col·laboració amb Llorenç Torrado en la conferència *Els embotits a Catalunya*, realitzada en el Fòrum Gastronòmic de Vic, (21-26 feb. 1999).

Mostra de salses catalanes, des de l'època medieval a l'actualitat

En l'aperitiu de l'entrega dels premis als millors llibres i editors en de la Fira *Le livre gourmand*

Hotel Trianon Palace, Versailles, França, (21-24 oct.1999).

Treball de camp, investigació de la cuina de la comarca de la Noguera, encàrrec de Llorenç Torrado i el Consell Comarcal, amb la intenció de re introduir les receptes més representatives a la cuina dels restaurants de la Noguera (1998).

Restaurant Medieval en el marc del Mercat Medieval, en el Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), en col·laboració amb la Fundació Cultural dels Castells de Catalunya (FCCC), (juny 1997).

Restaurant Medieval en el marc del Mercat Medieval a Montsonís, col·laboració amb la Fundació Cultural dels Castells de Catalunya, (11, 12 i 13 oct. 1997).

Restaurant Medieval en la fira Agrotur, Fira de Cornellà, en col·laboració amb la Fundació Cultural dels Castells de Catalunya, (nov. 1997).

Investigació i realització d'un bufet sefardita, per a 500 comensals, en un casament de la família Bassat, conjuntament amb Gourmet Paradís, en el seu centre de producció, a Sant Andreu de la Barca, (jul.1996).

Assessorament i realització d'un menjar de cuina de l'antiga Roma, Guissona, per a una festa romana (jul. 1996).

Organització i realització d'un sopar medieval (12 plats diferents), al castell de Gelida, servit després d'un concert de música antiga, (21 jul. 1996).

Col·laboradora del II Congrés de Cuina Catalana en els muntatges especials dels diferents banquetes (1994-1995):

- **Sopar del Paisatge de Muntanya**, Museu Comarcal de la Garrotxa, seu de l'antic Hospici d'Olot, (2 oct. 1994).
- **Sopar del Paisatge d'Horta**, Cellers del Castell del Remei, a Lleida, (16 oct. 1994).
- **Sopar del Paisatge de Secà**, Dipòsits Vells, Museu de la Tècnica de Manresa, (29 oct. 1994).
- **Dinar del Paisatge de Marina**, Llotja de peix. Port Pesquer de Sant Carles de la Ràpita, (13 nov.1994).
- **Esmorzars dels paisatges**, Llotja de Barcelona, (5 febr. 1994).

ASSESSORIA GASTRONÒMICA

Assessoria del sopar *Cuiners per la Natura*, amb la finalitat de recaptar fons i donar-se a conèixer la Fundació Acció Natura. En l'organització i en la tria dels cuiners, en la coordinació del menú, de les receptes, i en la logística de l'acte en relació amb la cuina. Realitzat a la Carpa de La Dama del Zoo de Barcelona, del Grup Paradís (27 oct. 2010).

<http://dev.accionatura.org/explora/iniciatives/implicacio/cuiners-per-lanatura/>
http://wn.com/CUINERS_PER_LA_NATURA_2010

Assessora del grup Areas, en la millora de diversos locals, en referència al merchandising dels aliments i altres productes de venda, (des de 2007).

Dissenyar i muntar 10 vitrines amb temes gastronòmics, a l'Àrea de Servei Medas del Llobregat, de 17 m² (expositors permanents), (nov. 2005).

Producció *Cuinasia*, I Congrés de cuina asiàtica a Barcelona, CosmoCaixa, (7-10 nov. 2005).

Col·laboració amb Fòrum Gastronòmic, Pep Palau i Jaume von Arend

- Ajudant de Llorenç Torrado (21-26 febr. 1999).
- Preparació del Fòrum i coordinació ponent Claude Fischler (24-27 febr. 2003).
- Preparació del Fòrum i en la coordinació ponents de Barcelona i presentació 5 sessions (7-10 març 2005).

Realització i assessorament d'una mostra de nous entrepans per obrir noves línies d'entrepans, per a Pans and Company, sota la direcció de Llorenç Torrado, (1999).

Col·laboració en la concepció, disseny i muntatge de la festa d'inauguració de l'empresa majorista de fruites Cultivar, Mercabarna, (2000).

Sopar *Els cinc sentits*, després de conferència *Els cinc sentits a la fresca*, Laboratori del Gust, Castell de Montesquiu, (27 jul. 2001).

Fito Tast, en la inauguració de l'exposició *Insideout, jardín del Cambalache*, de Federico Guzmán, a la Fundació Tàpies, (10 maig 2001).

- **Dissenyar i pintar 10 davantals i samarretes amb plantes aromàtiques, pels cambres**
- **Disseny i realització del bufet amb suc natural, de molts colors i molt viu.**

Decoració dels diferents bufets i taules en el sopar de gala Cloenda de la Fira dels llibres de cuina, *Le livre gourmand*, Hotel Trianon Palace, Versailles, França, (21-24 oct.1999).

Col·laboració amb Ferran Adrià, del Restaurant El Bulli, en L'Alimentària 1998, (5-7 març), en el muntatge dels dos dinars bufet del II Congrés d'Alimentació Mediterrània i del sopar de gala al Palau de Pedralbes.

Assessorament del dinar de presentació de les novetats editorials d'Edicions el Mèdol, per Sant Jordi, un dinar de l'antiga Roma, en el restaurant Reno, de Barcelona, (16 abr. 1997).

Col·laboradora del Grup Restaurants Paradís Gourmet, (1994-1996).

Cuina al restaurant de la Fundació Joan Miró, (juny. a set. 1993 i 1994).

Cuina en cap de la fonda l'Oreneta de Gerri de la Sal, (juny. a set. 1992).

Coordinació dels restaurants, en l'exposició *Flores, Frutos y otros Condimentos*, de Xavier Oliver, a la galeria Ciento de Barcelona, en la coordinació dels restaurants que van participar durant set dies amb una mostra de la seva cuina dedicada a l'exposició, entre els quals El Bulli, de Roses; El Cenador del Prado, de Madrid; el Giardinetto, de Barcelona i Sacha, de Madrid, 1989.

Servei de càtering, adreçat a restaurants, bars, particulars, firmes comercials, (1983-1995):

- Sonimac 83, en la inauguració, canapès en forma de TV i ràdios.
- Festa, concert del conjunt anglès Roxy Music, Palau d'Esports, Barcelona, 1983.
- Cuinera en sopars especials a casa de l'arquitecte Oriol Bohigas.
- Banquet per a 200 comensals en motiu dels 65 anys de l'arquitecte Josep Martorell.
- Sopar i ressopó del casament del fill de Leopoldo Pomés, per a 150 comensals.
- Sopar servit al Ballet de Maurice Béjart, en una festa en el local KGB.
- Dinar i pastís per a 100 comensals en el casament de la pintora Francesca Llopis.
- Dinar per a 40 comensals amb motiu del 95è aniversari de l'escultor Rafael Solanic.
- Sopar per a 80 comensals en el 40è aniversari del interiorista Lluís Pau, de MBM.
- Banquet per al casament del filòsof Eugeni Trias, per a 100 comensals.
- Festes de presentació de temporada i desfilades del dissenyador Ramon Ramis.
- Organització de la festa del 25è aniversari de la pastisseria Canal, celebrada a la Llotja de Barcelona, per a 1.000 comensals, (1995).
- Col·laboracions amb el Bar Universal de Barcelona, en moltes festes i recepcions, com en el festival de Directores de Cinema de Barcelona.
- Festa d'inauguració de l'empresa Sobirà i Associats, amb canapès amb el seu anagrama.
- Col·laboracions amb l'empresa Crimons, (1998-2000).
- Col·laboracions amb empresari Javier de las Muelas, (1998-2001).
- Col·laboracions amb empresari Àngel Juez, (1985-2000).
- Festes de Nadal i d'estiu de l'empresa Ina Rodaments, (1990-1994).

Servei de càtering diari del menjar que consumien els actors dalt de l'escenari en l'obra *La Glorieta*, de Simone Benmusa, un menjar *criollo* i un de *fast food*, per a dues famílies que s'oposaven a través del menjar a dalt l'escenari. Teatre Poliorama de Barcelona, (1991).

Elaboració de pastissos i patés per a restaurants de Barcelona, (1981-1989)

- FLORIAN, pastís de castanyes.
- LA GARNATXA, carta de postres.
- PONSÀ, carta de pastissos.
- CAN PUNYETES, carta de pastissos.
- ELS BALCONS, carta de pastissos.
- OU COM BALLA, patés i pastissos.
- PLA DE LA GARSA, patés i pastissos.

PRESENTACIONS CULINÀRIES

La cuina patrimonial, moderar taula rodona amb Tomeu Arbona, Antoni Pinya, Pep Pelfort, Miquel Sbert, dins de les Jornades de Patrimoni Immaterial Gastronòmic a la Casa Llorenç Vilallonga, museu literari a Binissalem, Mallorca (20 oct. 2017).

Presentació “Plats amb història”. Menú degustació amb receptes del llibre *Art a la Cuina* de Fra Roger, i de *Cuina senyorial de Menorca. El receptari dels Salort de Ciutadella (1860-1917)*; a càrrec dels cuiners Joan Bagur i Toni Taltavull del Restaurant Rels de Ciutadella. Presentat conjuntament amb Bep Al·lès. Al restaurant de les cases de Binissuès de Menorca (27 nov. 2016).

Presentació de *La Cuina de Barcelona* conjuntament amb el xef Carles Abellan, mentre cuinava una Zarzuela, comentàvem el plat i la seva història. Mercat de Mercats a Barcelona (oct. 2014).
[\[http://somdemercat.cat/ca/cuina%20barcelona%20sarsuela\]](http://somdemercat.cat/ca/cuina%20barcelona%20sarsuela) [\[http://www.carlesabellan.es\]](http://www.carlesabellan.es)

Presentació de *La cuina sefardita*, en la demostració culinària del professor Joan Forcadell a l'Escola d'Hosteleria Via Magna de Tortosa, activitat de la revista Cuina (3 maig 2014).

Presentació de *La Ruta del Bacallà, Barcelona 2014*, Gremi de Bacallaners de Barcelona i cervesa Damm, al restaurant Bravo del Hotel W de Barcelona (10 març 2014).

Presentació i guiatge de les 30 sessions del Saló Degusta de Barcelona del 2011 en els espais L'Àgora i L'Aula del Gust (2-4 des. 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>

Presentació de la campanya *Implica't, consumeix productes de la terra*

Organitzat per Chefsbooks i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya. Amb la presència de la Cooperativa Coselva, la Cooperativa Arrossaires del Delta de l'Ebre i la Cooperativa Ramaders de Muntanya del Berguedà, Elaboració de tres receptes dels productes cooperatius presentats a càrrec del xef Jordi Conesa de Hotel Majestic i Alberto Vicente, xef del restaurant Murmuri de Barcelona. Aula del mercat de la Boqueria (7 nov. 2011).

Presentació de la campanya *Implica't, consumeix productes de la terra*

Organitzat per Chefsbooks i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya. Amb la presència de les Cooperativa Plana de Vic, la Càmera Arrossera del Montsià i Cooperativa Empordàlia Elaboració de quatre receptes dels productes cooperatiu presentats a càrrec del xef Xavier Lahuerta, Restaurant Blanc de l'Hotel Mandarin de Barcelona. Aula del mercat de la Boqueria (23 maig 2011).

Presentació del llibre *Història d'una cuinera* de Carme Martí

De l'editorial Fonoll a l'Auditori FNAC l'illa, Barcelona (6 abr. 2009).

Presentació dels llibres:

***Els espinacs* de Mariona Gibert; *La patata* de Rosa Camprodon; *La nyora* de Pere Tapies i *La xocolata* de Ramon Morató** de la Col. Productes de Mercat de Sd-edicions, Sala Hipòtesis de Barcelona (17abr. 2008).

Presentació de sessions del Fòrum Gastronòmic, de Pep Palau i Jaume von Arend

- Pedro Evia del restaurant Kuuk, Mèxic (20 oct. 2014).
- Daniel Ovadia del restaurant Paxia, Mèxic (22 oct. 2014).
- Jorge Vallejo del restaurant Quintonil, Mèxic (22 oct. 2014).
- Mikel Alonso del restaurant Biko, Mèxic (23 oct. 2014).

- Ly Leap del restaurant Indochine de Barcelona (24 febr. 2012).
- Ly Leap del restaurant Indochine de Barcelona (7 març 2005).
- Jordi Herrera del restaurant Manairó de Barcelona(7març 2005).
- Romain Fornell de restaurant Caelis de Barcelona (9 març 2005).
- Mey Hofmann del restaurant i escola Hofmann (10 març 2005).
- La Cuina Dolça: amb Alejandro Guzmán del restaurant Manairó, Ramón Martínez de Sosa, Pere Planagumà i Jordi Puigvert del Restaurant les Cols, Olot (10 març 2005).

JURAT DE CONCURSOS

Jurat XIV Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya. Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (16 maig 2019).

Jurat XIII Concurs de Joves Cambrers i Cuiners de Catalunya. Escola Sant Ignasi, Barcelona (25 maig 2017).

Jurat de la semifinal del III concurs Tapa de l'Any. Fàbrica Damm, Barcelona (20 març 2017).

Jurat XI Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya. Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT de Barcelona (19 maig 2016).

Jurat Sabors amb memòria a l'Escola Gastronomia Activa (1 juny 2014).

Jurat dels I-II-III-IV Premis Llorenç Torrado. Jurat tècnic, en la selecció dels finalistes (febr. 2011) (juny 2012) (febr.2013) i jurat finalistes (28 maig 2014)

Jurat VII Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya
Escola Joviat, Revista Cuina i la Generalitat de Catalunya, Manresa (5 maig 2011).

Jurat XXIII Concurs de Cuina Jove de Catalunya
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (16 març de 2009).

Jurat I Cannoli & Friends, primo Festival di dolci e culture.
Concurs internacional de pastisseria, entre la tradició i la modernitat.
Piana degli Albanesi, Palermo, Sicília (16-19 abr. 2009).

Jurat VIII Concurs de Cuina Medieval. Sabadell (18 maig 2008).

Jurat I Concurs de joves cuiners- Gremi d'Hostaleria
Fòrum Gastronòmic 2003, Vic.

Jurat III Concurs de receptes del Bonpreu-Esclat. Patrocinat per revista Cuina (2002).

Jurat IX Fira de la Coca i el Mató
Monistrol de Montserrat (26-27 oct. 2002).

COL·LABORACIÓ EN PROGRAMES DE RÀDIO I TELEVISIÓ

Sense ficció: *Restaurare*

Tema: els hostals i les fondes regentats per estrangers a la Barcelona del XIX
TV3 (23,30h, 15 jul. 2009). <http://www.tv3.cat/videos/1370929>

La diversitat de la cuina, al programa setmanal Sababel, de Jordi Tarradas, a Ràdio Sabadell, un any de setembre de 2006 a juliol de 2007.

Els colors, en el programa Temporada Alta, dirigit per Txell Bonet, 6 diumenges de l'estiu de 2004, Ràdio Ona Catalana, cada sessió dedicada a un color, i analitzant-ne transversalment el valor en les diverses cultures històriques i actuals.

La història de la cuina, col·laboració d'un dia al mes en el programa Via Lliure, de Ràdio Rac 1, dirigit per Marta Cailà. Temporada 2003-2004. Temes tractats:

- De la prehistòria a les primeres civilitzacions
- Religió i cuina. La cuina romana
- La cuina medieval
- L'evolució en la cuina en el segle XVII
- Les sopes al llarg de la història
- El vi en el món romà
- La mona i els ous de Pasqua
- El pa i les pizzes
- L'arròs a orient

La història i la diversitat de la cuina al món, al programa Temporada Alta, dirigit per Txell Bonet, Ràdio Ona Catalana, 7 diumenges de l'estiu de 2003, cada dia un tema, vist des del punt de vista històric i de diversitat cultural: ***les amanides, les sopes, els cereals, l'arròs, els vegetals, els peixos, les carns.***

Història de la cuina, 6 diumenges de l'estiu de 2002, al programa Temporada Alta, dirigit per Txell Bonet, Ràdio Ona Catalana, amb els temes:

- Del naixement de la cuina a les primeres civilitzacions, (28 de jul.)
- La cuina en el món clàssic, (3 ag.)
- Les cuines medievals, (11 ag.)
- Del nou món, nous productes, (18 ag.)
- La cuina del XVII al XIX, (25 ag.)
- La cuina d'autor (1 set.)

TERTÚLIES I ENTREVISTES

2021

- **El vi al llarg de la història.** Entrevista amb la periodista Eva Vicens, publicada pel Magazine de La Conca 5.1 és una associació que treballa per donar a conèixer i reflexionar sobre el vi, el vermut, l'enoturisme <https://www.laconca51.cat/nuria-baguena-el-vi-es-inseparable-de-la-humanitat-i-la-seva-evolucio/> (març 2021)
- **Núria Bàguena. A tribute to a living legend,** article homenatge a la web Democratic Gourmet, des de Grècia, dirigida per Vangelis, cuiner i autor de l'escola culinària alternativa de 3 volums i per Katerina, pastisser i fotògrafa. <https://democraticgourmet.com/a-tribute-to-a-legend/>

2020

- **Com eren els àpats de Nadal l'any 1920.** Entrevista feta Alba Àgata Alberó Miralbell Per la web del Mercat L'Estrella de Barcelona (2 des. 2020) <https://mercatlestrella.com/com-eren-els-apats-de-nadal-lany-1920/>
- **El gust varia segons la música? Quina relació tenen els músics amb la cuina** Un petit tast on parlo de la conferència La Música i la Cuina que vaig fer a Alcúdia el dia 30 i 31 octubre 2020, IB3 Radio, en connexió amb Alcúdia Radio. (24 nov.2020) Al minut 37 <https://ib3.org/carta...>
- Entrevista de Trinitat Gilbert pel seu article ***Als anys 20 a la nostra Taula.*** Revista Sàpiens, núm. 223 (oct. 2020)
- Entrevista de Carme Gasull pel seu article ***De cromos, llibros, expos, cuadros y otros recursos gastro*** per la web Gastronomistas (jul. 2020) <https://www.gastronomistas.com/cromos-libros-cuadros-documentos-gastronomia/?fbclid=IwAR1SZ73T9BV9yyfQyqrbokQPLGWwaiX8ky3gVUINiS7IYNCsaFf-56g0fw>
- **La cuina gàbia d'or?** La relació de les dones amb la cuina, entrevista de Montse Virgili pel seu programa les dones i els dies de Catalunya Radio (23 maig 2020) <https://www.ccma.cat/catrado/alacarta/les-dones-i-els-dies/la-cuina-la-gabia-dor/audio/1071266/>
- **Pijama i Melba,** origen i història d'aquest dos postres juntament amb Paco Soler al Restaurant 7Portes. Programa gastronòmic: Restaurant Canibal a Berlin (26 de gener 2020) <https://www.ccma.cat/catrado/alacarta/un-restaurant-canibal-a-berlin-el-suplement/el-pijama-recuperem-unes-postres-en-perill-dextincio/audio/1061506/>

2019

- **Els Canelons a Catalunya,** Taula rodona sobre juntament amb Carme Rusalleda, al programa especial Dinar de Sant Esteva a Radio Ser Catalunya amb els periodistes Marc Orozco i Xenia Roset (26/12/2019) https://play.cadenaser.com/audio/ser_cat_deixa_mtastar_20181226_130000_140000

2017

- **Cuina dels ibers** al programa Estat de Gràcia de Catalunya Radio de 18 a 19 h (11 abr. 2017).

<http://www.ccma.cat/audio/embed/958513>

2016

- **Entrevista sobre la cuina romana.** IB3. Min 30'50 (30 abr. 2016).
<http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988>
- **Taller de cuina romans per nens** al Diari de Menorca (2 maig 2016).
- **Article-entrevista** del periodista Ferran Caldés a la Revista Cuina, en l'espai el *Gent de mar* (set.2016).

2014

- **Entrevista sobre la conferència *La cuina del XVIII i el llibre de L'Art de la cuina de Fra Roger*.** Diari de Menorca (2 oct. 2014).
- **Entrevista al programa *Tot és possible*** amb Elisenda Camps, de RAC1, tema: La cuina del 1714 (5 set.2014).
- **La cuina del segle XVIII** a 9tv de Vic, 10 minuts.
- [http://el9tv.xiptv.cat/7-dies/capitol/pilar-senpau-francesc-codina-nuria-baguena-i-juli-gendrau#.U0WkFYx2b_4.facebook] a partir min.40
- **La cuina patrimonial a Mallorca**, programa de Margarita solivelles. Radio Alcúdia (11 abr. 2014).
- La Tribu de Catalunya Radio, Josep Sucarrats, director de la Revista Cuina ha parlat del tallers de Cuina històrica que faig a l'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 mentre fèiem el curs: *Fem canelons* al l'Aula Boqueria amb alumnes <http://www.tv3.cat/videos/4819712/Aprofitar-les-restes-dels-apats-de-Nadal> (18/12/2013).
- **La tribu, de Catalunya Radio** amb Núria Coll, hem parlat de melmelada i la seva història i també de les classes de l'Aula Boqueria, <http://www.catradio.cat/audio/764515/Coll-avall> (21/10/2013).
- A 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**, amb el director de l'Aula Boqueria Òscar Ubite, hem parlat dels cursos de cuina de l'aula Boqueria (24/07/2013).
- **Els matins de TV3** convidada per la Tana Collados, he presentat *Broquetes de pollastre*, una de les classes del programa de Cuínica de l'Aula Boqueria <http://www.tv3.cat/3alacarta/#/videos/4625413> (8/07/2013).
- **Radio SER**, Entrevista a la conjuntament amb Marta Queral. Tema: Classes de cuina a les escoles http://www.cadenaser.com/gente/audios/jordi-corominas-ens-convida-coneixer-les-escoles-cuina-ma-nuria-baguena-i-marta-queralt-05-05-2013/csrsrpor/20130506csrsrpage_6/Aes/ (05/05/13).

2011

- Entrevista TVE Catalunya, notícies migdia, tema: Menjars de Nadal (3dic.2011).
- Avui (24 maig, 45).
- Programa de cuina de Ràdio Sabadell de Maria Mas. (26 maig).
http://www.radiosabadell.fm/RSPodcast-V1.0/audio/dpk_6967_36.mp3 (minut 18, aprox.).

2010

- Entrevista per Teletodo del Periódico de Catalunya: Menú de Nadal amb 'La Riera', (18 des.).
- Entrevista Radio Alcúdia, pel curs *La gastronomia i cuina al segle XX a través del cinema* dels dies 19-20 març (17 abr.).
- Entrevista a *Tapias variades* Catalunya Radio, <http://www.catradio.cat/audio/434515/Qui-cuina-a-La-Riera-de-TV3> (24 abr.).
- Entrevista a *TVIST* de TV3 13h <http://www.tv3.cat/videos/2822250> (7 abr.).

- Entrevistes en els vídeos de Pa, panades i coques i Pastisseria tradicional, del Portal de Cultura Catalana, Generalitat de Catalunya.
http://www20.gencat.cat/portal/site/culturacatalana/menuitem.0b9b63f2f0392d88f94a9710b0c0e1a0/?vgnextoid=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCD&vgnnextchannel=79c0ef2126896210VgnVCM1000000b0c1e0aRCD&vgnnextfmt=default&tipus=Tots&ppal=1&pagina=1&nomIPTC1=IPTC507&valorIPTC1=ca_ES&nomIPTC2=IPTC560&valorIPTC2=411&nomIPTC3=&valorIPTC3=

2009

- TV3 entrevista sobre Programa Profit, (9 de març).
- Radio èxit Eivissa (20 de març).
- Radio Popular Eivissa, (22 de març) a les 13,05 tema: La cuina eivissenca i la cuina catalana un llarg camí ple d'aromes i sabors, de cruïlles de cultures i de peculiaritats pròpies.
- Diari *Ultima Hora Ibiza* (21 i 22 de març).

2008

- Evolució de la cuina, *Low Cost* d'Albert Miralles, Com Radio (11 ag. 2008).
- Entrevista, *Tapes variades*, Catalunya Radio (25 oct. 2008).
- Entrevista seduir per l'estómac, *Hem de parlar*, Catalunya Radio (24 set. 2008).
- Menús del Restaurant Patxoca, *Cabaret Elèctric*. Catalunya Radio (set. 2008).
- Els menús dedicats a Manuel Vázquez Montalbán, *Cabaret Elèctric*. Cat. Radio (16 gen.2008).
- Els menús dedicats a Manuel Vázquez Montalbán, Com Radio (14 gen. 2008).
- Entrevista sobre la cuina catalana, revista japonesa *Notícies de España*, nº 74, editada per la *Cámara de Comercio Hispano Japonesa*, 2008.

2007

- Entrevista a Cabaret Electric. Catalunya Radio. Tema els menús Històrics del grup La Llabor dels Orígens, (4 des. 2007).
- Entrevista en la revista *Cupatges*, dedicada al vi, (abr. 2007).

2006

- Entrevista a TV3, al Telenotícies Migdia, filmació del taller de cuina La química a l'Olla, dirigits als nens i nenes de les escoles al Palau Robert (juny 2006). <http://www.tv3.cat/videos/206771019>

2005

- Entrevista a Catalunya Ràdio amb Jordi Cervera, tema gastronomia actual (24 oct.).
- Entrevista de Txell Bonet, tema els cursos de cuina catalana als estudiants d'Erasmus en el programa de Rita Marzoa, a Catalunya Ràdio, (24 nov.).
- Entrevista *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, a Ràdio 4, per Eva Reixach, (ag.).
- *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, Catalunya Ràdio, Protagonistes (13 ag.).
- *al dominical Presència*, del diari *El Punt*, (8 set.).
- *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, al diari *El Punt*, (ag.).
- *Perfil professional*, a Com Ràdio, per Jordi Estadella, (17 juny).
- *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, *Més llibres* a BTV, (27 juny).
- Entrevista *Perfil professional*, a Ràdio Sabadell, (18 març).
- *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, a Ona Catalana, (18 de maig).
- *L'exposició Llibres de cuina a Catalunya*, a Catalunya Ràdio, amb Rita Marzoa, per Txell Bonet, (1 juny.)
- *L'exposició del raïm al cava*, a Catalunya Ràdio, per Carme Ayala, (30 maig).
- *L'exposició del raïm al cava*, a Ràdio Molins de Rei, (26 juny).
- *L'alimentació japonesa*, a Ràdio Gavà, (14 gen.).

2004

- Entrevista a la Revista *ETC, Estudis de Turisme de Catalunya*, (2004, nº15, pàg. 29). http://www.gencat.cat/diue/doc/doc_20462373_1.pdf
- *Anar fer el vermut*, a TV2, *Catalunya avui*, reportatge rodat al Xampanyet del carrer Moncada de Barcelona, (juny).
- *La cuina Medieval Catalana*, en el programa *En Guàrdia*, d'Enric Calpena, a Catalunya Ràdio, (16 febr.). <http://www.catradio.cat/pcatradio3/crItem.jsp?seccio=programa&idint=944>
- *Cuinant receptes del llibre medieval Sent Sovi*, en el programa: L'apunt del Telenotícies, TV3, per Tana Collados, (4 febr.).
- *La vitrina dels genis del foc*, programa *Carretera i manta*, COM Ràdio, per Carme Ayala, (4 febr.).
- *Els esmorzars en l'època romana i medieval*, a *Els matins*, Catalunya Ràdio, (6 febr.).

2003

- *Cuina medieval*, al programa *Carretera i manta*, COM Ràdio, per Carme Ayala, (14 nov.).
- *Cuina medieval*, al programa *L'agenda*, dirigit per A. Solà, Catalunya Ràdio, (23 nov.).
- *Cuina medieval*, al programa *Tot és possible*, de Ràdio Rac 1, (21 nov.).
- *Les faves*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, Com Ràdio, (18 abr.).
- *L'oli*, al programa *Mediterrani*, Ràdio Catalunya Cultura, (8 maig).
- *La cuina dels espàrrecs*, Gavà TV, filmat (9 març.).
- *Les herbes aromàtiques*, al programa *Lletra menuda*, Ràdio Ona Catalana, (28 maig).

2002

- *La cuina i els menjars de Nadal*, a Barcelona Televisió, BTV, (des. 2002).

2001

- *Els sentits a la cuina*, Ona Catalunya, programa *Temporada Alta*, sintonia gastronomia, per Txell Bonet, (ag.).
- *Cuina romana*, a programa *Res a veure*, de Rita Marzoa, Ona Catalunya, (20 maig.).
- *L'ensenyament de la cuina tradicional catalana a l'escola d'hostaleria*, al programa *Lletra petita*, de Xavier Roca, Ona Catalunya, (18 maig).
- *La cuina romana*, a TV2, al programa *Viure a Catalunya*, (22 maig).

2000

- Col·loqui: *La cultura Mediterrània*, Ràdio Estel, (1 febr.).
- *La cuina romana*, Ràdio Baix Llobregat, (4 febr.).
- *La cuina medieval*, Ràdio Cellarès, Gavà, (18 maig).

1999

- *La canyella*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (16 oct.).
- *La gelatina*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (19 set.).
- *Els enciams i altres fulles verdes*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (17 jul.).
- *El gust del menjar d'abans i d'ara dels joves*, al programa *El que mengem. Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (25 abr.).
- *Menjar amb els dits o amb coberts?* al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (7 març).
- *El picant sí o no*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (14 març).

1998

- *L'oli d'oliva*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (14 nov.).
- *Els peixos blaus*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (7 juny).
- *La Cuina Romana*, a TV3, al programa *La tarda de Mari Pau*, 4 de maig.
- *El gust àcid:: La taronja*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (4 gen.).
- *Les sopes*, al programa *El Suplement*, de Catalunya Ràdio, (4 gen.).

1997

- *La llimona, el gust àcid*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (6 set.).
- *La sardina*, al programa *Els cinc sentits*, de Llorenç Torrado, COM Ràdio, (13 set.).
- *De l'antiga Roma a la teva cuina*, al programa *Tàpies variades*, Catalunya Ràdio, (16 abr.).
- Entrevista en el *Telenotícies Migdia*, a TV3, en l'espai *La Revista*, amb Maria Gorgues, (23 abril).
- *La cuina medieval*, al programa *La Solució*, a Catalunya Ràdio, (23 abril).
- *La cuina medieval*, al programa *Com diu*, de Jordi Duran, COM Ràdio, (21 maig).
- *La cuina romana*, en el programa d'Elisenda Roca, a COM Ràdio, (4 juliol).

1996

- *Cuina medieval*, en el programa *Tàpies Variades*, Catalunya Ràdio, amb Pere Tàpies i Anton M. Espadaler, (12 juny).

1995

- *La cuina medieval*, al programa d'Emi Llopart, Ràdio Gelida, (20 maig).
- *La cuina romana*, TV3, programa *Bon Dia Catalunya*, (20 abril).
- *La cuina romana*, al programa *De Boca a Boca*, de Llorenç Torrado, Catalunya Ràdio, (25 feb.).
- *La cuina és art*, al programa *De Boca a Boca*, de Llorenç Torrado, Catalunya Ràdio, (11 març).

ESTUDIS

- Llicenciada Humanitats, Universitat Oberta de Catalunya.
- Curs d'Extensió Universitària, *alimentació i cuina mediterrània*, departament d'Antropologia cultural i història, Universitat de Barcelona.
- Estudis de biologia, Universitat de Barcelona.
- Batxiller i Cou, IES infanta Isabel d'Aragó, Barcelona.
- Primària i Ingrés, escola Laietana, Barcelona.

TÍTOLS CICLES FORMATIUS

- Tècnic de cuina, especialista professional, IES Sant Narcís, Girona.

ALTRES CURSOS

- Introducció als cicles formatius, 30 hores, Departament d'Ensenyament, Generalitat de Catalunya.
- Gestió de qualitat, 30 hores, Departament d'Ensenyament, Generalitat de Catalunya.
- Avaluació en els cicles formatius, 15 hores, Departament d'Ensenyament, Generalitat de Catalunya.
- Tutorització i seguiment dels alumnes, 25 hores, Departament d'Ensenyament, Generalitat de Catalunya.

INFORMÀTICA

- DPAINT, 56 hores
- WORD Avançat, 30 hores
- EXCEL Avançat, 30 hores
- POWER Avançat, 30 hores
- CREACIÓ PÀGINES WEB, 30 hores

PREMIS

- Premi Mercader 2017, categoria Divulgació. Fòrum Gastronòmic de Girona.
- Premi Llorenç Torrado 2015, categoria Divulgació de Cuina i Gastronomia. Tortosa.