

CURRÍCULUM VITAE

Núria Bàguena y Maranges

www.nuriabaguena.com

nbaguena@gmail.com

Actividad docente	2
○ Universidad	2
○ Escuelas de Hostelería y Turismo	4
○ Primaria, ESO y Bachillerato	
○ Otros cursos	13
Conferencias	
Libros	
Artículos en periódicos, revistas	14
Blogs y artículos en páginas webs	17
Exposiciones	20
Asesoría patrimonio culinario	21
Asesoría gastronómica	24
Presentaciones culinarias	26
Jurado de concursos	27
Colaboración en programas de radio y televisión	28
Tertulias y entrevistas	28

ACTIVIDAD DOCENTE

Masterclass de temas culinarios y gastronómicos, transversal a la evolución y la historia de la cocina, dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y on-line, dos horas al mes, desde abril 2021.

Alimentación y Cocina en el siglo XIX, grandes cambios. Dirigido a los alumnos de Bachillerato, a los alumnos de Hostelería y Turismo, Cocina y Gastronomía del Instituto Olivar Gran de Figueres (25 marzo 2021) <https://www.youtube.com/watch?v=OnH2XPzsjeE>

Historia de la cocina. Dirigido a los alumnos de Hostelería y Turismo, Cocina y Gastronomía del Instituto Olivar Gran de Figueres, 3h (abril 2021) y (3h) (11 abril 2019).

Las cocinas del barroco, cambios en la despensa en el mundo. Curso Cocina y Ciencia 2016. Curso extensión universitaria de la Universidad de Barcelona (4h) (30 junio 2016).

Diversidad y cocina

Máster Escuela Universitaria de Enfermería Gimbernat (UAB), (4 febrero 2013), (4 diciembre 2013) y (28 noviembre 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 y 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. (2006-2014).

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) 1º curso
- **Elaboraciones culinarias** (12 créditos) 2º y 3º 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) 1º y 2º curso.

Profesora de la Diplomatura de Turismo

Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (CETT), Barcelona (1999–2003). Créditos de 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 Máster de Proyectos. Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Barcelona, Universidad Politécnica de Cataluña, dirigido por el arquitecto Josep Mias, (26 abril 2002).

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

Profesora de Las cocinas Mediterráneas

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

Sentir la cocina

Taller dirigido a niños 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 en la Olla

Taller anual 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>

Aprender a comer, aprender a cocinar

Taller anual dirigido a los alumnos de Primaria y ESO, Palau Robert, Barcelona (2005).
Con la participación de 1.400 alumnos.

OTROS CURSOS

Programa y 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 cualidad en el servicio de la restauración (2008-2010).

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

COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA PRIMERAS CIVILIZACIONES

- **Cocinar y comer en el antiguo Egipto**, en el marco del Curso XXIII Descubrir, Area de Patrimonio de Alcudia, Mallorca (2 h) (24 nov-2024).
- **Descubrir la cocina Neolítica**, para la Asociación Alguema Cultural, en la actividad *Descubrir nuestro Neolítico*, visita al poblado arqueológico de La Draga, Banyoles (11 mayo 2019).
- **De la prehistoria a las primeras civilizaciones**. Mataró, Colegio de Aparejadores, organización T de Tertulia (26 set. 2017).
- **De la prehistoria a las primeras civilizaciones**. Termas romanas de Sant Boi de Llobregat (17 mayo 2003).
- **La cocina prehistórica**. Conferencia dentro de la exposición *Mediterráneo, crisol de civilizaciones*, Museo de Gavà (12,13 y 14 abril 2002).
- **La cocina prehistórica**. Ciclo *Históricos de la alimentación*, Fomento de las Artes Decorativas (FAD) de Barcelona (febrero 1997).

COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGUA GRECIA

- **La cocina de la antigua Grecia**. Museo Arqueológico de Manacor, Mallorca, ciclo *Las musas*, (3 julio 2004).
- **La cocina de la antigua Grecia**. Universidad de Barcelona, Departamento de Clásicas, en las jornadas del Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) de la Universidad de Barcelona (26 abril 2002).
- **La cocina de la antigua Grecia**. Ciclo Cultura y tradición clásicas, organizado por la sección Catalana de la Sociedad Española de Estudios Clásicos (SEEC), Reus (19 mayo 2002).
- **La cocina de la antigua Grecia**. Biblioteca Garcilaso de Barcelona, ciclo de conferencias *Un país una cocina*, Instituto de Cultura del Ayuntamiento de Barcelona (16 junio 2000).

COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGUA ROMA

- **La cocina en la antigua Roma**, dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (19/10/21).
- **Banquetes funerarios en Roma**. Museo de Maó en colaboración con la Asociación Fra Roger, gastronomía y cultura (2 noviembre 2018).
- **El Gusto de Roma**, Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca (3 h) (marzo 2017).
- **Muestra de 40 especias y explicación de los condimentos de la cocina romana**, Asociación Fra Roger, gastronomía y cultura, jornadas Un viaje culinario a la Menorca romana (29 abril y 1 mayo 2016). [Min 30'50 <http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988>].
- **La cocina romana**, taller para niños en el Centro de Arte de Ciutadella, Menorca, Colaboración con la Asociación Fra Roger, gastronomía y cultura, en las jornadas Un viaje culinario a la Menorca romana (30 abril 2016).
- **La cocina romana**, Empúries, Museo de La Anchoa, conferencia para Asociación Alguema Cultural, actividad *Empúries, historia y gastronomía de ayer y de hoy* (25 abril 2015).
- **De re coquinaria, alimentación en Roma**, Museo Arqueológico de Alcudia (6,30h) (1-2 abril 2011).

- **La medicina y alimentación en la antigua Roma**, conferencia cierre congreso de médicos, VI Congreso Endocrinología y Nutrición. Mérida, Extremadura (12 noviembre 2005).
- **La cocina romana**, Jornadas de presentación de Tarraco a Taula (17 y 18 febrero 2003).
- **La cocina romana**. Restaurante Sant Pau, de la chef Carmen Ruscalleda, en sus meriendas culturales, dedicadas a sus colaboradores (25 enero 2002).
- **Conferencia de cocina romana**. Museo Arqueológico de Manacor, Mallorca (7 h) (17 y 18 mayo 2002).
- **Curso Cultura y tradición clásica**, organizado por la sección catalana de la SEEC, Reus (3 h) (4 abril 2001).
- **Conferencia de cocina romana**. Termas romanas, Sant Boi del Llobregat (26 mayo 2001).
- **Conferencia de cocina romana**. Curso Innovación y tradición en la enseñanza del griego y del latín en ESO y Bachillerato, Universidad de Barcelona (18 mayo 2001).
- **Conferencia de cocina romana**. Museo Arqueológica, Alcudia, Mallorca (8 h) (31 marzo -1 abril 2001).
- **Conferencia de cocina romana**. Museo de Gavà (6 febr. 2000).
- **Conferencia de cocina romana**. Museo de Molins de Rey, Ca l'Ametller (26 mayo 2000).
- **Conferencia de cocina romana**. Instituto de Estudios Penedeses (17, 24 y 31 set. 1998).
- **Conferencia de cocina romana**. Museo Arqueológico de Tarragona, (14 mayo 1998).
- **Conferencia-taller de cocina romana**, actividad complementaria de la exposición *Barcino, Barcelona*, organizada por el Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona, 3 meses (marzo-junio 1995).

COCINA Y ALIMENTACIÓN MEDIEVAL

- **La cocina medieval y proponer ideas, ingredientes y platos medievales dirigido para las ferias medievales**. Encuentro de Mercados Medievales 2025, en La Previa del Medieval 2025 al Museo Medieval de Vic (27/11/2025).
- **La cocina catalana de la edad media**. (2,3h) Centro cívico el Sortidor, Poble sec, Barcelona (02/03/2023).
- **Una mirada a la cocina medieval** (1,3h), **Museo de Arte Medieval**, Vic (02/12/2022)
- **La comida medieval**, dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (23/11/21).
- **Habas con leche de almendras en el siglo, siglo XIV**, con Albert Raurich, chef del restaurant Dos Pebrots de Barcelona. En las jornadas de *Crítica y restitución patrimonial en gastronomía*. Museo MHBA de Barcelona (25 mayo 2018).
- **De las cocinas medievales a las cocinas del barroco**. Mataró, Colegio de Aparejadores, organización T de Tertulia (10 oct. 2017)
- **La cocina medieval en tiempos de Ramón Llull**. Museo Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (3,30h) (22 mayo 2016).
- **El mundo medieval**, Ciclo Arte, Gastronomía y Cine. Monasterio de Sant Llorenç, Berga (25 agosto 2012).
- **Presentación del menú de aperitivo de cocina medieval catalana**, restaurant Sant Pau, de la chef Carme Ruscalleda, de Tokio (set. 2005).
- **La cocina medieval**. Museo de la Cerámica de Barcelona, 2 horas (2 febrero 2005).
- **Introducción de recetas medievales, especialmente las recetas de pato**, dirigido a los restaurantes de Castelló d'Empúries (3 y 17 junio. 2004).
- **La cocina medieval**. Primeras jornadas de cocina catalana medieval en Sitges, 10 horas, (23, 24 y 25 gen. 2004).
- **La cocina medieval**. Museo de Manacor, Mallorca, 3 horas (18 mayo 2003).
- **La cocina medieval**. Termas romanas de Sant Boi del Llobregat, 3 horas (17 mayo 2003).
- **La cocina medieval**. Museo Arqueológico de Alcudia, Mallorca, (6,30h) (4 y 5 mayo 2002).
- **La cocina medieval**. Termas romanas de Sant Boi del Llobregat, 3 horas (25 marzo 2001).

- **La cocina medieval** al IES Salvador Dalí, dirigido a los estudiantes de 2º y 3º de BUP (8 y 15 noviembre 2000).
- **La cocina medieval.** Termas romanas de Sant Boi del Llobregat, 6 horas (18 mayo 2000) y (19 mayo 2002).
- **La cocina medieval.** Museo de Gavà, 4 horas (21 mayo 2000).
- **La cocina medieval.** Museo Arqueológico de Catalunya, en el marco de la exposición *Seure a taula* (abril- mayo 1997).
- **La cocina medieval.** Museo Nacional de Arte de Catalunya (MNAC), Barcelona (junio 1997).
- **La cocina medieval.** Espacio de formación: La nave de los estudiantes, Universidad de València (22, 23 y 24 setiembre 1997).
- **La cocina medieval.** Vilanova y la Geltrú, organizado por el Instituto de Estudios del Penedés (8 y 15 junio. 1996).
- **La cocina medieval.** Universidad de verano, Prada del Conflent, Francia (agosto 1996).
- **La cocina medieval.** Casal del Ensanche de Barcelona (11 enero 1996).
- **La cocina medieval.** Conferencia-taller. Actividad complementaria de la exposición *Del Rebost a la taula*, organizada por el Museo de Historia de la Ciudad, Barcelona, 3 meses duración (octubre 1994 a enero 1995).
- **La cocina medieval.** Actividad organizada por los amigos de los Castillos de Gelida (20 mayo 1995).

COCINA Y ALIMENTACIÓN SEFARDITA

- **8.8: Los siete frutos de Israel**, ciclo *Cocinas judías, comer para celebrar*. Arqueonet, Barcelona (9 febr.22).
- **Los dulces judíos a través de las fiestas**, ciclo *Cocinas judías, comer para celebrar*. Arqueonet a Barcelona. (23 marzo 22).
- **La cocina judía**, taller dentro de las Jornadas de *Patrimonio Inmaterial Gastronómico*, en el Taller Fornet de la Soca de Tomeu Arbona. Palma, Mallorca (21 octubre 2017)
- **La cocina sefardita**, demostración de 4 platos sefarditas en el Mercado de Tortosa, actividad de la Revista Cocina (3 mayo 2014).
- **La cocina sefardita.** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (6,30h) (18 mayo 2004).

COCINA Y ALIMENTACIÓN A L'AL-ÁNDALUS

- **Los sabores andalusíes.** Curso Comer Al-Ándalus Cocinamos [y comemos] la Historia Arqueonet, Barcelona (1,30h) (05/12/2025).
- **La cocina Al-Ándalus del siglo XIII, Una cocina cruce entre Oriente y Occidente** Curso Comida Al-Ándalus Cocinamos [y comemos] la Historia, Arqueonet, Barcelona (1,30h) (05/12/2025).
- **Las aportaciones del Al-Ándalus a las cocinas del mundo**, I Encuentro de Gastronomía Intercultural. Organizado por Fundación Ibn Battuta e Inspira Gastronomía, Aula de la Boqueria (21 febrero 2025).
- **La cocina del Al Ándalus.** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (6,30h) (17 y 18 mayo 2004).
- **La cocina de, Al Ándalus.** Termas romanas, Sant Boi del Llobregat, (20 mayo 2002).
- **La cocina del Al Ándalus.** Departamento de Árabe, Escuela Oficial de Idiomas de Barcelona. En el marco de la semana cultural *Oriente: imágenes y reflejos* (25 abril2002).

COCINA Y ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XV-XVIII

- **El gran viaje de los ingredientes entre continentes, en los siglos XVI-XVII**, dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (09/05/22) y II clase práctica (23/05/22).
- **La cocina del siglo XVI.** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca (4h) (1 y 2 des. 2021).

- **La cocina del Barroco, como cambió la despensa del mundo.** Curso Cocina y Ciencia 2016. Curso extensión universitaria de la Universidad de Barcelona (4h) (30 junio 2016).
- **La cocina del Barroco, como cambió la despensa del mundo**, para la Asociación Alguema Cultural, en la su actividad *América barroca*, España Colonial (30 enero. 2016).
- **Los Bodegones, una mirada culinaria del XVI-XX**, Up art de Barcelona (11 noviembre 2015).
- **La cocina del XVIII y el libro *Arte de la cocina* de Fra Roger.** Ateneo de Maó. Menorca (3 octubre 2014).
- **¿Que comían los barceloneses en el siglo XVIII?** Dentro la exposición *Enredant la troca*, Centro Municipal de Cultura Popular de Sant Andreu (22 mayo 2014).
- **¿Que comían los catalanes en el siglo XVIII?** Fórum Debates, Vic (4 abril 2014).
- **Clase teórica y práctica de la cocina del siglo XVIII**, dirigida a los profesores del Aula de BcnKitchen (julio 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**, 2 conferencias y 2 banquetes 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 abril 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).
- **La cocina del siglo XVIII.** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca, (17 -18 mayo 2008).

COCINA Y ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XIX

- **Una mirada a la cocina del modernismo**, *XI Jornadas Modernistas*, la Garriga, Hotel Balneario Blancafort (08/10/2022)
- **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 diciembre 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).

TEMAS TRANSVERSALES A LA HISTORIA Y A LA COCINA

- **Historia de la cocina y los cocineros.** Escuela de Hostelería San Ignacio de Barcelona (2h) (09/12/2025).
- **Ramón Rabasó y su libro el Practico** con 6500 receptes. Pallaresos, Casa Bofarull, Tarragona (04/10/2025).
- **Historia de la gastronomía.** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (16/05/2024).
- **La cocina profesional.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (05/03/2026) (26/03/2025) y (19/03/2024).
- **¡A la Mesa! Compartir mesa y su representación en el arte.** Conferencia inaugural del V Simposio de la Fundación Historia del Diseño: Comida, memoria y sociedad (28 nov. 2024).
- **Les mères lyonnaises. La cocina francesa y sus grandes personajes** Cicle Cuinem [i mengem] la història. Arqueonet. Barcelona (06/03/2024).
- **Mujeres y oficios culinarios desde la prehistoria a nuestros días** (1,30h). Jornada *La Mujer en la historia de la gastronomía*, Universidad Internacional de Menorca, Illa del Rei, centro Cultural Convento de Sant Diego d'Alaior, Menorca (11/03/2023)

- **Hombres y fogones a lo largo de la historia.** Museo de Arqueología de Alcudia 5h (4 y 5 abril 2019).
- **Mujeres y fogones a lo largo de la historia.** Museo de Arqueología de Alcudia 5h (20 y 21 abril 2019).
- **Cocina y salud a lo largo de los siglos,** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca (6,30h) (26 y 27 marzo 2015).
- **La cocina de los pobres a través de la historia de Europa,** Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca (6,30h) (20-21 abril 2012).

ARTE Y COCINA

- **¡A la Mesa! Compartir la mesa y su representación en el arte.**
Conferencia inaugural del V Simposio de la Fundación Historia del Diseño: Comida y memoria y sociedad (28 nov. 2024).
- **Cine y gastronomía** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (10/09/2024).
- **Evolución de la Estética en la Cocina**
Centro cívico Sortidor, Poble Sec, Barcelona (19/05/2022)
- **Una mirada a la Cocina a través del arte**
Centro cívico Sortidor, Poble Sec, Barcelona (26/05/2022)
- **La Música y la Cocina.** Museo Arqueológica de Alcudia 4h (29-30 octubre 2020).
- **Una mirada culinaria al arte.** Museo Tomas Balvey Cardedeu (8 Nov. 2018).
- **Arte y estética en la Alta Cocina,** actividad de aprendizaje de la materia Arte y Estética, dentro del currículum de 5º y 6º de Primaria, Escuela Fluvià de Barcelona, 8 sesiones (marzo-abril 2018)
- **La cocina transversal al art,** actividad de aprendizaje de la materia Arte y Estética, dentro del currículum de 5º y 6º de Primaria, Escuela Fluvià de Barcelona, 8 sesiones (marzo-abril 2017).
- **7 de 7 miradas culinarias a través del arte** En el centro cultural Up Art de Barcelona (29 junio 2015).
- **La evolución de la cocina. De la estética de las cocinas a la estética de los platos**
En el centre cultural Up Art de Barcelona (7 oct.2015).
- **Bodegones.** Una mirada culinaria los bodegones a través de los siglos En el centre cultural Up Art de Barcelona (11 nov. 2015).
- **La gastronomía y cocina del siglo XX a través del cine.** Museo Arqueológico de Alcudia (20-21 marzo 2010).
- **Cine y cocina,** Museo Arqueología, Alcudia (20-21 marzo 2010).

COCINAS DEL MUNDO

- **Las chefs chinas medievales** (1h). Jornadas *La Mujer en la historia de la gastronomía*, Universidad Internacional de Menorca, Illa del Rei, centre Cultural Convento de Sant Diego, Alaior, Menorca (11/03/2023) 3)
- **La Cocina, desde siempre, intercambios.** Museo de Arqueología de Alcudia 2h (28 nov.2022)
- **La Comida de Fin de Año en el mundo,** dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (21/12/21).
- **La cocina japonesa** dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (22/06/21).
- **Las especias de la India,** jornadas Idea't 2014, Cultura y Gastronomía en Manlleu (21 diciembre 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 las 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 noviembre 2010).
- **Cocina, Fiestas y religiones** alumnos programa CASB, Universidad Pompeu Fabra (UPF de Barcelona (2 noviembre 2010).
- **Las cocinas del mundo: A cada tierra una cocina y su 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 julio 2004).
- **Las patatas**, en la celebración del año de la patata, dirigido a los estudiantes de 3º de ESO del IES Vila de Gracia (17 dic. 2008).
- **Los derivados del pan**, conferencia en el marco del y *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).

COCINAS DEL MEDITERRÁNEO Y DIETA MEDITERRÁNEA

- **Las cocinas mediterráneas** Museo Arqueológica, Alcudia, Mallorca (6,30h) (26 y 27 abril2013).
- **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 abril2002).
- **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 enero 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).

COCINA CATALANA

- **Cocina Catalana**, Biblioteca Ventura Gassol de Calafell (12 dic. 25).
- **¿Como hemos de definir la cocina catalana?** Con Jordi Vilà, Joan Safont, Carme Gasull. Moderado per Salvador García Arbós. Auditorio. Fórum de Girona (19 febr. 2025)
- **La Clotxa, la cocina de las comarcas de Terra alta i Ribera d'Ebre**. Centro Cívico El Sortidor. Barcelona (03/02/2024).
- **La cocina menorquina un largo camino lleno de aromas y sabores, cruce de culturas y de peculiaridades propias** (25 noviembre 16, Ciudadela, Menorca).
- **La cocina de Barcelona** con el chef Carles Abellán, en el marco de jornadas Mercado de Mercados de Barcelona (19 octubre 2014).
- **La cocina tradicional mallorquina**. Museo de Arqueología de Alcudia 5h (10 y 11 abril 2014).
- **La cocina catalana**, alumnos programa CASB. Aula Boqueria de Barcelona 6h (20-21 octubre 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 enero 2008).

- **Taller de cocina catalana** dirigidos alumnos de la escuela de Hostelería francesa a Medialis (8 mayo 2008).
- **La cocina catalana.** Conferencia junto con la cocinera Carme Ruscalleda en la Exposición Universal de Aichi, Japón, en el Pabellón de España, dentro de la semana dedicada a Cataluña (10 setiembre 2005).
- **Vivir las tradiciones en la Ribera del Ebro**, en el marco de la universidad de verano de la Universidad Rovira y Virgili (7-8 julio 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 (octubre1997 y octubre1999).
- **Conferencias sobre distintas comarcas catalanas**, Palau Robert, Barcelona, centro de Cultura:
 - **La cocina del Pallars Sobirà** (30 enero 2002).
 - **La cocina del Empordà** (19 marzo 2002).
 - **La cocina del Maresme** (22 mayo 2002).
 - **La cocina del Montsià** (6 febrero 2001).
 - **La cocina de la Cerdania** (6 marzo 2001).
 - **La cocina de la Selva** (3 abril 2001).
 - **La cocina del Baix Camp** (8 mayo 2001).

LOS SENTIDOS

- **Los sentidos y la química en la cocina y la pastelería.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial i online (9/08/2025).
- **La química de la cocina.** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (19/06/2024).
- **Los sentidos en la cocina**, dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (11/05/21).
- **Sentir la cocina**, taller dirigido a niños de 6 a 10 años, en el marco de la exposición *Planeta Hambriento*, Espacio Cultural de Caja Madrid de Barcelona (oct.-dic. 2008).
- **La percepción de los sentidos.** Cursos de Julio de la Universidad de Barcelona (21-25 julio 2003).
- **El olor que exalta el gusto**, Castillo de Montesquieu (12 julio 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 Montesquieu (27 julio 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 julio 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).
- **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).

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

- **Arte de condimentar** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (15/04/2024).
- **Los vinagres**, dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (28/06/23).
- **Las hierbas aromáticas y las especias**, Hogar de Personas Sordas de Badalona (01/04/2023) y al Centro Cerecutor de Barcelona (23 abr. 2022).

- **Las especias, un mundo de sabores, colores y olores** dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (25/05/21).
- **La cocina de las hierbas aromáticas** dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (8/06/21).
- **Historia de las especias, de la India a la antigua Roma** (14 oct. 2019). Biblioteca Can Pedrals, Granollers.
- **La ruta de las especias medievales, nuevos aromas** (11 nov. 2019). Biblioteca Can Pedrals, Granollers.
- **Les especias americanas, nuevos sabores en las cocines del mundo** (9 des.2019) Biblioteca Can Pedrals, Granollers
- **El Gusto de Roma**, Museo Arqueológico, Alcudia, Mallorca (3 h) (marzo -2017).
- **Muestra 40 especias con explicación de los condimentos en la cocina romana**, Jornadas *Un viaje culinario a la Menorca romana* (29 abr. i 1 mayo2016). [Min 30'50 <http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988>]
- **Las especias**, Can Lleonart, Alella, Barcelona (26 feb. 2004).
- **Las hierbas aromáticas en la cocina**, Palau Robert, Barcelona (28 mayo 2003).
- **El aceite de oliva en la antigua Roma**, II Feria del Aceite Oliva, Picamoixons (9 abr. 2000).

CHOCOLATE, POSTRES Y PASTELES

- **Historia de la pastelería**. Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (06/11/2025) y (26/11/2024).
- **Chocolate I** (9/11/21) i **II** clase practica **Chocolate I** (9/11/21) y **II**, clase práctica (9/12/21) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online
- **Los helados, historia**, 6/07/21) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online, <https://youtu.be/u4-2IfnnD3A>
- **La Fruta. Conversación on-line: con Núria Bàguena y Rosa Millán** (1h) En la celebración del 180 aniversario de la Boqueria de Barcelona (17 diciembre 2020): <https://www.youtube.com/watch?v=TWIdnAEoHEs&feature=youtu.be>
- **Chocolate versus Algarroba**. Espacio La Cocina del MACBA, Barcelona (3h) (7/03/2019)
- **Postres sencillos y buenos**, Can Lleonart, Alella, Barcelona (febr.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 octubre 2011).
- **Los postres y los dulces**, Can Lleonart, Alella, Barcelona (en. 2005).

OTROS TEMAS DE ALIMENTACIÓN Y COCINA

- **Las salsas y coulis** (19/05/2025) Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online
- **La Temporada en la cocina** (23/07/2025) Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **Historia y utilización de las masas y pastas**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (18/01/2024) y (20/01/2025)
- **Catering y cocina festiva**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (4/12/2024).
- **La cocina de verano**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (16/07/24).
- **Historia de la gastronomía**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (16/05/2024).
- **La cocina profesional**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (19/03/2024).
- **La cocina de primavera**. Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (20/04/23).

- **Pensar y elaborar platos.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (21/03/23).
- **La cocina de invierno.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (20/12/22).
- **Los quesos.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (24/11/22).
- **La cocina de otoño I** (10/10/22) y **II** clase práctica (24/10/22) Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **La cocina de las algas** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (19/09/22).
- **El Arroz I** (11/01/22) y **II**, clase práctica (24/01/22) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **Las Salsas y aliños I** (04/04/22 y **II**, clase práctica (12/04/22) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **La cocina de las flores** (20/07/21) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online, <https://youtu.be/u4-2lfnnD3A>
- **Las Legumbres** (07/09/21) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **La cocina de las setas** (21/09/21) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **Utensilios de cocina, de los más modernos a los más antiguos** Casa Golferichs, Barcelona (13 abril 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 desde tres culturas**, junto con Pius Alibek y Llorenç Torrado, Can Lleonart, Alella (jun. 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*, Fórum de las Culturas de Barcelona 2004 (16 jun. 2004).
- **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 (26/03/ 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-Penedés, dirigida a profesionales (gen. 1997).

BEBIDAS Y SERVICIO

- **La Sala.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (20/02/2025) y (20/02/2024).
- **El servicio, el arte de servir**, Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (4/02/2026) y (05/10/21).
- **Vinos dulces.** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (21/12/ 2023).
- **Cocteles** Dirigido a los alumnos de Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial online (13-27/06/2022) y (14/10/2024).
- **La Cerveza.** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (23/05/22).
- **El Cava.** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (28/02/23)

- **La cocina del vino.** Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online (24/01/23).
- **La cocina del vino y del cava,** Can Lleonart, Alella, Barcelona (feb. 2005).
- **El vino y la viña como ingrediente.** Curso *La civilización del vino*,. Arqueonet. Barcelona (2/11/2022).
- **El vino** (26 junio 2025) **El Vino I** (7/03/22) y **II** (clase práctica) (21/03/22) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **La tradición del vermut,** Las Cocinas de la Diversitat, Fórum de les Cultures Barcelona de 2004, (16/06/2004).
- **El Café I** (7/02/22) y **II**, clase práctica (21/02/22) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.
- **El Te I** (7/06/22) y **II** (clase práctica) (20/06/22) Dirigido a los alumnos de la Escuela Hostelería y Turismo de MasterD, presencial y online.

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 cocina y taules de mesura*, coautora junto con Gloria Baliu, Edicions Sd, 2007.
- **(La berenjena de 10 maneras)**
 - *L'alberginia de 10 maneres*, Colección Productos de Mercado, Edicions Sd 2007.
- **(De la antigua Roma a tu cocina)**
 - *De la antiga Roma a la teva cocina* editado por Ediciones el Mèdol, 1997.
- **Tabla resumen de libro *L'art de la cocina de Fra Roger* del siglo XVIII, 2015.**
- **(Los garbanzos de 10 maneras)**
 - *Els cigrons de 10 maneres*, Colección Productos de Mercado Edicions Sd 2019.
- **(La Cerveza de 10 maneras)**
 - *La cerveza de 10 maneras*, Col. Productos de Mercado, Edicions Sd (pendiente de publicación).
- **(El vino de 10 maneras)**
 - *El vi de 10 maneres*, Col. Productos de Mercado, Edicions Sd (pendiente de publicación).

LIBROS COLECTIVOS

- **Cocina Tradicional catalana**, introducción a la Guía Augusta, presentada en el Fórum de Barcelona (2025).
- **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 cocina eivissenca i la cocina catalana un llarg camí ple d'aromes y sabors, de cruïlles de cultures y de peculiaritats pròpies”. Capítulo del libro ***Des fornell a sa taula***, IX Jornadas de Cultura Popular, 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 del libro del 2006 que publica cada año la Fundación Lluís Carulla, dedicado a la cocina catalana y dos capítulos:
 - ❖ **(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:
http://www.fundaciolluiscarulla.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 y Virgili, de la Editorial Glossa y Novartis, 2005.

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

- **“Sentir y 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

VAdéVI- Cultura

- “Siglos de vino y mujeres” **“Segles de vi i dones”** (9/08/2021)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/segles-de-vi-i-dones-42456/>
- “El vino, un condimento clásico de la cocina catalana” **“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 CUINA (COCINA)

- **La cocina del chup-chup**, artículo explicado esta técnica. Revista Cuina núm. 244 (nov. 2020)
- **“Menú de 1714”** (set. 2014)
- **El cordero** “El xai” (abril 2009)
- **La cocina antes de Cristo** “La cocina abans de Crist” (abril 1998, 9)
- **La cocina de los romanos** “La cocina dels romans” (mayo 2002, 14)

DESCOBRIR COCINA. Sección *cataluña plato a plato de 2001 al 2003*

- **“Cocina con carácter, el recetario del Montsià”**, (jul. 2001, 5).
- **“Tierras de agua, el recetario de la Selva”**, (set. 2001, 6).
- **“Una cocina de montaña, el recetario de la Cerdaña”**, (oct. 2001, 7).
- **“Frutos secos en los fogones, el recetario del Baix Camp”**, (nov. 2001, 8).
- **“Sabores de tierra adentro, el recetario de la Noguera”**, (desde. 2001, 9).
- **“Los frutos de una tierra fértil, el recetario del Maresme”**, (en. 2002, 10).
- **“A la sombra de las viñas, el recetario del Priorat”**, (feb. 2002, 11).
- **“La esencia del Mediterráneo, Menorca”**, (marzo 2002, 12).
- **“Platos para recuperar las fuerzas, Delta del Ebro”**, (abr. 2002, 13).
- **“La cocina de los guisos de aves, el recetario del Penedès”**, (mayo 2002, 14).
- **“Sabores intensos y contrastados, el recetario del Empordà”**, (junio 2002, 15).
- **“Deliciosos postres locales, el recetario de la Garrotxa”**, (jul. 2002, 16).
- **“Cocina del interior, Bages”**, (set. 2002, 17).
- **“Recetas de la gran urbe, el recetario de Barcelona”**, (oct. 2002, 18).
- **“Tierra de romescos, el recetario de Tarragona”**, (nov. 2002, 19).
- **“Fogones de alta montaña, el recetario del Pallars Sobirà”**, (desde. 2002, 20).
- **“La cocina de una tierra fértil, el recetario del Pla de l'Estany”**, (gen. 2003, 21).
- **“Un postre contra el frío, el recetario del Valle de Aran”**, (feb. 2003, 22).

REVISTA CUPATGES (Barcelona)

- **“El vino y el amor”** (junio 2007, 16)
- **“El vino y la salud”** (octubre 2007, 18)
- **“El vino y las fiestas”** (diciembre 2007, 19)
- **“El vino y las mujeres”** (marzo de 2008, 22)
- **“El vino y la poesía”** (septiembre 2008, 24)

LA CONFITERIA ESPAÑOLA (Barcelona)

- “**Las Navidades son dulces**” (dic.2006)
- “**El roscón de Reyes**” (en. 2007)
- “**El lenguaje de Cupido: rosas y chocolate**” (feb. 2007)
- “**Los huevos de Pascua, una tradición muy antigua**” (marzo 2007)
- “**La mona de Pascua**” (abril2007)
- “**La pasión por el frío: sorbetes y helados a través de la historia**” (mayo 2007)
- “**La coca de San Joan y otras cocas festivas**” (jun. 2007)
- “**La manzana una fruta con mucha historia**” (julio- ag. 2007)
- “**Chocolate una delicia que vino de América**” (oct. 2007)
- “**Turrones 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 pastelería de Al Ándalus**” (marzo 2008)
- “**El auge de la pastelería en las cortes europeas**” (abril2008)
- “**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**” (abril2010)

APICIUS (Barcelona)

- “**La crema catalana**” (nov.2006)

SAPIENS (Barcelona) sección propia *Fogones antiguos **Fogons antics*** de 2002 a 2005.

- **Legumbres de pobre en la antigua Roma**
“Llegums de pobre a l’antiga Roma” (nov. 2002, 1).
- **Dulces medievales** “Dolços medievals” (dic. 2002, 2).
- **El tenedor, un instrumento lleno de modernidad**
“La forquilla, una eina plena de modernitat” (en. 2003, 3).
- **El aceite y las olivas en la antigua Grecia**
“L’oli y les olives a l’antiga Grècia” (feb. 2003, 4).
- **La cocina del antiguo Egipto**
“La cocina de l’antic Egipte, un regal per als déus y els homes”, (marzo 2003, 5).
- **El placer de comer carne en el Al Ándalus**
“El plaer de menjar carn a Al-Àndalus” (abril 2003, 6).
- **La cocina y el ceremonial a la fastuosa corte de Versalles**
“La cuina y el ceremonial a la fastuosa cort de Versalles” (mayo. 2003, 7)
- **El libro de Sent Soví, un mundo sutil de olores y sabores**
“El llibre de Sent Soví, un món subtil d’olors y gustos” (jun. 2003, 8).
- **El vino en la antigua Roma, una riqueza de 180 variedades**
“El vi a l’antiga Roma: una riquesa de 180 varietats” (julio 2003, 9).
- **La comida en la obra del barón de Malda s.XVIII**
El menjar en el Calaix de sastre del baró de Maldà” (ag. 2003, 10).
- **Barcelona del XIX: restaurantes, bares y terrazas**

“Barcelona al segle XIX: un brogit de restaurants, bars y terrasses” (sept. 2003, 11).

- **Los dioses de la mitología griega, personajes muy bien alimentados**
“Els déus de la mitologia grega, personatges molt ben alimentats” (oct. 2003, 12).
- **La sal, un mineral comestible que ha condicionado la historia**
“La sal, un mineral comestible que ha condicionat la història” (nov. 2003, 13).
- **La vida caballeresca de Tirant lo Blanc: amor, guerra y buena mesa**
“La vida cavalleresca de Tirant lo Blanc: Amor, guerra i bona taula” (dic. 2003, 14).
- **Carême, el francés que impuso el sombrero y el uniforme en la cocin**
“Carême, el francès que va imposar el barret y l'uniforme a la cocina”, (en. 2004, 15).
- **La sorprendente y variada cocina de los indígenas precolombinos**
“La sorprenent y variada cocina dels indígenes precolombins”, (feb. 2004, 16).
- **El espárrago, el brote tierno valorado por los reyes y sustento de los pobres**
“L'espàrrec, el brot tendre valorat pels reis y sustent dels pobres”, (marzo. 2004, 17).
- **Ignasi Domènech, el fundador de la primera academia culinaria del país**
“Ignasi Domènech, el fundador de la primera acadèmia culinària del país”, (abril2004, 18).
- **La buena educación medieval, como comida y como beber según Eiximenis**
“La bona educació medieval, com menjar y com beure segons Eiximenis”, (mayo 2004, 19).
- **De compras, ayer como hoy**
“De compres, ahir com avui”, (jun. 2004, 20).
- **El movimiento italiano de cocina futurista (1930) ”, (julio 2004, 21).**
“El moviment italià de cocina futurista (1930)”, (julio 2004, 21).
- **El gusto por los aromas. El paso de la historia a través de las especies ”,**
“El gust per les aromes. El pas de la història a través de les espècies”, (ago. 2004, 22).
- **Como eran las comidas de los humanos prehistóricos**
“Com eren els àpats dels humans prehistòrics”, (sept 2004, 23).
- **El pan en la época medieval: cuando la ración diaria era de kilo por persona**
“El pa a l'època medieval: quan la ració diària era de quilo per persona”, (oct. 2004, 24)
- **Supersticiones romanas: las manías y costumbres a la hora de la comida**
“Supersticions romanes: les manies y costums a l'hora de l'àpat”, (nov. 2004, 25).
- **Aromas de Mesopotamia** “Aromes de Mesopotàmia”, (dic. 2004, 26).
- **El símbolo de la tentación** “El símbol de la temptació”, (en. 2005, 27).
- **La cocina de la Renaixença del XIX** “La Renaixença de la cuina”, (feb. 2005, 28).
- **EL banquete de los eruditos** “El banquet dels erudits”, (marzo. 2005, 29).
- **¿Que comían los romanos?** “Què menjaven els romans?”, (abril2005, 30).
- **Una edad media saludable** “Una edat mitjana saludable”, (mayo 2005, 31).

CHEFSBOOKS (Barcelona)

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

EL PERIODICO (Barcelona)

- **“Luz y color en las cocinas mediterráneas”**, Portal Azul, monográfico (agosto 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 platillos catalanes”** (2005).
- **“Características de la cocina catalana”** (2005).

OTROS ESCRITOS

• **Colaboración con textos sobre cocinas antiguas** para la exposición Comida en Cataluña. El estilo de un pueblo, en el Palau Robert de Barcelona, 1997.

• **Colaboración en el libro Noches de bares**, Guías Parsifal.1990.

• **Los peces**, colaboración con recetas en el libro de AADD, Ed. 62, 2003.

• **Las ensaladas**, colaboración con recetas en el libro de AADD, Ed. 62, 2003.

• **Las carnes**, colaboración con recetas en el libro de AADD, Ed. 62, 2003.

• **“Hamburguesa o bistec ruso”** Receta del libro Yo cocino, tu pintas, 100 recetas y 100 ilustraciones, editado para la Fundación AIS, Ayuda a la infancia sin recursos, ed. Babel Books, 2008.

TRABAJO BIBLIOGRÁFICO

• **La Bibliografía y ordenar archivo de Llorenç Torrado**, periodista gastronómico, junto con su hermana Carme Torrado, desde 2025.

• **Colaboración en ordenar y acabar de poner los datos de los últimos años, realizar la Tabla y los diversos índices de la Bibliografía de Antoni Rovira i Virgili** (2006-2010). Publicado en diciembre 2010 por la Diputación de Tarragona (Col. Ramon Berenguer IV).

BLOGS Y ARTÍCULOS EN PÁGINAS WEB

BLOGS PROPIOS

La cocina histórica del siglo XVIII [<http://cocinadel18.wordpress.com>]

La cocina histórica del siglo XIX [<http://cocinadel19.wordpress.com>]

El gusto del mundo [<http://elgustdelmon.wordpress.com>]

VADEVI, REVISTA DIGITAL, dedicado al mundo del vino

- **El vino en el antiguo Egipto: símbolo de riqueza, lujo y poder** (12/10/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-antic-egipte-140030/>
- **Vino y fruta, un maridaje ancestral** (01/09/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-fruita-maridatge-ancestral-i-extremadament-reeixit-137338/>
- **“De Vinis”, fórmulas de vinos medievales curativos** (11/08/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/de-vinis-formules-vins-medievals-guaridores-136245/>
- **El vino y el vinagre, en el recetario “Art de la cuina” de Fra Roger** (27/07/2024)
<https://balearsvadevi.cat/menorca/vi-vinagre-receptari-art-cuina-fra-roger-60448/>
- **El vino en la vida y obra del escritor y escolástico Francesc d’Eiximenis** (19/07/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vins-obra-vida-francesc-eiximenis-134190/>
- **Vino y art “el placer superior de las personas libres”** (09/06/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/territori/vi-art-gaudi-superior-persones-lliures-131587/>
- **Los héroes de la Ilíada y la Odisea bebían vino** (12/05/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/herois-iliada-odissea-bevien-vi-129401/>
- **Vino y poesía griega, siglos de unió musicados por la lira** (21/04/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-poesia-grega-unio-musica-lira-127494/>
- **Recetas con vino: una crema y una salsa** (01/04/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/crema-salsa-llaminera-amb-vi-126178/>
- **Lupa, pistola y vino: los detectives, a la mesa** (25/03/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/lupa-pistola-vi-detectius-taula-125948/>
- **El vino y el amor, un idilio lírico** (03/03/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-amor-idilli-liric-dionis-eros-afrodita-123922/>
- **El vinagre, El vinagre (II parte), un condimento esencial para las conservas** (11/02/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/reportatges/vinagre-condiment-essencial-conserves-121649/>
- **El vinagre, un condimento apreciado en la cocina desde tiempos inmemoriales** (28/01/2024) <https://vadevi.elmon.cat/reportatges/vinagre-condiment-apreciat-cuina-temps-immemorials-120255/>
- **La dualidad del vino: ¿alegra los banquetes o aboca a la locura?** (20/1/2024)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/dualitat-vi-positiu-o-negatiu-118864/>
- **Los vinos dulces y las celebraciones** (25/12/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vins-dolcos-celebracions-vinacle-millenari-117633/>
- **Beber vino en tiempos de los romanos (II)** (10/12/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/beure-vi-en-temps-dels-romans-ii-115990/>
- **Historia, literatura y ánforas: los vinos romanos (I)** (12/11/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vins-romans-part-1-nuria-baguena-113810/>
- **Receta con vino: Buey a la borgoñona** (22/10/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/recepta-amb-vi-bou-borgonyona-111611/>
- **El vino en la antigua Grecia II** (08/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-antiga-grecia-ii-nuria-baguena-106172/>
- **El vino en la antigua Grecia I** (07/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-antiga-grecia-i-104195/>
- **El vino como elemento simbólico y sagrado: un regalo de los dioses** (2/07/2023)
<https://vadevi.elmon.cat/reportatges/vi-element-simbolic-sagrat-102826/>

- **El vino es inseparable de la literatura** (1/07/2023) <https://vadevi.elmon.cat/cultura/vi-inseparable-literatura-la-seva-es-una-relacio-milleneria-102821/>
- **Siglos de vino y mujeres** (8/8/2021) <https://vadevi.elmon.cat/cultura/segles-de-vi-i-dones-42456/>
- **El vi, un condiment clàssic de la cuina catalana** (24/06/2021) <https://vadevi.elmon.cat/vins/el-vi-un-condiment-classic-de-la-cuina-catalana-39835/>

WEB- MERVIER CANAL, PASTELERIA. TEMA: LOS DULCES SIGUIENDO EL CALENDARIO

- **“Historia del Croissant”** (oct. 2023) https://canal.es/historia_del_croissant/
- **“Breve historia de los panellets”** (oct. 2023) https://canal.es/historia-dels_panellets-castanyada/
- **“Historia de los barquillos”** (dic. 2023) <https://canal.es/historia-de-les-neules/>
- **“Historia del Tronco de Navidad”** (des. 2023) <https://canal.es/historia-del-tronc-de-nadal/>
- **“Dulces de Cuaresma”** (febr. 2023) https://canal.es/dolcosfregits_de_quaresma/
- **“La tradición de la Mona”** (marzo 2023) <https://canal.es/la-tradicio-de-la-mona-de-pasqua/>
- **“La coca de Sant Joan”** (junio 2023) <https://canal.es/la-coca-de-sant-joan/>
- **“El pastel Massini”** (juliol 2023) <https://canal.es/massini/> <https://canal.es/massini/>
- **“La almedra”** (septiembre 2023)
- **“Les frutas escarchadas”** (nov.2024)

WEB: LA PLATJETA. TEMA: PESCADOS Y MARISCOS, <https://laplatjeta.net/ca/>

- **“La cocina de las sepias”** (19 marzo 2021) <https://laplatjeta.net/ca/la-cuina-de-les-sipies/>
- **“Sopas de pescado y marisco”** (12 febr. 2021): <https://laplatjeta.net/ca/sopes-peix-marisc/>
- **“Comprar pescado en la época medieval”** (11 enero 2021): <https://laplatjeta.net/ca/comprar-peix-lepoca-medieval/>
- **“Rellenar pescados”** (20 nov. 2020): <https://laplatjeta.net/ca/farcir-peixos/>
- **“Cuatro ideas para cocinar mejillones”** (12 oct. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/quatre-idees-musclos/>
- **“Refranes, proverbios y frases hechas sobre el pescado”** (18 set. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/peix-cove-refranys-proverbis-frases-fetes/>
- **“La morena un de los pescados preferidos de la antigua Roma”** (13 agosto 2020) <https://laplatjeta.net/ca/morena-dels-peixos-preferits-lantiga-roma/>
- **“Los pescados tienen leyendas, mitos y son amuletos”** (3 jul.2020) https://laplatjeta.net/ca/peixos_llegendes_mites_amulets/
- **“Por junio Sardinias”** (2 junio 2020) <https://laplatjeta.net/ca/juny-sardina/>
- **“La cocina del Bacalao”** (6 abr. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/la-cuina-del-bacalla/>
- **“El mortero”** (11 Febr. 2020) <https://laplatjeta.net/ca/morter/>
- **“Pescados al papillote”** (23 enero 2020): <https://laplatjeta.net/ca/peixos-a-la-papillote/>

WEB A FUEGO LENTO (Palma, Mallorca) sección propia:
<http://www.afuegolento.com/autor/nuria-baguena/83/>

- **“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-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 AULACHOCOVIC (Vic) [<http://www.aulachocovic.es/>]

- “Las cremas” (febrero 2009).
- “Flores y postres” (Julio 2009).

OTROS BLOGS

- **La mona de Pascua.** Web Punto Gastronomía (9 abril 2012)
[<http://www.puntogastronomia.com/la-mona-de-pascua-por-nuria-baguena>]
- **30 recetas de la cocina marinera**, en la web de Submon, organización de protección marina. <http://www.canyonsdelmaresme.cat/portfolio/totes-les-receptes-indexades/>
- **Reseña sobre la edición del *Llibre de Sent Soví* y propuesta de un menú con recetas del libro, explicadas y comentadas.** En el blog *Els Nostres Clàssics* [<http://bloc.elsamicsdelsclassics.cat>]. Colección 7 Portes, Editorial Barcino (22 des.2014).

EXPOSICIONES, COMISSARIA Y TEXTOS

- **Exposición: Libros de cocina en Cataluña,**
 - Palau Robert, Barcelona (junio-setiembre 2005).
 - Blanquerna, Madrid (octubre-diciembre 2006).
 - Feria Alimentaria, Barcelona (marzo 2006).
- **Exposición: De la uva al vino y al cava,** Palau Robert, Barcelona (diciembre 2004 - febrero 2005).
- **Exposición: La cocina medieval catalana,** Palau Robert, Barcelona (noviembre 2003 – enero 2004).
- **Exposición: Las comidas de Navidad,** Palau Robert, Barcelona (noviembre 2002 - enero 2003).
- **Exposición: La ruta de la fruta seca,** Palau Robert, Barcelona (julio - setiembre. 2002).
- **Comisaria de la vitrina *Los genios del fuego*,** Palau Robert, Barcelona, un espacio expositivo dónde cada mes y medio un cocinero/a presentó su visión de la cocina. Han participado los siguientes cocineros/as:
 - Carme Ruscalleda (27 febrero - 9 abril 2002).
 - Jordi Parramon (11 abril - 26 mayo 2002).
 - Paula Casanovas (24 julio -17 septiembre 2002).
 - Ferran Adrià (19 septiembre - 26 noviembre 2002).
 - Jean Louis Neichel (28 noviembre 2002 -14 enero 2003).
 - Xavier Pellicer (16 enero - 4 marzo 2003).
 - Carles Gaig (6 marzo - 8 abril 2003).
 - Sergi Arola (10 abril - 2 junio 2003).
 - Joan Roca (5 junio -15 julio 2003).
 - Montse Estruch (17 julio -16 septiembre 2003).
 - Mey Hofmann (18 septiembre - 28 octubre 2003).
 - Joan Bosch (30 octubre -16 diciembre 2003).
 - Jean-Luc Figueras (18 diciembre -3 febrero. 2004).
 - Fina Puigdevall (5 febrero - 4 marzo 2004).
 - Enric Rovira (6 marzo - 27 abril 2004).
 - Osona Cocina (29 abril -8 junio 2004).
 - La cocina de l'Empordanet (10 junio -13 julio 2004).
 - Ramon Freixa (15 julio -16 septiembre 2004).
 - Jaume Subirós (16 septiembre - 24 octubre 2004).
 - Jordi Butrón (26 octubre -1 diciembre 2004).
 - Joan Pallarés (2 diciembre- 16 enero 2005).
 - Josep Monje (18 enero -14 marzo 2005).
 - Nandu Jubany (16 marzo -10 julio 2005).
 - Rosa Gil (14 julio -18 septiembre 2005).
 - Carles Abellan (22 septiembre -13 noviembre 2005).
 - Xavier Sagristà (15 noviembre 2005 -15 enero 2006).
 - Santi Santamaria (24 enero - 5 marzo 2006).
- **Attrezzo 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

- **Colaboración en la creación de la visita guiada Historia de la Alimentación** en el Museo de Historia de Cataluña, siguiendo la cocina y alimentación catalana de la prehistoria en el siglo XXI, a través de las salas del museo (26 oct. 2025).
- **Diseño menú y recetas para la cena de cocina antigua Roma, para la presentación del libro Tiberis César de Núria Cadenes** en el restaurante CCCOctubre de Valencia (14 nov. 2023)
- **Asesora patrimonio cocina catalana** para el chef Joan Escribà, en diversos proyectos (2016) y (2019).
- **Asesora de 7 recetas de salsas medievales para el artista Antoni Miralda para una degustación de cocina medieval.** Para la instalación *Peccata Mundi*, en el MNAC, Museo Nacional de Arte de Cataluña, de Barcelona (6/04/2019).
- **Asesora en la recuperación de recetas romanas**, para el chef Albert Raurich, para su restaurante Dos Pebrots de Barcelona des de 2018.
- **Asesora en la recuperación de recetas barcelonesas de los siglos XVII, XVIII i XIX**, para el chef Carles Abellán del restaurant Bravo, en el Hotel Vela de Barcelona (2012-2016).
- **Asesora del Banquete Funerario Romano** realizado en el Museo de Maó (2 /10/ 2018).
- **Asesora Viaje Culinario a la Menorca Romana**, en les actividades:
 - **Banquete Romano** en el restaurante Ses Salines del chef Jordi Coca, en Fornells, Menorca (1/05/2016).
 - **Elaboración de la salsa romana moretum y el vino mulsum**, al finalizar las conferencias de la cocina y alimentación romana (29/05/2016) 150 personas.
- **Asesora culinaria del Museo Culturas del Mundo de Barcelona.** En la elaboración de dossiers sobre las cocinas del mundo, (mayo-diciembre 2014). En la realización de 5 audiovisuales de 5 recetas de cocinas del mundo, para la sala polivalente del Museo (diciembre 2014).
- **Asesoría empresa SOSA**, para *Culinary Journey*, tema las salsas del mundo, históricas y tradicionales y textos que acompañan el catálogo (2014-2017).
[http://issuu.com/sosaingredients/docs/culinary_journey_-cast_low_/3?e=0/10219198]
[https://www.youtube.com/playlist?list=PLxITtwCFdLojlwmN_jCCZcwhWUPfxfrO7]
- **Asesora Viaje Culinario a la Menorca Romana**, Fundación Fra Roger, gastronomía y cultura
 - **Banquete Romano** en el restaurante Ses Salines, Fornells de Menorca del chef Joan Bagur, cocinero Oriol Carrió (1 mayo 2016)
 - **Elaboración de la Salsa romana moretum y el vino mulsum**, con miel y pimienta, con la colaboración de Rosa Rotger, degustación al finalizar las conferencias de la cocina y alimentación romana (29 mayo 2016).
- **Asesora en la recuperación de recetas barcelonesas de los siglos XVII, XVIII y XIX**, para el chef Carlos Abellán, 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, Restaurant Saüc, Hotel Ohla de Barcelona (3 oct. 2013).
- **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 abril2012); en catalán (5h) en Bagà (17 abr. 2012).
- **Asesoría gastronómica** de la serie de televisión La Riera de TV3 (de junio 2009-julio 2017).
 - **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-cocina-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/?vgnnextoid=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 Llavor dels Orígens*, se sirven en sus locales (nov. de 2007-2009).
- **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 Ruscalleda, 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, 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 (noviembre 2003- setiembre 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** receptes 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 Carne Ruscalleda, 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 abril1997).
- **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 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 con Gourmet Paradís, y cocinado en su centro de producción en San Andreu de la Barca (julio 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 (julio 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 julio 1996).
- **Vivir un día medieval**, concepto y realización de la actividad, dirigida a los alumnos de Primaria y ESO de las escuelas de Catalunya, Fundación Cultural de los Castillos de Catalunya (1995).
- **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 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 4 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 Acció 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](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 (2007-2008).
- **Diseñar 10 vitrinas con temas gastronómicos**, en el Área Medas del Llobregat, 17 metros en total (expositores permanentes) (nov. 2005).
- **Producción Cocinasia**, Congreso de cocina asiática en Cosmo Caixa. Barcelona, (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 julio 2001).
- **Diseñar y pintar 10 delantales y 10 camisetas con diferentes hojas aromáticas. Bufete Fito cata con zumos naturales, de colores muy vivos.** Inauguración de la exposición Insideout, jardín del Cambalache de Federico Guzmán. Fundación Tapies (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 y 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 CULINÀRIES

- **Presentación de *La Cocina de Barcelona*** juntamente con el chef Carles Abellán, mientras cocinaba una Zarzuela, comentábamos el plato y su historia. Mercado de Mercados en Barcelona (oct. 2014).
[<http://somdemercat.cat/ca/cocina%20barcelona%20sarsuela>] [<http://www.carlesabellan.es>]
- **Presentación de *La cocina sefardita***, demostración culinaria del profesor Joan Forcadell. Escuela de Hostelería Via Magna de Tortosa, actividad de la revista Cocina (3 mayo 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).
- **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 abril 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 abril 2008).
- **Presentación de las sesiones del Fórum Gastronómico, de Pep Palau y Jaume von Arend**
 - Pedro Evia del restaurante Kuuk, México (20 oct. 2014).
 - Daniel Ovadia del restaurante Paxia, México (22 oct. 2014).
 - Jorge Vallejo del restaurante Quintonil, México (22 oct. 2014).
 - Ly leap del restaurante Indochine de Barcelona (7 marzo 2005).
 - Jordi Herrera del restaurante Manairó de Barcelona (7 marzo 2005).
 - 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 y Jordi Puigvert del restaurante Les Cols, Olot (10 marzo 2005).
 - Ly Laep, restaurante Indochine (24 febr. 2012).

JURADO DE CONCURSOS

- **Jurado Concurso Cazuelas de la Huerta**, Juneda, Lleida (11 mayo 2023).
- **Jurado, de Tapas de Barcelona para la IV edición del Premio Nacional Tapa Alimentos de España**, un certamen gastronómico organizado por el Hotel Tapa Tour en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (25 de mayo 2023).
- **Jurado XIV Concurso de Jóvenes Cocineros y Camareros de Catalunya**. Celebrado en Escuela de Hostelería y Turismo de Lérida (7 mayo 2019).
- **Jurado XIII Concurso de Jóvenes Cocineros y Camareros de Catalunya**. Celebrado en Escuela Sant Ignasi, Barcelona. (25 mayo 2018).
- **Jurado de la semifinal del III concurso Tapa del Año**. Fábrica Damm, Barcelona (20 marzo 2017).
- **Jurado XI Concurso de Jóvenes Cocineros y Camareros de Catalunya** Celebrado en la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo CETT de Barcelona (19 mayo 2016).
- **Jurado de Sabores con memoria en la Escuela Gastronomía Activa** (1 junio 2014)
- **Jurado VII Concurso de Jóvenes Cocineros y Camareros de Cataluña**
Escuela Joviat de Manresa, Revista Cocina y la Generalitat de Cataluña (5 mayo 2011).
- **Jurado de los I – II – III- IV Premios Llorenç Torrado**, como jurado técnico, en la selección de finalistas Tortosa (febr. 2011) (jun. 2012) y jurado (28 mayo 2014)
- **Jurado XXIII Concurso de Cocina Joven de Cataluña**.
Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (16 marzo de 2009).
- **Jurado 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 abril 2009).
- **Jurado VIII Concurso de Cocina Medieval**
Sabadell (18 mayo 2008).
- **Jurado I Concurso de jóvenes cocineros- Gremio de Hostelería**
Fórum Gastronómico 2003, Vic.
- **Jurado III Concurso de recetas de la cadena de Alimentación Bonpreu-Esclat**
Patrocinado por la Revista Cocina (2002).
- **Jurado IX Feria de la Coca y del requesón**
Monistrol de Montserrat (26-27 oct. 2002).

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 julio 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

2024

- **Mar y Montaña con Cristina Caparrós**, programa: Un restaurant caníbal de Berlin de Paula Molés, Cat Ràdio (22 dic. 2024)
- Entrevista Radio Alcúdia, sobre el curso XXII *Descobrir La cocina en el antiguo Egipto* (28 nov. 2024).
- **Hablemos de la Mona** programa de Txell Bonet KidsXS de Cat Ràdio (30/03/2024) <https://www.ccma.cat/3cat/especial-mones-amb-la-historiadora-nuria-baguenas-i-montse-aguado-de-bomboneria-pons/audio/1202927/>
- **Hablemos de la Coca de chicharrones**, típica del jueves lardero, programa Un restaurant caníbal de Berlin de Paula Molés, amb Carme Gasull de Cat Ràdio (04/03;2/2024) minuts 45' 58" , al 47' 39" i al 49' 06" <https://www.ccma.cat/3cat/israel-contra-gaza-quan-la-gana-es-una-arma-de- guerra/audio/1196692/>

2023

- Entrevista pel programa La Fonda de Pep Nogué, Catalunya Radio (12/07/ 2023) <https://www.ccma.cat/catràdio/alacarta/la-fonda/la-mirada-historica-culinaria-de-la-nuria-baguena/audio/1177745/>

2022

- **Entrevista en el programa de Pere Cardona, El Somiatruites** de Sants 3 Radio (18/11/2022) https://www.ivoox.com/somiatruites-18-11-2022-nuria-baguena-audios-mp3_rf_96564568_1.html

2021

- **Entrevista en el Potcast de Pol Contreras, OÍDO, núm 16 - Núria Bàguena,** <https://www.youtube.com/watch?v=HRwD675L1FA&list=PLMcvcYwG3YcqorRpapN2KqTTzU9ihDdW>
- **El vino a lo largo de la historia.** Entrevista de la periodista Eva Vicens, publicada para el Magazine digital de La Conca 5.1, una asociación con 10 años dedicada al mundo del vino: <https://www.laconca51.cat/nuria-baguena-el-vi-es-inseparable-de-la-humanitat-i-la-seva-evolucio/>
- **Núria Bàguena. A tribute to a living legend,** <https://democraticgourmet.com/a-tribute-to-a-legend/>

2020

- **Como eran las comidas de Navidad en el año 1920.** Entrevista de Àgata Alberó Miralbell. Para la web del Mercat L'Estrella de Barcelona (2 des. 2020) <https://mercatlestrella.com/com-eren-els-apats-de-nadal-lany-1920/>
- **¿El gusto cambia con la Música? Qué relación tienen los músicos con la cocina** programa donde explico la conferencia La Música i la Cuina que hice en Alcudia el 30 i 31 octubre 2020, IB3 Radio. (24 nov.2020) Al minuto 37 <https://ib3.org/carta...>
- Entrevista de Trinitat Gilbert para su artículo ***Als anys 20 a la nostra Taula***. Revista Sàpiens, núm. 223 (oct. 2020)
- Entrevista de Carme Gasull para su artículo ***De cromos, libros, expos, cuadros y otros recursos gastro*** per la web Gastronòmistes (jul. 2020) <https://www.gastronomistes.com/cromos-libros-cuadros-documentos-gastronomia/?fbclid=IwAR1SZ73T9BV9yyfQyjqrbokQPLGWwaiX8ky3gVUINiS7IYNCSaFf-56g0fw>
- **¿La cocina una jaula de oro?** La relación de las mujeres con la cocina, entrevista de Montse Virgili para su programa Les dones i els dies de Catalunya Radio (23 mayo 2020) <https://www.ccma.cat/catradio/alacarta/les-dones-i-els-dies/la-cuina-la-gabia-dor/audio/1071266/>
- **Pijama y Melba**, origen e historia de estos dos postres juntamente con Paco Soler en su Restaurant 7Portes. Programa gastronómico: Restaurante Caníbal a Berlín (26 enero 2020) <https://www.ccma.cat/catradio/alacarta/un-restaurant-canibal-a-berlin-el-suplement/el-pijama-recuperem-unes-postres-en-perill-dextincio/audio/1061506/>

2019

- **Los Canelones en Cataluña**, Mesa redonda con la Chef Carme Ruscalleda, en el programa especial de la comida de Sant Esteve. Radio Ser Catalunya con los periodistas Marc Orozco y Xenia Roset (26/12/2019) https://play.cadenaser.com/audio/ser_cat deixa mtastar 20181226 130000 140000

2017

- **Cocina de los iberos** al programa Estat de Gràcia de Catalunya Radio de 18 a 19 h (11 abr. 2017) <http://www.ccma.cat/audio/embed/958513>

2016

- IB3 noticia y entrevista sobre la cocina romana.
Min 30'50 <http://ib3alacarta.com/carta?id=bc16a34d-c050-41c9-93f7-a61be57a2988> (30 abril 2016)
- Diario de Menorca, noticia taller de cocina romana para niños (2 mayo 2016)
- Revista Cocina, setiembre, articulo-entrevista de Ferran Caldés en el espai el Gente de mar (set.2016)

2014

- Entrevista sobre la conferencia **La cocina del XVIII y el llibre de L'Art de la cocina 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#.U0WkFYx2b_4.facebook] a partir min.40
- **La cocina patrimonial a Mallorca**, programa de Margarida Solivelles. Radio Alcudia (11 abril2014)
- **La Tribu de Catalunya Radio**, Josep Sucarrats, director de la Revista Cocina ha citado los talleres de Cocina histórica que hago en el Aula de la Boqueria:
<http://www.catrado.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.catrado.cat/audio/764515/Coll-avall> (21/10/2013).
- En la web de la revista Cocina: **La cocina del segle XVIII, en un blog. Núria Bàguena obre una finestra per a la divulgació gastronòmica de 1700** (13 ag. 2013).
<http://www.cocina.cat/ca/notices/2013/08/la-cocina-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 curos 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->

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 *Tapes variades* Catalunya Radio, <http://www.catradio.cat/audio/434515/Qui-cocina-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=Tots&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 Llabor 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 Catalunya 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*, Catalunya 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*, Catalunya Radio, Rita Marzoa, entrevista Txell Bonet (1 jun.).
- Entrevista: *La exposición de la uva al cava*, Catalunya 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 Catalunya Radio (16 feb.).
<http://www.catradio.cat/pcatradio3/crltem.jsp?seccio=programa&idint=944>
- Entrevista: *Cocinando con recetas*, del libro medieval *Sent Sovi*, programa: *L'apunt*, del *Telenotícies* de TV3, de Tana Collados, (4 feb.).
- Entrevista: *La vitrina de los genios del fuego*, programa *Carretera y manta*, de Carme Ayala, Ona Catalana (4 feb.).
- Entrevista: *Los desayunos en la época romana y medieval*, *Matins*, de Catalunya Radio (6 feb.).

2003

- Entrevista: *Cocina medieval*, en el programa *Carretera y manta*, COM Radio, dirigido por Carme Ayala, (14 nov.).
- Entrevista: *Cocina medieval*, en el programa *L'agenda*, dirigido por A. Solà, Catalunya Radio (23 nov.).
- Entrevista: *Cocina medieval*, programa *Todo es posible*, Radio Rac 1 (21 nov.).
- Tertulia: *lashabas*, programa: Llorenç Torrado, en Com Radio (18 abr.).
- Entrevista: *El aceite*, Radio Catalunya 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 Catalana, programa *Temporada Alta*, sintonía gastronomía, Txell Bonet (ag.).
- Entrevista: *Cocina romana*, en Ona Catalana, 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 Cataluña* (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 julio).
- *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 Cataluña 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*, Cataluña 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 julio).

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*, Cataluña Radio, programa: *De boca a boca*, de Llorenç Torrado (25 feb.).
- *La cocina es arte*, Cataluña Radio, programa: *De boca a boca*, de Llorenç Torrado (11 marzo).

ESTUDIOS

- Licenciada Humanidades, Universidad Oberta de Catalunya.
- Curso de Extensión Universitaria, *alimentación y cocina mediterránea*, departamento de Antropología cultural y historia, Universidad de Barcelona.
- Estudios de Biología, Universidad de Barcelona.
- Bachiller y Cou, IES Infanta Isabel de Aragón, Barcelona.
- Primaria e Ingreso, Escuela Laietana, Barcelona.

TÍTULOS CICLOS FORMATIVOS

- Técnico de cocina, especialista profesional, IES Sant Narcís, Girona.

OTROS CURSOS

- Introducción a los ciclos formativos, 30 horas, Generalitat de Catalunya.
- Gestión de calidad, 30 horas, Generalitat de Catalunya.
- Evaluación en los ciclos formativos, 15 horas, Generalitat de Catalunya.
- Tutorización y seguimiento de los alumnos, 25 horas, Generalitat de Catalunya.

INFORMÁTICA

- DPAINT, 56 horas
- WORD Avanzado, 30 horas
- EXCEL Avanzado, 30 horas
- POWER Avanzado, 30 horas
- CREACIÓ PÀGINES WEB, 30 horas

PREMIOS

- **Premio Mercader 2017**, categoría Divulgación. Fórum Gastronómico de Girona.
- **Premio Llorenç Torrado 2015**, categoría Divulgación de Cocina y Gastronomía. Tortosa.