

Centre Cívic El Sortidor

A TAULA! CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Hivern 2022

El Sortidor



Coordinadora d'entitats



Poble Sec

Ajuntament de
Barcelona



A TAULA! Cicle de cultura i gastronomia és el projecte singular del Centre Cívic El Sortidor. Un espai per gaudir del món gastronòmic amb la programació de tallers, activitats culinàries innovadores i iniciatives sostenibles.

Us convidem a conèixer i a tastar la programació d'hivern.

Que vagi de gust!

INSCRIPCIONS I RESERVES

elsortidor.inscripcionscc.com

Tallers: a partir del 13 de desembre

Programació cultural: cal reserva prèvia per a totes les activitats. Inscripcions a partir del 13 de desembre (per les activitats de gener i febrer), 24 de gener (per les de febrer) i 21 de febrer (per les de març i abril).

En cas de no poder assistir a una activitat a la qual us heu inscrit, agraiem que ho comuniqueu al centre. La vostra plaça pot ser utilitzada per persones que són a la llista d'espera.

Tots els tallers i activitats es duran a terme de manera presencial aplicant la normativa vigent i les mesures en matèria de salut pública per a la contenció del brot epidèmic de la pandèmia de COVID-19.

Pagament:

Es podrà fer **online** o amb **targeta** o **efectiu** en el moment de formalitzar la inscripció.

Un cop feta la inscripció no es retornarà l'import del taller.

Per a més informació sobre reducció i subvenció dels preus dels tallers adreceu-vos al centre.

Es recomana llegir detingudament els continguts de les activitats de cuina per veure la idoneïtat dels aliments que s'elaboraran, sobretot en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.



Els tallers de "L'aula del gurmet" poden ser adaptats per a persones amb discapacitat auditiva. Es disposarà, si se'n fa la demanda prèvia, d'ajudes tècniques per a persones usuàries de pròtesis auditives i d'intèrpret en llengua de signes.

L'AULA DEL GURMET

Obrim les portes de la cuina per oferir-vos diverses activitats formatives sobre l'aprenentatge de tècniques culinàries i productes de temporada. Un ampli ventall de tallers per als paladars més exigents.

CUINANT VINCLES

La cuina ha estat històricament un espai de trobada on compartir vivències i experiències. Al voltant dels fogons coneixerem diferents cultures alimentàries, cuinarem ingredients d'orígens diversos i posarem en valor la diversitat a través dels sabors.

BONS HÀBITS

L'alimentació i la salut tenen una relació molt estreta. Experts en medicina i nutrició ens apropiaran als bons hàbits alimentaris mitjançant conferències i tallers adreçats al públic general.

A PEU DE CARRER

Coneixerem les manifestacions culturals culinàries que ens apropen als altres mitjançant les celebracions del calendari festiu.

PLATS FORTS

Descobrirem interessants maridatges entre la gastronomia i altres disciplines o formes d'expressió artística.

ACTIVISME GASTRONÒMIC

Aquest és un apartat dedicat a reflexionar al voltant de la dimensió política de l'alimentació. Parlarem de la gastronomia com a eina de transformació social i motor de canvi, i veurem quines estratègies tenim a l'abast per recuperar el control sobre què i com mengem.



ACTIVITATS MEDIAMBIENTALS



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE



ACTIVITAT EN FAMÍLIA

CUINA DE CULLERA

Dimarts 25 de gener, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallersita: Josep Vidal

Els plats d'olla cuinats a foc lent omplen d'aromes les nostres llars quan s'apropa el fred. Ens permeten aprofitar tot allò que queda al rebost o a la nevera, són molt barats i ens aporten tots els nutrients que necessitem a l'hivern. Farem receptes tradicionals i modernes, perquè la cuina de cullera no passa mai de moda!

KABOCHA: LA CARABASSA JAPONESA

Dilluns 31 de gener, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 3 €

Tallerista: Miho Miyata

A mig camí entre la carabassa i el moniato trobem la *kabocha*, un dels ingredients estrella de la cuina japonesa apreciada per la seva textura vellutada excepcional, la seva dolçor i la seva versatilitat.

Provarem d'aplicar-li diferents mètodes de cocció i elaborarem receptes dolces i salades: una sopa (*kobocha supu*), croquetes (*kabocha korokke*), un estofat tradicional i una preparació de postres.

DESCOBRIM EL CRANC BLAU

Dijous 3 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 6 €

Tallerista: Anna Bozzano, d'El Peix al Plat

El cranc blau ha vingut de l'Oceà Atlàntic per quedar-se, i ja està afectant el sector pesquer de zones com el Delta de l'Ebre. Consumint espècies invasores podem contribuir a controlar les seves poblacions i a recuperar l'equilibri dels ecosistemes. T'animes a incloure-les a la teva dieta? Prepararem una sopa i un plat d'arròs deliciosos que ajudaran a protegir les espècies autòctones i els pescadors de les nostres costes.



CUINA CREATIVA D'HIVERN

Dilluns 7 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Rosa Mari Garcia

Tant si vols aprendre els trucs i secrets de la cuina tradicional com si t'interessa innovar amb plats originals, aquest és el teu taller! Transformarem receptes clàssiques de temporada en plats creatius i vistosos utilitzant tota mena de tècniques i fent combinacions d'ingredients.

STREET FOOD DE TAILÀNDIA

Dimecres 9 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Agnès Dapère

Farem un viatge gastronòmic als carrers de Bangkok, on regnen les olors de les parades ambulants de menjar, a través dels ingredients més característics del sud-est asiàtic. Coneixerem plats populars com els rotllets *popiah*, que es poden menjar amb salsa agredolça en qualsevol moment del dia, i provarem també el *pad krapao*, un plat de carn amb un toc especial d'alfàbrega servit amb arròs i ou ferrat.

LA CUINA DE CASSOLA

Dimarts 15 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 6 €

Tallerista: Eugènia Guiscafré

La cuina de xup-xup ens fa gaudir de sabors únics i carns ben tendres gràcies als sofregits i a les cocccions lentes. No et perdís aquest taller si vols adquirir o perfeccionar aquesta tècnica culinària amb plats com el fricandó i el tall rodó rostit, fonamentals en la nostra cultura gastronòmica, o amb plats d'altres països com el *goulash* hongarès. Resoldrem tots els dubtes que sorgeixin perquè la cuina de cassola segueixi present a totes les llars.



FORMATGES VEGANS

Dijous 17 i 24 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 30,43 € · Suplement: 10 €

Tallerista: Mercè Tafalla, de La Raposa

Fets amb una base de fruits secs i altres ingredients de proximitat, els formatges vegans sorprenen per la seva textura i el seu sabor. En aquest taller aprendrem a elaborar diferents varietats: formatge feta, parmesà, formatge per fondre, formatge untable i formatge lactofermentat. Coneixerem i practicarem les tècniques d'elaboració d'aquestes delícies. Tot sense patiment animal.



RECEPTES D'APROFITAMENT

Dimecres 23 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 0 €

Tallersita: Mariel Barahim, amb la col·laboració de Cooperasec, SomlaClau i Las Espigadoras

Estàs sensibilitzada sobre l'impacte ambiental, social i econòmic del malbaratament alimentari, però no saps per on començar? Compartirem solucions gastronòmiques creatives per aprofitar les parts de les hortalisses a les quals no solem donar una oportunitat i aquelles fruites i verdures que estan a punt de fer-se malbé. Vine a transformar els teus residus en recursos! *Aquest taller no requerirà pagament de suplement perquè tots els ingredients seran aprofitats de comerços del barri gràcies als grups d'organització comunitària de recuperació d'aliments.*



MENÚ VEGETARIÀ AMB ARRELS

Dilluns 28 de febrer, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Jordi Rey

Amb el fred les verdures d'arrel (patates, nyàmeres, naps, pastanagues, alls, raves, remolatxes...) prenen més protagonisme a les nostres cuines. Les vitamines i nutrients que contenen són indispensables durant l'hivern! En aquest taller posarem damunt la taula aliments de sota terra elaborant una deliciosa crema, un plat principal que no ens deixarà indiferents i uns postres exquisits.



JIAOZI: DUMPLINGS CASOLANS

Dijous 3 de març, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Jenny Chih-Chieh Teng

Originaris de la cuina xinesa tradicional, els jiaozi són un dels plats més populars de l'Àsia oriental. En aquest taller aprendrem a elaborar la massa, a preparar farcits de diferents sabors i fins i tot diverses tècniques per tancar-los.



L'ART DE FER CROQUETES

Dilluns 14 de març, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Rosa Mari Garcia

Les croquetes són una manera deliciosa d'aprofitar tot allò que tenim a la nevera o al rebost, i la millor part és que les podem fer de gairebé qualsevol cosa! Aprendrem a fer unes receptes per llepar-nos els dits utilitzant bases d'ingredients ben variats.

PATÉS VEGETALS

Dimecres 23 de març, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 4 €

Tallerista: Jordi Rey

Si vols introduir més verdures i grasses saludables a la teva dieta, els patés vegetals són la solució ideal! Són fàcils de preparar, gustos, nutritius i aporten color als teus menús! En aquest taller aprendrem les pautes bàsiques per elaborar les nostres pròpies terrines combinant diferents productes de temporada.

RECEPTES AMB MEL

Dimarts 29 de març, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 5 €

Tallerista: Josep Vidal

Hi ha tot un món més enllà de la mel com a edulcorant natural i saludable per a les nostres postres! També és un ingredient fantàstic per incorporar en diverses receptes: amb carn, en amanides, en salses d'acompanyament... Descobreix els usos i les propietats terapèutiques de la mel i gaudeix-la en un menú complet!



PASTA FRESCA ARTESANAL

Dimarts 5 d'abril, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,22 € · Suplement: 4 €

Tallerista: Sara Sandrino

Preparar la pasta fresca a casa és fàcil, assequible, divertit i sobretot empoderador! Per deixar de dependre de la pasta seca de la indústria alimentària només necessitaràs farina, ous, i les teves pròpies mans. Afegeix la salsa o el farcit que més t'agradi i ja tindràs un àpat digne dels millors restaurants italians.

CUINANT VINCLES

EL POBLE-SEC EN POTS DE CONSERVES

F

Dissabte 29 de gener, de 10.30 a 12.30 h
Recomanat per a infants a partir de 5 anys

Taller de cuina en família a càrrec d'Isabel Domingo, amb la col·laboració de Cooperasec, SomlaClau i Las Espigadoras

Cada cultura alimentària té les seves pròpies tècniques i mètodes per conservar els aliments. T'animem a descobrir-les? En aquest espai d'intercanvi de coneixements compartirem les receptes que ens són familiars i veurem com s'ho fan les veïnes del barri per aprofitar el menjar. Prepararem una melmelada, un paté vegetal i una crema de verdures i aprendrem les pautes per conservar-les en pots de vidres esterilitzats per tenir-los sempre a disposició.

Aquest taller no requerirà pagament de suplement perquè tots els ingredients seran aprofitats de comerços del barri gràcies als grups d'organització comunitària de recuperació d'aliments.



ALIMENTS QUE VAN I VÉENEN: INTERCANVIS, INFLUÈNCIES I IMPOSICIONS

Dimarts 1 de febrer, de 18.30 a 20 h
Suplement: 3 €

Activitat formativa a càrrec de Marta Ruiz, de L'Etnogràfica. Antropologia per la Transformació Social

Envoltades d'aliments d'arreu i de llibres, pensarem en l'origen històric d'alguns aliments i en els processos que han seguit fins formar part de la nostra cultura alimentària, la de cadascuna de nosaltres. Tot berenant parlarem de l'impacte de la colonització en els nostres plats, de l'intercanvi alimentari entre pobles i de les aportacions de les migracions en el que es cultiva i es cuina.

BONS HÀBITS

ALIMENTA BÉ EL TEU CERVELL

Dimarts 8 de febrer, de 18.30 a 20.30 h
Suplement: 4 €

Taller de cuina a càrrec d'Ester Alemany

Per mantenir el cervell actiu són necessaris alguns aliments fonamentals: la civada, el iogurt, la fruita seca, els espínacs... Proposarem una combinació singular per fer una proposta de menú saludable i saborós.



POSEM LA PRESSIÓ ESTÈTICA SOBRE LA TAULA

PS

Dimecres 16 de març, de 19 a 20.30 h

Activitat formativa a càrrec de Maria Clara, de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA)

Com influeixen en la nostra alimentació les representacions del cos? Com construïm socialment aquestes representacions? Quins factors hi intervenen? Compartirem experiències, dubtes i inquietuds per avançar cap a un horitzó on el menjar sigui una font de plaer i salut en comptes d'una eina de control i construcció del "cos ideal".

ÀPATS LLIURES D'ESTRÈS

Dilluns 4 d'abril, de 18.30 a 20.30 h

Suplement: 4 €

Taller de cuina a càrrec d'Ivanna Gomez

Ara en diem *batch cooking*, però l'optimització del temps i els recursos a la cuina és una pràctica mil·lenària que ha permès a les dones de moltes generacions passades resoldre més d'un àpat de manera simultània. A través de dues receptes vegetarianes aprendrem les tècniques necessàries per menjar de manera saludable, sostenible i assequible sense que ens suposi un sobre esforç en el nostre dia a dia.

A PEU DE CARRER

FESTA A LA CUINA!

Les places i els carrers són escenari de celebracions i festes populars on el menjar sol tenir un paper protagonista. Ara que ja hem recuperat la vida comunitària després de la pandèmia, ens retrobem al voltant de la taula per celebrar-ho. Explorarem de la riquesa gastronòmica del territori vinculada a les festes populars i parlarem de la importància dels àpats comunitaris per la cohesió social.

PATRIMONI ETÍLIC

Dijous 10 de febrer, de 19 a 20 h

Suplement: 4 €

Xerrada amb tast a càrrec de Jordi Estalella, de Begudes de la Terra

Et convidem a fer un viatge pels Països Catalans a través dels seus licors! Tastarem begudes autòctones elaborades a partir de fórmules centenàries que passen de generació en generació i que formen part de la cultura de cada poble. Vine a conèixer els destil·lats més populars del país i la seva vinculació amb les festes populars.

15a CALÇOTADA DEL POBLE-SEC

Diumenge 20 de febrer, a la plaça del Sortidor

A càrrec dels Castellers del Poble-sec

Vine a compartir un àpat popular i a gaudir del patrimoni festiu del territori!

Horari de venda de tiquets: diumenge 20, de 10.30 a 11.30 h a la plaça del Sortidor.

L'àpat inclou: calçots amb salsa romesco, botifarra amb mongetes, pa, aigua i vi.

Els calçots i la salsa romesco provenen de la producció agroecològica de l'Espai Rural de Gallecs.

Només es podran adquirir dos tiquets per persona adulta.



CUINA I COMUNITAT: EL PAPER DE LES DONES EN ELS ÀPATS POPULARS

PS

Dimarts 22 de febrer, de 18.30 a 20.30 h

Suplement: 5 €

Taller de cuina a càrrec de Muntxa Holgado

A través de la cuina de Quaresma i de Carnaval parlarem del paper que han tingut tradicionalment les dones en els àpats comunitaris que acompanyen moltes dates assenyalades del calendari festiu i de com la transmissió oral femenina ha conservat molts elements del patrimoni immaterial gastronòmic del territori.

PLATS FORTS

(IN)DIGESTIÓ. LLUITES I RESISTÈNCIES DE DONES EN EL SISTEMA ALIMENTARI

PS

Dijous 10 de març, a les 19 h

Cinefòrum a càrrec de Marta Ruiz, de l'Etnogràfica. Antropologia per la transformació social

Les protagonistes dels documentals “Mujeres empaquetadoras de tomates” i “Mujeres rurales. La lucha por el territorio en el sur de Europa” són dones que sostenen i, a la vegada, resisteixen en un sistema alimentari construït sobre lògiques que normalitzen l'explotació de les dones i de la terra. Coneixerem les seves històries de vida i sobretot les seves experiències de denúncia, de creació de vincles i comunitats que reivindiquen sistemes alimentaris basats en el respecte per les identitats, vides dignes i la justícia social.





BOSCOS

Què té a veure la nostra alimentació amb els 539 incendis que es van produir a Catalunya l'estiu de 2021 i que van cremar 3.010 hectàrees? En motiu del Dia Internacional dels Boscós veurem com la nostra alimentació pot esdevenir una eina de gestió forestal i descobrirem com podem afavorir que el procés de regeneració dels nostres boscós després dels incendis sigui el més ràpid possible.

El foc, només a la cuina!

RAMATS AL BOSC

Dimarts 15 de març, de 18.30 a 20.30 h

Suplement: 6 €

Xerrada amb demostració i tast a càrrec d'Edu Balsells, de Ramats al Bosc i Menja't Montjuïc

El bestiar de la ramaderia extensiva de sotabosc transforma la biomassa en productes alimentaris de qualitat i contribueix d'aquesta manera a una gestió forestal sostenible i la prevenció d'incendis forestals. Mentre un pastor transhumant ens explica com el seu ramat de Cabra Blanca de Rasquera i Ovella Muntanyesa Ripollesa fa un servei de silvopastura tastarem una recepta cuinada per un restaurador del Poble-sec.

ANEM A PASTURAR!

Dissabte 26 de març, de 10.30 a 12.30 h

Recomanat per a infants a partir de 5 anys

Itinerari a càrrec d'Edu Balsells, de Ramats al Bosc

Què tenen en comú un pastor i un bomber? Per descobrir-ho farem de pastors durant un matí! Coneixerem un pastor, el seu gos i el seu ramat d'ovelles i xais que pasturen de manera lliure pels boscós de Sant Boi de Llobregat fins que arriba el bon temps i se'n van cap als Pirineus.

El punt de trobada s'informarà una vegada tancat el grup.



EL PAISATGE FORESTAL DES D'UNA MIRADA ETNOBOTÀNICA

Dilluns 28 de març, de 17 a 20 h

Itinerari a càrrec de Marc Talavera del Col·lectiu Eixarcolant

El paisatge i els boscós catalans han canviat molt en les darreres èpoques. Quina relació hi ha entre ambients forestals i alimentació? Quines plantes silvestres comestibles trobem en un ambient forestal? Tot passejant per Collserola resoldrem aquests dubtes i veurem què podem fer com a consumidores per avançar cap a sistemes de gestió forestal que faci el nostre territori més resilient al canvi climàtic.

El punt de trobada s'informarà una vegada tancat el grup.

POBLE-SEC A TAULA

El projecte “A Taula! Cicle de cultura i gastronomia” acull entitats de l'àmbit social i col·lectius del barri amb necessitats i capacitats diverses que troben en la cuina del Centre Cívic El Sortidor un espai i una via per poder treballar valors i habilitats, i compartir experiències.

L'ESCOLA A TAULA!

L'alimentació forma part de l'educació i volem que la cuina sigui una aula més, on s'apreguin les propietats dels ingredients i la manera de cuinar-los, on es treballi la participació, l'organització i la col·laboració. Convidem les escoles del barri a venir a la cuina del centre cívic a aprendre bons hàbits i a conèixer l'alimentació saludable d'una manera lúdica i divertida.

HORT DEL SORTIDOR

El Centre Cívic El Sortidor posa a la disposició de veïns, veïnes, col·lectius i escoles les taules de cultiu. Si hi teniu interès, podeu contactar amb nosaltres al centre cívic o, si ho preferiu, envieu un correu electrònic a: ccelsortidor@bcn.cat

RESIDÈNCIA TRES PINS – SANT PERE CLAVER

Aquesta entitat duu a terme tallers de cuina amb persones amb discapacitat intel·lectual lleu i trastorn de conducta que viuen a la residència o que estan vinculades amb el centre de dia Tres Pins.

PLA D'ACOLLIDA

El grup CataLaCuina, conformat per joves d'entre 16 i 20 anys sense referents familiars, es reuneix a la cuina per fer elaboracions de manera conjunta i compartir-les en un àpat després de rebre classes d'alfabetització de català. Projecte de la Coordinadora d'entitats del Poble-sec.

ENGANXA'T

El projecte grupal «Enganxa't» es duu a terme amb joves adolescents d'entre 12 i 16 anys en situació de vulnerabilitat. La cuina esdevé un espai que garanteix la relació entre ells i amb referents que els ofereixen suport en el seu procés educatiu. Projecte de Serveis Socials.

SERVEI DE REHABILITACIÓ COMUNITÀRIA DEL PARC SANITARI SANT JOAN DE DÉU

Els serveis de salut mental preparen tallers de cuina per promoure la independència i l'autonomia en l'àmbit de l'alimentació d'un grup de persones amb malalties mentals.

PRESENTA'NS LA TEVA PROPOSTA

Si et dediques al món de la gastronomia i tens idees innovadores i originals, presenta'ns la teva proposta.

Envia-la a ccelsortidor@bcn.cat i indica al tema del correu: "Proposta A Taula!".



AGENDA

GENER

Dimarts 25	18.30 – 21 h	Cuina de cullera	Taller de cuina
Dissabte 29	10.30 – 12.30 h	El Poble-sec en pots de conserves	Taller de cuina en família
Dilluns 31	18.30 – 21 h	<i>Kabocha</i> : la carabassa japonesa	Taller de cuina

FEBRER

Dimarts 1	18.30 – 20 h	Aliments que van i vénen: intercanvis, influències i imposicions	Activitat formativa
Dijous 3	18.30 – 21 h	Descobrim el cranc blau	Taller de cuina
Dilluns 7	18.30 – 21 h	Cuina creativa d'hivern	Taller de cuina
Dimarts 8	18.30 – 21 h	Alimenta bé el teu cervell	Taller de cuina
Dimecres 9	18.30 – 21 h	Street food de Tailàndia	Taller de cuina
Dijous 10	19 – 20 h	Patrimoni etílic	Xerrada amb tast
Dimarts 15	18.30 – 21 h	La cuina de cassola	Taller de cuina
Dimarts 17 i 24	18.30 – 21 h	Formatges vegans	Taller de cuina
Diumenge 20		Calçotada popular	Dinar a la plaça
Dimarts 22	18.30 – 21 h	Cuina i comunitat: el paper de les dones en els àpats populars	Taller de cuina
Dimecres 23	18.30 – 21 h	Receptes d'aprofitament	Taller de cuina
Dilluns 28	18.30 – 21 h	Menú vegetarià amb arrels	Taller de cuina

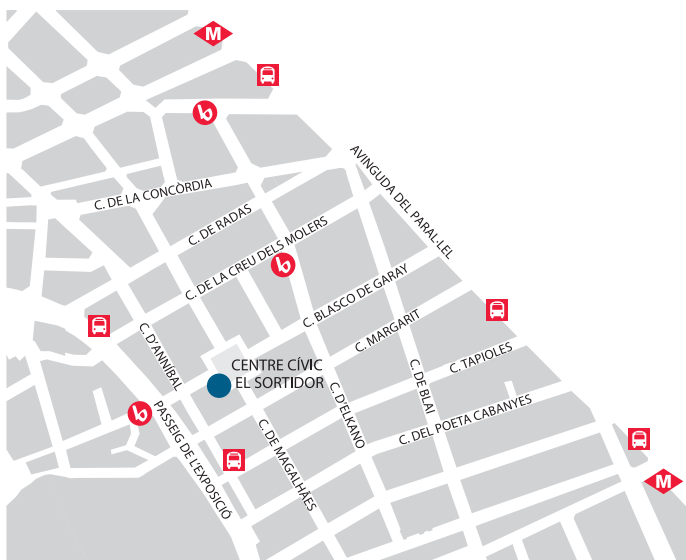
AGENDA

MARÇ

Dijous 3	18.30 – 21 h	Jiaozi: dumplings casolans	Taller de cuina
Dijous 10	19 – 21 h	(In)Digestió: Lluites i resistències de dones en el sistema alimentari	Cinefòrum
Dilluns 14	18.30 – 21 h	L'art de fer croquetes	Taller de cuina
Dimarts 15	19 – 21 h	Ramats al bosc	Xerrada amb demostració i tast
Dimecres 16	19 – 20.30 h	Posem la pressió estètica sobre a taula	Activitat formativa
Dimecres 23	18.30 – 21 h	Patés vegetals	Taller de cuina
Dissabte 26	10.30 – 12.30 h	Anem a pasturar!	Itinerari en família
Dilluns 28	17 – 20 h	El paisatge forestal des d'una mirada etnobotànica	Itinerari
Dilluns 29	18.30 – 21 h	Receptes amb mel	Taller de cuina

ABRIL

Dilluns 4	18.30 – 21 h	Àpats lliures d'estrès	Taller de cuina
Dimarts 5	18.30 – 21 h	Pasta fresca artesanal	Taller de cuina



ADREÇA

Centre Cívic El Sortidor

Plaça del Sortidor, 12 – 08004 Barcelona - Tel. 934 434 311

ccelsortidor@bcn.cat - Barcelona Wi-Fi

Sala d'actes equipada amb anell magnètic

TRANSPORTS

Metro: Poble-sec (L3) i Paral·lel (L2 i L3)

Autobusos: 20, 21, 36, 37, 55, 91, D20, H14, V11

Bicing: Pg. de l'Exposició – Blasco de Garay (Estació 234)

PER A MÉS INFORMACIÓ

barcelona.cat/ccelsortidor

De conformitat amb el Reglament Europeu de Privacitat 679/2016 i la Llei Orgànica, us informem que les vostres dades personals s'incorporaran al fitxer de dades de Gestió i ús d'equipaments, locals i espais municipals del que és titular l'Ajuntament de Barcelona amb la finalitat de la gestió de les activitats i dels usuaris dels equipaments municipals. Podeu exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, adreçant-vos per escrit al Registre General de l'Ajuntament: Pl. Sant Jaume 1, 08002 Barcelona, indicant clarament en l'assumpte Exercici de Dret RGPD. L'encarregat de la gestió de les dades com a gestor del centre és Calaix de Cultura S.L. i el seu delegat de Protecció de Dades és UNIVER IURIS S.L. (www.uneon.es). Calaix de Cultura c. Diputació 185, pral. 1a., 08011 de Barcelona. calaixdecultura@calaixdecultura.cat



**Districte de
Sants-Montjuïc**