

Centre Cívic El Sortidor

A TAULA! CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Tardor 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 explorar l'alimentació en totes les seves dimensions i compartir recursos per empoderar-nos en els nostres hàbits i pràctiques relacionades amb el menjar.

Us convidem a conèixer i a tastar la programació de tardor.

Que vagi de gust!

INSCRIPCIONS I RESERVES

elsortidor.inscripcionscc.com

Tallers: a partir del 5 de setembre

Programació cultural: a partir del 5 de setembre (per les activitats de setembre), a partir del 26 de setembre (per les activitats d'octubre), a partir del 24 d'octubre (per les activitats de novembre i a partir del 21 de novembre (per les activitats de desembre).

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.

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 gourmet* 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'interpret 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.

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.

PLATS FORTS

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

A PEU DE CARRER

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

LA HISTÒRIA A TAULA

Coneixem com cuinaven i què menjaven les poblacions que ens han precedit en diferents èpoques de la història. Descobreix el llegat gastronòmic que ens han deixat.



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA AMBIENTAL



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE



ACTIVITAT EN FAMÍLIA



CAL INSCRIPCIÓ PRÈVIA



FEM MISTELA!



Divendres 30 de setembre, de 16.30 a 18.30 h

Preu: 12,54 € - Suplement: 10 €

Tallerista: Ana Serrano

La mistela és un vi de licor tradicional amb un origen lligat al Mediterrani. És una beguda ideal per acompanyar les postres i la sobretaula gràcies a la seva dolçor natural i a la seva capacitat digestiva donada pel seu contingut d'alcohol elevat d'entre 15 i 22% vol. Aprofitem l'època de verema per fer aquest vi generós que aromatitzarem amb espècies i plantes remeieres de tardor.



HAMBURGUESES I MANDONGUILLES VEGANES

Dijous 6 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 5 €

Tallerista: Jordi Rey

Haureu sentit a dir que una dieta variada és la més equilibrada. Doncs amb aquesta premissa hem creat un taller per aprendre a elaborar hamburgueses i mandonguilles vegetals amb cereals, llegums i verdures de temporada d'allò més diverses, colorides i completes.



CUINA PLENA DE LES ILLES BALEARS

Dimarts 18 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Eugènia Guiscafré

Ens retrobem amb la cuina mediterrània de les Illes Balears. Elaborarem i degustarem plats de temporada farcits, com ara raoles d'escalola, albergínies plenes i calamars plens amb salsa d'ametlles. Tot un desplegament culinari amb el toc i els aromes de "ses illes".

PASTISSOS IMPERDIBLES A JAPÓ NASCUTS A EUROPA

Dilluns 24 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Miho Miyata

Aprendrem a preparar dues receptes de pastisseria europea popularitzades i reinventades al Japó on, des de fa dècades, les han personalitzat al seu estil. Cuinarem pastís de “formatge suflé” i el Mont Blanc, un dolç a base de crema de castanyes.



APRENEM A FER KIMCHI

Dijous 27 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Hoon Yoon del Forn Santa Madrona

No hi ha àpat a Corea que no estigui acompanyat d'un plat de *kimchi*, una amanida de col fermentada i picant amb 3000 anys d'història que s'ha convertit en tota una institució pels seus habitants i es considera part de l'ADN coreà. Aprendrem a elaborar-lo, coneixerem les seves propietats i moltes curiositats més!



PLATS ASIÀTICS AMB BOLETS JINZHENGU

Dimecres 2 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Jenny Chih-Chieh Teng

La *Flammulina velutipes*, coneguda com a bolet *enoki* al Japó i com a *jinzhengu* a la Xina, és molt popular a les cuines de l'est d'Àsia. Aquest bolet de color blanc i gust suau es caracteritza per tenir un peu fi i allargat i un cap de la mida d'un botonet. En aquest taller descobrirem com utilitzar aquest ingredient tan versàtil i ric en antioxidants tot preparant deliciosos plats.



INCORPOREM EL *KIMCHI* ALS NOSTRES PLATS

Dijous 3 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: *Hoon Yoon del Forn Santa Madrona*

A banda de menjar-lo amb plats asiàtics, aquest aliment probiòtic es pot utilitzar també com a ingredient en múltiples receptes occidentals. Cuinarem i agafarem idees per incorporar el *kimchi* als nostres plats.

DOLÇOS AMB GARROFA

Dijous 10 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 5 €

Tallerista: *Jordi Rey*

Sabies que la garrofa la pots utilitzar com a substitut del cacau? Proporciona energia saludable sense efectes addictius ni sobreestimulants. A més, és rica en ferro i fibra i molt baixa en greixos. A la nostra cuina ens arromangarem les mànigues i cuinarem diferents dolços vegetarians amb garrofa que no tindran res a envejar als fets amb xocolata.



VENTALL D'ESCABETX

Dilluns 14 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: *Rosa Mari Garcia*

L'escabetx és un mètode tradicional de conservació d'aliments a base de vinagre, oli, sal i espècies. En aquest taller descobrirem la versatilitat d'aquesta elaboració i el ventall de possibilitats que ofereix per preparar carns, peixos, mariscs i verdures.



AMB CÚRCUMA

Dimecres 23 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 5 €

Tallerista: *Agnès Dapère*

Antisèptica, antiinflamatòria, neuro-protectora, antioxidant: aquests són uns dels beneficis de la cúrcuma. Incorporarem aquest rizoma a la nostra dieta amb receptes variades: salses, cremes, mandonguilles, arrossos, fins i tot galetes amb cúrcuma, per aprofitar tots els seus avantatges.



TORRONS I DOLÇOS VEGANS

Dimarts 29 de novembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 5 €

Tallerista: Marta Toledo

Amb l'arribada del Nadal comencen les reunions familiars tant esperades i les sobretauls infinites acompanyades de torrons i dolços. En aquest taller tant llaminer elaborarem receptes veganes, ideals per regalar i endolcir les festes. Preparacions ràpides i fàcils que podrem elaborar a casa en família.



UN PLE D'OMEGA 3: EL VERAT

Dijous 1 de desembre, de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 5 €

Tallerista: Anna Bozzano

El peix blau es diferencia del blanc, principalment, pel seu major contingut de greix. Tot i això, aquest greix és molt beneficiós per a la nostra salut. És el que coneixem com àcids grassos omega 3. Aquests ajuden a prevenir malalties cardiovasculars i a controlar els nivells de colesterol. En aquesta activitat aprendrem diferents maneres de preparar verat per poder garantir la nostra aportació diària de greixos saludables de manera variada.



ENTRANTS I CANELONS VEGANS PER NADAL

Dilluns 12 de desembre de 18.30 a 21 h

Preu: 15,67 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Mercè Tafalla

Com és tradició, Sant Esteve i els canelons són inseparables, cada 26 de desembre se'n fan i se'n consumeixen milers: cada casa té recepta pròpia i n'hi ha centenars de documentades! Enguany aprenem a fer canelons i entrants vegetals que agradaran fins als més nostàlgics.



LLAVORS MIGRANTS

Al llarg de la història les llavors han migrat i, gran part d'elles, ho han fet amb les persones que les portaven d'altres indrets del món, com és el cas de la vinya portada d'Àsia al Mediterrani o l'intercanvi d'aliments entre Amèrica i Europa. En aquest cicle descobrirem ingredients migrats cultivats al nostre territori, utilitzarem la cuina com a espai d'intercanvi de coneixements gastronòmics i culturals, establim noves relacions amb ingredients d'orígens diversos i amb diversitats alimentàries que existeixen al nostre entorn.



CUINA PROPERA: POSANT EN VALOR LES DIVERSITATS ALIMENTÀRIES

Dimecres 28 de setembre, de 18.30 a 21 h

Suplement: 5 €

Taller de cuina a càrrec d'Etnogràfica - Antropologia per la Transformació Social i el Menjador de La Base.

Taller de cuina i intercanvi de sabers culinaris al voltant d'ingredients amb orígens diversos produïts localment per la petita pagesia del Parc Agrari del Baix Llobregat: okra, diakhatou, chayote, blat de moro, cacauet i xiles de diferents varietats... Compartirem gustos, sabers i els usos culinaris que podem donar a aquests aliments de temporada. Donem-los una empenta en els canals curts de comercialització i posem en valor l'espai de la cuina com a pràctica per teixir resistències feministes, migrants i agroecològiques.

ALIMENTS QUE ENS UNEIXEN: UN VIATGE PEL MÓN!

Dissabte 8 d'octubre, de 10.30 a 12.30 h

Suplement: 3 € - Recomanat per a infants a partir de 5 anys

Taller a càrrec de l'Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social

Saps quin és el territori d'origen del cacauet, l'okra, l'albergínia ping tung, la mongeta de metre, el bissap, la mostassa o el chayote? Avui es cultiven i mengen a Catalunya però, saps com hi han arribat? En aquest taller coneixerem la cultura, la història i els llocs del món on es cultiven i es mengen aquests aliments poc coneguts. Anima't a descobrir-ho i a crear una recepta en família!

PLANTES DE PODER



Dilluns 17 d'octubre, de 18.30 a 20 h

Suplement: 5 €

Cinefòrum i tast a càrrec de Luis Gabriel Cantero de l'Associació de Persones Aficionades al Xili (PICA'T)

En aquesta activitat explorarem l'extens i poderós món del xili. Aprendre la dimensió històrica, cultural, social, política, mediambiental i també màgica que té aquest ingredient en les comunitats indígenes llatinoamericanes tot degustant diferents productes elaborats amb xilis.



BONS HÀBITS



ALTERNATIVES SALUDABLES

CUINA DE TRANSICIÓ: ENS PREPAREM PER LA TARDOR AMB PRINCIPIS DE LA DIETA MACROBIÒTICA

Dimarts 4 d'octubre, de 18.30 a 21 h

Suplement: 5€

Taller de cuina a càrrec de Joha Orellana

En aquest taller coneixerem els principis de l'alimentació macrobiòtica i com aplicar-la en funció de l'estació en què ens trobem. Cuinarem un menú de transició a la tardor de cinc receptes per a començar a escalfar i a equilibrar el nostre cos de manera natural.

MASSES SENSE GLUTEN

Dilluns 21 de novembre, de 18.30 a 21 h

Suplement: 5€

Taller de cuina a càrrec de Carles Ruiz

En aquesta activitat descobrirem les principals farines sense gluten que es poden trobar comercialment i com evitar la contaminació creuada. Aprendre a fer la versió sense gluten d'algunes masses clàssiques. Cuinarem pasta brisa, masses de xurros, de crêpes, d'empanadilles i de rotllets de primavera won-ton.



REVELANDO. FOTOGRAFÍA Y COMIDA

Dimarts 11 d'octubre, de 18.30 a 20 h

Presentació del projecte Revelando a càrrec de Giuliana Racco i Homesession

Amb la col·laboració del Pla d'Acollida Poble-sec per a tothom, Centre Residencial d'Inclusió Creu dels Molers (Sant Joan de Déu Serveis Socials), Bac Cuinetes (BarcelonActua) i Tasta'm (Servei Solidari)

Revelando és un projecte artístic i participatiu impulsat per Homesession, liderat per Giuliana Racco i realitzat amb la col·laboració de diferents entitats del barri. Es centra en la identitat, la migració i la in/exclusió social utilitzant la fotografia sostenible com a mitjà d'expressió, de creació i d'autonarració per explicar històries personals de les participants, tot vinculant art i menjar.

L'artista Giuliana Racco, desvelarà l'obra fotogràfica de gran format *Revelando* on es plasma la fase creativa comunitària i de reflexió crítica dels participants. També es presentarà el procés creatiu del projecte amb una publicació dissenyada per l'artista Nuria Marqués.



RECEPTES IL·LUSTRADES

Il·lustració. Del 21 de novembre al 22 de desembre.

A càrrec de Monse Fransoy, de Platos volantes

El mes de gener de 2022 la cuina del Sortidor va tornar a obrir les seves portes després de gairebé dos anys amb càmeres, pantalles i cables fent d'intermediaris. Per celebrar que el barri ha recuperat la cuina com a espai de trobada, enguany hem il·lustrat 12 receptes de les gairebé 100 activitats que hem acollit durant l'any. A més, l'exposició arriba acompanyada d'un sorteig! T'ho perdràs?

ELS OBRADORS COMPARTITS: ELEMENTS CLAU EN LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Dimecres 19 d'octubre, de 19 a 20 h

Xerrada càrrec de Zaira Arlandi, membre de La Catalitzadora - Transformació eco-social

Què són els obradors compartits i quin és el seu potencial com a eina de transformació alimentària i social a Collserola? En aquesta xerrada l'agroecòloga Zaira Arlandi donarà resposta a aquestes qüestions exposant com els obradors compartits poden satisfer el repte d'alimentar la població d'una ciutat i les seves zones periurbanes amb una producció i elaboració local d'aliments saludables, justos i sostenibles.

A PEU DE CARRER

CALENDARI FESTIU D'AQUÍ I D'ALLÀ

TRADICIONS DEL *DÍA DE LOS MUERTOS* A EQUADOR

Dissabte 29 d'octubre, de 10.30 a 12.30 h

Recomanat per infants a partir de 5 anys - Suplement: 3€

Taller de cuina en família a càrrec de Jackeline Villalba de Abrazo Cultural

El dia 2 de novembre es celebra el dia dels difunts a Equador, festivitat que fusiona els costums ancestrals indígenes i la religió catòlica. Les famílies visiten els cementiris i porten menjar típic per festivar amb els seus avantpassats. Aprendre a elaborar les receptes tradicionals d'aquesta celebració: la *colada morada*, beguda dolça feta amb blat de moro i *guaguas de pan*, figuretes de pa que guarnirem i pintarem de colors.



FEM GALETES GREGUES DE NADAL!

Dissabte 17 de desembre, de 10.30 a 12.30 h

Recomanat per infants a partir de 5 anys - Suplement: 6 €

Taller de cuina en família a càrrec Emmanouil Tsoupras

Ens embrutem les mans, gaudim i aprenem a fer *Kourabiedes* les galetes típiques a base de mantega, farina d'ametlla i perfumades amb aigua de flors que no poden faltar a les llars gregues durant les festes nadalenques.

REVISITANT LA GASTRONOMIA I LES CUINES DEL NOSTRE PASSAT

CUINES DE BARCELONA

Dimecres 16 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Suplement: 3 €

Col·loqui i showcooking a càrrec d'Isabel Segura i Marina Monsonís

Partint del llibre *Cuines de Barcelona*, repassarem com s'ha pensat la cuina (sovint anomenada "laboratori" pels mateixos autors que la tracten) com a espai domèstic a la ciutat; analitzarem l'evolució estètica de la publicitat; i desvetllarem els vincles entre la història de la ciutat, la tecnologia, l'arquitectura, els sabers, els imaginaris i la relació entre cuina i gènere.



ELS FOGONS DE LA II REPÚBLICA

Dijous 17 de novembre, de 18.30 a 21 h

Suplement: 8 €

Taller de cuina a càrrec de Mancebía Postigo

La cuina i la gastronomia ocupen un ampli espai de sabers i sabors. No només ofereixen delicioses oportunitats per entendre el món contemporani, sinó que l'art dels fogons, per si mateix, explica la història. Aquest curs és un sofregit salpebrat de pensament crític, rigor documental i sentit de l'humor per repassar la nostra història recent.

Farem un viatge retrospectiu i evocador, a força de paladar, que visitarà el menjar de l'anarcosindicalisme i el comunisme llibertari, tot passant per la cuina lerrouxista del Bienni Negre i pel lunch d'Alcalà Zamora.



EL MENJAR EN TEMPS DE GUERRA CIVIL

Dijous 24 de novembre, de 18.30 a 21 h

Suplement: 8 €

Taller de cuina a càrrec de Mancebía Postigo

Farem un viatge retrospectiu i evocador, a força de paladar, de la batalla de l'ou, les receptes de Joan Vila i Gelpí per encàrrec de la Generalitat, fins a «el Día del plato único y los lunes sin postre» del bàndol sublevat.

POBLE-SEC A TAULA!

El projecte *A Taula!* Cicle de cultura i gastronomia acull projectes de caràcter social desenvolupats per les entitats del territori que reverteixen en el veïnat del Poble-sec o bé per associacions sense ànim de lucre de la ciutat que treballen amb persones i col·lectius en situació de vulnerabilitat.

L'ESCOLA A TAULA!

A través d'aquest projecte s'obre la cuina del centre cívic a les escoles públiques del Poble-sec amb l'objectiu de promoure una alimentació saludable, sostenible i diversa entre els nens i nenes del barri, generar un entorn alimentari empoderador on puguin començar a explorar la cuina d'una forma lúdica i a la vegada segura, i d'altra banda, fomentar la interacció i co-creació entre els infants i l'equipament.

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.

INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS SOCIALS - CSS POBLE-SEC

El grup JOPS (Joves Poble Sec) està conformat per 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.

SERVEIS SOCIALS SANT JOAN DE DÉU

Els Centres Residencials d'Inclusió són habitatges compartits on viuen persones en una situació de sense llar no cronificada derivades dels serveis socials de l'Ajuntament de Barcelona. Les membres del grup fan tallers de cuina on preparen receptes saludables i sostenibles participant de tots els processos per tal de recuperar l'autonomia i empoderar-se en relació als seus hàbits alimentaris.

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.

TASTA'M – FUNDACIÓ SERVEI SOLIDARI

Aquest és un projecte de formació sociolingüística i ocupacional adreçat a menors migrats sols. L'objectiu és crear ponts cap a l'educació reglada i vetllar per la reincorporació del jovent a l'educació formal, oferir un tastet dels oficis del sector de la restauració per orientar les participants i acompanyar-les en la definició del seu itinerari laboral i crear espais de coneixença.

BACUINETES – BARCELONACTUA:

A la cuina del Sortidor un grup de persones refugiades i nouvingudes que acaben d'arribar a Barcelona i es troben en situació de vulnerabilitat comparteixen i cuinen receptes dels seus països d'origen.

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

SETEMBRE

Dimecres 28	18.30 – 21 h	Cuina propera: posant en valor les diversitats alimentàries
Divendres 30	16.30 – 18.30 h	Fem mistela!

OCTUBRE

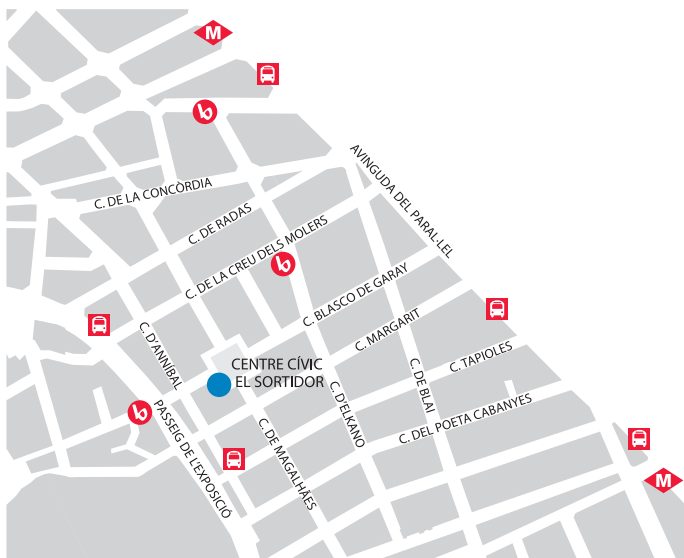
Dimarts 4	18.30 – 21 h	Cuina de transició: Ens preparem per la tardor amb principis de la dieta macrobiòtica
Dijous 6	18.30 – 21 h	Hamburgueses i mandonguilles veganes
Dissabte 8	10.30 – 12:30 h	Aliments que ens uneixen: un viatge pel món!
Dimarts 11	18.30 – 20:30 h	<i>Revelando. Fotografía y comida</i>
Dilluns 17	18.30 – 20 h	Plantes de poder
Dimarts 18	18.30 – 21 h	Cuina plena de les Illes Balears
Dimecres 19	19 – 20 h	Els obradors compartits: elements clau en la sobirania alimentària
Dilluns 24	18:30 – 21 h	Pastissos imperdibles a Japó nascuts a Europa
Dijous 27	18:30 – 21 h	Aprenem a fer <i>kimchi</i>
Dissabte 29	10.30 – 12:30 h	Tradicions del <i>Día de los Muertos</i> a Equador

NOVEMBRE

Dimecres 2	18.30 – 21 h	Plats asiàtics amb bolets <i>jinzhenqu</i>
Dijous 3	18.30 – 21 h	Incorporem el <i>kimchi</i> als nostres plats
Dijous 10	18.30 – 21 h	Dolços amb garrofa
Dilluns 14	18:30 – 21 h	Ventall d'escabetx
Dimecres 16	18.30 – 20:30 h	<i>Cuines de Barcelona</i>
Dimecres 17	18.30 – 21 h	Els Fogons de la II República
21 nov. al 22 des.		Receptes il·lustrades
Dilluns 21	18.30 – 21 h	Masses sense gluten
Dimecres 23	18.30 – 21 h	Amb cúrcuma!
Dijous 24	18.30 – 21 h	El menjar en temps de Guerra Civil
Dimarts 29	18.30 – 21 h	Torrans i dolços de Nadal

DESEMBRE

Dijous 1	18.30 – 21 h	Un ple d'omega 3: El verat
Dilluns 12	18.30 – 21 h	Entrants i canelons vegans per Nadal
Dissabte 17	10.30 – 12.30 h	Fem galetes gregues de Nadal!



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

Foto de portada: cortesia de Jordi Vinuesa Jurado

**Districte de
Sants-Montjuïc**