Centre Cívic El Sortidor

A TAULA!
CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Primavera 2024

El Sortidor

Coordinadora d'entitats
Poble Sec

Ajuntament de Barcelona

Districte de Sants-Montjuïc

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 primavera.

Que vagi de gust!

El protagonista de la portada és en Juan González del Cerro, fotògraf que enguany imparteix els tallers de fotografia gastronòmica i que a més, participa dels projectes: *Receptes il·lustrades* i l'*Escola A Taula!*

Fotografia: Morgane Dixneuf

INSCRIPCIONS I RESERVES

Inscripcions en línia: **elsortidor.inscripcionscc.com**

Presencials de dilluns a divendres, de 9 a 21 h
Tallers de cuina: Inscripcions a partir del 18 de març. En línia a partir de les 8 h.
Activitats culturals: 18 de març (per les d'abril i la primera setmana de maig), 6 de maig (per les de maig), 27 de maig (per les de juny). En línia a partir de les 10 h.

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

Pagament:
Es podrà fer en línia o amb targeta 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.

TALLERS DE CUINA

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.

ACTIVITATS CULTURALS

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.

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.

BONS HÀBITS
L'alimentació i la salut tenen una relació molt estreta. Experts en medicina i nutrició ens aproparan 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.

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.

PLATS FORTS
Descobrirem interessants maridatges entre la gastronomia i altres disciplines o formes d'expressió artística posant especial atenció a la sensorialitat i la creativitat.

ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA AMBIENTAL

V **CUINA VEGANA**

PS **ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE**

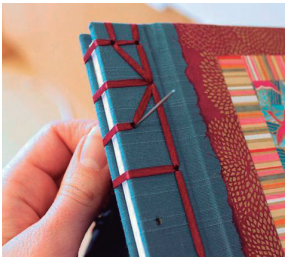
F **ACTIVITATS EN FAMÍLIA**

ENQUADERNA EL TEU LLIBRET DE RECEPTES

Dijous 18 d'abril, de 18 a 21 h
Preu: 19,29 € - Suplement: 9 €
Tallerista Flo Garriga de Casa Flo by Trapitos al Sol

Taller d'artesania

S'acosta Sant Jordi i a la nostra cuina ens volem avançar a la diada creant el nostre propi quadern de notes amb la tècnica d'enquadernació japonesa, ideal per escriure les receptes dels propers tallers de cuina o qualsevol cosa que ens passi pel cap!



GAUDIM DEL VI

Divendres 26 d'abril, de 18.30 a 20.30 h
Preu 12,86 € - Suplement: 5 €
Tallerista: Marc Arnau Greco

Aprendrem a gaudir del vi de manera fàcil, amena, didàctica i propera acompanyats pel Marc, sommelier professional, que ens conduirà en aquesta experiència on tastarem quatre vins ben diferents entre ells i descobrirem els seus atributs i la seva història única, a vegades quasi romàntica.

CISTELLERIA A TAULA: FES ELS TEUS ESTALVIS

Dimarts 7 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 5 €
Tallerista: Montse Roa

Taller d'artesania

Guiades per la Montse, dissenyadora industrial i artesana de fibres vegetals, aprendrem una tècnica bàsica per teixir cistells mentre creem uns estalvis de vímet decoratius que ens endurem a casa. A més de protegir-nos les estovalles, embelliran la nostra taula.

PASTISSERIA ARGENTINA

Dijous 9 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 6 €
Tallerista: Mónica Zubieta

La pastisseria argentina ha estat marcada per les influències de diversos països europeus. Farem un viatge dolç elaborant la pastisseria més icònica del país: diferents tipus de brioxeria o, com diuen allà, de *facturas, panqueques* deliciosos i aprendrem a fer *dulce de leche* casolà.

ARROSSOS TAIWANESOS

Dimecres 15 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 7 €
Tallerista: Jenny Chih-Chieh Teng

L'arròs és un aliment essencial en la vida diària de Taiwan i forma part de la seva història i cultura. Ens submergirem en el ric món de l'arròs de Formosa, coneixerem les diferents varietats i aprendrem com utilitzar-les mentre cuinem plats tradicionals amb arròs de gra curt i amb arròs glutinós.

PREPARA LA TEVA PIZZA PARTY!

Dimarts 21 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 7 €
Tallerista: Alberto Zanrosso de Pizza Party

Torna el taller de pizzes napolitanes més esperat! Aprendrem la teoria de l'amassat, preferments, preparació i ús dels ingredients, i estirarem i courem les nostres pròpies pizzes en un forn elèctric especial a 450ºC com al restaurant. També donarem trucs perquè ens quedin els més semblants possibles a la cuina de casa nostra. Vine a elaborar l'autèntica pizza napolitana per les teves pizza party!

CAPTURANT EL SABOR: BODEGÓ

Dijous 23 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 7 €
Tallerista: Juan González del Cerro

Taller de fotografia gastronòmica

En aquesta sessió explorarem l'art de la fotografia gastronòmica a través de la càmera digital enfocant-nos a crear un bodegó. Capturarem la senzillesa i la bellesa dels ingredients afegint utensilis i attrezzo de taula. Aprendrem els diferents estils i els principis de composició per a crear fotografia d'aliments visualment atractiva adquirint habilitats i inspiració per continuar fotografiant el món culinari.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Dilluns 27 de maig de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 5 €
Tallerista: Sara Sandrino

La "chitarra" és un estri per tallar pasta fresca que té el seu origen al S.XVII a la regió d'Abruzzo, al centre d'Itàlia. Rep aquest nom perquè té una aparença similar a una guitarra i es fa servir per preparar els tradicionals "Spaghetti Alla Chitarra" que tenen una particular forma quadrada. Aprendrem a fer els famosos spaghetti amb la màquina tradicional i prepararem dues salses delicioses per acompanyar-los.

TASTA LA PRIMAVERA!

Dijous 30 de maig, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 5 €
Tallerista: Rosa Montoriol d'Oliisucre

A la primavera vivim l'explosió dels productes de l'horta obtenint una varietat immensa d'hortalisses i fruites. És temps d'abundància d'olors, colors i sabors que ens inspiren a innovar la cuina. Vine a descobrir amanides captivadores amb vinagretes ben originals, saltats plens de vida i plats de temporada ben atractius.

DAIFUKU

Dilluns 3 de juny, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 5 €
Tallersita: Miho Miyata

El daifuku són unes postres japoneses que consisteixen en una pasta d'arròs glutinós anomenada "mochi" farcida amb fruites i elaboracions dolces. Prepararem els nostres daifukus farcits amb fruites de temporada i mousses de diferents sabors.

CUINA ANDALUSA

Dimecres 5 de juny, de 18.30 a 21 h
Preu 16,07 € - Suplement: 8 €
Tallerista: Eva Alcaraz

T'animes a descobrir la riquesa de la cuina andalusa? Aprendrem fer un guisat típic dels restaurants de Huelva, una fritura elaborada i deliciosa que no pot faltar a les tasques i a les cases de Còrdova i una sopa freda tradicional, desconeguda per la majoria, que ens sorprendrà. Un taller deliciós!

4 PANS, 4 CONTINENTS

Dimecres 12 de juny, de 18 a 21 h
Preu: 19,29 € - Suplement: 4 €
Tallerista: Agnès Dapère

Aliment bàsic quotidià, el pa està present en cada cultura amb una multiplicitat de receptes i tècniques: cuit al forn, a la planxa o al vapor, amb farina de blat, sèmola de blat de moro, amb espècies o sense... Fem la volta al món amb quatre receptes de pa delicioses!

CUINA FUSIÓ COLOMBIANA

Dimarts 18 de juny, de 18.30 a 21 h
Preu: 16,07 € - Suplement: 5 €
Tallerista: Pamela Crombie

Us proposem un menú tropical-mediterrani fusionant ingredients i tècniques colombianes i catalanes, mesclant sabors i cultures. Una barreja explosiva amb la qual combinarem productes i textures d'aquí i d'allà amb emplatats de restaurant que sorprendran els nostres convidats.

ACTIVITATS CULTURALS

La festivitat de Sant Ponç se celebra l'11 de maig i és la festa dels dolços i les olors. Tradicionalment, els carrers del raval i el Poble-sec s'omplen de parades on herbolaris i apicultors surten al carrer per oferir els seus productes. Els ingredients de Sant Ponç -la mel, les herbes remeieres, les flors, les espècies i els fruits- seran el fil narratiu que connectarà les activitats amb les que celebrarem l'arribada de la primavera!

ACTIVISME GASTRONÒMIC

QUI CANTA A TAULA AL SOLAR DE LA PURI

Dimecres 10 d'abril, a partir de les 18.30 h al Solar de la Puri
(C/ de la Puríssima Concepció, 22)

Activitat conjunta dels dos centres culturals del Poble-sec: CC El Sortidor (especialitzat en gastronomia) i CC Albareda (especialitzat en música)

Amb la unió de música, gastronomia i ruralitat donem el tret de sortida a la programació de primavera. En aquesta ocasió l'escenari serà El Solar de la Puri, on ballarem al ritme de Bewis de la Rosa i degustarem hidromel a càrrec de LÄrna.

HIDROMEL AMB LÄRNA

A les 19h

Fusionant aigua, mel i una mica de llevat va néixer l'hidromel, la beguda alcohòlica més antiga inventada per la humanitat. Marcel Sabaté, fill d'apicultors, s'inspira en la cultura nòrdica i investiga el que els Vikings consideraven el beuratge dels Déus per produir nous formats que podrem degustar tot brindant per l'arribada de la primavera.

BEWIS DE LA ROSA PRESENTA AMOR MÁS QUE NUNCA

A les 20 h

L'amor i el món rural són els dos eixos d'Amor más que nunca, el primer disc de Bewis de la Rosa. L'univers musical i escènic té clares referències a la tradició manxega, el seu lloc de naixement, on música, dansa i performance s'entrellacen. Hi trobem elements del rap, hip-hop, latin i folklore, amb unes lletres carregades de pensament crític, transfeminisme, decreixement, ferida històrica i salut mental. Inclós dins el BDC.

COM ES FA LA MEL?

Dissabte 18 de maig, d'11 a 12.30 h
Activitat recomanada per a famílies amb infants a partir de 6 anys
Taller sensorial a càrrec d'Aida Palau de Les Apicultores

El 20 de maig celebrem el Dia Mundial de les Abelles amb l'objectiu de reconèixer el paper d'aquests pol·linitzadors per a l'ecosistema. Vine a descobrir com les abelles fan la mel i com es practica l'apicultura natural i respectuosa mentre coneixem i tastem els seus productes.

EL LLEGAT DE LES TREMENTINAIRES

Dimecres 22 de maig, de 19 a 21 h
Taller de cuina amb productes de bosc a càrrec de Michele Baylocq de Làgrimus

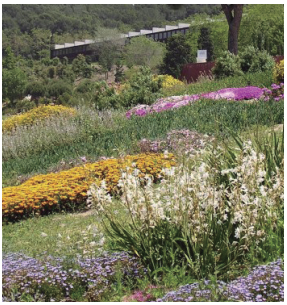
Làgrimus, és un projecte que vol recuperar i divulgar les propietats medicinals i alimentàries conegudes per a moltes generacions de muntanya al voltant de l'avet i els seus derivats. Coneixerem l'antic procés que feien les Trementinaires, aquelles dones sàvies que tot ho curaven amb el xarop d'avet, mentre cuinem amb altres productes naturals de muntanya.

LES PLANTES AROMÀTIQUES DEL JARDÍ BOTÀNIC

Diumenge 26 de maig, a les 11 h
Itinerari a càrrec de l'Associació d'Amics del Jardí Botànic

Els vegetals fan servir diverses estratègies per atreure els insectes, una d'elles és l'olor, i és fascinant observar com s'adapten als gustos dels seus visitants. Els humans ens perfumem per tenir una bona presència i com a motiu d'atracció. El Jardí Botànic està ple de flaires de les diferents parts del món que ensumarem i descobrirem.

* Inscripcions al Centre Cívic El Sortidor i al Centre Cultural Albareda.



LA HISTÒRIA A TAULA

TAST DE CUINA SEFARDITA + VISITA A L'EXPOSICIÓ "EL MIRALL PERDUT. JUEUS I CONVERSOS A L'EDAT MITJANA"

Dijous 25 d'abril, a les 18.30 h (tast de cuina sefardita)
A càrrec de Mónica Buzali al CC El Sortidor
Dijous 2 de maig, a les 18.30 h (visita guiada a l'exposició)
A càrrec del Museu Nacional d'Art de Catalunya

Ens endinsarem en la història per conèixer la imatge de la societat jueva a la península a través de la gastronomia i l'art. A la primera sessió farem un viatge retrospectiu, a força de paladar, que visitarà les receptes i els menjars de la comunitat sefardita i criptojueva a l'edat mitjana a través d'aliments prohibits, les espècies i les herbes aromàtiques.
A la segona sessió visitarem la mostra artística que recupera el retrat dels jueus i els conversos concebut pels cristians a Espanya entre 1285 i 1492. Les imatges van ser un important mitjà de transferència de ritus i models artístics i van propiciar un espai de col·laboració entre artistes.

*És imprescindible haver participat en la primera sessió per poder assistir a la visita.
* Inscripcions al Centre Cívic El Sortidor i al Centre Cultural Albareda.

BONS HÀBITS

FLORA I CULTIUS URBANS

Dissabte 4 de maig, d'11 a 13 h
Itinerari i petit tast a càrrec de Pau Cardellach

Actualment més del 50% de la població mundial viu en metròpolis i és essencial que es connectin a l'espai natural per potenciar la biodiversitat urbana, clau en la sostenibilitat d'una ciutat. Acompanyats d'en Pau, naturalista i doctor en ciència i tecnologia ambiental, coneixerem l'Hort de la Font Trobada, un cultiu urbà ple de vida, mentre descobrim i tastem les plantes silvestres comestibles que hi creixen al voltant.

A PEU DE CARRER

DESCOBRIM LA FIRA DE SANT PONÇ

Dissabte 11 de maig, d'11 a 12 h
Itinerari a càrrec d'Anna Serrano

La festivitat del patró dels herbolaris i dels apicultors és celebrada l'11 de maig des de l'edat mitjana amb una fira situada al carrer Hospital al Raval on es pot trobar mel, fruita confitada, melmelada, mató, formatge artesà, herbes medicinals i d'altres productes relacionats amb l'alimentació i la salut. Anima't a conèixer la fira amb nosaltres i a descobrir curiositats sobre la seva història.

CUINANT VINCLES

CUINA PALESTINA

Dijous 16 de maig, d'11 a 13 h
Taller de cuina a càrrec d'Asma Ismail Amlih

Cuinar a Palestina és un acte de resistència íntima: el menjar és cultura i, si és apropiada, robada o colonitzada, es perd. La població refugiada de Palestina reclama la seva identitat a través de la cuina, una resistència pacífica en un espai tradicionalment feminitzat, on al mateix temps les dones palestines recreen una narrativa i reclamen la seva força i empoderament. Acompanyades per l'Asma, entendrem com les espècies, les olors i l'explosió de sabors representen la seva cultura i la seva lluita des dels fogons.

AL-YAD AL-KHADRA (FORAGERS)

Dijous 16 de maig, de 18.30 a 20.30 h
Projecció del documental i col·loqui
Tast a càrrec d'Asma Ismail Amlih

Al-Yad Al-Khadra (mà verda) és l'expressió que s'utilitza a Palestina per descriure a algú que té bona mà cultivant plantes. En aquest documental descobrirem el drama que viuen recol·lectors que dia a dia s'endinsen clandestinament al camp, sortejant les forces de seguretat israelianes per collir plantes silvestres comestibles i alimentar a la família quan les lleis els ho prohibeixen.

FEM DOLÇOS MARROQUINS!

PS F

Dissabte 8 de juny de 10.30 a 12.30 h

Activitat recomanada per famílies amb infants de totes les edats

Taller de cuina en família a càrrec de Fettouma Boukary i Zero Waste Barcelona

Us convidem a descobrir en família la riquesa i diversitat gastronòmica marroquina i les influències que s'entrellacen amb la cuina catalana. Cuinarem basbousa, un pastisset tradicional a base de sèmola fina de blat tot deixant-nos endur per aromes de fruits, herbes i espècies.

Activitat coorganitzada en xarxa amb la Fundació Bayt al-Thaqafa en el marc de les activitats #GatzaraOff, amb l'objectiu de sensibilitzar sobre tot allò que compartim les cultures àrabs i la catalana.

PLATS FORTS

EXPOSICIÓ *GURMETS DEL MÓN*

Del 10 al 21 de juny

Exposició a càrrec de l'alumnat de 3r d'ESO de l'Escola Maristes Anna Ravell i Juan González del Cerro en el marc del programa Gresol Cultural

Durant tot el semestre l'alumnat de 3r d'ESO de l'Escola Maristes Anna Ravell ha treballat diferents cultures alimentàries amb el seu projecte "Gurmets del món", que hem tingut la sort d'acompanyar a través de L'Escola A Taula! amb la complicitat de l'associació de restauradors del barri Menja't Montjuïc. El resultat d'aquest procés de treball ha estat la creació de revistes gastronòmiques digitals, i en aquesta exposició podrem conèixer la immersió que l'alumnat ha fet en la fotografia gastronòmica amb la mostra de les portades que han creat amb Juan González del Cerro.

CÓMO AGUA PARA CHOCOLATE: CUINA I EROTISME (2N RELAT)

PS

Dijous 13 de juny, de 18.30 a 21 h

Taller literari, culinari i performatiu a càrrec de Columba Zavala, Mariana Alva i Lina Ruiz de Las Jamaiconas

En aquesta sessió pensarem a través del cos i dels sentits; parlarem sobre l'aliment, la seva alquímia i els seus poders afrodisíacs. També abordarem el gust, el plaer i el fastig, els tabús i les construccions culturals al voltant del cos i la sexualitat. La llengua com a mediadora de paraules, sensacions i desitjos avivarà aquesta trobada en la qual cuinarem guatlles amb pètals de rosa.

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.

ASPERGER - NEW LIFE

Aquest és un projecte amb què un grup de joves adults amb síndrome d'Asperger aprèn a cuinar i a compartir coneixements vitals amb l'objectiu d'assolir una vida plena, digna i independent.

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

ABRIL

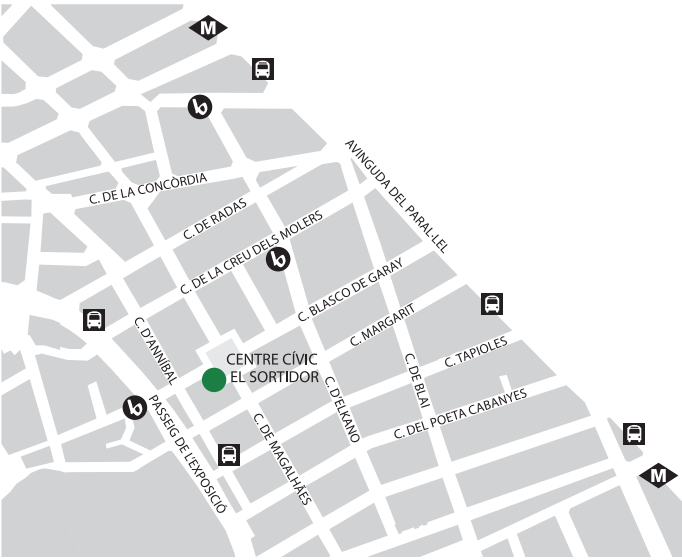
Dimecres 10	18.30 h	Qui canta a taula al solar de la Puri
Dijous 18	18 – 21 h	Enquaderna el teu llibret de receptes
Dijous 25	18.30 – 21 h	Tast de cuina sefardita
Divendres 26	18.30 – 20.30 h	Gaudim del vi

MAIG

Dijous 2	18.30 – 20.30 h	Visita a l'exposició: El mirall perdut. Jueus i conversos a l'edat mitjana.
Dissabte 4	11 – 13 h	Flora i cultius urbans
Dimarts 7	18.30 – 21 h	Cistelleria a taula: fes els teus estalvis
Dijous 9	18.30 – 21 h	Pastisseria argentina
Dissabte 11	d'11 a 12 h	Descobrim la Fira de Sant Ponç
Dimecres 15	18.30 – 21 h	Arrossos taiwanesos
Dijous 16	11 – 13 h	Cuina palestina
Dijous 16	18.30 – 20.30 h	Al-yad al-khadra (Foragers)
Dissabte 18	11 – 12.30 h	Com es fa la mel?
Dimarts 21	18.30 – 21 h	Prepara la teva pizza party!
Dimecres 22	19 – 21 h	El llegat de les Trementinaires
Dijous 23	18.30 – 21 h	Capturant el sabor: Bodegó
Diumenge 26	11 h	Les plantes aromàtiques del Jardí Botànic
Dilluns 27	18.30 – 21 h	Spaghetti alla chitarra
Dijous 30	18.30 – 21 h	Tasta la primavera!

JUNY

Dilluns 3	18.30 – 21 h	Daifuku
Dimecres 5	18.30 – 21 h	Cuina andalusa
Dissabte 8	10.30 – 12.30 h	Fem dolços marroquins!
Del 10 al 21		Exposició *Gurmets del món*
Dimecres 12	18 – 21 h	4 pans, 4 continents
Dijous 13	18.30 – 21 h	*Cómo agua para chocolate*: Cuina i erotisme (2n relat)
Dimarts 18	18.30 – 21 h	Cuina fusió de Colòmbia



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