

CENTRE
CÍVIC
EL SORTIDOR



RECEPTES
IL·LUSTRADES 2024

A Taula! CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Fotografia creada a partir dels elements que l'alumnat de 3r d'ESO de l'escola Maristes Anna Ravell van portar durant la sessió fotogràfica per realitzar les seves creacions.



Projecte A Taula! Cicle de Cultura i Gastronomia promou:

- * Explorar l'alimentació en totes les seves dimensions.
- * Empoderar-nos en els nostres hàbits i pràctiques alimentàries.
- * L'alimentació ètica i sostenible.
- * La comensalitat i el vincle.

La Cuina del Centre Cívic El Sortidor, al cor del Poble-sec:

- Espai de trobada.
- Aprenentatge culinari.
- Connexió comunitària.
- Aprendre i desmuntar mites.
- Compartir al voltant de la taula.

Col·laborem: amb escoles, entitats i d'altres equipaments del territori promovent projectes educatius i d'acció social, fomentant el coneixement, la cohesió i la participació comunitària.

L'ESCOLA A TAULA!



FOTOGRAFIES CREADES PER L'ALUMNAT DE 3R D'ESO ↗
DE L'ESCOLA MARISTES ANNA RAUELL PER LA
PORTADA DE LA SEVA REVISTA DIGITAL
"GURMETS DEL MÓN".
TOTES LES CREACIONS ES VAN EXPOSAR
AL CC EL SORTIDOR.

Aquesta col·laboració anual amb les escoles del barri té per objectiu que l'alumnat es familiaritzi amb l'alimentació saludable, explori la cuina d'una forma lúdica i experimenti la participació, l'organització i la col·laboració.

cuinem EL CANVI

Cada any, en el marc de la Festa Major del Poble-sec celebrem el sopar d'aprofitament a la plaça del Sortidor, on unes 60 veïnes voluntàries fan possible la preparació d'un menú popular per a 150 persones amb aliments recuperats d'una trentena de comerços del barri. Aquesta iniciativa de residu zero es va iniciar el 2019, amb l'associació SomiaClau i Las Espigadoras i, serveix per demostrar que es llença massa menjar, aliments que encara es poden aprofitar i que poden formar part d'àpats originals i boníssims.





Fotografies creades amb aliments recuperats de comerços del barri per Las Espigadoras i persones voluntàries, mentre cuinàvem el sopar popular d'aprofitament.



PROGRAMACIÓ CULTURAL

A través de tallers de cuina, cinefòrums, itineraris, activitats en família, exposicions, xerrades, showcookings, tasts, col·loquis i espectacles abordem diferents temàtiques que tenen en comú la perspectiva de gènere, ambiental, saludable i intercultural de manera transversal a tot el projecte.



L'AULA DEL GURMET: ↳ TALLERS FORMATIUS DE CUINA.

Són sessions monogràfiques participatives on procurem oferir tallers de temàtica diversa i adaptar-los als interessos del públic aprenent receptes noves i tècniques culinàries diferents procurant utilitzar aliments de temporada, de proximitat i ètics.



Fotografia creada durant el taller de l'Aula del Gourmet "Street food de Mumbai" impartit per Agnès Dapèrie.



JUAN GONZALEZ DEL CERRO

És l'artista convidat del barri que enguany participa del projecte *Receptes Il·lustrades 2024*. També ha impartit la càpsula *Capturant el Sabor*, formada per tres tallers de fotografia gastronòmica i ha col·laborat amb el projecte *l'Escola A Taula!*

En Juan és fotògraf gastronòmic, actualment treballa impartint classes en diferents universitats, col·labora en projectes de fotografia participativa i desenvolupa projectes personals.