

Centre Cívic El Sortidor

A TAULA! CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Primavera 2025

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 d'hivern.

Que vagi de gust!



Imatge creada en el marc de l'Escola A Taula! amb l'Escola Maristes Anna Ravell. Aquesta fotografia forma part del projecte Receptes il·lustrades 2024. Fotografia: Juan González del Cerro.

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 24 de març. En línia a partir de les 8 h.

Activitats culturals: Inscripcions a partir del 7 d'abril i el 26 de maig per les activitats 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, 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 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 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'intèrpret en llengua de signes.



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA AMBIENTAL



CUINA VEGETARIANA O VEGANA



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE



ACTIVITATS EN FAMÍLIA

TALLERS DE CREATIVITAT

CREATIVITAT A TAULA

Explorarem la nostra vessant més creativa i ens iniciarem en tècniques de diferents disciplines artístiques com l'artesanía o l'expressió gràfica fent-les dialogar amb la gastronomia.

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

CICLE alPlat

al Plat és un cicle que explora la performativitat de la cuina com a forma d'expressió artística i d'experiència compartida.

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.

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'òrgens diversos i posarem en valor la diversitat a través dels sabors.

PROJECTES COMUNITARIS

POBLE-SEC A TAULA!: FEM TAPA

Encenem els fogons per cuinar el projecte comunitari Poble-sec A Taula! Enguany plantequem diferents activitats i una crida al veïnat per participar en la creació de la recepta d'una tapa sota la premissa: si el Poble-sec fos la recepta d'una tapa, com seria? La recepta final serà el resultat d'un procés de creació col·lectiva reflex del barri divers, vibrant i que està en constant dinamisme. Volem generar una tapa viva i canviant com les històries del veïnat del Poble-sec.

SENSE REGLES: CICLE D'ACTIVITATS SOBRE EL CLIMATERI I LA MENOPAUSA

La Taula de Salut Comunitària del Poble-sec, impulsa aquest cicle d'activitats entorn del climateri i la menopausa per generar un espai de trobada on compartir experiències i explorar diferents maneres d'entendre i viure aquest procés, des de perspectives diverses i amb enfocaments complementaris que n'abordin tant els aspectes físics com emocionals, socials i culturals. Aquest trimestre des d'A Taula!, coorganitzem un taller de cuina dins del cicle, per cuinar sense regles.

L'ESCOLA A TAULA!

A través d'aquest projecte s'obre la cuina del centre cívic a les escoles 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 cocreació entre els infants i l'equipament.

CREATIVITAT A TAULA

KINTSUGI

Dimecres 7 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 9 €

Taller de restauració ceràmica japonesa

Tallerista: Isabel Pallarès



Taller d'artesanaria

La tècnica de restauració ceràmica Kintsugi, consisteix a unir totes les peces de l'objecte de tal manera que quedin exposades les esquerdes i es puguin decorar amb pigments daurats o metàl·lics. Viurem l'essència d'aquest art trencant una peça de manera controlada que repararem utilitzant dues tècniques diferents. En finalitzar l'activitat ens endurem el nostre objecte ceràmic carregat de valor simbòlic, artístic i artesanal.



L'AULA DEL GURMET

GASPATXOS I SOPES FREDES

Dilluns 28 d'abril, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 5 €

Tallerista: Agnès Dapère



El gaspatxo i les sopes fredes amb productes mediterranis són imprescindibles a la nostra taula quan torna la calor. Aprofitant les fruites i verdures de temporada i jugant amb les textures i les combinacions de sabors, donarem un toc creatiu als clàssics gaspatxo i salmorejo i, gaudirem del seu alt valor nutricional, hidratant i refrescant.



PESTO

Dilluns 5 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 8 €

Tallerista: Maria Vittoria Marulli de La Vestale

El pesto és una salsa tradicional italiana que acompanya als plats de pasta, però també transforma aperitius, entrants i d'altres plats principals afegint color, textura i sabor. Elaborarem quatre varietats de pesto, aprendrem a combinar-les i utilitzar-les en altres receptes mentre preparem i degustem aperitius originals i versàtils.



BENTO

Dissabte 10 de maig, d'11 a 13.30 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 7 €

Tallerista: Miho Miyata

El *Bento* o *Obento* és la tradicional carmanyola japonesa, perfecta per traslladar els teus àpats a la feina, a l'escola o de picnic. Aprendre a unir sabors, colors i textures per crear combinacions equilibrades. Una proposta saludable i estètica per gaudir a l'aire lliure i amb companyia.



LASAGNA

Dilluns 12 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 6 €

Tallerista: Enrico Porfido

La *lasagna* és un dels plats de pasta més coneguts i apreciats a Itàlia i arreu. La cuinarem des de zero, elaborant la pasta fresca, el farcit i la salsa per gratinar. A més, aprendrem i tastarem dues receptes: la clàssica a la bolonyesa i una versió creativa i vegetariana amb pasta de color.



EL TOFU A LA CUINA ASIÀTICA

Dimecres 14 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 7 €

Tallerista: Jenny Chih-Chieh Teng

El tofu, aliment amb dos mil anys d'història, és un ingredient fonamental a la cuina asiàtica. Es tracta d'un elaborat vegà a base de soja, ric amb proteïnes i baix en calories que podem trobar en diferents formats, textures i gustos. Descobrirem les propietats del tofu, les diferents variants i la seva versatilitat a la cuina preparant deliciosos plats.



CUINA PROVENÇAL

Dimarts 20 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 7 €

Tallerista: **Delia Laurent**

La gastronomia de la Provença ha estat configurada per influències de la cuina francesa, italiana i àrab creant un receptari ric i adaptat al "terroir". Cuinarem un menú típic de la zona amb molta història: començarem pels panisses de Marsella, descobrirem com es prepara l'autèntica amanida niçarda i elaborarem unes postres tradicionals mentre descobrim els secrets i els aromes de la Provença.



CUINA BRASILEIRA VEGANA

V

Dilluns 26 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 7 €

Tallerista: **Ricardo Almeida**

Un viatge gastronòmic a ritme de samba amb tres receptes icòniques del Brasil adaptades a una cuina vegana plena de sabor. Prepararem un entrant, un plat principal i unes postres, acompanyades d'una degustació del còctel més refrescant i emblemàtic d'aquest país, la caipirinha!



CATÀNIES, CARQUINYOLIS I GARAPINYADES

Dimecres 28 de maig, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 5 €

Tallerista: **Anabel González**

L'ametlla serà la protagonista d'aquest taller dolç! Aprendre a elaborar catànies, carquinyolis i ametlles garapinyades, postres típiques i delicades ideals per acompanyar el cafè i que no poden faltar a la sobretaula!



EL PLÀTAN VERD A LA CUINA AFRICANA



Dilluns 2 de juny, de 18.30 a 21 h

Preu 16,46 € - Suplement: 4 €

Tallerista: Cornelia Houtondji

El plàtan verd, mascle o *plantain* com l'anomenen a l'Àfrica occidental, és un ingredient tradicional i molt versàtil. Descobrirem la seva importància cultural i aprendrem a preparar un menú complet amb el plàtan com a protagonista, que estarà compost per un entrant, *Kelewele* com a plat principal i unes postres que et faran salivar!



EL COCO A LA CUINA CAMBODJANA

Dijous 12 de juny, de 18.30 a 21 h

Preu 16,46 € - Suplement: 8 €

Tallerista: Sithy Seam

El coco és una fruita tropical originària de les regions costaneres del sud-est asiàtic i les illes del Pacífic. En consumim la polpa, l'aigua, l'oli i la llet de coco i cada part té alguna cosa per oferir. Explorarem la versatilitat del coco a Cambodja i cuinarem un plat principal tradicional i unes postres sorprenents a base d'aquest aliment tan versàtil i saludable.



CUINA EXTREMENYA

Dijous 19 de juny, de 18.30 a 21 h

Preu: 16,46 € - Suplement: 7 €

Tallerista: Muntsa Holgado

La cuina d'Extremadura és una cuina de camp i de riu, de pastors, que aprofita el bo i millor de la seva terra. Farem *cojondongo*, rellom amb salsa de formatge de La Serena i crema de castanyes, i una tapa de *migues* extremeñes... sorprenents!



ACTIVITATS CULTURALS

QUI CANTA A TAULA A LA PLAÇA Amb Més que cures i Ecos del riu

Dimarts 29 d'abril, de 18 a 20 h - Plaça del Sortidor

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

A les 18 h

Inaugurem l'exposició I a nosaltres qui ens cuida? projecte impulsat per Més que Cures que convida a treballadores de les cures i cuidadores familiars a participar d'un espai creatiu i col·lectiu per reflexionar, compartir emocions i donar visibilitat al valor de la seva feina a través de la fotografia participativa.

A les 18.30 h

Encendrem els fogons per activar el dispositiu culinari del Teatre Lliure amb el CC El Sortidor en el marc del projecte Unlock the City. Aquesta instal·lació dinamitzada per Jackeline Corzo i Marisol Trejo de Més que Cures, oferirà un espai de preparacions culinàries i tast per acompanyar la jornada i ressignificar la cuina com a acte de connexió i protecció de la comunitat.

A les 19 h

Clourem la jornada amb el concert d'Ecos del riu, grup dels bucs d'assaig de l'Albareda que a través de guitarra, veus i tambors expliquen històries amb la clau del candombe -ritme d'arrel africana propi del Riu de la Plata- com a guia i punt de trobada del teixit de migracions.



CICLE alPlat

Del 8 de maig al 5 de juny us convidem al nou cicle d'activitats culturals alPlat. Explorarem la performativitat de la cuina com a forma d'expressió artística i d'experiència compartida. Unint gastronomia, arts escèniques i arts visuals, convertirem la cuina del Sortidor en un espai d'expressió i reflexió, que dialogarà amb altres espais del centre i el Poble-sec.

BOMBOLLES!

Dijous 8 de maig, a les 19 h - Fermentem a la plaça del Sortidor

Dijous 5 de juny, a les 19 h - Transformem ferments i brindem al pati

Viatge fermentatiu a càrrec de Cuchara Associació

L'efervescència i l'agitació d'un barri, d'un grup d'éssers (humans i no humans) ens recorda que mai estem soles. En aquesta acció posarem en marxa un fermentat amb fruita, aigua i mel, viurem el seu procés d'ebullició i podrem emmirallar-nos-hi, reflexionar sobre la transformació a dins i a fora dels pots i tant de bo extreure'n inspiració per la vida.

Al final d'aquest viatge obtindrem un vinagre i, de segur, històries per a compartir. Celebrarem la nostra festa creant *shrubs*, xarops amb base de vinagre i brindant juntes. I qui sap què passarà a continuació...

CREATIVITAT A LA CUINA: HUMANS vs. IA

Dijous 15 de maig

A les 18 h – Experiència culinària

A les 19 h – Tast i visita guiada a l'exposició

Experiència culinària i fotogràfica a càrrec de Juan González del Cerro i Enrico Porfido

Ets un cuinetes o un entusiasta de la gastronomia? Dos equips competiran preparant una recepta tradicional. Un cuinarà seguint les indicacions generades per intel·ligència artificial i l'altre basant-se en la seva pròpia experiència. Finalment, un jurat del públic degustarà i avaluarà les receptes en funció de sabor, originalitat i presentació. Prepara't per a un esdeveniment únic on la intel·ligència artificial i la creativitat culinària s'enfronten en una competència sense precedents!

Activitat en el marc de l'exposició @WORLDRECIPESATLAS.AI.



VISITA A FOODCULTURA

Dimecres 21 de maig, a les 18.30 h

En aquesta visita coneixerem el treball que desenvolupa la Fundació FoodCultura, creada per l'artista Antoni Miralda i la xef Montse Guillén l'any 2003. És un espai dedicat a la comunicació, la investigació i la història global del menjar, els costums, les experiències culturals i l'art.

Explora temes relacionats amb les identitats humanes, els rituals universals, la relació amb la memòria, els processos de mestissatge, les estratègies de conservació i cohesió, i els vehicles per transmetre o subvertir tradicions i pràctiques socials contemporànies.



LA CUINA DE LA CONCHA

Dijous 22 de maig, a les 19 h

Programa de televisió a càrrec d'Albert Sánchez

L'autoproclamada Miss Espanya 1978 i inventora de les catànies farcides de brandi obre les portes del seu nou programa: La Cuina de la Concha, el fenomen televisiu de la cadena local de Benalmádena. T'has preguntat mai quin licor acompanya millor un arròs amb gambes? Sents una necessitat incontrolable de cantar copla cada cop que rentes els plats? Aleshores, aquest és el teu programa. Porta llibreta, bolígraf i anís, perquè els fogons de Concha ja cremen.



TEATRE AL PLAT



Dijous 29 de maig, a les 19:30 h

Tastet escènic amb la Cia. TrastornArts i degustació a càrrec de Mariel Brahim de Cuina d'aprofitament amb la col·laboració de Las Espigadoras

La companyia TrastornArts ens servirà un menú de microteatre a la cuina del Sortidor, mentre gaudim d'un tast de cuina de reaprofitament. Quatre peces escèniques que parlen d'allò inesperat, i que uneixen les arts escèniques amb espais gastronòmics.



D.O.L.

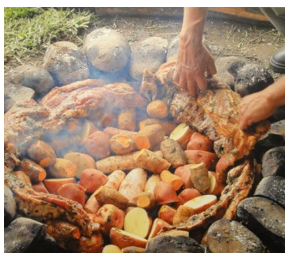


Dissabte 31 de maig d'11 a 15 h

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

Cuinar sota terra com un acte de resistència davant el dol migratori que vivim les persones que arribem a aquest territori. Inspirades en sabers ancestrals i mil·lenaris del sud global, realitzarem una preparació fent servir un clot a terra i pedres calentes, com també l'experimentació per qüestionar el colonialisme vigent.

Serà una cerimònia que té com objectiu reflexionar/cuinar de manera col·lectiva sobre com construir ponts amb materials de proximitat, ingredients dels nostres territoris i condiments de resistència, lluita i denúncia davant la llei d'estrangeria.



A PEU DE CARRER

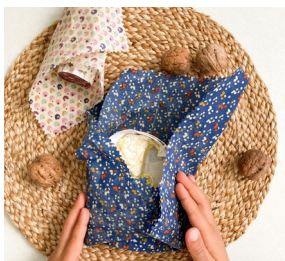
FEM UN DRAP ENCERAT PER SANT PONÇ



Divendres 9 de maig de 17.30 a 20.00 h

Taller a càrrec d'AMB, Reparats als Municipis

La festivitat de Sant Ponç, patró dels herbolaris i els apicultors es celebra l'11 de maig. Per festejar-ho, farem embolcalls reutilitzables de drap amb cera d'abella per embolicar, conservar i transportar els nostres aliments. Vine a confeccionar el teu embolcall sostenible i personalitzat!



LA HISTÒRIA A TAULA

TAST DE CUINA CONVENTUAL + VISITA A L'EXPOSICIÓ "ZURBARÁN (SOBRE)NATURAL"

Dimecres 4 de juny, a les 18.30 h (tast de cuina conventual)

A càrrec de Mónica Buzali al CC El Sortidor

Dimecres 11 de juny, 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 explorar la vida monàstica i conventual a través de l'art i la gastronomia. A la primera sessió, a través d'un tast de receptes monàstiques, conversarem sobre aliments essencials en la vida conventual i contrastarem l'alimentació dels monjos ascetes, marcada per l'abstinència i la penitència, amb la d'altres ordes religioses i la dels convents femenins, on el menjar sovint tenia un paper diferent, vinculat a la cura, la tradició i l'elaboració de dolços.

A la segona sessió visitarem al MNAC l'exposició *Zurbarán (sobre)natural* que reunirà per primera vegada les tres versions de *La Visió de sant Francesc d'Assís pel Papa Nicolau V*, així com, altres obres de l'artista i obres d'artistes contemporanis, algunes d'elles creades o repensades especialment per l'ocasió.

**Imprescindible haver participat en la primera sessió per poder assistir a la visita.*

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

CUINANT VINCLES

FEM PA D'ARREU DEL MÓN!

F

Divendres 6 de juny, de 17 a 19 h

Activitat per famílies amb infants de totes les edats

Taller de cuina en família a càrrec de Diana Pérez d'Abrazo Cultural

Hi ha moltes maneres de fer pa i postres amb farines diferents i, a cada regió del món tenen les seves. Coneixerem diverses cultures, festivitats i tradicions culinàries mentre amassem tot viatjant pel Mediterrani i els països àrabs, passant per Llatinoamèrica i Ucraïna.



LA MEVA RECEPTA

Dimarts 17 de juny de 18.30 a 20.30 h

Taller de cuina a càrrec de les alumnes del programa Cuinant Oportunitats de la Fundació Mescladís

Si haguessis de triar una recepta quina seria? Sota aquesta premissa, l'alumnat del programa de formació de Mescladís ha preparat un taller molt especial en el qual, a través d'unes receptes que hauran triat, impartiran el taller de cuina per explicar la seva cultura i memòria culinària. Coneixerem diverses receptes d'arreu mentre compartim temps, ingredients i experiències.



PROJECTES COMUNITARIS

COMUNITAT 360°

TALLERS MARMITA COMUNITÀRIA A LA FRESCA!

Dimarts: 29 d'abril, 27 de maig i 17 de juny, d'11.30 a 13.30 h
Tallers de cuina a càrrec de les persones del CRI Creu dels Molers de SJD en el marc del projecte Comunitat 360° del Museu Nacional d'Art de Catalunya

Amb el bon temps sortim al pati del Sortidor per cuinar receptes refrescants, aprendre, compartir, teixir llaços mentre celebrem i tastem la diversitat gastronòmica del nostre entorn. Vine a gaudir i dinar a la fresca!

POBLE-SEC A TAULA!: FEM TAPA

Encenem els fogons per cuinar el projecte comunitari Poble-sec A Taula! Enguany plantegem diferents activitats i una crida al veïnat per participar en la creació d'una recepta sota la premissa: si el Poble-sec fos la recepta d'una tapa, com seria? La recepta final serà el resultat d'un procés de creació col·lectiva reflex del barri divers, vibrant i que està en constant dinamisme. Volem generar una tapa viva i en constant canvi com les històries del veïnat del Poble-sec.



(D)ESCRIVIM LA RECEPTA DE LA TAPA DEL BARRI

Dissabte 17 de maig, d'11 a 13.30 h

Passejada, taller d'escriptura i tast a càrrec d'Ana Luisa Islas, Lina Ruiz i Daniela Cabrera

Explorarem la poètica de les mal anomenades "males herbes" que creixen al barri, de forma literal i figurada. Farem una petita passejada per identificar i collir allò que la naturalesa ens regala. Tot seguit, amb les aportacions del veïnat recollides durant l'hivern proposant idees per crear la tapa del Poble-sec, escriurem poesia per descriure la nostra recepta i degustarem alguns dels condiments del barri que afegirem a la tapa col·lectiva.



FEM TAPA!

Dimecres 18 de juny a les 18.30 h

Taller culinari-creatiu per cuinar la recepta comunitària del Poble-sec a càrrec de Lina Ruiz i Daniela Cabrera

A partir dels ingredients i idees recollides durant l'hivern en el marc del projecte Poble-sec A Taula!, tindrem un rebost a disposició perquè juntes cuinem la recepta de la tapa del barri. Quins aliments tindrà? Quina serà la seva història? I el seu sabor? La seva textura? Com es servirà? De quina manera ens la menjarem? Vine i participa d'aquesta creació col·lectiva!

SENSE REGLES

CUINEM SENSE REGLES

PS

Dissabte 24 de maig, d'11 a 13 h

Taller de cuina a càrrec d'Anna Serrano dins del Cicle d'activitats sobre el Climatedi i la menopausa impulsat per la Taula de Salut Comunitària del Poble-sec

Amb aquest taller de cuina volem generar un espai divers de trobada i diàleg per compartir receptes, ingredients i experiències al voltant dels fogons mentre explorem diferents maneres d'alimentar-nos durant el climatedi i la menopausa. Cuinarem sense regles (imposades) per descobrir altres maneres de fer, de cuinar i d'entendre l'alimentació treballant l'acte de cuinar-nos com a font de benestar i d'autocura.

L'ESCOLA A TAULA!

EXPOSICIÓ GURMETS DEL MÓN

Del 16 al 30 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 projecte L'Escola A Taula!, i 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!, i del programa Gresol Cultural amb la complicitat de la Fundació Mescladís. 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.



EL BARRI 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.

ASSOCIACIÓ MÉS QUE CURES

Es tracta d'una associació de dones del Poble Sec, experta en la cura i el benestar de la comunitat que s'organitza per oferir serveis de cures a domicili i per millorar el dia a dia de les persones i la seva qualitat de vida. El seu objectiu és fer possible que les persones cuidadores, majoritàriament dones en risc de vulnerabilitat, puguin acomplir la seva tasca dignament, garantint els seus drets socials i laborals.

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

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.

ASPERGER - NEW LIFE

Aquest és un projecte amb què un grup de joves adults amb síndrome d'Asperger aprenen 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

Últim dimarts de mes i 17/06 11:30 – 13:30 h Tallers: Marmita comunitària, a la fresca!

ABRIL

Dilluns 28 18.30 – 21 h Gaspatxos i sopes fredes

Dimarts 29 18 – 20 h Qui canta a taula a la plaça

MAIG

Dilluns 5 18.30 – 21 h Pesto

Dimecres 7 18.30 – 21 h Kintsugi

Dijous 8 19 h **alPlat** – Bombolles! - Fermentem a la plaça

Divendres 9 17.30 – 20.30 h Fem un drap encerat per Sant Ponç!

Dissabte 10 11 – 13:30 h Bento

Dilluns 12 18.30 – 21 h Lasagna

Dimecres 14 18.30 – 21 h El tofu a la cuina asiàtica

Dijous 15 18 h **alPlat** – Creativitat a la cuina: humans vs IA

Dissabte 17 11 – 13.30 h (D)escrivim la recepta de la tapa del barri

Dimarts 20 18.30 – 21 h Cuina provençal

Dimecres 21 18:30 h **alPlat** – Visita a FoodCultura

Dijous 22 19 h **alPlat** – La cuina de la Concha

Dissabte 24 11 – 13 h Cuinem sense regles

Dilluns 26 18.30 – 21 h Cuina brasilera vegana

Dimecres 28 18.30 – 21 h Catànies, carquinyolis i garapinyades

Dijous 29 19.30 h **alPlat** – Teatre al plat

Dissabte 31 11 – 15 h **alPlat** – D.O.L.

JUNY

Dilluns 2 18.30 – 21 h El plàtan a la cuina africana

Dimecres 4 18.30 h Tast de cuina conventual

Dijous 5 19 h **alPlat** – Bombolles! - Transformem ferments i brindem al pati

Dimecres 11 18:30 h Visita a l'exposició "*Zurbarán (sobre)natural*"

Dijous 12 18.30 – 21 h El coco a la cuina cambodjana

Dimarts 17 18.30 – 21 h La meva recepta

Dimecres 18 18.30 – 21 h Fem tapa!

Dijous 19 18.30 – 21 h Cuina extremeña



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