

Centre Cívic El Sortidor

A TAULA! CICLE DE CULTURA I GASTRONOMIA

Tardor 2021

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 de tardor.

Que vagi de gust!

INSCRIPCIONS

elsortidor.inscripcionscc.com

Tallers: a partir del 6 de setembre

Programació cultural: a partir del 20 de setembre (per les activitats d'octubre), 25 d'octubre (per les de novembre) i 22 de novembre (per les 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** 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.

En cas que es pugui tornar a la presencialitat algunes activitats requeriran del pagament en efectiu d'un petit suplement per a ingredients que pot anar dels 3 € als 6 €. Caldrà abonar aquest import en efectiu el mateix dia del taller a la recepció del 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.

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.

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.

LA HISTÒRIA A TAULA

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



ACTIVITATS MEDIAMBIENTALS

Emmarcades en la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible Barcelona 2021



ACTIVITATS AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE



ACTIVITAT EN FAMÍLIA



CAL INSCRIPCIÓ PRÈVIA

L'AULA DEL GURMET



Els tallers d'aquesta secció es realitzaran de manera virtual mitjançant la plataforma Zoom. L'enllaç i la contrasenya que permetran accedir a l'aula virtual es faran arribar a les participants a través del correu electrònic. Tota la informació relativa al funcionament d'aquests tallers es rebrà en el moment de formalitzar la inscripció.

CUINA PER A CONVIDATS

Dimarts 28 de setembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Josep Vidal

Aquest és un taller pels amfitrions més golafres! Compartirem idees i trucs de restaurant per sorprendre els nostres convidats (i a nosaltres mateixos) amb receptes innovadores. Prepararem originals aperitius, colorits entrants, plats principals i postres creatives.

ELS ALTRES CEREALS

Dijous 30 de setembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Agnès Dapère

Existeix un món més enllà de l'arròs i la pasta: el mill i els pseudo cereals com l'amarant, la quinoa o el fajol (blat sarraí) poden substituir-los amb molts beneficis per a la salut. Altament nutritius, amb un excel·lent contingut proteic i sense gluten són ideals per qualsevol àpat. Ja sigui en forma d'hamburguesa, en croquetes, sopes, per farcir hortalisses, per postres o com acompanyament, val la pena redescobrir aquests cereals!



MALLORCA AL PLAT

Dimecres 6 d'octubre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Eugènia Guiscafré

Els plats tradicionals de Mallorca són un exemple perfecte d'adaptació al medi i de trobada entre les cultures que hi han passat deixant-hi petjada: d'aquí el gust dels mallorquins pel xai, els pastissos com l'ensaïmada, les receptes de peix, els embotits com la sobrassada, el tom-bet... Ens endinsarem en el seu patrimoni gastronòmic utilitzant productes de proximitat i de temporada.

BROTS DE SOJA EN LA CUINA XINESA

Dimarts 26 d'octubre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Jenny Chih-Chieh Teng

La soja es pot consumir de moltes formes diferents, però en aquest taller descobrirem les propietats del llegum germinat. Coneixem tant el brot de soja, més llarg i cruixent, com el brot de mongeta mungo o soja verda, més curt i tendre. Aprenem com s'utilitzen en la gastronomia xinesa explorant diferents formes de cuinar-los per crear una varietat de plats deliciosos.



ESTOFATS VEGETARIANS

Dimecres 3 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Jordi Rey

Comença la temporada de plats de cullera per ajudar a escalfar el cos. Els estofats són un plat principal ideal per les èpoques fredes que permet combinar els ingredients del mediterrani amb condiments que ens apropen a altres cultures. Aprenem a preparar estofats consistents utilitzant únicament productes vegetals.

CUINA PER DESPERTAR ELS SENTITS

Dilluns 8 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Rosa Mari Garcia

Quan mengem entren en joc els cinc sentits, però el ritme frenètic del dia a dia pot fer que en el moment de cuinar no parem atenció a tots els matisos que converteixen els nostres àpats en un moment de gaudi. Recuperarem les tècniques casolanes necessàries per aconseguir les textures, les olors i els sabors ideals en els plats més nostrats de la cuina tradicional catalana.

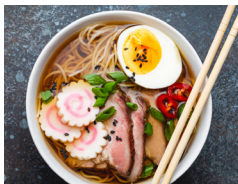
RECEPTES JAPONESSES AMB OU

Dilluns 15 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Miho Miyata

Tant a Catalunya com al Japó, l'ou és un dels aliments més bàsics de la dieta. En aquest taller descobrirem com s'utilitza i s'aprofita a l'altre costat del món. Prepararem quatre receptes diferents per tastar-lo en totes les seves formes i veurem com de bé li queden els sabors orientals.



HAMBURGUESES VEGETALS

Dijous 18 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Maria Alcolado

Vols preparar hamburgueses vegetals casolanes i saludables? En aquest taller explicarem tècniques i trucs per aconseguir una bona textura, aspecte i gust. També prepararem salses d'acompanyament i donarem idees per aconseguir presentacions de foto! Cuinarem amb aliments de temporada, de proximitat i ecològics.

SOPES I CREMES DE PEIX

Dimarts 23 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Anna Bozzano

Amb el fred arriba el desig de sopa! Tant si ets amant del peix com si vols introduir-lo a la teva dieta i no saps per on començar, aquest és el teu taller. Barrejarem sabors antics i intensos amb la creativitat actual utilitzant espècies de la nostra costa per preparar plats de cullera que ens permetin degustar el mar.

MENÚ VEGETARIÀ DE TARDOR PER A BOLETAIRES

Dilluns 29 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Jordi Rey

La tardor ens porta un dels productes més apreciats a la taula: els bolets. Amb el perfum de bosc i la gran varietat de colors, formes i sabors, els bolets donen joc per a una infinitat de receptes. Vine a descobrir com aprofitar les diferents varietats per preparar un menú de primera!



TORRONS VEGANS

Dimecres 1 de desembre, de 18.30 a 20.30 h

Preu: 10,36 €

Tallerista: Marta Toledo

Aprendrem com preparar la versió vegana del dolç més popular de les festes: el torró. A més, també preparem trufes i pastissos per regalar o complementar les sobretaulas nadalenques. Un univers dolç i irresistible, lliure de productes d'origen animal i elaborat a casa. Aquest taller també és adequat per a persones que tenen intoleràncies o al·lèrgies a l'ou o els làctics.



LA GOURMETITZACIÓ DELS BARRIS

Què passa quan comencem a percebre els aliments com una mercaderia en comptes de com un bé comú? Què passa quan els comerços i restaurants tradicionals queden substituïts per establiments de moda orientats a atreure classes benestants? El model de ciutat actual garanteix l'accés de la població urbana a una alimentació adequada? A través d'aquest maridatge entre gastronomia i urbanisme parlarem de com les dinàmiques socials i econòmiques afecten la nostra relació amb el menjar i com podem transformar el sistema alimentari des del barri per avançar cap a la resiliència urbana.

Cicle inclòs en el programa d'activitats de la Xarxa de Centres Cívics en el marc de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.

COM MENJA EL BARRI?

Dissabte 2 d'octubre, de 10 a 14 h

A càrrec de la Cooperativa Raons en el marc de la Fira de l'Economia Social i Solidària

Durant tot el mes d'octubre a la recepció del centre hi haurà una instal·lació participativa on recollirem els costums alimentaris i les experiències dels veïns i veïnes del Poble-sec al voltant del menjar. Entre totes anirem construint un tauler ple d'informacions i reflexions col·lectives que ens serviran per identificar les necessitats del barri i descobrir els espais i projectes d'alimentació sostenible. Anima't a dir la teva!

SALVEM ELS RÈTOLS! 100 ANYS DE GRÀFIQUES POPULARS AL MERCAT DE L'ABACERIA

Del 4 al 25 d'octubre

Instal·lació a cura de Mancebía Postigo i la Societat per la Preservació de la Memòria Gràfica de Gràcia

Per tal que la història del Mercat de l'Abaceria no es perdés algunes persones van voler preservar una part de la seva memòria gràfica salvant de l'enderroc uns quants dels rètols que, amb les seves tipografies i dissenys d'època, forment part del nostre patrimoni estètic i cultural. Aquesta petita mostra salpebrada amb bocins de la memòria oral dels mateixos paradistes reivindica el llegat dels que ens han precedit i lluita contra l'oblit que desarma barris i la societat en general.



SALVEM ELS RÈTOLS! UNA DEFENSA VISCERAL DEL MERCAT DE BARRI

Dilluns 4 d'octubre, de 18.30 a 20.30 h



Un mercat és el cor d'un barri, i també les seves entranyes. Darrerament, però, els mercats tradicionals han hagut de resistir a l'abandonament i a la manca d'interès de les administracions i posteriorment als projectes de remodelació faraònics que han fet desaparèixer determinats comerços, com la parada de menuts que ja no té lloc al nou mercat de l'Abaceria Central de Gràcia. En aquesta taula rodona hi participaran representants de diferents col·lectius que han defensat el patrimoni gràfic i popular, així com a associacions veïnals que s'han oposat a models de reforma de mercats gentrificadors que inclouen supermercats, pàrquings i espais de degustació.

LOBSTER SOUP

Dijous 14 d'octubre, de 19 a 21 h

Cinefòrum a càrrec de DocsBarcelona amb la participació dels directors Pepe Andreu i Rafa Molés



El cafè Bryggjan és l'ànima del poble més anodí d'Islàndia. La seva sopa de llagosta és tan exquisida que atrau multitud d'autocars carregats de turistes i capta l'interès d'uns inversors ambiciosos que volen comprar el local i ampliar-lo. Una comèdia deliciosa, amb ingredients dolços, picants i melancòlics, sobre l'ànima humana i la vida en comunitat que s'acaba convertint en una radiografia de la decadència consumista del món occidental.

UNA CONVERSA SOBRE EL MENJAR I LA CIUTAT

Dilluns 18 d'octubre, de 19 a 20 h

Taula rodona en col·laboració amb el grup de recerca Habitar de la UPC



El menjar té una gran presència al carrer i desencadena nombroses accions en l'espai públic. El curtmetratge "Una conversa sobre el menjar i la ciutat" recull un diàleg al voltant d'una taula en què els comensals (arquitectes, periodistes, geògrafs, politòlegs i antropòlegs) comparteixen la seva percepció sobre aquest fenomen urbà. Parlarem de la llarga tradició de la presència dels aliments i del menjar a Barcelona i veurem com aquesta s'ha transformat durant els darrers anys.



PAISATGES ALIMENTARIS DEL POBLE-SEC

Dimecres 20 d'octubre, de 19 a 21 h

Itinerari a càrrec de Josep Oriol Pascual Sanpons, del Museu Etnològic i de Cultures del Món



Aquesta ruta ens explica la persistència dels comerços singulars que només es donen a Barcelona (botigues de llegums cuits, bacallaneries,

bodegues especialitzades en vermut...), el conflicte amb els diferents models comercials i els canvis produïts a partir de l'obertura de comerços d'altres cultures alimentàries.

LA GARROFA: LA XOCOLATA MEDITERRÀNIA



Diumenge 24 d'octubre, 1a sessió a les 11.30 h i 2a sessió a les 12.30 h
Xerrada amb tast a càrrec de Clara Martin Riu, de Menjamiques, amb la col·laboració de la Fundació Joan Miró en el marc de Barcelona Dibuixa

Miró sempre duia a la butxaca una garrofa de Mont-roig del Camp. Coneixerem millor aquest superaliment, l'alternativa local al cacau, que les darreres dècades ha quedat injustament desprestigiada. Revelarem les seves propietats, secrets i curiositats i veurem maneres ben temporadores d'introduir-la a la nostra dieta per contribuir a enfortir el teixit econòmic rural i a la vegada evitar l'abandonament progressiu de feixes de cultiu.

ACTIVISME GASTRONÒMIC



LA CARN A DEBAT

El nostre sistema alimentari genera i reproduïx violències que es fan especialment visibles en la indústria càrnia. En resposta a aquestes violències els darrers anys s'ha popularitzat el veganisme, estretament relacionat amb l'animalisme i sovint també amb la lluita feminista. Les dinàmiques de mercat, però, l'han fet poc accessible i l'han allunyat de la seva dimensió política. En aquest cicle d'activitats coneixerem el veganisme popular com a pràctica situada que pretén democratitzar, descolonitzar i deselititzar aquesta filosofia de vida.

A banda d'abordar el debat de la carn des de l'òptica del consum també reflexionarem al voltant de la producció. Coneixerem les alternatives que sorgeixen del sector primari i que posen la vida al centre, com la ramaderia extensiva des de la perspectiva ecofeminista o la ramaderia urbana.

Per a més informació consultar la pàgina web del centre.

En col·laboració amb La Cuina del MACBA i GRAIN – Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. Algunes de les activitats aniran emmarcades en la Setmana de l'Alimentació Sostenible.

CLUB DE LECTURA GASTRONÒMIC: LA POLÍTICA SEXUAL DE LA CARNE

Dijous 21 d'octubre, de 18.30 a 20.30 h

A càrrec de La Raposa

Comentarem el llibre *La política sexual de la carne*, que explora el vincle existent entre el consum de carn i els valors patriarcal. Farem una aproximació històrica a les aliances entre feminisme i antiespecisme tot cuinant receptes veganes. Es recomana haver llegit el llibre prèviament.

ALIMENTS PER L'ÀNIMA

Com ens pot acompanyar l'alimentació en els processos de dol? Des de la mirada intercultural parlarem de la importància que té el menjar i, sobretot, compartir-lo, en moments d'angoixa. Aquestes activitats estan incloses en el cicle "Absències. Les morts viscudes i les morts que han de venir" de la programació cultural del centre.

CELEBRANT LA MORT A TRAVÉS DEL MENJAR

Dimarts 2 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Taller a càrrec de Muntsa Holgado i Carmen Simón en col·laboració amb l'Oficina d'Afers Religiosos

El menjar forma part indissoluble de tots els rituals importants de la nostra vida. Naixements, batejos, casaments i també la mort. Cada cultura i cada religió té una manera única d'acompanyar aquest dolorós procés, i el menjar és una peça important d'aquest moment. Parlarem d'alguns d'aquests rituals i elaborarem un menú de Tots Sants i Día de Muertos multiconfessional.



RECEPTES D'ENYORANÇA

Dimecres 10 de novembre, de 18.30 a 20.30 h

Showcooking a càrrec d'Angelita Balcazar i de l'associació Abrazo Cultural

L'experiència migratòria és molt complexa i comporta una sèrie de pèrdues. Quan marxem dels nostres països deixem enrere la nostra gent, la nostra llengua, el nostre espai, la nostra cultura... El dol migratori sol afectar el desenvolupament en la comunitat on arribem. Què podem fer des dels països d'acollida per transitar aquest dol alleujant-ne el patiment? En parlarem al voltant de la taula tot compartint receptes típiques de la gastronomia peruana.

CONSTRUÏM LA NOSTRA HISTÒRIA ALIMENTÀRIA

Dimecres 17 de novembre, d'11 a 13 h

Taller a càrrec de Marta Ruiz, de L'Etnogràfica. Antropologia per la transformació social.

Activitat dirigida a dones migrades

Els aliments i condiments, les receptes, els estris de cuina, les tècniques culinàries o una taula amb menjar tenen la capacitat de simbolitzar moments, llocs, experiències i persones de la nostra vida i poden ajudar-nos a explicar als altres qui som. A través de diferents tècniques i a partir de l'alimentació que ens identifica expressarem els fets més importants de la nostra vida, les emocions que acompanyen el desarrelament, la vivència del dol, la superació de moments difícils i la construcció de vincles socials.

CUINA PALESTINA PER ALS QUE JA NO HI SON

Dissabte 27 de novembre, de 10.30 a 12.30 h

Taller virtual de cuina en família a càrrec d'Amine Ishtay i de l'associació Abrazo Cultural

Recomanat per a infants a partir de 5 anys

Trencar el tabú de la mort i parlar-ne amb les criatures és tot un repte que sovint no sabem com abordar. Fer-ho a través del descobriment d'altres cultures i al voltant dels fogons pot ajudar-nos a adquirir les competències emocionals necessàries per gestionar el dolor i la pèrdua. Tot cuinant una recepta tradicional palestina amb Amine Ishtay, d'origen palestí, descobrirem els rituals gastronòmics que es duen a terme en els funerals i enterraments propis de la tradició islàmica palestina.

BONS HÀBITS

DESMITIFICANT ELS ENERGITZANTS NATURALS

Aprendrem a relacionar-nos de manera saludable amb els tres aliments amb efectes estimulants més populars arreu del món i que més venen de gust amb el fred de l'hivern: el cafè, provinent de la zona est del continent africà; el cacau, originari de Mesoamèrica i per últim el te, procedent de la Xina. Amb la colonització van arribar a Europa i ràpidament van començar a formar part de la dieta de gran part dels països occidentals. Aprendrem a gaudir-los encara més i a beneficiar-nos de les seves propietats naturals.

INICIACIÓ AL MERAVELLÓS MÓN DEL TE

Dimarts 30 de novembre, de 19 a 20 h

Xerrada amb tast a càrrec de Jordi Arias, de Bebe-Té

Sabies que el te és la beguda més consumida del món després de l'aigua? L'ésser humà fa més de 5.000 anys que es beneficia de les propietats naturals d'aquesta infusió amb un alt contingut de sals minerals. Farem una iniciació al món del te, en coneixerem els orígens i procedència i sobretot els seus beneficis per a la salut. Mentre fem una degustació de diferents varietats aprendrem a preparar-les per treure'n el màxim profit.



APRENDRE A MENJAR SA AMB LA XOCOLATA

Dijous 2 de desembre, de 19 a 20 h

Xerrada amb tast a càrrec de Núria Ribera, de Xocolatt

Al contrari del que solem pensar, la xocolata és un aliment perfectament compatible amb una dieta sana i equilibrada. Ens endinsarem a l'univers del cacau fent un recorregut per la seva història, la realitat de les plantacions i el procés d'elaboració, i finalitzarem l'experiència amb una degustació que ens ajudarà a percebre tots els matisos d'aquest producte encisador. Si vols aprendre a delitar-te amb la xocolata de la manera més saludable, no et perdís aquesta activitat.

TOT EL QUE NO SABIES SOBRE EL CAFÈ

Dijous 9 de desembre, de 19 a 20 h

Xerrada amb tast a càrrec d'Ivette Vera, de Nomad Coffee.

El cafè ens acompanya cada dia i l'associem tant a moments d'oci i descans com a la intensitat de la rutina i la vida laboral. Per a moltes persones és imprescindible per poder engegar el dia, però sempre se'ns recomana prendre'n amb moderació i no abusar-ne. Aprendre tot el que hauriem de saber per consumir-lo adequadament. Mitjançant una degustació descobrirem les varietats de gra que existeixen al món, apreciarem les diferències entre el cafè comercial i el cafè d'especialitat i aprendrem com cal preparar-lo per preservar-ne totes les característiques organolèptiques.

GALETES DE NADAL SALUDABLES I SOSTENIBLES

Dissabte 11 de desembre, de 10.30 a 12.30 h



Taller virtual a càrrec de Mercè Homar

Torrans, neules, bombons, trufes, polvorons... Amb aquest assortiment sembla impossible mantenir una alimentació equilibrada durant les festes! En aquest taller veurem com podem gaudir del dolç de manera responsable tot preparant galetes casolanes. Utilitzarem ingredients naturals més saludables per a nosaltres i respectuosos amb el medi ambient.

LA HISTÒRIA A TAULA

UN GUST EN FEMENÍ? DOLÇOS I GÈNERE A L'EDAT MODERNA



Dimarts 14 de desembre, de 19 a 20 h

Xerrada a càrrec de Marta Manzanares Mileo, Investigadora postdoctoral a la Universitat de Cambridge

Els estereotips de gènere influeixen en la manera com cuinem, mengem i pensem l'alimentació. Tan avui dia com en el passat, la carn vermella s'ha associat simbòlicament a la masculinitat mentre que la fruita, els dolços o la xocolata s'han considerat "aliments femenins". Més enllà de respondre a condicions biològiques, les preferències alimentàries estan determinades per factors socials, culturals i històrics. En aquesta xerrada reflexionarem sobre la relació entre gust, gènere i alimentació a través del cas de la feminització del dolç a l'època moderna. Alhora coneixerem les històries de diferents dones que, fos a les cuines domèstiques o rere els murs del convent, van guanyar-se una gran reputació en l'art de confiteria, desafiant una societat patriarcal i jerarquitzada que les mantenia al marge de l'ofici.



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 per e-mail 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

SETEMBRE

Dimarts 28	18.30 – 20.30 h	Cuina per a convidats	Taller virtual
Dijous 30	18.30 – 20.30 h	Els altres cereals	Taller virtual

OCTUBRE

Dissabte 2	10 - 14 h	Com menja el barri?	Activitat formativa
Del 2 al 25		Com menja el barri?	Instal·lació participativa
Del 4 al 25		Salvem els rètols! 100 anys de gràfiques populars al Mercat de l'Abaceria	Instal·lació
Dilluns 4	18.30 - 20.30 h	Salvem els rètols! Una defensa visceral del mercat de barri.	Taula rodona
Dimecres 6	18.30 – 20.30 h	Mallorca al plat	Taller virtual
Dijous 14	19 – 21 h	Lobster soup	Cinefòrum
Dilluns 18	19 – 20 h	Una conversa sobre el menjar i la ciutat	Taula rodona
Dimecres 20	19 - 21 h	Paisatges alimentaris del Poble-sec	Itinerari
Dijous 21	18.30 – 20.30 h	Club de lectura gastronòmic: La política sexual de la carne	Activitat formativa
Diumenge 24	11.30 - 12.15 h 12.30 - 13.15 h	La garrofa: la xocolata mediterrània	Xerrada amb tast
Dimarts 26	18.30 – 20.30 h	Brots de soja en la cuina xinesa	Taller virtual

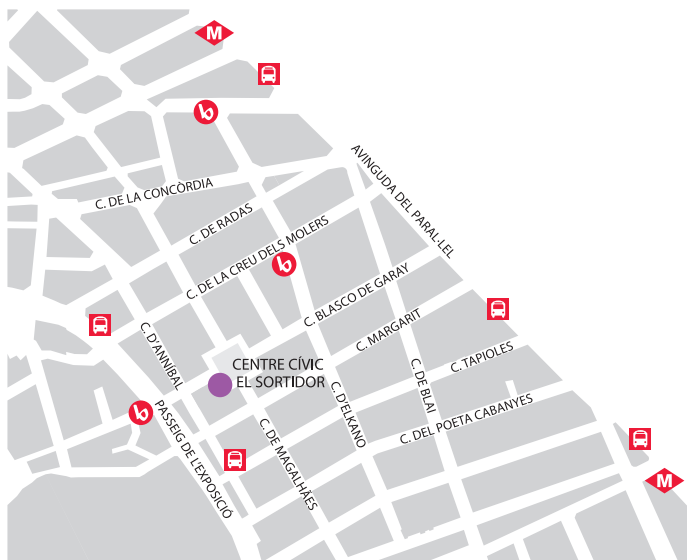
AGENDA

NOVEMBRE

Dimarts 2	18.30 – 20.30 h	Celebrant la mort a través del menjar	Activitat formativa
Dimecres 3	18.30 – 20.30 h	Estofats vegetarians	Taller virtual
Dilluns 8	18.30 – 20.30 h	Cuina per despertar els sentits	Taller virtual
Dimecres 10	18.30 – 20.30 h	Receptes d'enyorança	Activitat formativa
Dilluns 15	18.30 – 20.30 h	Receptes japoneses amb ou	Taller virtual
Dimecres 17	11 – 13 h	Construïm la nostra història alimentària	Activitat formativa
Dijous 18	18.30 – 20.30 h	Hamburgueses vegetals	Taller virtual
Dimarts 23	18.30 – 20.30 h	Sopes i cremes de peix	Taller virtual
Dissabte 27	10.30 – 12.30 h	Cuina palestina per als que ja no hi són	Taller virtual en família
Dilluns 29	18.30 – 20.30 h	Menú de tardor per a boletaires	Taller virtual
Dimarts 30	19 - 20 h	Iniciació al meravellós món del te	Xerrada amb tast

DESEMBRE

Dimecres 1	18.30 – 20.30 h	Torrans vegans	Taller virtual
Dijous 2	19 - 20 h	Aprendre a menjar sa amb la xocolata	Xerrada amb tast
Dijous 9	19 - 20 h	Tot el que no sabies sobre el cafè	Xerrada amb tast
Dissabte 11	10.30 – 12.30 h	Galetes de Nadal saludables i sostenibles	Taller virtual en família
Dimarts 14	19 - 20 h	Un gust en femení? Dolços i gènere a l'Edat moderna	Xerrada



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**