

Programa d'activitats

GastroTeca

Dissabte, 4 d'octubre, d'11 a 23 h a La Farga



Espai Restauració

Aquests restaurants de la ciutat us presentaran la seva versió de La Xefla i una tapa d'elaboració pròpia:

- L'Escola del Repartidor
- El Cau del Vermut
- El Brot
- Grande Picalonga
- O'Chispa Taberna Galega
- Caracas 2
- Can Ricard
- Bodega Salan
- Bar Gilito's
- Cantonada de la Julia
- Panarra



A més, podreu fer diferents tasts durant tota la jornada:

12 h: a càrrec del restaurant **Sui Generis**

13.30 h: a càrrec de la **Bodega del Centre**

Aula Cuina (showcooking)

Espai dinamitzat per la periodista gastronòmica **Mónica Escudero** i la cuinera *slow food* **Susana Aragón**. Elles ens aportaran idees per cuinar La Xefla a casa com també:

- **EVA HAUSMANN** · Cuinera i estilista gastronòmica
- **ADA PARELLADA** · Cuinera especialitzada en reaprofitament
- **IOLANDA BUSTOS** · Cuinera de l'Empordà
- **LUCILA CANERO** · Especialitzada en postres *plant-based*

Aula de Debat

Ubicada a l'estand de l'Ajuntament, en aquesta aula, podreu conèixer la tradició gastronòmica de L'Hospitalet. Entendreu d'on venim i us aproximareu més al concepte de La Xefla. Aquesta zona estarà dinamitzada pel responsable de comunicació de l'AGT **Mariano Martínez**, i comptarà amb:

- **JOSEP MARIA SOLIAS** · Project Manager Centenari L'H
- **DONES SÀVIES L'HOSPITALET** · Dones grans del c. del Xipreret
- **F. XAVIER MEDINA** · Antropologia de l'alimentació
- **JORDI PARÉS** · Cuiner i autor del blog La Xefla
- **ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA LA XEFLA**

En aquest mateix espai es durà a terme la presentació del **CÒCTEL DEL CENTENARI**, amb degustació, a càrrec dels alumnes de l'**Escola del Centre de Formació d'Hostaleria**:

Sessions a les 12.30, 13.15, 17 i 17.45 h.

Tallers de cuina

Tallers infantils a l'Espai Biocultura:

Pa ecològic amb llevat mare

Aprendrem a fer pa amb llevat mare. És un tipus de pa fet amb ingredients naturals i una massa fermentada especial. En lloc de fer servir llevat de forner, s'utilitza un llevat "mare" que es crea a partir de farina i aigua i es deixa fermentar durant diversos dies. Això dona al pa un sabor diferent i pot fer-lo més fàcil de digerir.

Eco cuina

Per aprendre a cuinar tenint cura del planeta. Es tracta d'utilitzar ingredients que no facin mal a la natura com ara fruites i verdures de temporada i de proximitat, i evitar el malbaratament alimentari. També es poden fer servir menys plàstics i estalviar energia a la cuina.

Tallers en família

Aprendrem a fer berenars saludables amb el **Gremi d'Hostaleria**.

Altres tallers

Taller del vi

- Taller del vi a càrrec de la Diputació de Barcelona. Sessions a les 12, 16 i 19 h.

Tallers infantils

- Taller en família amb producte de mercat

Exposició del nou plat de ciutat, La Xefla



Actuacions musicals

- 12.30 a 13.30 h

Concert-vermut

- 13.45 a 20 h

DJ Siamiss

- 20.30 a 22 h

Concert

Photocall

Bon profit





GastroTeca