

Programa de actividades
GastroTeca

Sábado, 4 de octubre, de 11 a 23 h en La Farga

Nuestra ciudad cuenta con una rica tradición gastronómica que forma parte de su nombre. En el antiguo hospital y posteriormente en las fondas, tabernas y mesones, los viajeros que iban camino de Barcelona “se restauraban”, es decir, comían y descansaban en L’Hospitalet desde el siglo XIV.

Si hay una cosa que nos gusta y que hacemos desde siempre es celebrar alrededor de una mesa. A esto, antiguamente, se le llamaba “fer xefla”.

Ahora, con motivo del **Centenario del título de ciudad**, queremos potenciar esta tradición. Y, además, con la colaboración de cocineros y expertos, se ha creado una receta propia para nuestro municipio.

Venid a la **GastroTeca** a probarla, así como a disfrutar de nuestra gastronomía de proximidad. **Encontraréis un espacio de restauración, showcooking, talleres de cocina en familia, actuaciones musicales y actividades infantiles** para que paséis una gran jornada con una madrina de lujo, la reconocida cocinera **Maria Nicolau** @malbercocs.



Espacio Restauración

Estos restaurantes de la ciudad os presentarán su versión de La Xefla y una tapa de elaboración propia:

- 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



Además, podréis participar en diferentes catas durante toda la jornada:

12 h: cata de vinos a cargo de **Sui Generis**

17.30 h: cata de cervezas a cargo de **Newaza Beer**

18.30 h: cata de vinos a cargo de la **Bodega Centre**



Aula Cocina (*showcooking*)

Espacio dinamizado por la periodista gastronómica **Mónica Escudero** la estilista gastronómica **Eva G. Hausmann** y la cocinera *slow food* **Susana Aragón**.

11.30 h · Mónica Escudero

18 h · BCN Culinary Hub

12.30 h · Eva Hausmann

19 h · Mónica Escudero

13.30 h · BCN Culinary Hub

20 h · Eva Hausmann

14.30 h · Maria Nicolau

21 h · Susana Aragón

17 h · Ferran Bernés

Aula de Debate

Ubicada en el estand del Ayuntamiento, en este aula podréis conocer la tradición gastronómica de L'Hospitalet. Entenderéis de dónde venimos y os aproximaremos al concepto de La Xefla.

11.45 h · Josep Maria Solias, Marta Ruiz y las Dones Sàvies del carrer Xipreret.

12.30, 13.15, 16.30 y 17.15 h · Còctel Centenari con degustación, a cargo de los alumnos de l'**Escola del Centre de Formació d'Hostaleria**.

18 h · Joan Gòdia CRMG'25 + Judith Càlix Revista Cuina.

18.30 h · F. Xavier Medina + Maria Nicolau.

19 h · Charla biocultura: Qué son los productos ecológicos y cómo identificarlos.

19.45 h · ¿Cómo se ha creado el proyecto de La Xefla? (Iván · Susana · David · Gremi · Leo).

Actividades y talleres de cocina infantiles

Pan ecológico con levadura madre

Horarios de los talleres: 11, 12 y 13 h.

Aprenderemos a hacer pan con levadura madre. Es un tipo de pan hecho con ingredientes naturales y una masa fermentada especial. En lugar de utilizar levadura de panadería, se utiliza una levadura "madre" que se crea a partir de harina y agua y se deja fermentar durante diversos días. Esto le da al pan un sabor diferente y puede hacerlo más fácil de digerir.

Eco cocina

Horarios de los talleres: 16, 17 y 18 h.

Para aprender a cocinar cuidando el planeta. Se trata de utilizar ingredientes que no dañen a la naturaleza como frutas y verduras de temporada y de proximidad, evitando el desperdicio de alimentos. También se pueden usar menos plásticos y ahorrar energía en la cocina.

El Petit Centre

Horarios de los talleres: de 11 a 14 h y de 16 a 19 h

Un espacio de juego simbólico, dirigido a niños y niñas de 2 a 8 años, inspirado en los mercados de toda la vida. Incluye diversas paradas temáticas —frutería, pescadería, carnicería, horno, tienda de chucherías, heladería o tienda de ropa—. Una actividad lúdica y educativa para descubrir el mundo del comercio y la alimentación de proximidad y, al mismo tiempo, pasarlo bien.

Talleres de cocina

Horarios de los talleres: 12, 13, 16.30 y 17.30 h.

Aprenderemos a preparar meriendas saludables con el **Gremi d'Hostaleria**.

Otros talleres

Taller del vino

Sesiones a las 12, 16 y 19 h.

Taller de pintura con cata de vino a cargo de la Diputació de Barcelona.

Exposición del nuevo plato de ciudad, La Xefla

Música (Escenario)

De 11 a 13 h y de 14 a 19 h

DJ Maria Torras

De 13 a 14 h

Concierto Vermut Koko-Jean
& The Tonics

De 19 a 20.30 h

Jofre Bardagí interpreta a Serrat

De 21 a 22.30 h

Concierto fin de fiesta
con Queralt Lahoz



*Buen
provecho*



¡Vive la Gastroteca al máximo con el **Pasaporte de La Xefla**! Además de disfrutar de una jornada llena de actividades, podrás conseguir *merchandising* exclusivo.

Todos los asistentes podrán obtener una *tote bag* y una cuchara de madera de La Xefla (hasta agotar existencias).

Y si completas el reto del pasaporte (participar en 4 actividades y probar dos xeflas del espacio de restauración), en el stand del Ayuntamiento recibirás de regalo un trapo de cocina personalizado de La Xefla.

A lo largo de la jornada habrá diversos stands informativos donde los asistentes podrán obtener más detalles sobre las actividades, proyectos y colaboraciones de la Diputació de Barcelona y la Generalitat de Catalunya en el marco de **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia** y el **Barcelona Culinary Hub**.





Colaboran



**Generalitat
de Catalunya**



**Diputació
Barcelona**



**BARCELONA
CULINARY
HUB**

Escola Superior
de Gastronomia



Associació de
Gastronomia
i Turisme