

Programa d'activitats **GastroTeca**

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

La nostra ciutat compta amb una rica tradició gastronòmica que forma part del seu propi nom. A l'antic hospital i posteriorment a fondes, tavernes i mesons, els viatgers de camí a Barcelona "es restauraven", és a dir, menjaven i descansaven a L'Hospitalet des del segle XIV.

Si hi ha una cosa que ens agrada i fem des de sempre és celebrar al voltant d'una taula. D'això, antigament, se'n deia "fer xefla".

Ara, amb motiu del **Centenari del títol de ciutat**, volem potenciar aquesta tradició. I, a més, amb la col·laboració de cuiners i experts s'ha creat una recepta pròpia pel nostre municipi.

Veniu a la **GastroTeca** a tastar-la, així com a gaudir de la nostra gastronomia de proximitat. Una jornada plena d'activitats gratuïtes per a tots els gustos. **Hi trobareu un espai de restauració, showcooking, tallers de cuina en família, actuacions musicals i activitats infantils** per tal de que passeu una gran jornada amb una padrina de luxe, la reconeguda cuinera **Maria Nicolau** @malbercocs.



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
- L'Oncle Jack
- Mizzuwari cocktail bar



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

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

17.30 h: a càrrec de la **Bodega Centre**

18.30 h: a càrrec de **Newaza Beer**



Aula Cuina (showcooking)

Espai dinamitzat per la periodista gastronòmica **Mónica Escudero** i la cuinera *slow food* **Susana Aragón**.

11.30 h · Mónica Escudero

12.30 h · Eva Hausmann

13.30 h · BCN Culinary Hub

14.30 h · Maria Nicolau

17 h · Ferran (El Racó d'en Toni)

18 h · BCN Culinary Hub

19 h · Mónica Escudero

20 h · Eva Hausmann

21 h · Susana Aragón

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**.

11.45 h · Josep Maria Solias i les Dones Sàvies del carrer Xipreret.

12.30, 13.15, 16.30 i 17.15 h · Còctel Centenari amb degustació, a càrrec dels alumnes 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 · Xerrada biocultura: Què són els productes ecològics i com identificar-los.

19.45 h · Com s'ha creat el projecte de La Xefla? (Iván · Susana · David · Gremi · Leo).

Tallers de cuina

Pa ecològic amb llevat mare

Horaris dels tallers: 11, 12 i 13 h.

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

Horaris dels tallers: 16, 17 i 18 h.

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.

El Petit Centre

Horaris dels tallers: d'11 a 14 h i de 16 a 19 h

Un espai de joc simbòlic, adreçat a infants de 2 a 8 anys, inspirat en els mercats de tota la vida. Inclou diverses parades temàtiques —fruiteria, peixateria, carnisseria, forn, botiga de llaminadures, gelateria o botiga de roba—. Una activitat lúdica i educativa per descobrir el món del comerç i l'alimentació de proximitat tot passant una bona estona.

Tallers en família

Horari dels tallers: 12, 13, 16.30 i 17.30 h.

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

Altres tallers

Taller del vi

Sessions a les 12, 16 i 19 h.

Taller de pintura amb tast de vi a càrrec de la Diputació de Barcelona.

Exposició del nou plat de ciutat, La Xefla

Música (Escenari)

D' 11 a 13 h i de 14 a 19 h

DJ Maria Torras

De 13 a 14 h

Concert Vermut Koko-Jean
& The Tonics

De 19 a 20.30 h

Jofre Bardagí interpreta Serrat

De 21 a 22.30 h

Concert fi de festa

*Bon
profit*



Viu la Gastroteca al màxim amb el **Passaport de La Xefla!** A més de gaudir d'una jornada plena d'activitats, podràs aconseguir marxandatge exclusiu.

Tothom que hi assisteixi podrà obtenir una *tote bag* i una cullera de fusta de La Xefla (fins a exhaurir-ne existències).

I si completes el repte del passaport (participar en 4 activitats i tastar dues xefles de l'espai de restauració) a l'estand de l'Ajuntament rebràs de regal un drap de cuina personalitzat de La Xefla!

Al llarg de la jornada hi haurà diversos estands informatius on els assistents podran obtenir més detalls sobre les activitats, projectes i col·laboracions de la Diputació de Barcelona, la Generalitat de Catalunya en el marc de **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia** i el **Barcelona Culinary Hub**.



Hi col·laboren



**Generalitat
de Catalunya**



**Diputació
Barcelona**



**BARCELONA
CULINARY
HUB**

Escuela Superior
de Gastronomía



Associació de
Gastronomia
i Turisme