



Programa d'activitats **GastroTeca**

Dissabte, 6 de juny, d'11 a 23 h, a La Farga

**Entrada
lliure** *Bon
profit*



Ajuntament de L'Hospitalet



L'Hospitalet és una ciutat que ha crescut, des del primer terç del segle passat, gràcies a la suma de cultures, tradicions i persones vingudes d'arreu. I en aquesta construcció col·lectiva, la gastronomia hi té un paper molt important: nous sabors, receptes i maneres de cuinar que s'han anat trobant, barrejant i enriquint mútuament fins a formar part de la identitat de la ciutat.

La Xefla simbolitza molt bé aquest esperit de L'Hospitalet: un plat viu, obert i en constant evolució, que troba el seu sabor únic en la barreja i la convivència.

Us convido a participar en aquesta nova edició de la Gastro-Teca, a tastar el sabor de L'Hospitalet i a gaudir d'una jornada per compartir gastronomia, convivència i orgull de ciutat. Perquè compartir taula també és compartir ciutat.

David Quirós Brito

Alcalde de L'Hospitalet



“No tenim un plat, en tenim milers. El que els fa nostres no és el seu origen, sinó la voluntat de compartir-los”.

La Xefla és el plat emblemàtic de la ciutat de L'Hospitalet. Inspirada en una paraula popular que designa un àpat festiu i compartit, La Xefla recupera la tradició de cuinar amb allò que hi ha a l'abast per reunir persones al voltant de la taula.

El projecte neix del treball conjunt entre memòria popular, història local i professionals de la gastronomia per crear una proposta culinària que representi la identitat de la ciutat. Amb l'arròs com a base i ingredients de temporada i proximitat, La Xefla simbolitza la diversitat cultural de L'Hospitalet i la seva manera d'entendre la cuina: oberta, comunitària i compartida.

La GastroTeca torna un any més per continuar reivindicant aquesta tradició gastronòmica i de ciutat amb una jornada plena d'activitats gratuïtes per a tots els públics. Durant tot el dia podreu gaudir d'espais de restauració, showcookings, tallers familiars, experiències gastronòmiques, música en directe i activitats vinculades a la cultura culinària, la sostenibilitat i el producte de proximitat.



Espai Restauració

Els restaurants participants oferiran la seva versió de La Xefla i una proposta gastronòmica pròpia:

- Can Ricard Restaurant
- Caracas 2 Cal Pepe
- Cuina 901
- El Brot de L'Hospitalet
- El Cau del Vermut
- El Grande Picalonga
- El Repartidor Escola Restaurant
- Koya Smash Burger & Bol
- La Cantonada de la Júlia
- Mediterráneo Restaurant
- Arka Delicatessen.
- L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar

Aula cuina *Showcooking*

Espai dinamitzat per la cuinera slow food Susana Aragón.

11.30 h · Alumnes de la BCN Culinary Hub

13 h · Alumnes del Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet

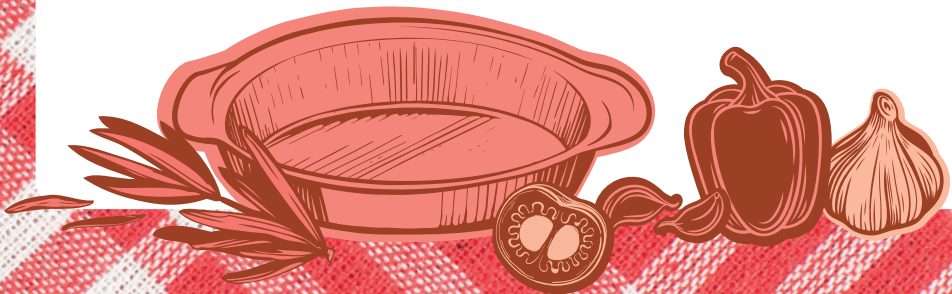
14 h · Maria Nicolau

17 h · Ada Parellada · Semproniana

18 h · Edgar Sucarrats · Sucapa

19 h · Marc Pérez i Tània Doblas · La Sosenga

20 h · Susana Aragón & Edu @bravasbarcelona





XEFLAB

Ubicat a l'estand de l'Ajuntament de L'Hospitalet, el XefLab és un espai de conversa, divulgació i experiències gastronòmiques on podreu descobrir la cultura culinària, la creativitat gastronòmica i el relat de ciutat vinculat a La Xefla.

12 h · Xerrada amb Maria Nicolau

12.45 h · Còctel dels alumnes del Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet

13.45 h · Còctel dels alumnes del Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet

15.45 h · Tast de Vins · Bodega del Centre

16.30 h · Tast de Cerveses · Newaza Beer

17.15 h · Tast de Vins · Sui Generis

18 h · Presentació GASTRO SÀVIES L'Hospitalet

18.45 h · Xerrada amb Ada Parellada

19.30 h · Tast de Vins · Uve-i Vinaters





Tallers infantils i familiars



EcoCuina

A càrrec de **BioCultura**.

Horaris dels tallers: 11.15, 12, 12.45 i 13.30 h · 15.15, 16, 16.45, 17.30, 18.15 i 19 h.

Un taller per descobrir com cuinar de manera sostenible i respectuosa amb el planeta, utilitzant aliments de temporada, de proximitat i evitant el malbaratament alimentari. Una activitat pràctica i divertida per aprendre hàbits saludables, reduir residus i fomentar el consum responsable.

Espai de joc "El Mercat"

Horari 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 paraules temàtiques —fruiteria, peixateria, carnisseria, forn, botiga de laminadures, 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.



Taller de galetes

A càrrec del **Gremi d'Hostaleria**.

Horaris dels tallers: 11, 12 i 13 h · 16 h.

Un taller de cuina infantil per aprendre a elaborar galetes de manera divertida i creativa.

Tallers d'hort urbà i plantes aromàtiques

A càrrec de **Fundesplai**.

Horaris dels tallers: 11.00-20.00 h

Activitats participatives per apropar els infants i les famílies al món de l'horta, les plantes aromàtiques i el respecte pel medi ambient.

Pintacares

Horaris dels tallers: 11:00 h a 14:00 h i de 16:00 h a 19:00 h

Taller de barrets de cuiner

Horaris dels tallers: 11:00 h a 14:00 h i de 16:00 h a 19:00 h





Altres tallers i experiències gastronòmiques

Taller virtual La Xefla

Horari: d'11 a 15 h i de 16 a 20 h.

Una experiència immersiva i interactiva per descobrir La Xefla d'una manera innovadora i divertida. Mitjançant realitat virtual, els participants podran endinsar-se en l'univers gastronòmic de La Xefla, interactuar amb ingredients, cuinar virtualment i viure una experiència vinculada a la cultura culinària i al relat de ciutat de L'Hospitalet.

Una proposta experiencial oberta a tots els públics per apropar la gastronomia, la creativitat i la tecnologia d'una manera participativa.





Pinzellades entre copes. Pinta la festa, brinda pel territori

A l'estand de la **Diputació de Barcelona** · 12 h.

Un taller participatiu de la mà de Caram Caram! per gaudir de la creativitat i de la cultura del vi. L'activitat convida els participants a descobrir la relació entre vi, cultura i territori mentre personalitzen una ampolla inspirada en l'esperit de La Xefla. Cada participant podrà crear una peça única i emportar-se un record especial de l'experiència.

* 20 persones per taller.

Menja't un record

A l'estand del **Barcelona Culinary Hub** by
Martín Berasategui · 13.30 h.

Taller experiencial i sensorial centrat en la relació entre olfacte, emoció i memòria gastronòmica.





La Xefla com a beguda

A l'estand del **Barcelona Culinary Hub** by
Martín Berasategui · 17 h.

Experiència líquida i creativitat gastronòmica centrada en l'univers de les begudes i el seu paper dins l'experiència culinària contemporània.

Cata de cervesa craft

A l'estand del **Barcelona Culinary Hub** by
Martín Berasategui · 18.30 h.

Sessió de tast per descobrir diferents varietats de cervesa craft i les seves característiques.

Taller d'oli: Els secrets de l'or líquid català

A l'estand de la **Diputació de Barcelona** · 17 i 19 h.

Un tast participatiu de la mà de Caram Caram! per descobrir el fascinant univers de l'oli d'oliva verge extra, la cultura de l'oli i el seu paper essencial dins la cuina catalana. L'activitat inclou maridatge gastronòmic dolç per experimentar com l'oli transforma i enriqueix els sabors.

* 20 persones per taller.



Música (Escenari)

D'11 a 21.30 h · DJ session

De 21.30 a 23 h · HOMBRES B (concert tribut a Hombres G)

*Entrada lliure

Exposició del nou plat de la ciutat: La Xefla

Al llarg de la jornada podreu visitar l'exposició dedicada a La Xefla, el nou plat emblemàtic de la ciutat de L'Hospitalet. Un espai per descobrir l'origen del projecte, la seva vinculació amb la història i la identitat gastronòmica de la ciutat, així com el procés creatiu que ha donat forma a aquesta proposta culinària.

Passaport de La Xefla

Viu la GastroTeca al màxim amb el Passaport de La Xefla!

Tothom que hi assisteixi podrà aconseguir marxandatge exclusiu de La Xefla fins a exhaurir existències.

I si completeu el repte del passaport —participar en una activitat i tastar dues xefles de l'espai de restauració— rebreu un obsequi especial a l'estand de l'Ajuntament de L'Hospitalet.

Assaboreix
LA XEFLA
EL PLAT TÍPIC DE
L'H

Hi col·laboren



**Diputació
Barcelona**



**BARCELONA
CULINARY
HUB**

Escuela Superior
de Gastronomía



Associació de
Gastronomia
i Turisme