

Gastronomia. Una amplia oferta de qualitat representada, entre altres, per la cuina mexicana i la mediterrànea

Collblanc y la Torrassa, un viaje por los sabores del mundo

Algunos bares y restaurantes de la zona destacan por la singularidad y calidad de sus propuestas

En los barrios de Collblanc y la Torrassa encontramos un buen número de bares y restaurantes que ofrecen singulares propuestas gastronómicas que en muchas ocasiones son referencia más allá de la misma ciudad de L'Hospitalet.

En la Torrassa, Cal Siscu (C. Doctor Martí i Julià, 82) es una bodega de más de 80 años de antigüedad. Tino Cabo, su propietario desde el 2011, lo ha convertido en una marisquería y afirma que "en esta bodega de toda la vida, con sus mesas de mármol y mostrador característico, hemos adaptado la oferta para ser un referente de la ciudad y de Barcelona".

En el barrio, donde la multiculturalidad es evidente en sus calles, Graciela de León abrió hace cinco años La Cocina de Graciela (Pasaje Xiprer, 10), donde ofrece platos de la cocina tradicional mexicana de la región de Nayarit, de donde es originaria. Según comenta "somos referencia para la comunidad mexicana que reside en L'Hospitalet y en



1. Fachada de Cal Siscu. 2. Quesos en El Cóm. 3. Plato de La Cocina de Graciela. 4. Entrada de El Racó del Cargol

Barcelona, y por extensión de toda Catalunya, y también recibimos turistas mexicanos de paso por Europa o estudiantes que residen temporalmente en Barcelona".

En Collblanc, el restaurante italiano Antichi Sapori de Angelis (Ctra. Collblanc, 48), ofrece desde 1999 una cuidada cocina mediterránea donde, además de pizza y pasta,

las carnes y pescados al estilo de Calabria lo han convertido en una referencia. "Cuidamos la calidad, los sabores y la elaboración. No somos una opción de paso, sino más bien

para celebrar una buena comida o cena con amigos o familiares", comenta Gianluca de Angelis, su copropietario.

Con 25 años de trayectoria, El Racó del Cargol (C. Doctor Martí i Julià, 54), es un restaurante de cocina mediterránea con toques actuales, según lo define Pilar Guiler, su encargada que destaca que "las carnes a la llosa y, como no, los caracoles, son las principales especialidades que atraen a nuestra fiel clientela". Pilar añade que durante los meses de otoño "colaboramos con Restaurantes Contra el Hambre, destinando un porcentaje del precio de un plato de la carta a la causa solidaria de la ONG Acción Contra el Hambre".

La llesqueria El Cóm (C. Progrés, 9-11), con sus creativas tablas de selectos embutidos, quesos, sus carnes a la brasa o platos de autor; el Bar Neme del mercado de Collblanc con sus *esmorzars de forquilla*; la hamburguesería As de Pikas (C. París, 34), con su amplia oferta de hamburguesas adaptadas a cualquier intolerancia alimentaria o tendencia gastronómica, y La Medusa de L'Hospitalet (Riera Blanca, 10), el restaurante del Hotel Madanis, conforman un variado abanico de establecimientos de Collblanc donde descubrir nuevas propuestas. ■

Activitats. Tallers de zumba, de samba i de cuina saludable per a veïns i veïnes del barri van omplir la plaça Espanyola

Cloenda de les activitats del cicle 'Gaudir millora la salut'

El 5 de juliol va tenir lloc a la plaça Espanyola l'acte de cloenda del segon cicle *Gaudir millora la salut*, impulsat per la Taula de Salut Comunitària i que ha promogut activitats físiques, tallers de cuina saludable i activitats culturals per crear vincles i trencar amb l'aïllament que pateixen moltes persones de cultures i procedències diverses.

La Taula de Salut Comunitària

és una de les línies d'actuació del Projecte d'Intervenció Comunitària Intercultural (Projecte ICI), impulsat per l'Obra Social "la Caixa" en col·laboració amb l'Ajuntament de L'Hospitalet i gestionat per l'Associació Educativa Itaca, que configura un espai de trobada de serveis professionals i entitats ciutadanes amb l'objectiu de promoure el benestar individual i col·lectiu al barri. ■



Petits i grans van compartir una tarda d'animació sota el lema 'Gaudir millora la salut'

Celebracions. Les activitats comencen el dijous 19 de juliol al matí amb jocs infantils

Exposició

La plaça Espanyola, a punt per les festes de Sant Jaume



Actuació d'un grup folklòric durant la mostra de balls de l'any passat

Mostres folklòriques d'arreu, havaneres i sardanes, balls per a totes les edats i activitats infantils, omplen el programa de les festes de Sant Jaume

Del 19 al 23 de juliol se celebren les festes de Sant Jaume organitzades un any més per la Comissió d'Actes Culturals de la Parròquia de la Mare de Déu dels Desemparats.

Josep Dalfo, president de la

Comissió, explica que "enguany el pregó, que es farà a l'Auditori de la Torrassa, anirà a càrrec de Manuel Domínguez, president del Centre d'Estudis de L'Hospitalet i que tot seguit la companyia Modus Ope-

ranti presentarà el seu espectacle *Al Dente*".

Dalfo també destaca que la mostra de balls de diumenge "és un dels actes més multitudinaris i esperats de la festa i que enguany comptarà amb la participació del Coro Rociero del Casal de la Gent Gran de la Torrassa, el Ballet Folklòric Dominicano de Orlando González, el Grupo Sundace del Ecuador i el Centro Aragonés de L'Hospitalet".

EL PROGRAMA

■ Dijous, 19 de juliol

A les 10.30h i a les 16.30h.

Jocs infantils. Plaça Espanyola
18h. Estampació de samarretes. Plaça Espanyola

20h. Pregó de les festes. Auditori de la Torrassa

20.20h. Actuació de Modus Operandi amb l'espectacle *Al Dente*. Auditori de la Torrassa

■ Divendres, 20 de juliol

19.30h. Ball per a la gent gran. Plaça Espanyola

■ Dissabte, 21 de juliol

18h. Audició i ballada de sardanes. Plaça Espanyola
22.30h. Ball per a tothom. Plaça Espanyola

■ Diumenge, 22 de juliol

18.15h. Actuacions folklòriques. Plaça Espanyola

■ Dilluns, 23 de juliol

20h. Havaneres, coca i cremat de rom. Plaça Espanyola



'Caminito' evoca el paisaje del norte de España en imágenes

El Centro Cultural Collblanc-la Torrassa acoge del 18 de julio al 20 de septiembre la exposición de fotografías *Caminito*, de Sandra García Piñero.

Se trata de un viaje fotográfico realizado a pie a lo largo del Camino de Santiago francés, entre Navarra y Galicia. La autora plasma el silencio y la armonía de los lugares observados durante 33 largas jornadas consecutivas de camino en imágenes evocadoras: infinitos campos de trigo, rebaños, amaneceres, atardeceres...

Sandra García es jefa de producción, fotógrafa y realizadora de video, y *Caminito* es su proyecto artístico más personal realizado hasta el momento. La inauguración tendrá lugar el 18 julio a las 18.30h. ■