

Restauración. Las rutas gastronómicas se celebraron en el marco de la fiesta mayor de cada barrio

Premiadas las mejores tapas de Can Serra y Pubilla Cases

Los premios se otorgaron a la tapa de mejor calidad gastronómica y a la más popular de cada ruta

El pasado mes de julio el auditorio del CCM Tecla Sala acogió la entrega de premios de las rutas gastronómicas que promueve el Ayuntamiento en colaboración con el Gremi d'Hostaleria i Alimentació de L'Hospitalet, y que tienen el objetivo de impulsar y dinamizar la restauración y la gastronomía en la ciudad. Entre los premiados estaban los ganadores de las rutas de Can Serra y de Pubilla Cases, celebradas durante las respectivas fiestas mayores.

Can Serra de Tapes

Un total de doce establecimientos del barrio tomaron parte en la octava edición de la ruta.

La tapa a la mejor calidad gastronómica –premio que ya había recibido en 2016– fue



Los ganadores de las rutas gastronómicas de Can Serra y Pubilla Cases

para El otro lado (av. Can Serra, B-53) que presentó Último samurái (bocadito de pan *bao* relleno de brotes de lechuga y pollo marinado en chile dulce y rebozado al estilo japonés con salsa *sriracha* casera). “Llevamos seis años participando en la ruta y la valoración es posi-

tiva”, explicó Montse Márquez, responsable del local, que añadió: “Gracias a la ruta hemos atraído clientes que vuelven con cierta frecuencia”.

La tapa de Cafés Caracas (c. Faus, 20), a base de pan de pimientos del piquillo, morcilla con manzana caramelizada,

crema de queso y tomate rebozado, fue escogida como la más popular. Pilar Diago, propietaria del establecimiento, explicó que “procuramos proponer una tapa que salga de lo tradicional”. En el año 2017 también ganaron uno de los premios de la ruta y Diago

destacó que “es una iniciativa muy buena que nos satisface y a la gente le gusta”.

Pubilla Cases de Tapes

Fueron 12 los establecimientos que participaron en la octava ruta de tapas del barrio. En su primera participación, El Gastrobar Punta Sal BCN (c. Ibèria, 29), regentado por Tito Luján, elaboró un escabeche de atún sobre causa con quinoa que fue considerada la tapa de mejor calidad. “Es una buena iniciativa para que los restauradores pongamos más interés e innovemos”, declaró Luján, que aseguró que “queremos crecer con nuevas propuestas y ya estoy pensando qué preparar para el 2020”.

Por su parte, el Bar Granja Marín (av. Severo Ochoa, 45), premiado en otras ocasiones, elaboró la tapa más popular con una carne glaseada con crujiente. Carmen Marín, su propietaria, declaró que “participamos en la ruta casi desde sus inicios; es una buena iniciativa y nos va muy bien”. ■

Actividades. Los aficionados podrán probar motos y conocer las novedades en customización

Llega L'HRoute a la plaza de la Carpa

Tras el éxito de la primera concentración motera celebrada en noviembre de 2018 y que reunió más de 300 motos, la Concejalía del Distrito V, en colaboración con Ace Café Barcelona y el club Gunfigthers, la L'HRoute, impulsa la II Concentración Motera de L'Hospitalet que tendrá lugar el 6 de octubre en la plaza de la Carpa, en

Can Serra. De 10 a 18h habrá actuaciones musicales, chiringuitos de degustación y feria motera donde se podrán probar motos de diferentes marcas, conocer las novedades en customización y neumáticos, y también arreglarse la barba o el pelo en el stand barbería.

Actuarán el grupo de *swing* Chino & The Big Bet (11h), los

rockeros Crazy Rockets (14h) y la SAM Blues Band (16h). A las 12.30h se iniciará un recorrido por las calles de la ciudad con parada en el Ace Café Barcelona y retorno a la plaza de la Carpa, donde a las 13.30h se entregarán los Premios L'HRoute otorgados por el Ayuntamiento a la moto más atractiva y a la más antigua. ■



Primera concentración motera de L'H celebrada en 2018

Educació. L'alumnat fa voluntariat a esports, llars d'avis i escoles del barri

Aprenentatge i servei a Can Serra

En els darrers cursos, estudiants de l'escola d'adults de Can Serra han pogut participar en tres projectes d'ApS

El Centre de Formació d'Adults de Can Serra duu a terme, a més dels ensenyaments propis del centre, projectes d'Aprenentatge i Servei (ApS) que, emmarcats en el Pla Educatiu d'Entorn (PEE) de l'Ajuntament, contribueixen a la formació de l'alumnat, a la cohesió dels grups d'estudiants i a la integració al centre i al barri.

Un d'aquests projectes és *El barri camina*, que es fa en col·laboració amb l'Esplai Can Serra i la residència de gent gran Francisco Padilla. Està adreçat a qualsevol alumne del centre: primer reben formació sobre voluntariat i després fan de voluntaris a l'esplai o a la llar. "És el primer projecte ApS que vam engegar, seria el curs 2011/12. A més de desenvolupar habilitats socials i comunicatives, els alumnes po-



Estudiants del CFA Can Serra al parc de les Planes

den afegir una nova experiència al currículum", explica Carme Mestres, directora del centre.

Per la seva banda, ja fa anys que els alumnes de primer de Graduat en Educació Secundària (GES), participen en el projecte *Coneguem el parc de les Planes* en col·laboració amb l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB). Tècnics de l'AMB formen els alumnes que després fan d'educadors ambientals a escoles de primària i a la llar

d'avis. Un tercer projecte que es va dur a terme en col·laboració amb la Fundació Arranz Bravo i l'artista Pere Llobera és *Art als murs*. Mestres recorda que "va ser el curs 2014/15, Llobera va impartir classes d'art al centre amb el propòsit de dissenyar un mural col·lectiu que després van pintar en un dels murs exteriors del centre amb el lema *Aspiracions més altes*.

Can Serra és l'única escola d'adults de la ciutat que forma

part de la Xarxa de Centres Educatius d'ApS de Catalunya. "La valoració és molt positiva i voldriem ampliar-ho a altres cursos. Per exemple, els alumnes que a 1r de GES han fet ApS, ho troben a faltar a 2n", explica Mestres, que afegeix que "volem crear nous projectes amb altres entitats, com ara una ruta històrica per la ciutat o construir un jardí al pati de l'escola i mantenir-lo entre alumnes i voluntaris". ■

L'AGENDA

Cinema familiar

Cicle sobre la relació de persones amb l'entorn natural: projecció de *iLiberad a Willy!* (1993), de Simon Wincer.

11 d'octubre, 18h. Entrada lliure
Biblioteca la Bòbila
Plaça de la Bòbila, 1
www.bibliotequeslh.cat



Exposició de fotografia

Diversitat cultural al Brasil, amb fotografies de Marina Moreira i Vera Àguia.

Fins al 29 de setembre. Entrada lliure
Centre Cultural la Bòbila
Plaça de la Bòbila, 1
www.labobila.cat

Mostra d'edicions limitades

Montana Colors presenta *De l'eina per pintar a l'objecte per col·leccionar*.

Fins al 29 de setembre. Entrada lliure
Centre Cultural la Bòbila
Plaça de la Bòbila, 1
www.labobila.cat