

## vINE aL xiRiNGuiTo (del pont de les mores)



activitats juliol 2011

### **diumenge 10 de juliol**

---

18:30 CONTES AL PARC

amb na TXERIMEI L'ACORDIONISTA

### **dissabte 16 de juliol**

---

17:00 TALLER DE FER GELATS

amb la experta... BAHAR

20:00 SUPERHEROI SUPERFÈLIX!!

amb en FÈLIX EL CLOWN

### **diumenge 17 de juliol**

---

18:30 PERÒ, ON ESTÀ QUE NO HO VEIG?

amb la PALLASSA FLIPA

### **dijous 21 de juliol**

---

21:30 CINE A LA FRESCA

LAS ESTRELLAS DE LA LINEA. Un equip de futbol de dones se'n va de gira. Un parèntesis a la seva vida de prostitutes a Ciutat de Guatemala

### **dissabte 23 de juliol**

---

20:00 MÚSICA EN VIU

amb les NOIES MANERA

### **diumenge 24 de juliol**

---

18:00 CONTES AL PARC

amb en QUIM EL CONTISTA

### **dijous 28 de juliol**

---

21:30 CINE A LA FRESCA.

MACHUCA. L'història de tres amics al començament de la dictadura a Xile al 1973

### **dissabte 30 de juliol**

---

al vespre MÚSICA EN VIU

amb en MICHELE

### **diumenge 31 de juliol**

---

18:30 IOGA PER A LA FAMÍLIA

amb la professora TURA PUNTÍ

---

★ Tots els dijous al vespre Consultes de  
TAROT al Capvexpre, amb la tarològa  
PLUMA

## vINE aL xiRiNGuiTo (del pont de les mores)



activitats juliol 2011

### **diumenge 10 de juliol**

---

18:30 CONTES AL PARC

amb na TXERIMEI L'ACORDIONISTA

### **dissabte 16 de juliol**

---

17:00 TALLER DE FER GELATS

amb la experta... BAHAR

20:00 SUPERHEROI SUPERFÈLIX!!

amb en FÈLIX EL CLOWN

### **diumenge 17 de juliol**

---

18:30 PERÒ, ON ESTÀ QUE NO HO VEIG?

amb la PALLASSA FLIPA

### **dijous 21 de juliol**

---

21:00 CINE A LA FRESCA

LAS ESTRELLAS DE LA LINEA. Un equip de futbol de dones se'n va de gira. Un parèntesis a la seva vida com a prostitutes a Ciutat de Guatemala

### **dissabte 23 de juliol**

---

20:00 MÚSICA EN VIU

amb les NOIES MANERA

### **diumenge 24 de juliol**

---

18:00 CONTES AL PARC

amb en QUIM EL CONTISTA

### **dijous 28 de juliol**

---

21:30 CINE A LA FRESCA.

MACHUCA. L'història de tres amics al començament de la dictadura a Xile al 1973

### **dissabte 30 de juliol**

---

al vespre MÚSICA EN VIU

amb en MICHELE

### **diumenge 31 de juliol**

---

18:30 IOGA PER A LA FAMÍLIA

amb la professora TURA PUNTÍ

---

★ Tots els dijous al vespre Consultes de  
TAROT al Capvexpre, amb la tarològa  
PLUMA

Cada cop que comprem en el supermercat del barri o en qualsevol altre centre comercial establim relacions comercials amb la resta del món. És important ser conscients que en cada un dels nostres actes de consum estem rebutjant, fomentant o recolzant la manera com aquests aliments han estat produïts.

El **Consum Responsable** és aquell que demana estar informat sobre les condicions (laborals, ecològiques i socials) sota les quals han estat elaborats els productes, contestant a múltiples preguntes sobre ells:

*Necessito de veritat aquest producte? Per què el vull?*

*Qui els ha produït? A quina empresa li estic donant els meus diners?*

*A quin lloc i en quines circumstàncies s'han produït?*

*La producció ha estat respectuosa amb el medi ambient?*

*I amb la salut dels productors/es?*

*S'han respectat els drets sindicals?*

*Estem segurs/es que no hi ha hagut discriminació amb els treballadors per raons ètniques o culturals?*

*Sabem quants intermediaris hi ha?*

*Quina qualitat té el producte? És segur per la salut del consumidor/a?*

*Coneixem els costos reals de producció?*

Doncs en el **Xiringuito del Pont de les Mores** volem incidir en aquestes qüestions i més, creant un espai de reflexió i de foment de la visió crítica a partir de l'acte quotidià del menjar.

***Et suggerim un consum local, ecològic i de temporada.***

*Treballem amb la pagesia propera, veritable gestora del nostre territori, que ens ofereix productes de qualitat a la vora de casa. Al mateix temps reforcem l'economia local basada en un món rural viu, des de l'acte quotidià del menjar .*

*Tant al plat com al got trobaràs aliments saludables. Tenim aliments ecològics que creixen allunyats de productes químics contaminants. Aliments produïts " com abans", a través d'una cultura pagesa de tota la vida, anterior al procés d'industrialització. Aliments produïts i elaborats acord amb els cicles naturals de la terra.*

T'oferim una carta diferenciada per cada estació de l'any i en consonància amb els ritmes de la natura i , en definitiva, considerant-nos a nosaltres mateixos i al nostre consum una part més de la natura que ens envolta.

Cada cop que comprem en el supermercat del barri o en qualsevol altre centre comercial establim relacions comercials amb la resta del món. És important ser conscients que en cada un dels nostres actes de consum estem rebutjant, fomentant o recolzant la manera com aquests aliments han estat produïts.

El **Consum Responsable** és aquell que demana estar informat sobre les condicions (laborals, ecològiques i socials) sota les quals han estat elaborats els productes, contestant a múltiples preguntes sobre ells:

*Necessito de veritat aquest producte? Per què el vull?*

*Qui els ha produït? A quina empresa li estic donant els meus diners?*

*A quin lloc i en quines circumstàncies s'han produït?*

*La producció ha estat respectuosa amb el medi ambient?*

*I amb la salut dels productors/es?*

*S'han respectat els drets sindicals?*

*Estem segurs/es que no hi ha hagut discriminació amb els treballadors per raons ètniques o culturals?*

*Sabem quants intermediaris hi ha?*

*Quina qualitat té el producte? És segur per la salut del consumidor/a?*

*Coneixem els costos reals de producció?*

Doncs en el **Xiringuito del Pont de les Mores** volem incidir en aquestes qüestions i més, creant un espai de reflexió i de foment de la visió crítica a partir de l'acte quotidià del menjar.

***Et suggerim un consum local, ecològic i de temporada.***

*Treballem amb la pagesia propera, veritable gestora del nostre territori, que ens ofereix productes de qualitat a la vora de casa. Al mateix temps reforcem l'economia local basada en un món rural viu, des de l'acte quotidià del menjar .*

*Tant al plat com al got trobaràs aliments saludables. Tenim aliments ecològics que creixen allunyats de productes químics contaminants. Aliments produïts " com abans", a través d'una cultura pagesa de tota la vida, anterior al procés d'industrialització. Aliments produïts i elaborats acord amb els cicles naturals de la terra.*

T'oferim una carta diferenciada per cada estació de l'any i en consonància amb els ritmes de la natura i , en definitiva, considerant-nos a nosaltres mateixos i al nostre consum una part més de la natura que ens envolta.