



HOMENAJE A LOS MAYORES

Dentro de los diversos actos de celebración del 150 aniversario de la compañía, la dirección de Aigües de Barcelona ha querido homenajear a los ex trabajadores y jubilados.

Con una asistencia de unas aproximadamente 800 personas entre ex trabajadores, jubilados y familiares hemos celebrado en una sala del Auditori de Barcelona los 150 años de existencia de Aguas de Barcelona.

Nos dio la bienvenida en nombre de la Empresa el Director General Sr. Escudero. A continuación habló nuestra querida compañera, en calidad de Presidenta del Comité Intercentros, Sra. Eva Ferruz.

También subieron al estrado varios compañeros para explicar el día a día de su cometido en su puesto de trabajo. Y entre explicaciones y anécdotas nos hicieron pasar un rato agradable y de recuerdos.

Lo mismo hizo la dirección al homenajear a las dos personas más "mayores" en la actualidad, la Sra. Mercedes Bergua y el Sr. Jaume Mir.

Y terminó el acto institucional con unas palabras del Presidente Sr. Simón, agradeciendo a todos los asistentes y a los que no pudieron venir el trabajo que realizamos durante nuestra etapa de activos.

Luego se paso a la sala conjunta y mientras teníamos la satisfacción de reencontrarnos con antiguos compañeros y compañeras y recordar momentos compartidos, nos sirvieron un refrigerio, despidiéndonos con un obsequio en recuerdo de este día.



El director Sr. Escudero junto con Eva Ferruz y otros asistentes.



Las dos personas con más antigüedad de entre los presentes, la Sra. Mercedes Bergua y el Sr. Jaume Mir, que recibieron un obsequio de manos del Presidente de la compañía como recuerdo de la velada.



Foto de familia

SOPAR DE NADAL

DIVENDRES 15 DESEMBRE



Com cada any ens agrada celebrar aquestes festes amb tots vosaltres. Esperem que us animeu a venir al sopar de Nadal que organitzem en el **Restaurant CASA DE LOS NAVARROS**. Hi haurà sopar, ball i barra lliure.



POSTRE

Pastís de la casa

Copa de cava brut del Penedès
Cafès o infusions

BEGUDES

Aigües minerals
Vi D.O. Navarra *Señorío de Ayanz* (negre o rosat)

INCLOU BALL I BARRA LLIURE

- **RESERVES:** de 10 a 13 hores dies laborables al telèfon 93 351 38 39

En el moment de trucar per reservar caldrà escollir el segon plat.

Preu afiliats i acompanyants.....25 €

Preu altres.....50 €

ENTRANTS

Xips de sabors
Cabdells de Tudela amb vinagreta de verdures
Puntes d'espàrrecs de Navarra amb maionesa de piquillo
Pa de llenya amb tomàquet
Pernil Ibèric
Calamars a l'andalusa
Xistorra d'Arbizu (Navarra)
Pebrots del piquillo farcits de bacallà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Ternasco al forn estil navarrès amb patates panadera
o
Morro de bacallà a la biscaïna amb patata anglesa



Pg. Maragall, 375
BUS: 19 i 45
Metro: Horta o Vilapicina



LOTERIA DE NADAL

47.533

Les participacions al preu de 5€ ja estan a la venda.

Es juga 4€ de loteria i 1€ pel sorteig d'una panera composta per:

1 TABLET DE 9"
1 PERNIL IBÈRIC DE GLA
6 AMPOLLES DE CAVA BRUT NATURE



PRENADAL 2017

DOMINGO DIA 17 DE DICIEMBRE

MERCADO DE NAVIDAD Y FERIA DE CAPONES DE VALLS

SALIDA DE BARCELONA a las 8.00 h. Passeig Sant Joan-Valencia y de CORNELLA a las 8.25 h. Central Cornellá, con dirección a Valls, donde nos espera el desayuno en "Casa Paco"

*Pan con tomate y embutidos varios
agua, vino y café*

Tras éste realizaremos una visita a la ciudad de Valls, donde este fin de semana se celebra el MERCADO DE NAVIDAD Y FERIA DE CAPONES que se realiza en el campo de Tarragona. En este mercado hay una variadísima oferta de aves de corral vivas de pagés, figuras de belén, vinos, cavas, miel, decoración etc. que dan ambiente y animación a las calles de Valls.

Después comeremos en el restaurante El Álamo con el siguiente menú:

*Escudella de Navidad con pelota
Corona de langostinos con ensaladilla
Pavo a la catalana
Crema catalana
Pan, agua, vino, y copa de cava
Café con gotas, Turrones y Polvorones
Sobremesa con baile y visita del PAPA NÖEL.*



Regreso a los lugares de origen a una hora prudencial



- **RESERVAS:** de 10 a 13 horas días laborables.
Telf. 93 351 38 39
Precio afiliados y cónyuge..... 34 €
Precio Ajenos.....44 €
- **INGRESOS:** La Caixa, ES 69.2100.3235.3822.00282372
(Al efectuar el ingreso indicar nombre y apellidos)

LOTE de NAVIDAD 2017

La Comisión de Asuntos Sociales informa del contenido del lote 2017.



Lote Clásico

- 1 Jamón Delantero Ibérico de Jabugo FLOR SIERRA JABUGO - Peso aprox. 5 Kg.
- 5 Botellas Cava PARXET - Brut Reserva Vintage
- 2 Botellas Vino Rioja GRAN ALBINA tinto - Reserva 2011 - Cosecha Excelente
- 2 Botellas Vino blanco JUVÉ Y CAMPS Ermita d'Espiells
- 1 Botella Vermut YZAGUIRRE Reserva Rojo 1 l.
- 1 Botella Whisky Escocés de Malta KNOCKANDO - Reserva 12 años
- 1 Turrón PICÓ Alicante suprema 300 G. RILSAN
- 1 Turrón PICÓ Jijona suprema 300 G. RILSAN
- 1 Turrón Yema Tostada Suprema PICÓ - Serie artesana 300 g.
- 1 Turrón Chocolate con almendras Suprema PICÓ - Serie artesana 300 g.
- 1 Estuche de Barquillos artesanos Gigantes RIFACLI PREMIUM - 100 g.
- 1 Frasco Bloc de Foie Gras de Pato LÉOPAU - Conserva artesanal de Francia - 90 g.
- 1 Lata de Aceitunas Rellenas LA FRAGATA 350 g
- 1 Pieza Caña de Lomo Ibérico de Bellota IZQUIERDO - Peso aprox. 500 g.
- 1 Queso Curado de Oveja HACIENDA ZORITA - Medalla Oro Peso aprox. 1 Kg.
- 1 Frasco Crema de Morcilla de Burgos LA RIBERA GOURMET - 120 g.
- 1 Frasco Paté de Alcachofa COQUET
- 1 Pack maridaje para Foie y Queso CASA PRISCA. 3 Confituras de arándanos, higos y manzana con reducción de balsámico y Oporto
- 1 Frasco filetes de anchoa de L'Escala en aceite de oliva

Lote Alternativo (con menos alcohol)

- 1 Jamón Delantero Ibérico de Jabugo FLOR SIERRA JABUGO - Peso aprox. 5 Kg.
- 2 botellas Cava PARXET - Brut Reserva Vintage
- 2 botellas Vino Rioja GRAN ALBINA tinto - Reserva 2011 - Cosecha Excelente
- 2 botellas Vino blanco JUVÉ Y CAMPS Ermita d'Espiells
- 1 botella Vermut YZAGUIRRE Reserva Rojo 1 l.
- 1 Turrón PICÓ Alicante suprema 300 G. RILSAN
- 1 Turrón PICÓ Jijona suprema 300 G. RILSAN
- 1 Turrón Yema Tostada Suprema PICÓ - Serie artesana 300 g.
- 1 Turrón Chocolate con almendras Suprema PICÓ - Serie artesana 300 g.
- 1 Estuche de Barquillos artesanos Gigantes RIFACLI PREMIUM - 100 g.
- 1 Estuche de Bombones LINDT LINDOR - 200 g
- 1 Estuche de galletas artesanas de Camprodón BIRBA - 150 g.
- 1 Frasco Bloc de Foie Gras de Pato LÉOPAU - Conserva artesanal de Francia - 90 g.
- 1 Frasco Lomos Bonito del Cantábrico en aceite de oliva Hijos de J. Serrats - 227 g.
- 1 Lata de Aceitunas Rellenas LA FRAGATA 350 g
- 1 Pieza Salchichón Artesano LA RESERVA DE CAULA - Peso aprox. 500 g.
- 1 Pieza Chorizo Cular Ibérico de Bellota IZQUIERDO Salamanca - Peso aprox. 425 g.
- 1 Pieza Caña de Lomo Ibérico de Bellota IZQUIERDO - Peso aprox. 500 g.
- 1 Queso Curado de Oveja HACIENDA ZORITA - Medalla Oro Peso aprox. 1 Kg.
- 1 Frasco de Lomos de Salmón Ahumado en Aceite de Oliva MONTFLORIT - 200 g.
- 1 Frasco Paté de Alcachofa COQUET
- 1 Frasco Crema de Morcilla de Burgos LA RIBERA GOURMET - 120 g.
- 1 Pack maridaje para Foie y Queso CASA PRISCA. 3 Confituras de arándanos, higos y manzana con reducción de balsámico y Oporto
- 1 Estuche de Tejas Artesanas de almendra CASA ECEIZA - 125 g.
- 1 Frasco filetes de anchoa de L'Escala en aceite de oliva
- 1 Estuche de Almendras cubiertas de Chocolate CUDIÉ - 80 g.