



80 centres educatius de la ciutat mostren les seves reflexions sobre l'alimentació sostenible en uns pòsters treballats pels infants que s'exposaran a l'Ajuntament

- “Ara, aquí les escoles per l'alimentació sostenible” presenta en 178 pòsters les reflexions realitzades sobre l'alimentació sostenible per l'alumnat participant en el projecte. Els pòsters es podran veure al vestíbul de l'Ajuntament del 16 al 22 de desembre i en el catàleg digital
- El projecte, impulsat dins de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, s'ha promogut des del Consorci d'Educació i l'Ajuntament, amb la col·laboració d'Escoles + Sostenibles, i hi han participat més de 2.500 alumnes d'infantil, primària, secundària, postobligatoris i educació especial
- L'escola és un dels àmbits en què des de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible s'ha treballat amb més prioritat. D'altres iniciatives que s'han dut a terme són projectes enfocats en el reequilibri dels menús escolars i capacitació de la comunitat educativa; en la introducció de l'alimentació sostenible al programa pedagògic; activitats realitzades en sis museus de la ciutat o amb els mercats municipals

Barcelona, 10 de desembre de 2021

Barcelona és aquest 2021 la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible (CMAS) i entre les moltes activitats que es duen a terme durant tot l'any trobem el projecte “Ara, aquí les escoles per l'alimentació sostenible”, una iniciativa conjunta del Consorci d'Educació de Barcelona i l'Ajuntament, amb la col·laboració d'Escoles + Sostenibles, que s'ha desenvolupat en un total de 80 centres educatius de la ciutat. Els alumnes participants han creat un total de 178 pòsters i es poden veure exposats al vestíbul de l'Ajuntament del 16 al 22 de desembre i també en el catàleg digital de l'exposició.

Aquest divendres, coincidint amb el Dia dels Drets Humans, s'ha presentat a les Cotxeres de Sants (C/ de Sants 79) el conjunt de pòsters que han realitzat tots els centres educatius participants, públics i concertats. En l'acte de presentació dels pòsters han participat el



conseller d'Educació i president del Consorci d'Educació, Josep González-Cambray, i el regidor d'Educació de l'Ajuntament de Barcelona, Pau González.

A més de poder veure els treballs realitzats pels centres educatius, els assistents han pogut gaudir del Cor Crescendo i el Cor Teensoul de la l'Escola Municipal de Música Eixample - Joan Manel Serrat de l'Eixample, que han interpretat tres peces de la cantanta "Embollic de tardor" musicades per Albert Guinovart i escrites per la xef Ada Parellada, dirigits pel professor Albert Santiago i acompanyats al piano pel mateix Albert Guinovart, que tracten sobre el malbaratament alimentari.

Aquesta proposta forma part d'un projecte més ampli, que parteix de la voluntat d'apropar els processos creatius de compositors catalans a l'alumnat. El primer fruit va ser l'estrena de l'obra "*Amanida primavera*" (2018), basada en una recepta, apta per a infants que pateixen PKU (malaltia minoritària), de Jaume Biarnés, i llibret i música d'Alberto García Demestres. Aquesta primera experiència va obrir un camí cap a la creació d'un "*Menú musical*" amb clara vocació social, una obra formada per quatre moviments, un per a cada estació de l'any, amb quatre xefs i quatre compositors:

- "Amanida Primavera", recepta de Jaume Biarnés, llibret i música d'Albert Garcia-Demestres
- "Beguda d'Estiu", recepta de Carme Rusalleda, llibret de Jaume Biarnés i música de Joan Albert Amargós
- "Embollic de Tardor", recepta i llibret d'Ada Parellada, música d'Albert Guinovart
- "Soufflé d'Hivern", recepta de Jordi Roca, llibret de Marcel Clement i música de Salvador Brotons

El segon dels plats es va presentar a finals de 2019: "*Embollic de tardor*", a partir d'una recepta de "reaprofitament" d'Ada Parellada i música d'Albert Guinovart.

La pandèmia ha fet endarrerir el calendari previst per a la presentació dels altres dos plats que conformen aquest "Menú musical". Així doncs, l'estrena del "Soufflé d'Hivern", basada en una recepta apta per a celíacs i intolerants a la lactosa, està prevista el 22 de febrer de 2022 al Mercat de les Flors. I la beguda d'estiu s'estrenarà al juny del 2022. Aquest darrer moviment estarà dedicat a la gent gran, que sovint pateixen deshidratació durant aquesta època de l'any.

Cada recepta implica agrupacions instrumentals i corals diferents de l'escola: orquestra de corda, banda, big band, cors. A més, les receptes es cuinen en directe durant la interpretació de les obres i en les dues presentacions que s'han realitzat, s'ha fet un tast de la recepta, elaborada per famílies del centre, amb el suport dels xefs i els seus equips.

El recinte de les cotxeres de Sants ha presentat una ambientació vegetal, una proposta del grup d'alumnes de l'Escola Viver del Castell de Sant Foix que han realitzat seguint criteris de sostenibilitat i proximitat.

Durant l'acte també s'ha projectat un vídeo que ha mostrat els diferents projectes que s'estan realitzant als centres educatius sobre l'alimentació sostenible impulsats per l'Ajuntament, amb propostes educatives i recursos creats amb la col·laboració del Consorci



d'Educació i d'Escoles + Sostenibles, de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), l'Associació de Mestres Rosa Sensat, així com de diversos museus de la ciutat.

Aquest acte tanca el programa d'esdeveniments de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible del 2021 en què s'han organitzat centenars d'activitats i esdeveniments amb la participació de milers de persones, i diversos actors econòmics i entitats. Cal dir que en el 2022 veuran la llum altres projectes que s'han ideat durant el 2021 i continuaran així les diferents estratègies posades en marxa durant la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible.

“Ara, aquí les escoles per l'alimentació sostenible” i d'altres projectes educatius dins de la CMAS

El projecte “Ara, aquí les escoles per l'alimentació sostenible” ha comptat amb la participació de 80 centres educatius dels 10 districtes de la ciutat. Han estat 2.517 alumnes d'educació infantil, primària, secundària, postobligatoris i educació especial, els que han donat resposta a la crida per participar en el debat sobre el sistema alimentari i han dissenyat un pòster visualment atractiu i amb valor comunicatiu. En total s'han creat 178.

L'objectiu ha estat que l'alumnat plasmés les seves reflexions fruit del procés d'aprenentatge fet en els diferents projectes educatius impulsats, i comunicar aspectes relacionats amb l'alimentació que posin en valor la salut, la sostenibilitat i la justícia global. Amb la voluntat de promoure el canvi cultural necessari per a la transformació del sistema alimentari, i conscients del paper clau de l'educació i per tant l'àmbit escolar, el món escolar és un dels àmbits prioritaris d'acció dels projectes de les iniciatives impulsades des de l'Ajuntament en col·laboració amb el Consorci d'Educació, la xarxa d'Escoles + Sostenibles i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Les principals accions han estat les centrades en la transformació dels menjadors escolars amb el programa de l'Agència de Salut Pública de Barcelona “Menjadors més sans i sostenibles” per una banda, i totes les activitats educatives de formació de professorat, la promoció d'intercanvi d'experiències i l'elaboració de materials educatius com una guia pedagògica sobre alimentació sostenible. En el marc de la microxarxa d'Escoles + Sostenibles, s'ha engegat el projecte "Alimenta't amb seny" perquè l'alumnat reflexioni en el centre educatiu sobre el model actual de sistema alimentari, l'oportunitat de millores en els menús, el coneixement d'alternatives, el valor de la pagesia i/o la importància d'un consum conscient d'aliments, entre altres. Tot plegat farà de la comunitat un col·lectiu més crític i responsable. S'ha experimentat en fase pilot amb 11 centres el curs passat i que ara s'espera ampliar. I també la “Maleta de l'Alimentació Sostenible” del Servei de documentació d'educació ambiental (SDEA) que inclou un ampli ventall de recursos pedagògics per iniciar o complementar un treball de descoberta o investigació a l'aula o en altres espais educatius.

Aquest darrer trimestre de 2021 s'han intensificat les activitats arreu de la ciutat, com per exemple les que s'han dut a terme a diferents museus centrant-se en l'alimentació sostenible i en el respecte al medi ambient. La Fundació Miró, la Fundació Antoni Tàpies, el Museu del Disseny, el Museu Nacional d'Art de Catalunya, el Museu Picasso, i el Museu de



Ciències Naturals han posat les seves col·leccions a disposició de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible i han dissenyat un total de deu activitats pedagògiques adreçades a escoles, instituts, i centres d'educació especial, públics i concertats, per reflexionar i aprendre sobre el sistema alimentari. Són deu propostes ben diferents a les quals s'han inscrit més de 60 centres, el que representa uns 3.000 alumnes d'escoles i d'instituts de la ciutat.

Tots els projectes educatius que s'han impulsat s'han dissenyat amb la voluntat que perdurin més enllà de la celebració de la Capitalitat de l'alimentació sostenible, per tal d'incloure el debat sobre el sistema alimentari en la programació educativa del màxim nombre de centres escolars. Com a acompanyament a cada una de les activitats s'han creat un total de 12 "Maletes de llibres" (que sumen un total de 575 volums) per la Capitalitat de l'Alimentació Sostenible. Uns recursos pedagògics que perduraran i restaran a disposició dels centres educatius un cop passada aquesta efemèride. L'objectiu és suggerir la conversa amb els infants d'educació infantil i primària, des de la vessant literària i artística, per enllaçar amb el món real des de la ficció i a l'inrevés, per parlar d'un tema de justícia social des de la realitat tenint referents literaris.

Barcelona 2021: Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible

La Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible és una palanca per impulsar una transició alimentària cap a la sostenibilitat. Així es vol aconseguir enfortir les economies locals sostenibles i millorar la salut de les persones i el conjunt del planeta.

Durant tot l'any s'han desenvolupat centenars de projectes i polítiques de foment de l'alimentació sostenible. Del 19 al 21 d'octubre, Barcelona ha estat la seu del 7^è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, en què el tema central ha girat entorn al nexa entre l'alimentació i l'emergència climàtica i garantir el dret a l'alimentació per a tothom ara i en el futur.

Tot per aconseguir sensibilitzar envers 4 objectius: impulsar dietes més sostenibles i saludables; generar més oportunitats de proximitat en el sector alimentari; combatre l'emergència climàtica; i generar resiliència entre les desigualtats socials i els riscos laborals.

Catàleg de pòsters "*Ara, aquí les escoles per l'alimentació sostenible*"

