

# A Taula! Cicle de Cultura i Gastronomia

CENTRE CÍVIC EL SORTIDOR

25 d'octubre de 2021

---



## L'alimentació com a eina de transformació social

Explorar l'alimentació en totes les seves dimensions

Compartir recursos per empoderar la ciutadania en els seus hàbits i pràctiques relacionades amb el menjar

La cuina com a espai de trobada i de cures



# 01

## Objectius

- Adquirir consciència de l'impacte ambiental i social de la nostra alimentació
- Conèixer la constel·lació de projectes i iniciatives d'alimentació responsable del territori
- Escurçar distàncies entre el veïnat i les treballadores del sector primari
- Recuperar els coneixements tradicionals vinculats al patrimoni alimentari

# 02

## Línies de treball

Activisme gastronòmic: justícia social i justícia climàtica

Bons hàbits: salut i benestar

Cuinant vincles: perspectiva intercultural

Història a taula: perspectiva històrica

Plats forts: formes d'expressió artística

La perspectiva de gènere és transversal a tot el projecte

# 03

## **2021 – Barcelona Capital Mundial de l’Alimentació Sostenible**

Elaboració d’un marc teòric / guió per a la Xarxa de Centres Cívics de Barcelona

Aportació d’activitats de la programació cultural del centre al programa d’activitats de la Capital Mundial de l’Alimentació Sostenible des del setembre de 2020

Participació en la programació conjunta de la Xarxa de Centres Cívics de Barcelona durant l’octubre de 2021 i especialment durant la Setmana Ciutadana



## 2021 – Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible

**El Poble-sec en peu de joc:** investigació col·laborativa per explorar el potencial lúdic d'una alimentació sostenible.

L'Hort de la Font Trobada

El Mercat de la Terra – Slow Food

Muntanya de Montjuïc

Cuina d'aprofitament – SomlaClau i Les Espigadores

Promoure la transició ecosocial i la resiliència urbana a través del joc.







## 2021 – Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible

Biodiversitat: formes de vida que conviuen amb nosaltres i que estan estretament relacionades amb qüestions com la seguretat alimentària, l'accés a aigua neta o l'emergència climàtica

Biodiversitat marina. Visita a la Llotja de Barcelona – El Peix al Plat

Biodiversitat cultivada. Visita al Parc Agrari del Baix Llobregat – Fundació Espigoladors

Biodiversitat domèstica. Taller de ferments a la plaça - Cuchara





## 2021 – Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible

La gourmetització dels barris: com podem transformar el sistema alimentari des del barri per avançar cap a la resiliència urbana

FESSS: Mapatge col·laboratiu dels hàbits alimentaris al Poble-sec – Cooperativa Raons  
Salvem els rètols! Una defensa visceral del mercat de barri – Mancebía Postigo  
Lobster soup – DocsBarcelona  
Una conversa sobre el menjar i la ciutat – Grup de recerca Habitar UPC  
Paisatges alimentaris del Poble-sec – Museu Etnològic i de les Cultures del Món

La política sexual de la carne – La Raposa  
La garrofa: la xocolata mediterrània – Fundació Joan Miró





# 03

## Reptes per al 2022

Recuperar les col·laboracions amb agents del territori:

Calçotada popular – Castellers del Poble-sec

Escola A Taula! – Escoles públiques del barri

L'Hort del Sortidor – Casal de la Gent Gran

Facilitar l'accés a la cuina al veïnat del barri, tant per participar d'activitats organitzades del centre com per desenvolupar projectes propis.

Potenciar la participació de les entitats del Poble-sec en la programació cultural

**Gràcies per la vostra atenció!**

<https://ajuntament.barcelona.cat/ccivics/elsortidor>



**Ajuntament  
de Barcelona**