

LES CUINES AMB PROJECTE COMUNITARI - TALLER DE MALBARATAMENT I INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES



Relatoria

Centre Cívic i Espai de Gent Gran Baró de Viver (Baró de Viver)

Dimarts, 26 de març de 2019

De 16:30 a 20:30h

Coproductores: Sobres Mestres i Elena Matencio (Centre Cívic Baró de Viver). Amb el suport teòric de Marta Llobet, Equip de Recerca sobre l'alimentació en contextos vulnerables (Escola de Treball Social, Universitat de Barcelona).



[barcelona.cat/acciocomunitaria/energies_comunitaries]

TW - @ComunitariesBCN

FB - @energiescomunitaries

Dades de participació

Persones assistents: 42

Majoritàriament ha estat una participació de dones, així com les intervencions d'aquestes. Ocupant l'espai de ponència també una majoria absoluta de dones.

<Fila 0 Guinardó de serveis socials i la biblioteca de Fondo, així com d'altres experiències.

Presentació

El taller constava de dues parts:

<Taller malbaratament a càrrec de Sobres Mestres i Elena Matencio (tallerista de cuina del Centre Cívic i Espai de Gent Gran Baró de Viver).

<Intercanvi d'experiències.

<Participants de l'intercanvi BACuinetes, Dones de Barberà, Fogons Comunitaris de Trinitat Nova i Cooperativa de consum Keras Buti (la Fundició).

<Ponent facilitadora Jordina Pérez Girgas, Xarxa d'Equipaments de Proximitat de l'Ajuntament de Barcelona.

Desenvolupament de la sessió

<Dones de Barberà

"Tenemos que aprender a comer un poco mejor, sobretodo más sostenible, así ayudamos a la naturaleza, no tenemos más pretensiones que esas". L'hort el porten 7 dones amb dues dinamitzadores. És accessible en tren i autobús a Barberà del Vallès. L'ambient és distès perquè una persona del públic demana el telèfon de contacte. "Cocinar es un acto de amor", ens parlen des de la seva experiència personal de què els hi ha aportat l'hort, el sol i la vida.

<BACuinetes

Recolzat per la Fundació Barcelona Actua, al barri de Sants, les veïnes es van agrupar per donar suport a les persones grans del barri en relació a l'alimentació. És un projecte molt de barri, es generen històries entre els usuaris i les veïnes. Neix com un projecte solidari però s'ha convertit en comunitari. És molt senzill, només fa falta una cuina i moltes ganes. Ara el volen replicar. Ara s'ha reproduït a Horta-Guinardó. Pot ser una manera de cuinar per persones sense llar.

Els dijous al Raval, per exemple, donen menjar a persones sense llar. El 70% del menjar ve de "Les Cuinetes de Barcelona", Poble Nou, Eixample, Sants, Gràcia, etc.

El primer objectiu és generar vincle entre les veïnes, el segon, poder aportar aliments a les persones sense llar. "La cuina és l'excusa de la inclusió social". Un altre exemple seria el cas de les persones amb trastorn mental, com es generen espais diversos i de qualitat. Els aliments vénen dels comerços, que col·laboren donant menjar a punt de caducar o que anaven a tirar.

Es passa a anomenar a moltes d'altres experiències que no vénen de ponents, però sí de convidades, com "Més amb menys", Santa Coloma, l'Elena Matencio (tallerista del Centre Cívic Baró de Viver) i Sobres Mestres.

<La cuina de la iaia - Vega participant - Fogons comunitaris de la Trinitat Nova

Ha servit per fer amistats, per aprendre a cuinar. És important reunir-se, ajuntar-se, ajudar.

<Guinardó - Centre Cívic - conjuntament amb Benestar Social

És una experiència relativament nova. Comencen a generar vincles. I veus tot, quan els comerços es bolquen, quan veus que els usuaris vénen a gaudir, els voluntaris... "M'està agradant aquesta experiència i viure-la".

Fa dos anys, des d'Energies Comunitàries, van venir de Serveis Socials a presentar el projecte Radars, allà van poder connectar amb BACuinetes i a partir de llavors, dos anys després es va generar la Cuina al Guinardó.

Es genera un moment de debat, en algunes ocasions et preocupes per on trobar els aliments, quan l'important és més generar el capital humà. Els productes per exemple, amb una nevera solidària.

<Cuina de Biblioteca de Fondo - Santa Coloma de Gramenet

"Cuines del món" o "Cuines de Santa Coloma": Conviden a la gent del barri a cuinar. L'objectiu és "deixar caure la desconfiança en relació a l'altre", aquest paràmetre va molt bé per la lluita antiracista per exemple, per generar relacions de confiança.

<Cooperativa de consum Keras Buti (la Fundició)

Tots els projectes estan molt arrelats al territori, aquest és de l'Hospitalet. Necessitats tipus autotreball, que gent immigrant accedeixi als mercats, etc. o de més globals tipus construir una nova economia. Un dels reptes és:

- <Com fer que els aliments més sans i justos puguin ser consumits per classes populars?
- <Construir una nova economia des de la demanda local.

Creuen que des de l'administració pública ha d'assegurar aquesta demanda.

Transcurs de la sessió

La part del taller del malbaratament ha estat tot un èxit. S'han generat dos grups amb moltes persones interessades que a més de cuinar i aprendre conjuntament han pogut intercanviar-se els correus de contacte.

Per a la segona part de l'intercanvi d'experiències, inicialment parlen dels projectes sobre:

- <Què ha suposat per a tu formar part d'un projecte de cuina? o què creus que suposaria?
- <Quines altres coses poden sorgir des d'una cuina?

Però es toquen temàtiques tals com la seguretat/inseguretat alimentària, la sobirania alimentària, la sostenibilitat, la salut, temes d'interculturalitat i intergeneracionals... Inclús hi ha una part política de sensibilització en el dret a una alimentació ecològica, sana i de proximitat. Productes que no són tan accessibles al mercat per a totes les persones.

Finalment, s'ha acabat de forma informal, menjant les elaboracions conjuntament que s'han realitzat des del taller de malbaratament. Tot boníssim! Reaprofitat, de proximitat i ecològic!

Observacions de la sessió

Una de les incidències es va generar en el plantejament de l'espai. Inicialment es tenia pensada l'activitat per fer-la a l'hort del mateix Centre Cívic, així les participants d'aquest també ens podien ensenyar l'espai. Malauradament, per la climatologia i el fred in situ, es va decidir canviar d'espai a una aula interna, cosa que va fer retrassar l'activitat.

Conclusions

La cuina va molt més enllà. "És el fet de treballar la terra, és dur veure si no et creix la collita, però quan et creix el tomàtec de la mata, el sabor no té res a veure (...) el plantar, el veure com creix, la recollida i després el cuinar-lo és algo inexplicable" ens comenta una de les participants.

Al voltant de la cuina, com a equipament, es poden generar molts vincles relacionals, més enllà del menjar en si, veiem diversitat de projectes que tenen com un objectiu de base la lluita anti-racista.

Però el cert és que segons cada projecte, es pot partir de diverses necessitats, de més locals a més globals, però en sí, es comparteix una "filosofia de vida", així com una política compartida.

Finalment, anotar que aquesta activitat sorgeix després d'una immersió territorial, un treball previ de l'Ajuntament de Barcelona i unes activitats de les quals Energies Comunitàries va assistir que son (Re)pensant l'alimentació organitzades per l'Escola de Treball Social de la Universitat de Barcelona. Així, els objectius plantejats inicialment per a aquesta activitat, es poden donar per assolits:

- <Generar xarxa al territori al voltant de la cuina del centre Centre Cívic Baró de Viver (com a objectiu més macro del paper dels equipament i l'acció comunitària).
- <Convidar a les persones de participar del grup motor d'Acció Comunitària i cuines amb projecte comunitari.
- <Sensibilitzar a les persones perquè es puguin reagrupar i reivindicar els seus drets en relació a l'alimentació.

Preguntes plantejades, qüestions, tensions i reptes futurs

- <Una de les qüestions que es parla és si el projecte sorgeix des d'una necessitat concreta i ha passat per un procés d'autoorganització, o pel contrari, neix d'una aposta més tècnica. El que ve sent l'eterna disputa entre bottom up o top down.
- <Com fem que els aliments més sans i justos puguin ser consumits per classes populars?
- <Construir una nova economia des de la demanda local.