

**MEMÒRIA ACTIVITATS**

**2019-2021**

**CUCHARA ASSOCIACIÓ**

**D'EMANCIPACIÓ ALIMENTÀRIA**

**CU  
CHA  
ra**

## CUCHARA ASSOCIACIÓ D'EMANCIPACIÓ ALIMENTÀRIA

Iniciem les nostres activitats conjuntes al 2018 amb l'objectiu de contactar amb diferents dimensions que tenen en compte **l'alimentació com a motor de transformació social**. Amb la nostra praxis explorem, des de **la vessant comunitària i de creació col.laborativa**, de quines formes l'aliment ens serveix com a mitjà i com a inspiració per a encetar debats entorn a les cures, el feminisme, la salut, la sostenibilitat i la cultura.

Som activistes per **l'emancipació i l'agitació cultural** desde la gastronomia i les arts relacionades amb l'aliment, àrees que es classifiquen a l'esfera de les cures i són relegades a l'àmbit privat i considerades auxiliars en el marc de l'actual societat mercantilista i extractivista.

Posar allò que mengem al centre des de la consideració que **l'aliment ens vertebrava, ens interpel·la i ens transforma**, que no fem res soles i que formem part de coses infinitament més petites i més grans que nosaltres mateixes.



**Treure les cuines al carrer** es una de les nostres estratègies, i l'apliquem de forma pràctica en les accions i processos que facilitem. Així, aprofitem les múltiples dimensions en què ens relacionem amb l'aliment per a fer preguntes i dinamitzar processos que vam d'allò minúscul a allò global, utilitzant la tecnologia de **la fermentació com a exemple i inspiració**, emprant les mans i la resta del cos, repetint gestos que ens transmetem les unes a les altres.

Treballem maneres diferents de fer i **apropar nos a l'aliment com un acte polític**, participatiu i a la vegada d'experimentació cultural i co-creació per a generar relat i retorn social a la comunitat. Per a nosaltres l'emancipació alimentària es basa en els següents eixos:

**Feminisme:** Donar espai a activitats tradicionalment considerades sense valor i de cures, visibilitzant les tasques fetes per dones.

**Cultura:** Posar en valor aprenentatges i coneixements, com a forma d'honar les tradicions i crear-ne de noves.

**Comunitat:** Dirigir-nos a tot tipus de persones, incloent les que sovint queden excloses dels discursos dominants. Proposem (re)conectar entre nosaltres i apuntar cap a allò col·lectiu.

**Decreixement:** Posar consciència en com consumim i replantejar-ho per afavorir la sostenibilitat.

**Autogestió:** Prendre les regnes dels nostres processos per assolir la sobirania, igual que prenem consciència dels nostres cossos per afavorir la salut.



## PROJECTES I EXPERIÈNCIES

- Santa Mònica - Contaminació creuada, setembre 2022- juliol 2023 / Puresa i perill, setembre 2021 - juliol 2022  
Fermentació cultural i agitació alimentària. Projecte de recerca i acció que proposa la fermentació (procés de transformació dels aliments on múltiples actors humans i no humans estableixen relacions) com a metodologia i també com a alegoria.

A partir de treballar amb aquesta tècnica, realitzant [laboratoris comunitaris de cocreació](#) amb agents del territori, volem extreure principis i lògiques que la col.laboració interespecès ofereix per a la seva aplicació a àmbits més amplis, tot generant possibilitats d'escenaris de futur on la sostenibilitat i les cures ocupin un lloc central.

- Casals del Barri de la Verneda i la Pau / Agència de Salut Pública de Catalunya - [Al barri ens cuidem](#), abril - maig 2022

L'aliment que ens connecta

Un espai vivencial on nodrir els lligams amb allò que mengem, partint des del nostre propi cos i tenint en compte les relacions amb altres (persones, animals i coses) a partir de l'aliment.

- CCCB - [Converses entre runes](#), en el marc de l'exposició Ciència Fricció.

És possible imaginar un futur no apocalíptic? - 9 octubre 2021

Conversa amb la historiadora i investigadora Julia Ramírez-Blanco, per a aprofundir en els desafiaments de projectes que conjuguen activisme, art i ciència, fabulacions especulatives que es materialitzen en relats sense herois ni finals definitius.

- Centre Cívic del Sortidor - [Biodiversitat domèstica i agitació: Microorganismes a la plaça](#) - 19-26 de juliol 2021

Abordem la biodiversitat a l'àmbit domèstic, des de la quotidianitat, traient la cuina a la plaça i explorant aquests ecosistemes privats des d'una òptica col·lectiva i comunitària. Fermentem en comunitat amb aliments rescatats pel col·lectiu del barri Las Espigadoras, i deixem aquest ferment en exposició durant una setmana per poder observar les interaccions dins i fora el pot fins la sessió de cloenda on compartim les experiències i degustem els resultats.

- La Capella - [ALLÒ QUE ES MENJA](#) - Juliol 2021

Proposta de mediació comunitària a l'entorn de l'exposició Agrilogística de Gerard Ortin dins el projecte de mediació What the cell! Barcelona Producció 21-22.

Cicle d'accions participatives que busca reflectir la diversitat de praxis alimentàries al barri del Raval, per a dibuixar col.laborativament els circuits que segueixen els aliments i entendre'n algunes lògiques que s'associen a la seva producció, distribució i consum. Per a fer-ho es proposen un seguit de trobades, pensades com a procés, amb la participació del veïnat i les entitats del barri, en les que reflexionar plegades com s'alimenta la ciutat i traçar-hi dinàmiques comunitàries. El projecte està pensat amb la voluntat de vincular l'equipament al teixit del barri i obrir les seves propostes artístiques als diversos públics del Raval.

- [BiblioLab Cuina Oberta](#) 2020-2021

Creació i dinamització d'un espai convivial i inclusiu per a re-connectar amb la cuina i els aliments propers des de Biblioteca del Fondo de Santa Coloma de Gramenet. El programa està enfocat a la interacció i la hibridació cultural amb les usuàries i entén l'alimentació com a eina de salut, cures, sostenibilitat i cultura. Està dissenyant cooperativament i proposa activitats de co-creació i experimentació, que involucrin ciutadania i col·lectius diversos.

És un projecte subvencionat per la Diputació de Barcelona i amb el suport de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet i la Biblioteca del Fondo.

- [Cuines comunitàries / Transformació d'aliments](#): 2019-2021

Projecte al Barri de la Sagrada Família de Barcelona, creant vincles veïnals i de suport entre ciutadania i entitats. Aquest projecte va tenir el suport de Ajuntament de Barcelona i va formar part del Pilot Cuines Comunitàries d'Acció Comunitària l'any 2019. Durant 2020 i 2021 es duu a terme com a part del projecte Xarxes comunitàries d'Aprofitament Alimentari i Tèxtil, recolzades per les Subvencions pluriennals en el marc de l'acció comunitària i l'associacionisme a la ciutat de Barcelona.

Durant el 2019 es van portar a terme accions a través de l'aprofitament alimentari d'excedents de comerços, tot cuinant-los a equipaments municipals, generant intercanvis de coneixements entre persones del barri, bastint una xarxa de cures i suport mutu, enmarcats en un procés de debat i creació, de compartir coneixement i també d'aprenentatge col·laboratiu.

El projecte evoluciona els anys 2020 i 2021 portant a terme activitats entorn a la Transformació d'Aliments amb l'objectiu de generar un espai comunitari, cultural, d'expressió, d'intercanvi i de suport mutu a partir de compartir experiències entorn a la cuina i els aliments, generant un marc d'autogestió, confiança i de possibilitats que ofereixen un contrapunt al complex clima actual.

- [Fermentar és transformar](#), novembre 2020

Projecte artístic participatiu que planteja com els processos de fermentació vegetal poden utilitzar-se com a metàfora de transformació i codependència a nivells més amplis i com ens hi podem enmirallar com a espècie.

El projecte és seleccionat per a participar com a expositor al [VI Encuentro de Cultura y Ciudadania](#), organitzat pel Ministerio de Cultura y Deporte.

- [Exposició Viva](#), febrer - març 2020

En col·laboració amb l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, i dins del cicle Accions per a la sostenibilitat alimentària al Campus de l'Alimentació de Torribera i Santa Coloma de Gramenet, es proposen un seguit d'activitats per a posar en relació el Campus amb el seu territori i veïnatge.

Exposició viva consisteix en un taller/espai obert i participatiu en el què s'elaboren diferents ferments a partir de vegetals, entrant així en contacte amb la potencialitat biològica i social de fermentar. Els resultats de l'acció s'exposen a la seu de la Universitat per a compartir el procés i possibilitar la seva interacció amb les habitants del Campus fins a la cloenda de la exposició, on son degustats mentre es recullen les experiències del procés.

**Cuchara Associació d'Emancipació Alimentària**

[hola@cuchara.cat](mailto:hola@cuchara.cat)

[www.cuchara.cat](http://www.cuchara.cat)