

M
E
T
B A R C E L O N A
O
P
O
L
I
S

N.120-SEP.21

L'actual sistema alimentari contribueix a la degradació ambiental i no garanteix una nutrició saludable i suficient per a tothom. Què cal canviar? 210 ciutats del món, entre elles Barcelona, s'han compromès a impulsar sistemes agroalimentaris segurs, justos i sostenibles.

Cap a un nou model alimentari



Joan Guerrero

(Tarifa, 1940). Fotoperiodista, autor d'una dotzena de llibres i amb més de 50 exposicions, ha col·laborat amb els diaris *El País*, *Diario de Barcelona*, *El Periódico de Catalunya*, *El Observador* i *Gramma*. Ha fet reportatges fotogràfics per l'Equador, Nicaragua, el Salvador i el Brasil, on va cooperar amb el religiós Pere Casaldàliga. Entre d'altres, ha rebut el Premi Gollut a la trajectòria fotogràfica (2019), el Premi Singladura d'Òmnium Cultural (2018), la Medalla d'Or al Mèrit Artístic de la Ciutat de Barcelona (2009) i el Premi Ciutat de Santa Coloma (1998).

“Fotògraf professional i ésser humà vocacional, de formació autodidacta”, així es defineix Joan Guerrero, després de mig segle darrere la càmera. Des que va arribar a Santa Coloma de Gramenet als anys setanta fins avui, no ha deixat de documentar la seva ciutat a través dels migrants que hi han anat arribant (espanyols en aquell moment, de tots els continents ara).

La selecció de fotos que duu el títol *Mirades humanes* documenta com els migrants i els

seus descendents conviuen a Santa Coloma de Gramenet i es reuneixen als marges del riu Besòs, metàfora d'allò que de vegades els depara la seva arribada, habitar als marges. Compromès amb les persones, Joan Guerrero defineix el poder de la fotografia com a instrument de canvi i reflexió, i una mostra d'això és l'associació Gramenet Imatge Solidària, que ha presidit durant 10 anys.



Cap a la sobirania alimentària

Com diu Vandana Shiva, la salut del planeta i la nostra són inseparables. Si fem mal al planeta, ens estem fent mal a nosaltres mateixos. El sistema agroalimentari ha desenvolupat mecanismes de producció d'aliments que podrien satisfer les necessitats de tota la població, però no és així. En les condicions en què opera, és incapaç de garantir una dieta equilibrada i saludable per a tothom i s'ha convertit en un factor d'inseguretats alimentària amb greus conseqüències per a la salut pública, la biodiversitat i l'equilibri ecològic. La desforestació associada a l'agricultura i la ramaderia intenses, la proliferació de sistemes de pesca depredadors i la degradació de les terres cultivables per l'extensió dels monocultius generen desequilibris que posen en perill la mateixa capacitat de produir aliments. Si no hi posem remei, les properes generacions en patiran les conseqüències.

La supeditació de la producció alimentària a criteris d'optimització mercantil ha generat una realitat paradoxal: mentre que en les societats més riques es malbarata fins a un terç dels aliments que es produeixen, milions de persones passen gana o pateixen diferents formes de malnutrició. A les societats industrials avançades coexisteixen la sobreabundància alimentària amb greus desigualtats en l'accés als aliments, de manera que una part significativa de la població pateix mancances i desequilibris nutricionals que afecten la salut. L'epidèmia silenciosa d'obesitat que s'estén pel món n'és la principal conseqüència, encara que no l'única.

Cal repensar la manera d'alimentar-nos i avançar cap a un model de producció i distribució d'aliments respectuos amb el medi ambient en el qual ningú quedi exclòs. L'agricultura ecològica, la ramaderia extensiva i una nova logística de distribució basada en la producció i el comerç de proximitat i de temporada es perfilen com a alternatives per avançar cap a la sobirania alimentària. Atès que la meitat de la població mundial viu en ciutats, aquestes estan cridades a ser el motor d'un canvi que ha de ser profund, en la línia del que estableix el Pacte de Milà de 2015, signat per 210 ciutats, entre elles, Barcelona. Si no fem canvis, el futur s'assemblarà més a les distòpies del col·lapse que al món feliç de la sobreabundància que ens mostren certes campanyes de publicitat de la indústria alimentària.



“Aquestes nenes de dues cultures diferents simbolitzen la unió de dues visions. I també els valors de la seva ciutat: Santa Coloma de Gramenet és joventut, solidaritat i lluita”, comenta Joan Guerrero. Al fons a la dreta, al barri de Singuerlín, es pot veure la A d'àcrata, una simbologia que ha estat respectuosa i respectada, segons el fotògraf.

Dossier

Cap a un nou model alimentari

4-15

Vandana Shiva

Un planeta, una salut.
Connectats per la biodiversitat

16-21

Ana Moragues Faus

Una alimentació per a una bona vida

22-30

Carolyn Steel

Sitopia: repensar les nostres vides a través de l'alimentació

32-36

Gustavo Duch

La desurbanització

38-42

María Dolores Raigón Jiménez

Avantatges i possibilitats de l'agricultura ecològica

44-49

Mabel Gracia Arnáiz

L'obesitat com a epítom de la precarització

50-55

Marta Guadalupe Rivera Ferre

La mercantilització de l'agricultura: impactes i alternatives

56-59

Raquel Díaz Ruiz i

Anna Cornudella Giral

L'espigolament com a palanca de canvi

60-64

Carles Soler

Menjadors escolars, un espai de transformació del sistema alimentari



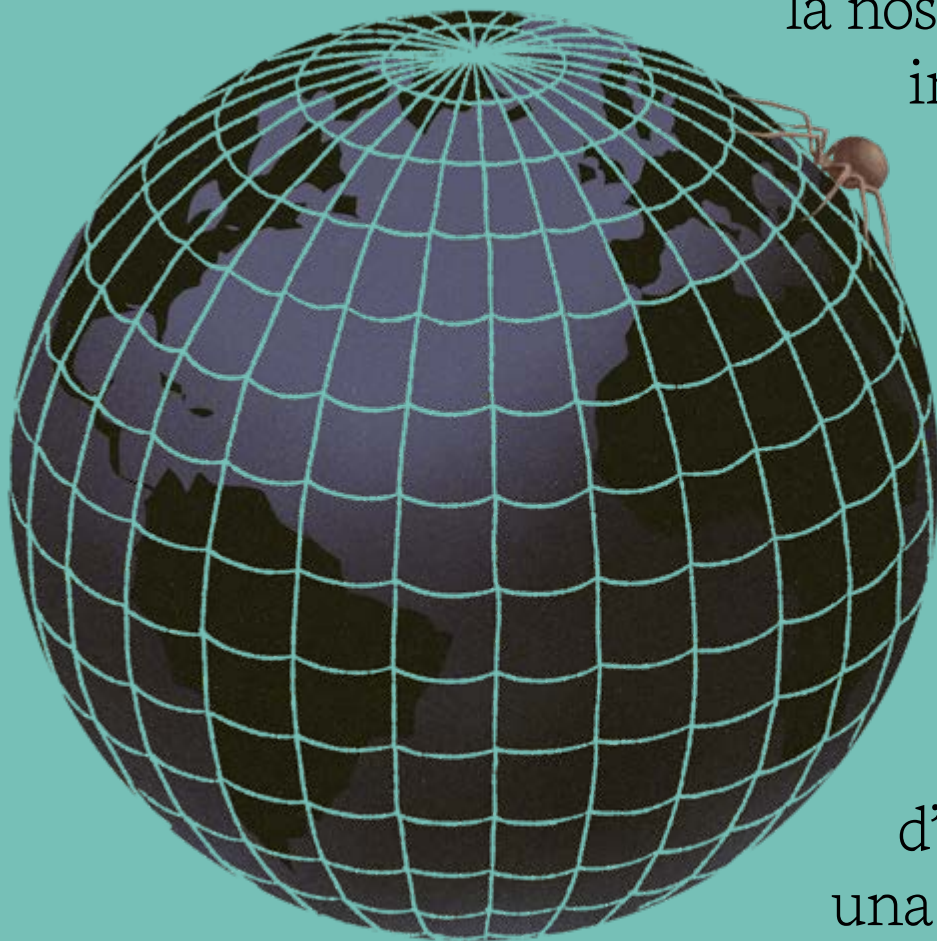
Un planeta, una salut.
Connectats per la
biodiversitat
Vandana Shiva

L'emergència sanitària del coronavirus ens ha fet veure que la salut del planeta i la nostra són

inseparables.

Hem de desglobalitzar el sistema alimentari perquè ens està conduint al canvi climàtic, a la desaparició d'espècies i a una emergència sanitària sistèmica.

Cal intensificar la biodiversitat i naturalitzar les nostres granges, sense químics. La regulació governamental és bàsica per garantir la salut pública.



Som una sola família terrestre en un sol planeta, saludables en la nostra diversitat i interconnexió. La salut del planeta i la nostra són inseparables. Tal com ens deia Martin Luther King: “Estem atrapats en una xarxa de mutualitat de la qual no podem escapar, lligats per un sol fil del destí. El que afecta a un directament, ens afecta a tots indirectament.”

Ens podem connectar globalment mitjançant la propagació d'una malaltia com el coronavirus quan envaïm les llars d'altres espècies, quan manipulem plantes i animals per cobdícia i per treure'n profit comercial, i quan propaguem els monocultius. O ens podem connectar mitjançant la salut i el benestar de tots protegint la diversitat dels ecosistemes, i protegint la biodiversitat, integritat i autoorganització (l'anomenada *autopoiesi*) de tots els éssers vius, inclosos els humans.

Les noves malalties que estan sorgint es deuen a una alimentació globalitzada, industrialitzada i ineficaç, a un model d'agricultura que envaeix l'hàbitat ecològic d'altres espècies, i a manipular animals i plantes sense cap respecte per la seva integritat i salut. La il·lusió que la Terra i els seus éssers són una matèria primera que es pot explotar per treure'n profit està creant un món connectat per la malaltia. L'emergència sanitària que ens ha provocat el coronavirus està connectada amb l'emergència per l'extinció i la desaparició d'espècies, i també està lligada amb l'emergència climàtica. Totes les emergències rauen en una visió del món mecanicista, militarista i antropocèntrica que planteja la raça humana com a separada i superior als altres éssers, els quals pot posseir, manipular i controlar. També rau en un model econòmic basat en la il·lusió del creixement infinit i de la cobdícia desmesurada, que vulnera sistemàticament els límits del planeta, i la integritat d'espècies i de l'ecosistema. Ens connectem a través de la malaltia quan destruïm els boscos, transformem les granges en monocultius industrials que produeixen productes tòxics i sense cap valor nutricional, i les nostres dietes es degraden pels processos industrials amb químics sintètics i l'enginyeria genètica als laboratoris. I hauríem d'estar connectats a través de la biodiversitat dins i fora de nosaltres, mitjançant un continu de salut a través i en la biodiversitat.

L'emergència sanitària exigeix una visió de sistema basada en la interconnexió.

Ens hem de fixar en els sistemes que propaguen malalties i en els que creen salut amb una visió de sistema holística. Una visió de sistema de salut en temps de coronavirus no només ha d'abordar el virus, sinó també com es propaguen les noves epidèmies quan envaïm les llars d'altres éssers. També ha d'abordar les condicions de comorbiditat relacionades amb malalties cròniques no transmissibles



Vandana Shiva

Doctora en Ciències Físiques, Vandana Shiva (Dehradun, Índia, 1952) és una prestigiosa física, activista ecologista i pensadora ecofeminista. És una de les fundadores de la unitat de gènere a l'International Centre for Integrated Mountain Development (ICIMOD) i de la Women's Environment & Development Organization (WEDO). Presideix la Comissió Internacional sobre el Futur de l'Alimentació i l'Agricultura (Toscana, Itàlia) i és membre del World Future Council i del consell del Fòrum Internacional sobre Globalització. És autora de llibres com *Making Peace with the Earth*, *Earth Democracy*, *Soil Not Oil*, *Staying Alive*, *Stolen Harvest*, *Water Wars* i *Globalization's New Wars*. Ha rebut més de vint premis internacionals, entre els quals hi ha el Right Livelihood Award, considerat el Premi Nobel alternatiu (1993); la Beca John Lennon-Yoko Ono per la Pau (2008); el Premi de la Pau de Sydney (2010), i el Premi de la Pau de Calgary (2011).

Notes

1. <http://ow.ly/xW5i50FEqeI>
2. <http://ow.ly/Az2E50FEqi>
3. *Ibíd.*

que s'estan propagant per culpa de sistemes alimentaris industrials no sostenibles, antinatural i poc saludables.

Tal com afirmàvem al manifest *Food for Health* de la Comissió Internacional sobre el Futur de l'Alimentació i l'Agricultura, necessitem rebutjar “polítiques i pràctiques que portin a la degradació física i moral del sistema alimentari, que alhora destrueixen la nostra salut i posen en perill l'estabilitat ecològica del planeta i la supervivència biogenètica de la vida que hi habita.”

Hem de desglobalitzar el sistema alimentari que ens està conduint al canvi climàtic, a la desaparició d'espècies i a una emergència sanitària sistèmica. Els mètodes alimentaris industrialitzats i globalitzats propaguen malalties. I també les propaguen els monocultius. I la desforestació. L'emergència sanitària ens està obligant a la desglobalització, a la qual podríem aspirar sempre que hi hagi voluntat política. Hem d'aconseguir que la desglobalització sigui permanent i fer una transició cap a la localització. La localització d'agricultura i de sistemes d'alimentació biodiversos augmenta la salut i redueix la petjada ecològica; també deixa espai perquè es desenvolupin diverses espècies, cultius i economies de vida locals.

Una biodiversitat rica en els nostres boscos, les nostres granges, els nostres aliments —i també en el nostre microbioma intestinal— farà que el planeta i les seves diverses espècies, incloent-hi els humans, siguin més saludables i resilents davant de malalties i plagues.

Envair els boscos i vulnerar la integritat de les espècies propaga noves malalties.

La Terra és per a tots els éssers. Protegir els drets de la Mare Terra és un imperatiu de salut. En els darrers 50 anys han sorgit 300 patògens nous que han destruït l'hàbitat d'espècies i les han manipulades per treure'n profit. Segons l'OMS, el virus de l'Ebola es va transmetre d'animals salvatges a humans: “El virus s'ha transmès dels animals salvatges a les persones i s'està estenent entre la població humana a través de la transmissió d'home a home.”¹ Tal com anuncia *New Internationalist*: “Des del 2014-16, una epidèmia d'Ebola sense precedents ha matat més d'11.000 persones a l'oest d'Àfrica. Ara els científics han connectat el brot amb la ràpida desforestació.”²

El professor John E. Fa, de la Manchester Metropolitan University, que és un investigador associat sènior del Center for International Forestry Research (CIFOR), afirma que “les malalties que estan apareixent estan connectades amb les alteracions mediambientals provocades pels humans. Els humans entren en contacte de manera molt més directa amb els animals quan s'obre un bosc... L'equilibri que hi ha entre animals, virus i bacteries s'altera quan s'obre un bosc.”³

La malaltia de la selva de Kyasanur (KFD, per les sigles en anglès) és un virus altament patògen que es transmet dels micos als

Notes

4. <http://ow.ly/CNn150FEqk6>
<http://ow.ly/gz2j50FEql2>
5. <http://ow.ly/2Yq650FEqlG>
6. <http://ow.ly/nbtd50FEqtZ>

homes a través de paparres infectades quan la desforestació provoca que l'hàbitat forestal dels micos minvi. "El virus de la KFD existeix des de fa molt de temps com a part d'un ecosistema establert a South Kanara (Karnataka, Índia). La modificació humana de l'ecosistema a causa de la desforestació ha provocat que la malaltia s'hagi convertit en epidèmia."⁴

El coronavirus també ve dels ratpenats. Com diu Sonia Shah: "Quan talem els boscos on viuen els ratpenats, no marxen, sinó que venen a viure als arbres dels nostres jardins i granges." El professor Dennis Carroll, de la Cornell University, confirma que com més penetrem en ecozones que abans no ocupàvem, més alt és el potencial de propagació d'una infecció.⁵

La malaltia de les vaques boges, o encefalopatia espongiforme bovina (EEB), és una malaltia infecciosa causada per proteïnes deformades anomenades *prions* que afecten el cervell del bestiar. Les vaques contreien la malaltia quan se les alimentava amb carn de vaques infectades mortes. Quan els humans s'alimentaven de la carn de vaques infectades, s'infectaven aleshores amb la malaltia de Creutzfeldt-Jakob.

Els prions són un agent autoinfecció, no són virus ni bacteries, la qual cosa demostra que apareixen noves malalties quan es manipulen els animals i es vulnera la seva integritat i el seu dret a la salut.⁶

La resistència als antibiòtics està augmentant en els humans a causa de l'ús intensiu de químics a les granges industrials. Els marcadors de resistència als antibiòtics en els transgènics també contribuiria a la resistència als antibiòtics. La transferència horitzontal de gens entre espècies és un fenomen reconegut científicament, i per això tenim ciències i regulacions de bioseguretat com el Protocol de Cartagena o el Conveni sobre la Diversitat Biològica, així com lleis nacionals de bioseguretat.

Les malalties es transmeten d'animals a humans a mesura

que destruïm els hàbitats i les llars d'espècies salvatges. Vulnerem la integritat de les espècies quan manipulem els animals en granges industrials i quan modifiquem genèticament les plantes, a

Les malalties es transmeten d'animals a humans a mesura que destruïm els hàbitats i les llars d'espècies salvatges.

través de l'enginyeria genètica, amb promotors vírics i marcadors de resistència als antibiòtics.

La il·lusió que les plantes i els animals són màquines per produir la matèria primera que alimenta els nostres cossos, que també són màquines, s'ha traduït en l'agricultura industrial i el paradigma alimentari, que són a la base de l'explosió de les malalties cròniques dels nostres temps.

Un sistema d'alimentació tòxic, industrialitzat i globalitzat està conduït a l'explosió de malalties cròniques no transmissibles

En les darreres dècades, les malalties cròniques no transmissibles han augmentat exponencialment i maten milions de persones.

Les toxines i els sistemes d'alimentació industrials són els majors contribuïdors a les malalties cròniques. Gairebé deu milions de persones moren de càncer cada any. Una de cada sis morts al món es deu al càncer, que és la segona causa de mort més freqüent.⁷

La diabetis, un trastorn metabòlic relacionat amb l'alimentació, és la setena causa de mort. Cada any moren 1,7 milions de persones per culpa de complicacions amb la diabetis, que pot derivar en ceguera, insuficiència renal, atacs de cor, apoplexia i amputació de les cames.⁸

Els riscos de patir malalties infeccioses com el coronavirus augmenten exponencialment quan es combinen amb la comorbiditat de malalties cròniques. La taxa de mortalitat per coronavirus és de l'1,6%. En una persona amb problemes cardíacs, augmenta fins al 13,2%. Amb diabetis, fins al 9,2%. I amb càncer és del 7,6%. Els governs s'han de prendre seriosament les dades de l'OMS sobre el càncer, tal com han fet amb la pandèmia del coronavirus.

El CIIC (Centre Internacional d'Investigació contra el Càncer) de l'OMS ha identificat un glifosat fabricat per Bayer/Monsanto com a

possible carcinogen. Aquestes advertències s'han de prendre seriosament. L'atac corporatiu contra el CIIC contribueix a l'emergència sanitària. I no es pot permetre. S'han arxivat milers de casos de càncer lligats als glifosats als jutjats dels

Els riscos de patir malalties infeccioses com el coronavirus augmenten exponencialment quan es combinen amb la comorbiditat de malalties cròniques.

Estats Units. En els casos de Johnson Edwin Hardeman, Alva i Alberta Pilliod, els tribunals han fallat a favor de les víctimes de càncer. Els governs han de prohibir els químics nocius. I han de fer que el Càrtel del Verí rendeixi comptes i es faci responsable dels danys que ha provocat.

El meu recorregut per l'agricultura va començar amb el genocidi de Bhopal, quan van morir milers de persones a causa de la fuga d'una planta de pesticides d'Union Carbide. Aquesta empresa ara és Dow, que s'ha fusionat amb Dupont. El Càrtel del Verí, que ha creat malalties tòxiques impulsant una agricultura industrialitzada globalitzada, també és una gran farmacèutica. Propaguen malalties i en treuen profit. Bayer és una companyia farmacèutica i una agroquímica que ven pesticides tòxics. Syngenta és una empresa de tòxics que, com Novartis, ven productes farmacèutics. Les grans farmacèutiques estan fent servir l'emergència sanitària per expandir els seus mercats i beneficis.⁹

La protecció que obté el Càrtel del Verí dels governs ha de desaparèixer. És més, els governs han de treballar a tots els nivells amb els ciutadans i les comunitats per crear aliments lliures de verí i una



agricultura que promogui la salut de la gent amb la mateixa força amb què han emprès accions contra el coronavirus.

Hem d'eliminar del sistema d'alimentació els químics que han creat aquest desastre sanitari. Els governs han de seguir els consells de les Nacions Unides i de l'OMS sobre els problemes de salut amb el mateix entusiasme amb què ho han fet amb el coronavirus.

Els alts costos de tractar noves malalties cròniques

El manifest *Food for Health* sintetitza els alts costos de tractar noves malalties cròniques que han crescut exponencialment durant les darreres dues dècades amb l'augment de l'alimentació i l'agricultura industrials degut a la globalització. Reproduïm a continuació algunes de les dades més significatives que recull el manifest en aquest sentit:

“Ja el 2012, un estudi va quantificar l'impacte sobre la salut i els costos relacionats amb els danys resultants de l'exposició a 133 pesticides emprats en 24 països europeus el 2003, que equivalien a prop del 50% del total de pesticides utilitzats aquell any. Només 13 substàncies, que es feien servir en tres tipus de conreus (vinyes, arbres fruiters i

hortalisses), contribuïen, segons aquest estudi, al 90% de tots els problemes de salut, que significaven una pèrdua de 2.000 anys de vida (amb la correcció per discapacitat) a Europa cada any, i això significava un cost econòmic

Només 13 substàncies, que es feien servir en vinyes, arbres fruiters i hortalisses, contribuïen al 90% de tots els problemes de salut provocats per pesticides a Europa anualment.

anual de 78 milions d'euros. L'any 2012 es va publicar un estudi que avaluava els costos d'enverinaments aguts per pesticides a l'estat de Paranà, al Brasil, i conclouia que el cost total s'enfilava als 149 milions de dòlars cada any. És a dir, en aquest estat, per cada dòlar que es gastava en la compra de pesticides, se'n gastaven 1,28 en costos externalitzats per enverinament.” (...)

Si ens centrem en dades més recents i properes a la realitat europea, podem enfocar-nos en una investigació que avaluï les responsabilitats de les malalties i els costos relacionats amb l'exposició de disruptors endocrins a Europa: un grup d'experts ha avaluat amb una “alta probabilitat” que, cada any, a Europa es perden 13 milions de punts de coeficient intel·lectual per culpa de l'exposició prenatal a organofosfats, i que hi ha 59.300 casos més de discapacitats intel·lectuals. Com que s'ha estimat que cada punt de coeficient intel·lectual perdut per exposició al mercuri val 17.000 €, podem pensar que els costos causats pels organofosfats són similars.

Les conseqüències sobre la salut d'una modernitat mal adaptada, impulsada per sistemes d'alimentació comercials, s'estan experimentant arreu del món amb proporcions epidèmiques. A més de la mort prematura i les discapacitats prolongades, les malalties que resulten

Notes

10. <http://ow.ly/XvMA50FEqAy>

11. <https://peoplesassembly.net>

12. <http://ow.ly/Izi150FEqBW>

de dietes pobres nutricionalment obliguen les persones a buscar atenció mèdica cara, cosa que sovint no es pot assumir. Els sistemes d'atenció sanitària comercials es beneficien d'aquestes epidèmies modernes, ja que ofereixen intensius tecnològics i proves i tractaments cars per a malalties que podrien i haurien de ser fàcils de prevenir amb una bona alimentació i un medi ambient saludable. La fusió de Bayer i Monsanto implica que les mateixes empreses que venen els químics que estan causant les malalties també venen els medicaments com a cures per a les malalties que ells mateixos han causat.” I són les persones i el planeta els que pateixen la càrrega de la malaltia.

La salut és un dret i la regulació governamental és una qüestió de vida o mort

Tal com mostra la crisi actual, que el govern faci regulacions és qüestió de vida o mort. I el principi de prevenció és més vital que mai. No s'ha de menystenir amb la fallàcia que “el temps és el nostre pitjor enemic” i no es poden introduir de pressa organismes vius manipulats al medi ambient sense haver-ne fet proves o havent-ne fet poques.¹⁰

Hi ha intents de minar el principi de prevenció amb tractats de lliure comerç com l'anomenat “minipacte” dels Estats Units i la Unió Europea. Segons els negociadors nord-americans, el secretari d'Agricultura Sonny Perdue i els interessos agrícoles del país, el principi de prevenció ha de desaparèixer, i ara és el moment de suprimir-lo amb el pacte comercial entre els Estats Units i la Unió Europea.

Els governs han de garantir la bioseguretat i millorar-ne les regulacions, i les avaluacions de seguretat alimentària no han d'estar influïdes per la indústria que es beneficia de manipular organismes vius i de suprimir l'evidència científica dels danys. L'evidència d'aquesta manipulació de recerca i l'atac a científics i a la ciència per part de la indústria es va presentar al Monsanto Tribunal i a l'Assemblea Popular de La Haia el 2016¹¹. Ara s'han provat els danys causats en la salut de les persones per la manipulació corporativa de la investigació.¹²

Hem de potenciar la investigació independent en bioseguretat, salut alimentària, seguretat sanitària, epidemiologia i ecologia de la salut. S'han d'aturar els intents globals de desregularitzar les regulacions de seguretat alimentària i bioseguretat. L'edició genètica té impactes imprevisibles, i els nous productes que s'hi basen s'han de regular com a transgènics, perquè el genoma ha estat modificat, i hem d'avaluar i conèixer quin és l'impacte de la manipulació genètica sobre la salut.

Tanmateix, s'han d'impedir els nous intents de manipular genèticament organismes per eliminar-los, per prevenir crims contra la natura i la creació de noves malalties desconegudes, causades per efectes no intencionats.

Amb el coronavirus, els governs estan mostrant que, quan volen, poden emprendre accions per protegir la salut de la gent. Ara és el moment de fer tots els passos necessaris per impedir que es desenvolupin

És l'hora que els governs deixin de destinar els diners dels nostres impostos a subvencionar i fomentar un sistema d'alimentació que fa emmalaltir el planeta i les persones.

activitats que posen en risc la nostra salut, ja que afecten els processos metabòlics que la regulen. Els mateixos sistemes que també són nocius per a la biodiversitat del planeta i la capacitat autoreguladora de la Terra són els que lideren el

cataclisme climàtic.

Sabem que l'agricultura industrial i els sistemes d'alimentació globalitzats i industrialitzats basats en combustibles fòssils i químics tòxics derivats d'aquests contribueixen a l'extinció d'espècies, al canvi climàtic i a la catàstrofe de les malalties cròniques. I també sabem que l'agricultura orgànica regenerativa basada en la biodiversitat pot reconduir totes aquestes crisis. És l'hora que els governs deixin de destinar els diners dels nostres impostos a subvencionar i fomentar un sistema d'alimentació que fa emmalaltir el planeta i les persones.

La crisi també brinda l'oportunitat a la gent de veure com les empreses han debilitat la nostra salut. Fer que aquestes siguin responsables és un imperatiu, igual que ho és tenir sistemes d'alimentació nutritius, fora de corporativismes, democràtics, biodiversos i saludables; permetre que prosperi la biodiversitat i els sistemes de coneixement és imprescindible per sobreviure.

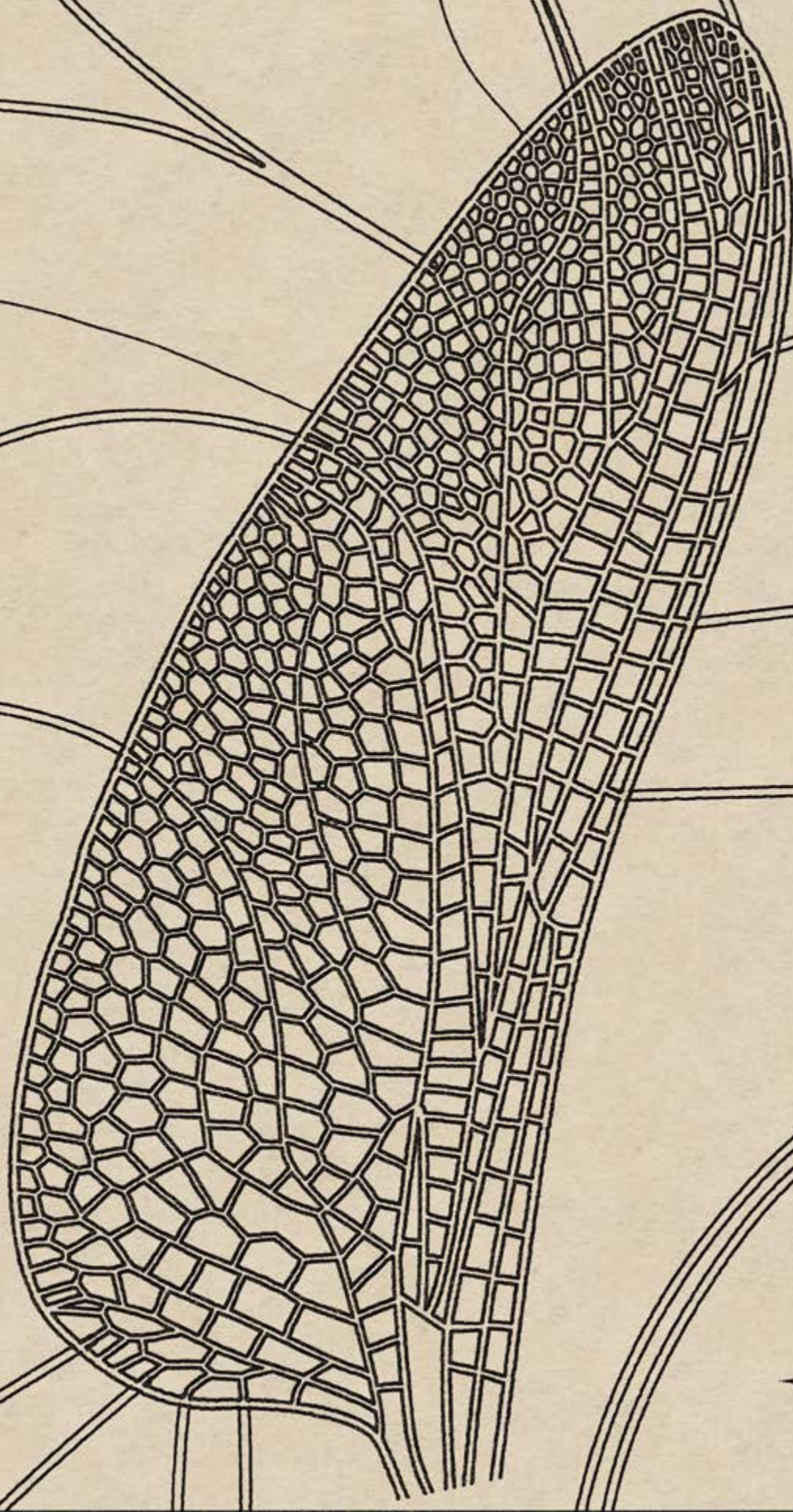
L'emergència sanitària ha demostrat que el dret a la salut és fonamental. La salut és un bé comú i públic, i el govern té el deure de protegir-la. Per això s'ha d'aturar la privatització i la corporativització de la salut, i s'han de protegir i millorar els sistemes de salut pública existents i crear-ne on no n'hi hagi.

Rejovenir la ciència de la vida i viure saludablement: descolonitzar els nostres sistemes de salut i de coneixement

El camí cap a un planeta i persones saludables és prou clar. L'economia basada en el creixement sense límits condueix a unes ànsies infinites de colonitzar la terra i els boscos, destruint les llars d'altres espècies i de persones natives. S'està cremant l'Amazònia per plantar-hi transgènics que alimentin els animals. S'estan destruint els boscos d'Indonèsia per conrear l'oli de palma.

Es creen malalties per culpa de la demanda sense límits de recursos d'una economia globalitzada basada en un creixement il·limitat. La salut per a tots els éssers es basa en protegir la Terra, els seus processos ecològics, i l'espai i la integritat ecològica de la vida que hi habita, incloent-hi la humana.

Els sistemes nadius de salut han estat criminalitzats per la colonització i la indústria farmacèutica. Hem de canviar d'un paradigma militarista, mecanicista i reduccionista basat en la separació i la colonització de la Terra, d'altres espècies i dels nostres cossos, que ha



Els sistemes nadius de salut han estat criminalitzats per la colonització i la indústria farmacèutica.

contribuït a la crisi sanitària, per sistemes com l'aiurveda, la ciència de la vida. Sistemes que reconeixen que som part de la xarxa de la vida de la Terra, que els nostres cossos són complexos sistemes vius

autoorganitzats, i que tenim potencial per estar saludables o malalts segons el nostre entorn i el menjar que cultivem. La salut depèn d'una alimentació saludable ("Annam Sarva Aushadhi: una bona alimentació és la medecina per a qualsevol malaltia"). Un intestí saludable és un ecosistema i la base de la salut. La salut és harmonia i equilibri.

Tot i que l'agricultura globalitzada i industrialitzada que destrueix els boscos i la biodiversitat de les nostres granges es justifica dient que alimenta el món, el 80% del nostre aliment ve de petites granges. Les granges de monocultius fan productes, no aliments.

L'agricultura globalitzada i industrial és un sistema que provoca malalties i fam. Propaga malalties relacionades amb toxines i destrueix les petites granges que ens alimenten, endeutant els grangers i conduint-los al suïcidi. Aquest sistema alimentari poc saludable i que crea malalties està subvencionat amb els diners dels nostres impostos, primer perquè es donen ajuts a la producció i la distribució, i després perquè fa pagar a la gent els alts costos de l'atenció mèdica.

Si afegim els ajuts i l'externalització mèdica als sistemes d'alimentació globalitzats i industrialitzats, ens adonarem que ni el planeta ni les persones poden seguir suportant la càrrega d'aquest sistema d'alimentació globalitzat i industrial que crea malalties.

L'agricultura ecològica lliure de químics ha de formar part del rejuveniment de la salut pública. A diferència de les granges industrials, les granges petites tenen cura de la salut de les persones, sobretot quan no fan servir químics, són orgàniques i biodiverses. Hem de destinar tots els fons públics a donar suport a les granges agroecològiques i a les economies locals com a part del sistema de salut.

Mitjançant la biodiversitat i la matèria orgànica del sòl, produïrem més nutrients per metre quadrat, i les nostres plantes seran més saludables i resistents a malalties i plagues. Tornant la matèria orgànica al sòl també ajudem a recuperar els cicles trencats del carbó i el nitrogen, que estan provocant el canvi climàtic. Cuidar el planeta i cuidar els nostres cossos són processos interconnectats.

Necessitem intensificar la biodiversitat i naturalitzar les nostres granges, sense químics ni intensificació capital. La biodiversitat crea cultius i economies amb cura, que inclou la cura de la salut de la Terra i de la seva gent. Totes les espècies tenen dret al seu espai ecològic i a la llibertat per evolucionar, i tots els humans, com a part de la Terra, tenim el dret a accedir a una alimentació biodiversa i lliure de químics.

Els sistemes orgànics biodiversos han de ser un tema central en les solucions sobre la salut pública, tal com estem veient amb

l'emergència sanitària. Una mentalitat biodiversa ha de reemplaçar els monocultius d'una mentalitat mecanicista que veu la diversitat de la vida com un enemic que s'ha d'exterminar. La salutació índia *namaste* s'ha tornat global en temps del coronavirus. El significat de *namaste* no és separació, sinó una unitat més profunda que ens connecta a tots. *Namaste* vol dir "m'inclino a allò diví dins teu". Significa una interconnexió en què som part d'un univers sagrat on tot està impregnat per allò diví en benefici de tothom, sense que ningú en quedi exclòs.

És la consciència de la unitat que necessitem cultivar en aquests temps en què un petit virus ens ha connectat a tots globalment a través de la malaltia i el pànic. No podem permetre que l'aïllament social que hem necessitat durant l'emergència sanitària romangui com a patró de separació, i que destrueixi la cohesió comunitària i social. No permetem que el tancament de mercats locals i d'agricultors esdevingui un tancament permanent per crear un futur agrícola sense agricultors seguint la visió de Bayer/Monsanto, i que el menjar fals destrueixi la nostra salut mentre els multimilionaris treuen profit del valor de la vida.¹³

Ens necessitem els uns als altres i a la Terra en la nostra rica diversitat i autopoiesi per crear resiliència en temps d'emergència, i per regenerar la salut i el benestar en el món després del coronavirus.

Aquesta pandèmia ens ha donat una nova oportunitat per canviar el paradigma de l'era industrial i mecanicista de separació, dominació, cobdícia i malaltia per l'era de Gaia, amb una civilització mundial basada en la consciència del planeta i en què som una sola família terrestre. En què la nostra salut és l'única salut basada en la diversitat, la regeneració, l'harmonia i la interconnexió ecològica.



¿Quién alimenta realmente al mundo?

Vandana Shiva

Capitán Swing Libros, 2018



Ecofeminismo

Maria Mies i Vandana Shiva

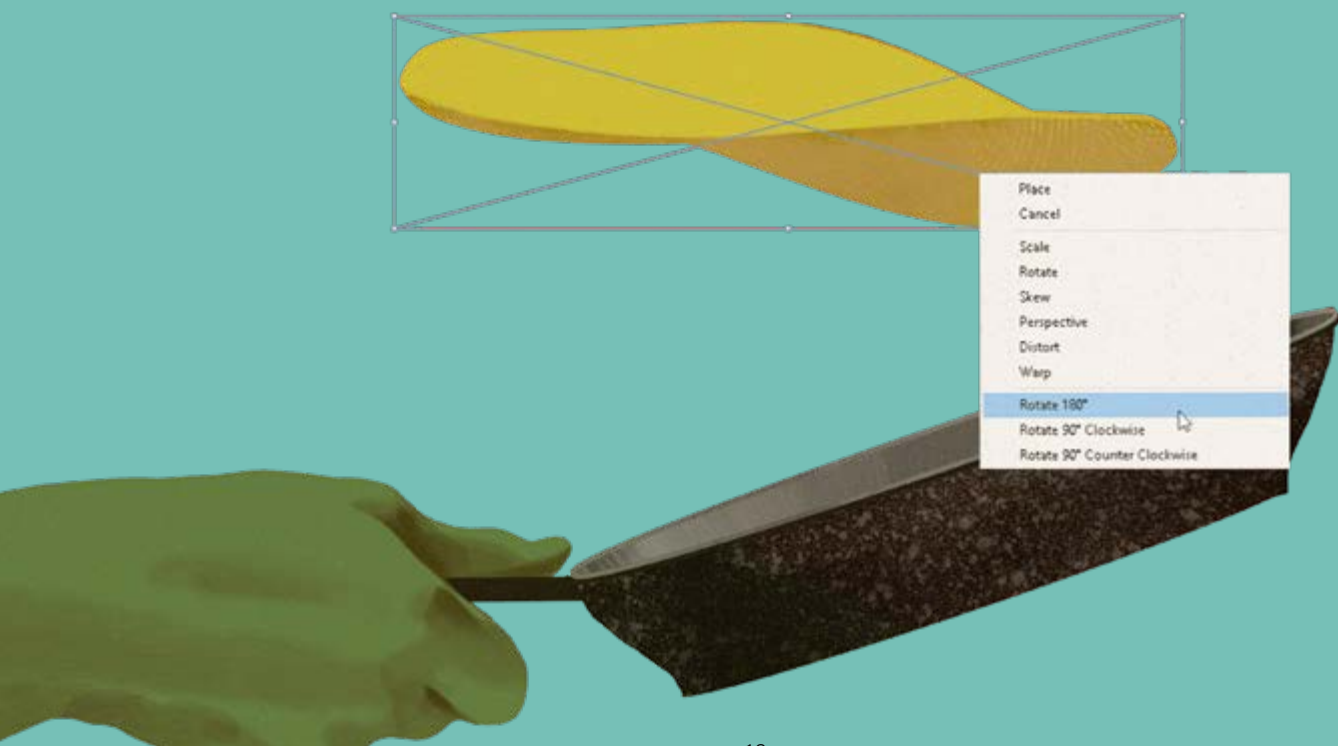
Icaria editorial, 2016

Una alimentació per a una bona vida

Ana Moragues Faus

El sistema alimentari actual —la nostra manera de produir, transformar, distribuir, vendre, consumir aliments i gestionar-ne els residus— crea malalties, desigualtat i pobresa, i degrada la base ecològica del planeta. A Barcelona, trobem barris on el 23% de la població pateix inseguretats alimentària, és a dir, falta d'accés a una alimentació adequada. Per tant, no només es tracta d'alimentar la població, sinó també de garantir el seu dret a una alimentació sostenible.

El sistema alimentari actual —la nostra manera de produir, transformar, distribuir,



Es calcula que prop de 3.000 milions de persones al món pateixen problemes de malnutrició, de les quals 820 milions passen gana, una xifra que segueix augmentant. A escala global, el 21,9% de nenes i nens pateix un retard en el creixement a causa de la seva dieta, mentre els nivells d'obesitat i sobrepès arriben a xifres rècord, amb una afectació del 38,9% de la població adulta. La incidència de l'obesitat i el sobrepès augmenta en poblacions amb una situació socioeconòmica precària; per exemple, el 65,2% dels barcelonins amb rendes molt baixes pateix excés de pes, així com el 70,2% de les barcelonines sense estudis. Aquest cost és personal, però també col·lectiu: es calcula que el cost directe de tractar el sobrepès a Espanya suma 1.950 milions d'euros anuals.

Diversos estudis mostren una tendència clara: la manca de recursos comporta un canvi en la dieta, perquè se substitueixen aliments nutritius, com la fruita i la verdura, per aliments barats amb un alt contingut calòric. La diferència de cost entre una dieta sana i una d'inadequada a l'Estat espanyol pot suposar una diferència de més de 100 euros per setmana. No ens ha d'estranyar que en ciutats com Barcelona hi hagi barris on el 23% de la població pateix inseguretats alimentària, és a dir, falta d'accés a una alimentació adequada.

Alhora, el sistema alimentari és essencial per a la vida, però també crucial per a la nostra economia. La despesa en alimentació de les llars espanyoles és superior als 105.000 milions d'euros l'any, dels quals un terç es produeix fora de la llar. La indústria agroalimentària és el primer sector industrial europeu i, a l'Estat espanyol, el 14,1% de les persones treballadores es dediquen al sector agrari i a serveis vinculats, com la indústria, el transport i la distribució de productes agroalimentaris. Malgrat tot, els beneficis econòmics del sistema alimentari es concentren desproporcionadament en algunes baules específiques d'aquesta cadena a costa d'altres, com, per exemple, el sector de la producció agrícola o el petit comerç. Les conseqüències es poden apreciar clarament: entre el 1999 i el 2009 van desaparèixer el 23,2% de les explotacions agràries a l'Estat espanyol i, tot i que entre el 2009 i el 2016 la tendència va ser menys acusada, va desaparèixer l'equivalent a disset explotacions al dia. En contraposició, es calcula que deu comercialitzadores d'aliments gestionen el 90% del transport mundial, deu empreses són responsables del 90% de la transformació d'aliments i el 30% de les vendes (distribució) està controlat per deu corporacions. En aquest context de concentració creixent, és important fomentar la diversitat i l'establiment de relacions més justes al sistema alimentari, incloent-hi les relacions laborals, ja que una part important de les feines de la cadena agroalimentària són precàries i inestables, i impliquen llargues hores i sous baixos, com el de cambrer/a, repartidor/a de menjar a domicili o collidor/a de fruita.



Ana Moragues Faus

Enginyera agrònoma especialitzada en medi ambient i doctora en economia agrícola, sociologia rural i política alimentària. Investigadora sènior (Ramón y Cajal) de la Universitat de Barcelona i investigadora convidada del Sustainable Places Institute de la Universitat de Cardiff. Estudia els sistemes agroalimentaris sostenibles i la seguretat alimentària, i recentment el sorgiment i l'evolució de les estratègies alimentàries urbanes. Es troba involucrada en la investigació d'acció participativa amb organitzacions de la societat civil i institucions públiques a Europa i l'Amèrica Llatina, com la xarxa Sustainable Food Cities al Regne Unit. És autora de *L'alimentació sostenible: manual per a ciutats* (Ajuntament de Barcelona, PEMB, AMB. Barcelona, 2020).

El sistema alimentari és una peça clau de la situació d'emergència climàtica actual, ja que produeix un terç de les emissions totals de gasos d'efecte hivernacle.

Model productiu intensiu

El planeta i els seus recursos limitats també es troben sota pressió a causa de les nostres dietes i del model productiu intensiu que ens proporciona aliments. El sistema alimentari és una peça clau de la situació d'emergència climàtica

actual, ja que produeix un terç de les emissions totals de gasos d'efecte hivernacle. Actualment, el 33,1% de les pesqueries de tot el món són explotades per sobre dels seus nivells sostenibles, i en el cas de la Mediterrània, el mar més explotat del món, aquesta xifra augmenta a més del 62%. Es calcula que el 70% de tota l'aigua que s'extreu d'aqüífers, rius i llacs s'utilitza en l'agricultura, en moltes ocasions sobreexplotant-ne els recursos.

El sector agrari és, en part, responsable de la contaminació d'aigües i sòls per nitrats, fòsfor, pesticides i patògens, i aquests processos contaminants es veuen especialment agreujats per la intensificació de la ramaderia. De fet, les pràctiques agràries intensives han contribuït de manera significativa a la degradació de sòls i a la destrucció d'hàbitats naturals, així com a la disminució de la biodiversitat del planeta i a processos d'extinció massiva d'espècies. L'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) calcula que al voltant del 75% de la diversitat genètica dels cultius agrícoles es va perdre durant el segle xx. Cada cop més veus aposten per una transformació d'aquestes

L'impacte de la nostra manera d'alimentar-nos no acaba al camp ni als nostres plats, sinó que, a més, llencem gairebé una tercera part dels aliments produïts per al consum humà.

pràctiques agràries cap a formes més sostenibles que regeneren els nostres recursos limitats i ecosistemes, com l'agroecologia. Això no obstant, l'impacte de la nostra manera d'alimentar-nos no acaba al camp ni als nostres plats, sinó que, a més, llencem gairebé una tercera part dels aliments produïts per al consum humà,

aproximadament 1.300 milions de tones cada l'any, l'equivalent a la producció del 28% de la terra cultivada al món.

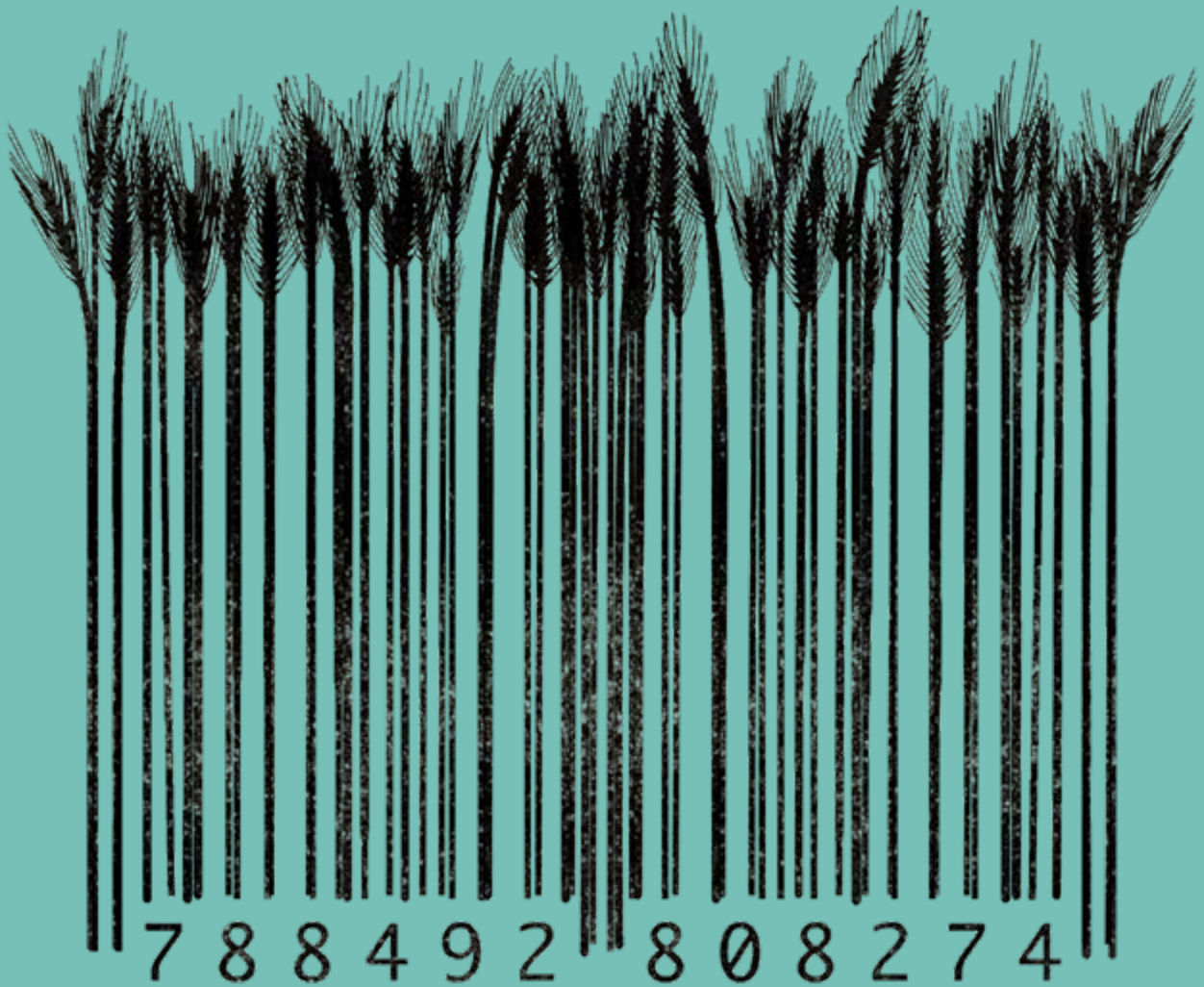
Tal com mostren aquestes dades, els impactes socioeconòmics, polítics, ambientals i en la salut estan relacionats i, per tant, és necessària una transformació integral del sistema alimentari.

Alimentació sostenible

Moltes persones i col·lectius s'han plantejat aquestes qüestions des de fa temps, i han desplegat nous paradigmes i propostes amb l'objectiu de crear sistemes alimentaris que nodreixin societats sanes, igualitàries, democràtiques i sostenibles amb el medi ambient. Entre aquestes

propostes destaquen el reconeixement del dret a l'alimentació sostenible de totes les persones, és a dir, el dret de tothom a alimentar-se amb dignitat i amb aliments que siguin beneficiosos per a les persones, els territoris i el planeta, produint-los o adquirint-los. L'alimentació sostenible aposta per productes de proximitat, de temporada i respectuosos amb el medi ambient, com els productes agroecològics, ecològics i de pesca sostenible, i per la reducció de les deixalles alimentàries i els envasos. A més, impulsa dietes saludables per a les persones i el planeta, basades en aliments frescos, evitant productes ultraprocessats i promovent un menor i millor consum de carn.

L'alimentació sostenible també es basa en relacions justes dins de la cadena agroalimentària, en termes laborals però també a l'hora d'establir preus i forjar relacions amb altres països d'on venen molts dels nostres aliments. Aquesta aproximació de l'alimentació promou i celebra la diversitat als nostres camps, taules i barris, davant l'homogeneïtzació de les dietes i els nostres entorns alimentaris. L'espai urbà i rural on habitem —les nostres cases, carrers, escoles, llocs de treball o entorns



Notes

1. Per veure la definició de sobirania alimentària i el seu origen: <http://ow.ly/fvsq50FtQ3D>

digitals— ha de facilitar-nos l'alimentació sostenible. Per això és necessari transformar el sistema alimentari amb totes i per a totes les persones, implicant-hi especialment els col·lectius més vulnerables i invisibilitzats, i, per tant, incorporant una perspectiva de gènere, classe, ètnia i raça que permeti posar les persones més afectades per aquest sistema en el centre de les decisions. La visió política de l'alimentació i el reconeixement del dret a decidir sobre el nostre sistema alimentari han estat impulsats durant dècades sota el concepte de sobirania alimentària pel moviment social més gran del món, que agrupa 200 milions de persones agricultores a 81 països: la Via Campesina. Segons aquest moviment, la sobirania alimentària és “el dret dels pobles a aliments nutritius i culturalment adequats, produïts de manera sostenible, i el dret a decidir el seu propi sistema alimentari i productiu. És el desenvolupament d'un model de producció sustentable a petita escala en benefici de les comunitats i el medi ambient.”¹

Aquests punts de vista proposen un canvi dràstic sobre el rol dels aliments en les nostres societats, que passen de ser una mercaderia amb la qual obtenir beneficis econòmics a constituir un dret que s'ha de

garantir i un vehicle per generar salut, justícia social, prosperitat, i regenerar recursos i ecosistemes, és a dir, un bé comú que s'ha de gestionar de manera col·lectiva. Aquest canvi de perspectiva reconeix les persones com a ciutadanes i no només com a consumidores que “voten” a través del carro de la compra i la seva

capacitat adquisitiva, sinó que participen de manera activa a l'hora de decidir com ens alimentem, i intervenen en tot el procés des del camp fins al plat.

Amb el model de sobirania alimentària, els aliments passen de ser una mercaderia amb la qual obtenir beneficis econòmics a constituir un dret que s'ha de garantir a tots els ciutadans.

Polítiques públiques valentes

Per posar en marxa aquesta gran transformació i reapropiació del sistema alimentari per i per a la ciutadania són necessàries polítiques públiques sistèmiques, inclusives i, sobretot, valentes. En primer lloc, per canviar la nostra alimentació necessitem una perspectiva holística que inclogui les diferents baules de la cadena agroalimentària del camp al plat, i també de les diverses àrees lligades a l'alimentació, com l'economia, la salut, l'educació, els serveis socials o la planificació territorial. Només entenent les connexions entre aquests elements i implicant els agents que treballen en aquests espais a escala comunitària, local, regional, nacional i internacional, serem capaços de dissenyar intervencions que siguin beneficioses per a les persones, els territoris i el planeta.

En segon lloc, cal desenvolupar polítiques inclusives que reconeguïn la diversitat de situacions que existeixen al sistema

Cada cop hi ha més iniciatives per participar en la cocreació de polítiques, des de consells alimentaris fins a representants veïnals.

alimentari. Quan volem fer canvis en el sistema alimentari que promoguin la justícia social, s'han de considerar els aspectes econòmics relacionats amb la redistribució material,

per exemple, a l'hora de tenir recursos que ens permetin accedir a aliments sostenibles. Però també s'ha de reconèixer la dimensió social i cultural de la justícia, que ens permet visibilitzar que no totes les persones som iguals.

Participació de la ciutadania

Les polítiques que busquen la inclusió i l'equitat també necessiten l'aplicació de la dimensió política de la justícia, és a dir, la participació efectiva de les persones en la concepció i el desenvolupament de plans i programes. La participació de la ciutadania és especialment rellevant a causa del volum de negoci que representa la cadena agroalimentària i la seva capacitat associada d'influir en els espais de decisió. En aquest sentit, hi ha estudis que demostren que els conflictes d'interès han dificultat la implementació de polítiques públiques i recomanacions per transitar cap a una alimentació més sostenible. Cada cop hi ha més iniciatives per participar en la cocreació de polítiques, des de consells alimentaris fins a representants veïnals. Si volem prendre mesures que promoguin la justícia social, és essencial aplicar el principi de “res sobre nosaltres sense nosaltres és per a nosaltres.”

Per últim, necessitem polítiques públiques valentes que posin nom als problemes, n'identifiquin l'origen i apostin de manera decidida per implementar solucions. Hi ha una evidència ben gran que defineix clarament els reptes ambientals, socials, sanitaris i democràtics vinculats a l'alimentació tal com s'han exposat aquí, i hi ha també solucions que s'han demostrat efectives, des de l'agroecologia fins a l'establiment de menjadors escolars sostenibles. És, per tant, l'hora de l'acció decidida. Atrèvim-nos a donar una resposta a la pregunta “radical” de com seria el nostre sistema alimentari si poséssim les persones i el planeta del qual depenem al centre de les nostres decisions. Alimentem una bona vida, per a avui i per a les generacions futures.



***L'alimentació sostenible:
manual per a ciutats***

Ajuntament de Barcelona,
PEMB, AMB, 2020

**Sitopia: repensar
les nostres vides
a través de
l'alimentació**
Carolyn Steel

Vivim en un món configurat per l'alimentació, és el que l'autora anomena *sitopia* o “lloc de menjar”. Si

li atorguéssim valor a l'alimentació i a les comunitats el control de la terra, en comptes de megaciutats expandint-se sense límits, es desenvoluparien noves comunitats rurals. I estaríem en el camí cap a una bona sitopia.



Com viurem en el futur? Aquesta pregunta mai no havia semblat tan oberta i tan restringida alhora. La pandèmia del coronavirus ha alterat les nostres vides d'una manera inaudita, i ens ha obert els ulls a un munt de constatacions, tant bones com dolentes: el fet que la nostra relació amb la natura està perillosament desequilibrada; el fet que, tot i que disposem d'una tecnologia increïble, no tenim la saviesa per utilitzar-la i compartir-la amb seny, i, sobretot, el fet que, com a principals depredadors del planeta, tenim la responsabilitat de preservar-lo per a futures generacions. En resum, som tots al mateix vaixell.

El contrast entre una aparença de possibilitats infinites i una limitació profunda és la condició paradoxal de la nostra època. En essència, representa el conflicte entre les nostres proeses tecnològiques destacables i la capacitat de suport finita del nostre planeta. Per a alguns, la resposta a aquest enigma és imaginar-nos conquerint l'espai, mentre que per a d'altres el repte és més local i immediat: proposar una visió d'una bona vida que ens permeti viure en harmonia amb la terra, cosa que subscriurien la majoria dels nostres companys humans. Crec que la manera més poderosa de fer-ho és mitjançant l'alimentació.

Per què l'alimentació? No és necessari explicar a cap barceloní que l'alimentació ocupa un lloc central en les nostres vides. Que necessitem menjar és un fet, i que menjar representa la nostra font de plaer més compartida significa que l'alimentació es troba al punt focal entre les nostres dues relacions més importants: amb la natura i amb els altres. L'alimentació és el lligam que ens connecta, tant amb els nostres companys humans com amb la terra i el mar que ens nodreixen, i configura així els nostres pensaments, cossos, cases, espais de treball, polítiques, economies, ciutats, paisatges, medi ambient i clima. Tant si ens n'adonem com si no, vivim en un món configurat per l'alimentació; un lloc que anomeno *sitopia*, o "lloc de menjar" (del grec *sitos*, 'menjar' i *topos*, 'lloc').¹ Com que molts de nosaltres, al món industrialitzat, no atorguem prou valor a l'alimentació, vivim en una mala sitopia.

Vivint en una ciutat moderna com Londres, es fa difícil apreciar la força amb què l'alimentació configura el nostre món. La industrialització ha ocultat les connexions vitals sense les quals la vida urbana s'aturaria per complet ràpidament: les complexes cadenes d'abastament que porten cereals, oli, llegums i sardines des dels camps i els mars, on es produeixen, fins a les fàbriques, supermercats, cafeteries i cuines. El menjar dels nostres plats és emissari d'un altre món; un món que, cada cop més, s'assembla més a un malson de ciència-ficció que a les optimistes imatges que podem concebre. Des de grans granges d'engreix i magatzems plens d'animals infeliços fins a monocultius de cereals collits per recollectores dirigides per drons, enormes traïnyes que arrosseguen

Notes

1. Vegeu Steel, C. *Sitopia: How Food Can Save the World*. Chatto & Windus, Londres, 2020.



Carolyn Steel

Carolyn Steel és arquitecta per la Universitat de Cambridge. Va dirigir els seus propis estudis de disseny a Cambridge i a la London Metropolitan University. El 1989 es va incorporar a Cullum and Nightingale Architects, on es va convertir en directora independent el 2005. El 1998, va ser la directora d'estudi de la inauguració del programa London School of Economics Cities. L'any 2000 va començar a investigar la relació entre l'alimentació i les ciutats, i del 2002 al 2012 va fer una pionera sèrie de classes sobre alimentació i la ciutat a la Facultat d'Arquitectura de la Universitat de Cambridge. És autora dels llibres *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* (2008), guanyadora del premi Royal Society of Literature's Jerwood Award per no-ficció, i de *Sitopia: How Food Can Save the World* (2020).

L'agricultura industrial ha debilitat greument la biodiversitat, mentre que la nostra invasió de la natura ens exposa a noves malalties.

les xarxes pel fons marí o línies de producció robotitzades que tallen el peix a una velocitat frenètica, els processos industrials que vertebrin la nostra existència moderna són tan eficients com despietats. El

sector agroalimentari modern encarna de moltes maneres la funesta combinació de capacitat tecnològica i indiferència ecològica que amenaça avui dia les nostres vides i el nostre planeta.

La nostra forma de vida moderna es basa en el menjar barat; però, si ens parem a pensar-hi, això no pot existir. Les mongetes, les pastanagues, el pollastre i el formatge que mengem provenen d'éssers vius que matem per poder viure. El menjar, en altres paraules, és vida; abaratir-lo és abaratir la vida mateixa. I és precisament això el que hem estat fent durant els últims dos segles. Si tinguéssim en compte la gran quantitat de factors externs que afecten l'alimentació produïda industrialment per marcar-ne el preu —canvi climàtic, desforestació, extincions massives, contaminació, esgotament de l'aigua, degradació del sòl, disminució de les existències de peix, obesitat, malalties relacionades amb l'alimentació i pandèmies zoonòtiques—, aquest menjar es tornaria inaccessible; i, de fet, ja ho és.

La pandèmia del coronavirus ens n'ha mostrat la realitat, i ens ha revelat com n'és de desequilibrada la nostra relació amb la natura. L'agricultura industrial ha debilitat greument la biodiversitat, mentre que la nostra invasió de la natura ens exposa a noves malalties. Els experts fa temps que ens adverteixen sobre aquests perills, tot i que per a molts aquestes advertències es van tornar reals quan les lleixes dels supermercats estaven gairebé buides a l'inici del confinament. En aquell moment, la il·lusió de l'abundància fàcil es va trencar. Les lleixes es van tornar a omplir, però els problemes subjacents no han desaparegut. Tot això ens planteja una pregunta: què passaria si haguéssim de donar un nou valor a l'alimentació? La resposta és que hi hauria una revolució, no només en la manera com mengem, sinó com vivim. De fet, podem afirmar que aquest moviment és l'acció més poderosa que podem fer perquè les nostres vides siguin més saludables, equitatives i resilients.

La paradoxa urbana

Un avantatge de repensar les nostres vides a través de l'alimentació és que tenim un munt d'exemples de com fer-ho en el nostre passat. En realitat, seria una petita exageració dir que la vida de l'era preindustrial girava entorn de la qüestió de com alimentar-nos (encara més quan es tractava l'espínós problema de com alimentar les ciutats). Tant Plató com Aristòtil van abordar el problema i van concloure que les dimensions de la polis, o ciutat-estat, eren fonamentals: si era massa petita, li mancarien recursos per defensar-se; si era massa gran, tindria problemes per alimentar-se dels seus territoris. L'organització ideal, segons van

Notes

2. Dades de Hauser, P. M. citades a Schoenauer, N. *6000 Years of Housing*. Garland STMP Press, Nova York, 1981, p. 96.

3. Vegeu Morely, N. *Metropolis and Hinterland*. Cambridge University Press, Cambridge, 1996, p. 65.

Roma, la primera ciutat a sobrepassar la seva perifèria, va demostrar la “paradoxa urbana”: tot i que els que vivim en ciutats ens considerem urbans, el fet que el nostre menjar vingui d’una altra banda significa que també habitem el camp.

convenir els dos filòsofs, era que cada ciutadà havia de tenir una casa a la ciutat i una granja al camp de la qual obtenir l’aliment. Multiplicada, aquesta gestió de la llar, o *oikonomia* (d’*oikos*, ‘llar’ i *nemein*, ‘gestió’), convertiria la polis en autosuficient, amb regions rurals i urbanes en equilibri perfecte.

Tot i que poques ciutats preindustrials van assolir aquest ideal, és cert que totes practicaven un cert tipus d’*oikonomia*. Algunes eren molt efectives, perquè produïen tot tipus de menjar que es podia cultivar a escala local. Els pobles i ciutats estaven envoltats sense excepció per hortes, horts i vinyes, fertilitzats amb generoses dosis de femtes (excrements d’animals i humans), que es recollien curosament amb aquest objectiu.

La majoria de les cases tenien porcs, gallines o cabres, que s’alimentaven amb les sobres de la cuina, mentre que les llars suburbanes

estaven especialitzades en productes làctics i en l’engreix de bestiar (que sovint havia de recórrer molts quilòmetres fins al mercat) amb gra sobrer dels cervesers.

L’única excepció a tot plegat era l’alimentació bàsica de les ciutats, el cereal, que no es podia conrear a les ciutats ni tampoc es podia transportar fàcilment, ja que era pesat i voluminós en relació amb la seva vàlua. Per aquest motiu, la majoria de les ciutats preindustrials

van seguir sent petites: el 1800, només el 3% de la població mundial vivia en assentaments de 5.000 persones o més.²

Les ciutats marítimes, però, tenien un avantatge considerable respecte de les seves veïnes d’interior, ja que podien importar el seu menjar per mar (en el món preindustrial, el transport marítim era 40 vegades més barat que el terrestre).³ Roma va ser pionera en aquest tipus d’abastament, ja que va conquerir els territoris veïns de Sicília, Sardenya i el nord d’Àfrica per imposar el pagament d’impostos amb cereals. Amb una impressionant xifra d’un milió d’habitants en el moment de màxima esplendor de l’imperi, la ciutat importava cereal, oli, vi, pernil, mel i una salsa de peix fermentat anomenada *liquamen* des del Mediterrani, el mar Negre i les costes de l’Atlàntic Nord.

Avui dia, és fàcil veure paral·lelismes entre la cultura de l’alimentació de Roma i la nostra. Roma, la primera ciutat a sobrepassar la seva perifèria, va demostrar el que anomeno “paradoxa urbana”: tot i que els que vivim en ciutats ens considerem urbans, el fet que el nostre menjar vingui d’una altra banda significa que, en un sentit més profund, també habitem el camp. Malgrat el lloc on vivim, els humans necessitem tant la societat com la natura per prosperar. Aquesta dualitat



Notes

4. More, T. *Utopia* (1516). Trad. Del Pozo, J. M. Accent Editorial, Girona, 2010.

5. Howard, E. *Garden Cities of To-Morrow* (1902). MIT Press, Paperback Edition, Cambridge, Massachusetts, 1965.

es troba a l'arrel del nostre dilema: com més ens agrupem en ciutats, més ens allunyem, tant físicament com mental, de les nostres fonts de subsistència.

Lliçons de Letchworth

L'ideal grec de ciutat-estat —evidentment, una resposta directa a la paradoxa urbana— s'ha mantingut com un pensament utòpic dominant des de llavors. De fet, dos dels tractats utòpics més influents mai escrits —*Utopia*, de Thomas More (1516) i *Garden Cities of To-Morrow*, d'Ebenezer Howard (1902)— en són hereus clars que plantegen, a la seva manera, com recuperar el model de la ciutat-estat.

La *Utopia* de More és un regne imaginari de ciutats-estat independents, situades a un dia de distància a peu entre si. Els utòpics viuen en grans blocs urbans amb amplis jardins, en què poden cultivar fruita i verdura, i als nens se'ls ensenya a conrear des de ben petits.⁴ Tots els ciutadans fan torns per tenir cura dels camps, i hi passen dos anys obligatòriament; aquells que gaudeixen de cultivar (tothom ho fa), poden decidir dedicar-s'hi permanentment. Totes les terres i propietats d'*Utopia* es gestionen de manera comunitària, i les famílies i els veïnats comparteixen sovint àpats comuns, que nens i adults cuinen i mengen plegats.

Utopia destaca per la seva obsessió amb l'alimentació, tal com passa a la ciutat-jardí de Howard, que és en essència la *Utopia* de More ampliada. Howard, que reconeix la necessitat humana de viure en societat i de tenir contacte amb la natura, denomina la seva ciutat-jardí "imant poble-ciutat", i argumenta que una xarxa de ciutats de mida limitada (amb un màxim de 32.000 residents) envoltada de camps aportaria beneficis a la vida urbana i rural, i alhora s'eliminarien els inconvenients dels dos espais.⁵ Bàsicament, tota la terra ocupada per una ciutat-jardí és de propietat col·lectiva dels seus residents en forma de fons públic, de manera que quan el valor de la terra augmentés com a resultat de la presència de la ciutat, serien els ciutadans, i no els propietaris privats de la terra, els que se'n beneficiarien.

El 1903, Howard va tenir l'oportunitat de fer realitat el seu somni, quan un grup d'industrials capdavaners li van donar suport perquè pogués construir un prototip de ciutat-jardí al poble de Letchworth, Hertfordshire, a quasi 63 quilòmetres al nord de Londres. Al principi, tot va anar bé, però el projecte va tenir problemes per atraure inversors disposats a acceptar les baixes taxes de rendibilitat que podia oferir, cosa que va portar els primers inversors de Howard a renunciar a la seva promesa de cedir una part de les seves rendes a la ciutat, la qual cosa finalment va fer que Howard abandonés l'empresa.

Tot i que Letchworth no va aconseguir portar a terme la idea de Howard, encara representa una fita significativa en el planejament urbà, ja que promou un fons comunitari actiu, a més del primer "cinturó verd" protegit del món. Però el somni de la ciutat-jardí es va esvaïr, perquè el

balanç no va obtenir una puntuació prou alta: el capitalisme va triomfar sobre l'*oikonomia*. Per tant, una lliçó que podem aprendre de Letchworth és que la sostenibilitat és incompatible amb la lògica capitalista. Si volem construir sistemes alimentaris i comunitats molt més resilents, aleshores necessitarem un nou tipus d'economia.

“Et in sitopia ego”

Crec que l'alimentació pot formar la base d'aquesta economia. Quan donem valor a l'alimentació, no només donem valor al món natural del qual prové, sinó a totes aquelles persones que treballen per produir, transportar, empaquetar, vendre i cuinar el menjar, així com per gestionar-ne els residus. A diferència del capitalisme, que explota la natura i elimina el factor humà de tota possible transacció, una economia sitòpica donaria valor a la natura i l'activitat humana per sobre de tota la resta, i buscaria l'equilibri entre totes dues. Si volem un futur en què tothom s'alimenti bé, podem construir una bona vida estructurada al voltant dels nostres màxims plaers i necessitats compartits; un model amb una lògica interna que porta a societats més justes i amb un equilibri més gran amb la natura. Quan donem valor als aliments, en definitiva, podem transformar el cicle viciós de les nostres vides consumistes en un de virtuós en el qual la producció i el consum estiguin en equilibri.

Com que la major part del menjar ve del camp, se'n desprèn que hem de compartir la terra de manera més equitativa. Això és el que pretenia fonamentalment Howard amb la seva ciutat-jardí: donar als ciutadans el control de la seva àrea local i distribuir les rendes altes entre la comunitat a partir d'un “impost del valor de la terra”, amb el qual ell volia garantir l'accés a la societat i la natura de manera permanent.

Com canviaria el món si intentéssim dur a terme aquesta transformació? Si donem valor a l'alimentació i a les comunitats el control de la seva terra, veuríem un patró de desenvolupament totalment nou. En comptes de megaciutats expandint-se sense límits, es desenvoluparien noves comunitats rurals (tal com ha

Si donem valor a l'alimentació i a les comunitats el control de la seva terra, en comptes de megaciutats expandint-se sense límits, es desenvoluparien noves comunitats rurals.

demonstrat el confinament, ja no necessitem ser a les ciutats per estar connectats). Podríem envoltar les ciutats actuals amb camps i granges regeneratius, convertir les teulades, els aparcaments i els vorals en horts i camps, i dissenyar cases i llocs de treball adaptables amb grans cuines, jardins compartits i balcons. Alhora, les àrees rurals estarien proveïdes dels serveis essencials com banda ampla, transport públic, hospitals i escoles. La vida a la ciutat i al camp seria més rica, ja que la gent passaria més temps cultivant, cuinant i compartint menjar amb els seus amics i familiars, en comptes d'anar amb presses a tot arreu per intentar fer

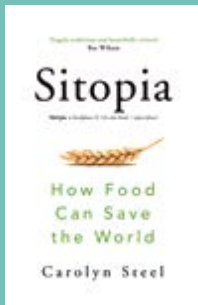


Notes

6. Vegeu Petrini, C. *Slow Food Nation: Why Our Food should be Good, Clean and Fair*. Rizzoli, 2007, p. 93-143.

7. Vegeu <https://www.mvrdiv.nl/projects/32/almere-oosterwold> i Díaz, J. P. i Harris, P. "Urban Agriculture in Havana, Opportunities for the Future", a Viljoen, A. (ed.). *CPULs, Continuous Productive Urban Landscapes*. Architectural Press, Oxford, 2005.

8. Vegeu Tree, I. *Wilding: The Return of Nature to a British Farm*. Picador, Londres, 2018.



Sitopia. How Food Can Save the World
Chatto & Windus, 2020



Hungry City: How Food Shapes Our Lives
Chatto & Windus, 2008

més diners per viure. Els nous centres de menjar rejuvenirien els centres de les ciutats, i les xarxes de petits productors i proveïdors prosperarien i reconnectarien les ciutats amb els afores. Les granges d'engreix industrials i les explotacions agrícoles serien reemplaçades per granges orgàniques més petites que posarien en primer terme la salut del sòl, la biodiversitat i la recollida d'aigua i carbó, i el bestiar només s'alimentaria de pastures naturals o formaria part de sistemes d'agricultura regenerativa.

Si tot plegat sembla massa utòpic és perquè, quan es dona valor a l'alimentació, la sitopia es torna utopia. Però per tot el món ja s'estan produint aquest tipus de canvis. Grangers, productors, empresaris i grups de ciutadans de tot el món estan reconeixent el poder transformador d'una alimentació que sigui, en paraules del fundador de Slow Food Carlo Petrini, "bona, neta i justa".⁶

Des d'horts comunitaris, plans de subscripció a menjar ecològic, mercats agrícoles i granges d'agricultura comunitària, fins a xarxes internacionals com Slow Food, Transition Towns, el Pacte Alimentari de Milà i Via Campesina, la gent està utilitzant l'alimentació per construir un futur millor i més verd, i alhora els arquitectes i planificadors urbans busquen reconnectar la ciutat i el camp amb projectes com el pla mestre d'MVRDV basat en l'alimentació per a Almere Oosterwold als Països Baixos i els CPUL (paisatges urbans de producció contínua) de Bohn, que creen corredors fèrtils per les ciutats fins al camp.⁷ Mentrestant, els projectes d'agricultura regenerativa com el Knepp Castle Estate al Regne Unit, on ramats de bovins Longhorn i porcs Tamworth viuen en un hàbitat ric ple de natura, mostren que la productivitat i la biodiversitat poden i han de coexistir.⁸

Tots tenim el coneixement que necessitem per construir una bona sitopia; el que necessitem ara és la visió política per fer-la. El llegat més positiu que ens pot deixar la covid-19 és recordar-nos el que realment importa: una feina decent, una bona casa, passar temps amb la família i els amics, unes xarxes socials solidàries i proximitat amb la natura. En altres paraules, coses senzilles que canviant els nostres valors podem oferir a tothom. La sitopia no ha de ser una utopia; si som conscients del poder de treure profit de l'alimentació per organitzar les nostres vides, podem aproximar-nos al somni utòpic.



Per a Joan Guerrero aquesta fotografia podria ser “aquella tènue llum que modestament podria fer canviar les coses”. Darrere del joc de mans i mirades, la tendresa, l’afecte i la humanitat podrien ser la resposta a tant de patiment. “Estimar i empatitzar amb els altres seria la revolució més gran per a mi, que els fills dels altres també fossin els nostres.”



La desurbanització Gustavo Duch

El creixement de les ciutats està asfaltant la natura, mossegant els camps de cultiu, lapidant l'agricultura. Si, tal com demostren nombrosos estudis, els processos d'urbanització són cada vegada menys sostenibles socialment i mediambientalment, per què insistim a fer les ciutats més grans, més poblades i més complexes? No seria més intel·ligent pensar a “desurbanitzar” la societat per tornar a formes de vida veritablement més humanes?

Malgrat que els indicadors objectius ens poden donar a entendre que vivim en la societat més segura de la història de la humanitat, el cert és que des d'un pla subjectiu la (in)seguretat transita en una altra direcció: les pors es multipliquen i s'installeixen amb molta més força en la nostra quotidianitat. L'autor Zygmunt Bauman ha reflexionat molt sobre aquest fet amb el concepte *modernitat líquida*: com els constants canvis socials, familiars, mediambientals, tecnològics i emocionals ens pertorben i ens provoquen pors i percepció d'inseguretat. En tot cas, tant la seguretat com la percepció subjectiva que se'n té responen a una multiplicitat de factors que abracen tots els àmbits vitals i que, a més, funcionen com a vasos comunicants, de manera que una inseguretat manifestada en algun àmbit concret acaba afectant la percepció d'inseguretat en altres àmbits.

Aquestes inseguretats tenen diferents expressions i provoquen conflictes, malestars i manifestacions de descontentament, dissidència i discrepància, que s'expressen en forma de desafecció política, polarització, crisi, inseguretats i mobilitzacions. Segons dades del Cos de Mossos d'Esquadra, entre el 2017 i el 2019 hi ha hagut unes 18.200 mobilitzacions a Catalunya, el 92% de les quals han estat pacífiques.¹ En un estat de dret, la



Gustavo Duch

Llicenciat en Veterinària. Va ser membre fundador, el 1987, de Veterinarios sin Fronteras, entitat que va dirigir entre el 1991 i el 2009. És coordinador de la revista *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*, i col·labora estretament amb moviments camperols com La Vía Campesina o Plataforma Rural. Ha publicat els llibres *Lo que hay que tragar*, *Alimentos bajo sospecha*, *Sin lavarse las manos* i *Mucha gente pequeña*.

Notes

1. BCN Smart Rural és un projecte finançat pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional i la Diputació de Barcelona.

2. BCN Smart Rural, *Terres que alimenten*
<http://ow.ly/RqXE50FskRD>

missió principal dels cossos de seguretat és garantir l'exercici de drets i llibertats de tothom —de les persones que es mobilitzen i de les que no—. I també vetllar per la seguretat de la ciutadania, amb atenció especial a les persones en situació de més vulnerabilitat, amb un respecte estricte dels drets humans. Aquesta seguretat s'aconsegueix també mantenint l'ordre i la convivència en l'espai públic. Aquest equilibri entre garantir drets i llibertats i mantenir l'ordre públic és un repte etern; no fer-lo possible pot suposar riscos democràtics, desafecció política, desprestigi policial, problemes de convivència i pèrdua de drets i llibertats.

Mossegat la terra

En els darrers mesos estem observant renyines i disputes per alguns espais físics del territori periurbà. El Port de Barcelona necessita créixer per facilitar més comerç internacional, l'aeroport no té prou pistes si volem avançar llocs en la competició turística, Mercabarna necessita més terrenys per poder albergar noves instal·lacions que la perpetuïn com a *hub* internacional... i apareixen altres projectes per, suposadament, solucionar problemes d'habitatge o generar nous llocs de treball. Tots tenen en comú que aquesta expansió s'edifica, literalment, sobre terres agràries o parcs temàtics naturals, asfaltant la natura.

En el cas de Barcelona, si retrocedim només 60 anys, podem observar d'allò més bé com el creixement de les ciutats sempre exigeix aquest desmantellament de l'ecosistema rural. Segons l'interessant mapa interactiu elaborat pel projecte europeu BCN Smart Rural, en aquestes dècades, la província de Barcelona ha perdut cada any 2.000 hectàrees de terres fèrtils de cultiu, fins a acabar amb un total del 42% de la seva superfície agrària. El 60% d'aquest total s'ha convertit en bosc sense usos agrícoles i la resta s'ha urbanitzat. Té lògica, doncs, el que s'afirma en un segon estudi² d'aquest mateix projecte: en la província de Barcelona, actualment hi ha unes 200.000 hectàrees de terres en cultiu amb les quals, segons els seus càlculs, es poden alimentar prop de 600.000 persones. És a dir, només el 10% del total de la població.

Sent conscients d'aquesta situació tan delicada, és exasperant observar que l'any en què Barcelona és reconeguda com la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, només passejant pel Parc Agrari del Llobregat —epicentre de la producció d'aliments per a la regió metropolitana— es pot comprovar que no cessen les queixalades urbanístiques en els pocs camps de cultiu que resten. I encara és més irritant que, en un d'ells, situat al Prat de Llobregat, s'anuncii que a tocar d'uns blocs de pisos s'instal·laran

“plaques solars per impulsar l'energia verda”. S'haurà d'explicar als governants i els seus assessors de màrqueting que l'agricultura que han lapidat ja era un procés per disposar d'energia gratuïta del sol. Verda i alimentària.

La província de Barcelona ha perdut cada any 2.000 hectàrees de terres fèrtils de cultiu, fins a acabar amb un total del 42% de la seva superfície agrària.

Notes

3. *El papel de Catalunya y el Port de Barcelona en la construcción de un sistema alimentario (in)sostenible.* Organització GRAIN. Març de 2021. <http://ow.ly/FsHS50FskX6>

La soja procedent del Brasil que entra pel Port de Barcelona equival anualment a unes 230.000 hectàrees de desforestació.

La sostenibilitat perversa

Però, si aprofundim en el funcionament de les infraestructures de la ciutat que hem esmentat, veurem que aquest anhelat creixement, a més d'urbanitzar terres agrícoles, suposa altres impactes ambientals, i de més magnitud, encara que el presentin verd i sostenible.

El Port de Barcelona declara, en el seu flamant Pla Estratègic per a l'any 2025, que passarà dels 65.000 milions d'euros actuals de comerç exterior a 75.000 milions. I, tot engalanant l'informe amb el logotip de colors dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides, afirma que millorarà substancialment la seva

sostenibilitat ambiental. Té poders màgics, aquest emblema? Només ens hem de centrar en un dels productes estrella que comercialitza el Port per entendre que, en el negoci de moure mercaderies, l'augment del trànsit sempre suposarà un augment dels

costos ambientals. El darrer informe de l'organització Grain³ explica, de manera molt senzilla, que només la soja procedent del Brasil que entra pel Port de Barcelona —dedicada a engreixar els animals estabulats a les granges industrials catalanes— equival anualment a unes 230.000 hectàrees de desforestació i a un 2% del total de les emissions de gasos d'efecte hivernacle de Catalunya. Si està previst que creixin els negocis basats en la soja (tant per al seu consum com a biodièsel com per a la producció de la tan ponderada proteïna vegetal), estarem parlant, per força, de més superfície desforestada en algun punt del planeta. És fer trampes que, en la comptabilitat ambiental del Port, que diuen que volen millorar, no s'hi sumi aquesta contaminació deslocalitzada.

Passa una cosa semblant en el cas de Mercabarna, que demana més espai per créixer, però, alhora, explica amb satisfacció que els seus plans de sostenibilitat —també engalanats amb l'arc iris dels ODS— passen per ampliar el nombre de plaques fotovoltaïques i la connexió 5G per a tot el recinte. Però no es comptabilitza ni s'evita que, per exemple, més del 95% dels melons que s'hi comercialitzen arribin també del Brasil després de recórrer milers de quilòmetres.

L'Espanya plena

Així que les ciutats —en les quals s'amunteguen milions d'éssers humans físicament, mentalment i espiritualment desconnectats de la terra i de la natura— són part del problema, i com més grans són, més gran és també el problema. Actualment, la meitat de la població mundial viu en grans ciutats, que només ocupen el 2% de tot el territori, però que generen el 80% dels gasos d'efecte hivernacle.

Però sembla que no hi ha res que aturi l'avenç de les ciutats i els seus inconvenients, tal com reconeix el Pla Prospectiu Espanya 2050 presentat pel president del govern espanyol, Pedro Sánchez: “En les

properes dècades, el procés d'urbanització seguirà avançant. S'estima que, el 2050, el 88% de la nostra població viurà en ciutats i que l'Espanya rural perdrà gairebé la meitat dels seus habitants. Si no prenem mesures, les grans urbs i les seves àrees metropolitanes es tornaran més extenses i disperses, i seran menys sostenibles socialment i mediambientalment. Mentrestant, diversos municipis rurals i ciutats mitjanes i petites perdran dinamisme econòmic i experimentaran un declivi social i patrimonial notable.”

Així doncs, no hauríem d'afirmar sense rubor que les ciutats són insostenibles? Que el problema que hem de resoldre no és l'Espanya buida sinó l'Espanya plena? ¿El que és rellevant de debò no passa per reconèixer obertament que l'“urbanocentrisme” com a forma de viure de la nostra societat viola els principis naturals que hauríem de respectar? ¿El repte actual no és pensar com “desurbanitzar” (mentalment i físicament) aquesta societat per posar en pràctica, en la mesura del possible, formes de vida veritablement sostenibles i en les quals es pugui viure? ¿L'objectiu de sostenibilitat que es proposen algunes ciutats no passa obligatòriament per pensar com empètitir-se, reduir-se, buidar-se?

Plantar escoles

Però com “desurbanitzem” les ciutats i les nostres ments? “Planta una escola i et creixerà un poble” és la sentència que he sentit dir mil vegades al meu amic pastor Jeromo Aguado. Planta una escola i s'activaran les següents seqüències: una escola, en un poble que no en té, motivarà l'arribada de famílies joves a viure a les antigues cases dels seus parents. Algunes arribaran amb la feina a la motxilla i d'altres recuperaran activitats en el sector primari. Així es reactivarà l'economia local, al marge dels vaivens mundials, amb oficis recuperats: agricultura, forn de pa, transformació, restauració, ramaderia, veterinària, carnisseria... I, progressivament i amb equilibri, arribaran professionals de la salut, de l'educació... En plantar una escola, argumenta en Jeromo, creix un canvi més radical. Les generacions de nens i nenes, de joves criats i educats en aquestes regles de la “ruralitat”, creixeran formant part de la natura.

I la meua proposta és aquesta: que les grans ciutats incloguin una partida important en els pressupostos municipals destinada a “la reobertura d'escoles rurals” en els pobles de la seva influència o proximitat. Els sembla absurd? A mi no, per descomptat. És ben sabut que els pastors i les pastores tenen molt temps per pensar.



Huertos de libertad
Pol-len Edicions
(El Tinter SAL), 2020



**Relatos de mucha gente
pequeña**
Pol-len Edicions
(El Tinter SAL), 2018



Al barri de Fondo, a Santa Coloma de Gramenet, s'hi ha assentat una comunitat xinesa extensa. Guerrero destaca “el sentiment, l’alegria de viure” en els jocs entre una dona i un nen. Creu que amb el somriure, com el d’aquesta dona, podem connectar amb una cultura que no entenem i els seus gestos ens apropen. “És una mostra de l’alegria de la convivència.”



Guerrero recorda que el riu Besòs, on es va fer aquesta foto, va arribar a ser considerat un dels rius més contaminats d’Europa. Fa uns anys era una claveguera i, en canvi, avui dia ha esdevingut un lloc de trobada de moltes cultures. “Aquest pare que ensenya la seva filla a muntar en bicicleta em recorda moltes famílies quan van arribar aquí mateix als anys seixanta.”



syngenta

BASF

We create chemistry

BAYER

CORTEVA
agniscience

FMC
An Agricultural
Sciences Company

MONSANTO

Avantatges i possibilitats de l'agricultura ecològica

María Dolores Raigón Jiménez

Els sistemes agroalimentaris basats en criteris ecològics no deixen de créixer en tots els

territoris del planeta, i ja hi ha 186 països que duen a terme tècniques d'agricultura ecològica reglamentada. Des que l'agricultura ecològica té sistemes de control i certificació, les dades de superfície, nombre de produccions i valor econòmic d'aquest model productiu creixen de manera exponencial.

El model agrícola dominant avui dia és molt problemàtic, no només pels danys que causen els productes fitosanitaris, sinó també pels efectes sobre el canvi climàtic, la pèrdua de diversitat biològica i la incapacitat per assegurar una sobirania alimentària¹. Aquests temes estan estretament interrelacionats i s'han d'abordar de manera conjunta per fer plenament efectiu el dret a l'alimentació. Cal voluntat política per reavaluar i fer front als interessos particulars, els incentius i les relacions de poder que mantenen en peu l'agricultura industrial que depèn de productes agroquímics. S'han de qüestionar tant les polítiques agrícoles com els sistemes de comerç i la influència de les empreses en polítiques públiques si es volen abandonar els sistemes industrials d'alimentació que depenen de plaguicides, i s'ha de veure l'agricultura ecològica com una alternativa a aquest sistema productiu.

La producció ecològica és un sistema integral de gestió agrícola i ramadera, així com de producció d'aliments en el seu conjunt, que combina tècniques diferencials de bones pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat (cultivada i ambiental), la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar

Notes

1. Steffen, W. et al. "Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet". *Science*, 347. 2015.

Hi ha un increment de la demanda d'aliments ecològics per part dels consumidors, fins i tot en situacions de crisis econòmiques i sanitàries.

animal i una producció d'acord amb les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals. Tot això comporta

la diferenciació dels aliments ecològics mitjançant els seus atributs de qualitat comercial, sensorial, social i mediambiental i de composició nutricional.

Cal destacar que l'augment dels sistemes agroalimentaris basats en criteris ecològics es deu principalment a l'augment de la demanda d'aliments ecològics per part dels consumidors, que, fins i tot en situacions de crisis econòmiques i sanitàries, posiciona el consum d'aliments ecològics com a alternativa d'alimentació sana davant dels aliments de producció convencional.

Marge de maniobra

Tot i que la superfície de cultius ecològics s'incrementa, s'ha de tenir en compte que només l'1,5% de la superfície agrària del planeta es gestiona de manera ecològica, xifra que varia en funció de la zona geogràfica. A Europa representa el 8,1% del total de la superfície agrària. Un indicador positiu és que el marge de maniobra per implementar metodologies ecològiques al sistema agroalimentari és alt, i que, de mitjana, l'increment anual de terres que canvien a una gestió ecològica és del 5%. Davant del model intensivista que impera en l'agricultura convencional, l'agricultura ecològica és un model que els consumidors reconeixen cada cop més per ser respectuós amb el medi ambient, la qualitat nutricional i els valors justos sobre el benestar humà.

L'agroecologia incorpora la gestió ecològica dels sistemes alimentaris, que inclou perspectives científiques i acadèmiques, moviments socials i polítics, i un conjunt de pràctiques respectuoses amb el medi ambient en la gestió agrícola, ramadera i de producció d'aliments. La història de l'agroecologia està lligada als moviments ambientals i a la investigació ecològica. La societat civil, els consumidors i els moviments rurals són els principals impulsors de models agroecològics alternatius a l'agricultura industrialitzada.

En les seves diverses dimensions, l'agroecologia promou la diversificació de les finques, l'eliminació d'elements químics, l'augment de la biodiversitat i la millora de la fertilitat biològica del sòl. Aborda també les relacions i interaccions entre els organismes i el seu medi ambient i la gestió dels ecosistemes agrícoles, que inclou tot el sistema alimentari, des de la producció primària fins a les cadenes de subministrament, distribució, processament, comercialització i consum d'aliments. Tot això contribueix, de manera directa o indirecta, a la seguretat alimentària i nutricional, i també a la salut i al benestar humà.



María Dolores Raigón Jiménez

Enginyera agrònoma especialitzada en indústries alimentàries i màster en Nutrició Personalitzada i Col·lectiva. Investigadora i catedràtica de l'àrea d'Edafologia i Química Agrícola a la Universitat Politècnica de València i vicepresidenta primera de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE). És autora de més d'un centenar d'articles en revistes nacionals i internacionals sobre divulgació i transferència de tecnologia. Ha escrit *Manual de la nutrición ecológica. De la molécula al plato* (2020), i és coautora, entre d'altres, dels llibres *Prácticas agroecológicas de adaptación al cambio climático* (2018) i *Horticultura ecológica: el uso de quemadores en el control de especies silvestres* (2014), tots publicats per la SEAE.

Notes

2. Rööös, E. et al. "Risks and opportunities of increasing yields in organic farming. A review". *Agronomy for Sustainable Development*. 2018.

3. White, P. J. i Broadley, M. R. "Historical variation in the mineral composition of edible horticultural products". *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*. 2005.

Les pràctiques de l'agricultura ecològica aporten criteris que permeten diferenciar l'aliment ecològic amb normes de qualitat específiques². Els seus mètodes de producció d'aliments són més holístics i conjuguen els avenços científics respectuosos amb el medi ambient i l'equilibri que marca la mateixa natura. Permeten produir aliments amb una alta concentració nutricional i organolèptica, un doble atractiu de gran importància per a la salut. Per una banda, són aliments que no es troben exposats a substàncies de caràcter tòxic, com ho són els pesticides que s'utilitzen en l'agricultura tradicional, ni a l'acumulació de nitrats (potencialment tòxics). I, per altra banda, la composició nutricional dels aliments ecològics és més equilibrada i proporciona nutrients en quantitats suficients segons les dosis recomanades. El foment de l'agricultura ecològica servirà per potenciar la seguretat alimentària, afavorint alhora el desenvolupament local i sostenible dels territoris.

En resum, la producció ecològica es regeix pel principi de la sostenibilitat, que implica produir aliments amb un impacte ambiental baix, i contribueix a la seguretat alimentària i nutricional i a la vida sana de les generacions presents i futures. Tot això mitjançant tècniques que són respectuoses amb el paisatge i el manteniment dels serveis de

l'ecosistema, com sòls fèrtils i aigua neta, mentre que assegura una renda justa per als productors i costos adequats per als consumidors.

El foment de l'agricultura ecològica servirà per potenciar la seguretat alimentària, afavorint alhora el desenvolupament local i sostenible dels territoris.

Qualitat nutricional

El valor nutricional dels

productes agroalimentaris ve determinat per la seva composició química. Aquesta composició nutricional és variable i depèn de diversos factors, entre els quals hi ha les tècniques de producció, que inclouen el potencial genètic del producte vegetal o ramader, i la resta de factors que influeixen en el sistema de producció: fertilització, productes fitosanitaris, aigua de reg, alimentació de bestiar, benestar animal, profilaxi, etcètera. A més, els diferents mètodes i productes emprats després de la collita i en el procés d'elaboració poden ser importants i fins i tot decisius en la composició i qualitat final del producte alimentari. De la mateixa manera, la presència de compostos no desitjats, com nitrats i nitrits o residus fitosanitaris, medicaments, hormones, additius i altres substàncies, dependrà exclusivament dels sistemes productius i d'elaboració.

En els darrers anys les fruites i les verdures han patit pèrdues considerables de vitamines i minerals; els estudis històrics que recullen dades del contingut en nutrients de fruites i hortalisses, i que inclouen registres que abasten entre 50 i 70 anys, mostren una disminució del 5% al 40% o més de mitjana en minerals, vitamines i proteïnes en els diferents grups d'aliments, especialment els d'origen vegetal³. Aquestes

Notes

4. Raigón Jiménez, M. D. et al. "Fruit quality of organic food: experimental evidence". *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine*. 2011.

pèrdues es deuen principalment a l'empobriment dels sòls, la utilització de varietats comercials, l'emmagatzematge durant molt de temps sense maduració natural, el transport i l'ús de tractaments químics. Per invertir el procés de pèrdua de contingut nutricional cal aplicar tècniques de producció ecològica que reactivin la fertilitat biològica del sòl, utilitzar varietats tradicionals, respectar els cicles naturals dels aliments i la maduració a la planta, a més d'apostar per aliments de proximitat.

Demanda social

L'alimentació i l'agricultura ecològiques responen a una demanda de la societat que exigeix la protecció del medi ambient i una millor qualitat dels aliments, i subratlla especialment la necessitat de no utilitzar en cap punt de la cadena de producció substàncies químiques sintètiques ni organismes modificats genèticament. Els aliments ecològics són els únics regulats amb condicions estrictes de producció, complint amb els requisits generals de la reglamentació tecnicosanitària i amb la normativa de producció ecològica.

Per tot això, una dieta equilibrada que garanteixi el benestar humà i l'equilibri del planeta ha de complir una sèrie de criteris globals, entre ells combatre la fam de les persones en els seus territoris, evitar la generació de malalties en persones d'altres territoris i obtenir els aliments amb tècniques respectuoses amb el medi ambient que garanteixin la justícia, la seguretat i la sobirania alimentària.⁴ Aquests criteris globals es tradueixen en dietes específiques a cada territori, adaptades a la disponibilitat de recursos de la producció local i de temporada, que permeti optimitzar les matèries primeres disponibles a cada zona i els mètodes d'elaboració i gastronòmics locals, que doni suport a les agricultures familiars i de producció agroecològica, i que afavoreixi el consum i l'economia de proximitat.

Referències bibliogràfiques



Manual de la nutrición ecológica.
De la molécula al plato
SEAE, 2020

Raigón Jiménez, M. D., et al. "Fruit quality of organic food: experimental evidence". *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine*, 68: 267-272. 2011.

Röös, E., et al. "Risks and opportunities of increasing yields in organic farming. A review." *Agronomy for Sustainable Development*, 38(2): 14. 2018.

Steffen, W., et al. "Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet". *Science*, 347 Issue 6223, 1259855. 2015.

White, P. J. i Broadley, M. R. "Historical variation in the mineral composition of edible horticultural products". *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 80(6): 660-667. 2005.



Un grup de dones de la comunitat Sikh, que duen a terme un acte religiós, recorda a Guerrero les vivències del Rocío als anys setanta als mateixos carrers que llavors ell també va fotografiar. Ens convida a reflexionar sobre el fet que dues cultures diferents, cadascuna amb els seus rituals, poden tenir més en comú del que sembla a simple vista. Al fons, els dipòsits de l'antiga fàbrica Damm a Santa Coloma de Gramenet.

**L'obesitat com
a epítom de la
precarització**
**Mabel Gracia
Arnáiz**

Malgrat que es produeixen aliments en quantitat suficient per satisfer les necessitats de tota la població, les desigualtats en l'accés fan que un terç del que es produeix es malbarati mentre hi ha gent que passa gana o pateix malnutrició. La inseguretat alimentària creix al mateix temps que s'estén l'epidèmia global d'obesitat i sobrepès. La precarietat econòmica s'ha revelat com un clar factor de risc.



Actualment, una tercera part dels aliments produïts al món es malbarata, mentre que una de cada deu persones segueix sense tenir prou menjar. De fet, la malnutrició i, simultàniament, la pèrdua i el malbaratament alimentari són fenòmens contraposats que coexisteixen en un món on els recursos ecològics que suporten les demandes de la indústria agroalimentària són cada cop més limitats.¹

L'emergència sanitària provocada per la covid-19 ha posat de nou de manifest la fragilitat d'aquest sistema. En alguns països, les cues de milers de persones a les portes dels menjadors socials han anat de la mà de la interrupció de la cadena de subministrament alimentari per part dels agricultors, obligats a destruir milions de quilos de verdures i hortalisses o litres de llet davant la caiguda de la demanda i la consegüent davallada de preus. Si, tal com se sosté àmpliament, la producció d'aliments és suficient per alimentar tota la població mundial, per què persisteix la inseguretats?, per què les penúries formen part de la sobreabundància i quines correspondències existeixen amb l'emergència de noves malalties?

Hi ha una relació estreta entre dos fenòmens que durant els darrers anys han augmentat a Espanya: l'obesitat i la inseguretats alimentària. Tots dos responen a canvis profunds en els entorns i les formes de vida, però, particularment, a la desigualtat social provocada per l'impacte de la creixent precarització.²

La distribució social de l'obesitat: un problema de pes?

Considerada com el resultat directe de dietes hipercalòriques i d'una despesa energètica insuficient, l'obesitat s'entén com una aflicció causada per la ràpida transformació tecnològica i socioeconòmica que s'ha produït en molts països, fins i tot en els d'ingressos baixos. La globesitat és el terme que s'utilitza per referir el caràcter epidèmic i les conseqüències globals d'aquestes transformacions en l'augment de l'excés de pes corporal i les comorbiditats associades, com la diabetis de tipus 2, la malaltia coronària o la hipertensió.³ Segons l'OMS, el 2016 més de 1.900 milions de persones adultes tenien sobrepès i 690 milions patien obesitat.⁴

Per intentar mitigar-ne els efectes en la salut, i amb la convicció que l'obesitat és evitable, l'OMS va elaborar fa 17 anys l'Estratègia mundial sobre règim alimentari, activitat física i salut, una eina per guiar els estats membres en els seus esforços per prevenir les malalties cròniques mitjançant la promoció de dietes saludables i activitat física. L'any 2005, Espanya va dissenyar l'Estratègia NAOS, un pla multisectorial que considera que els canvis que hi ha hagut en els estils de vida són la principal causa de l'augment de l'obesitat. "Menjar millor i moure's més" han estat les coordenades ideològiques de les accions dutes a terme per intentar millorar la salut.

Malgrat tot, en els darrers anys els organismes internacionals han destacat la rellevància d'altres factors micro i macroambientals

Notes

1. Programa Mundial d'Aliments. 2019. <https://es.wfp.org/panorama>.
2. Gracia-Arnaiz, M. "Eating issues in a time of crisis: Re-thinking the new food trends and challenges in Spain". *Trends in Food Science & Technology*. DOI, 2021. <http://ow.ly/3AIF50FxdM7>.
3. Legetic, B., *Globesidad, epidemia del siglo XXI*.
4. Organització Mundial de la Salut. *Obesitat i sobrepès*. Juny del 2021. <http://ow.ly/LYtO50Fxe2h>.



Mabel Gracia Arnáiz

Catedràtica d'antropologia social a la Universitat Rovira i Virgili i investigadora del Medical Anthropology Research Center (MARC-URV). Ha estat professora visitant al Centre Edgar Morin (París), al Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Ciudad de México), a la Université de Toulouse - Jean Jaurès, a l'Institut de Nutrição de la UERJ (Rio de Janeiro) i al SOAS Food Studies Center (Londres), entre d'altres. Investiga sobre alimentació i canvi social, posant especial atenció a les transformacions econòmiques, polítiques i socials que condicionen les formes d'alimentació actuals i sobre la relació entre l'alimentació, el gènere i la desigualtat social. Entre d'altres, és autora del llibre *Comemos lo que somos* (Icaria, 2015).

Els governs i les administracions públiques haurien d'evitar que els menjadors escolars siguin objecte d'especulació.

més enllà de l'èmfasi en la dieta i l'exercici. És el cas, entre d'altres, de l'augment del preu del menjar, la reformulació d'aliments i de begudes, o l'accés a l'habitatge i a una feina digna.

S'ha suggerit que els efectes d'aquesta crisi recent han contribuït a l'augment de l'obesitat, i es planteja que les dificultats financeres són un factor de risc. De mitjana, un de cada sis adults dels estats membres de la UE era obès el 2012, que contrasta amb l'un de cada vuit que ho era el 2002. A Espanya, segons l'Enquesta Nacional de Salut (ENSE, 2017), la taxa d'obesitat en la població adulta va arribar al 17,43%.

Tot i que les enquestes mostren que l'obesitat afecta tots els grups socials, la prevalença és més gran entre les persones amb menys recursos i menys nivell educatiu, especialment en dones; l'obesitat i el sobrepès augmenten en funció de la condició socioeconòmica de la persona entrevistada. Pel que fa als menors, l'informe Aladino del 2020 mostra que, mentre que el 23,2% de nenes i nens de famílies amb rendes inferiors a 18.000 euros bruts anuals presenta obesitat, en les famílies amb rendes superiors als 30.000 euros afecta només a l'11,9%.⁵

Segons l'enquesta estatal, passa el mateix amb l'activitat física. Gairebé la meitat de les persones amb menys ingressos (46,7%) tenen un estil de vida sedentari, mentre que la xifra és del 24,3% entre les que guanyen més. Els aturats amb menys formació acadèmica també fan menys esport.

Si tenim en compte aquests informes i xifres, hi ha una doble paradoxa que convergeix en l'agenda sanitària i política espanyola. Per una banda, crida l'atenció que la prevalença de l'obesitat segueixi augmentant, tot i que s'hagin posat en marxa nombroses iniciatives preventives i protocols per a un diagnòstic precoç. Per altra banda, sorprèn que sobre el paper s'hagi reconegut el seu gradient social sense que hagin transcendit mesures específiques de les intervencions o accions preventives.

Inseguretat alimentària en temps de crisi

L'obesitat reflecteix un problema de desigualtat social que sovint ve acompanyada de situacions d'inseguretat alimentària. Entre les persones amb menys recursos, els patrons de consum d'aliments estan limitats en varietat, qualitat i freqüència. A més, la crisi econòmica mundial iniciada el 2008 ha tingut conseqüències negatives en la seguretat alimentària fins avui. L'estimació més recent del 2019 mostra que la fam al món segueix augmentant des del 2014 i afecta 690 milions de persones.⁶ A Espanya, d'acord amb els informes anuals de la FAO,⁷ les persones en situació d'inseguretat alimentària han passat de 600.000 a 700.000 en un sol any, cosa que significa que no poden accedir de manera regular

Notes

5. La Moncloa.

<http://ow.ly/mxVS50FxdWL>.
Setembre del 2020.

6. Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura. "Fam i inseguretat alimentària". <http://ow.ly/a5zQ50FxdYs>.

7. <http://ow.ly/nV7V50FxdZ8>.

Notes

8. Fernández, D. *Los salarios en la recuperación española*. 2017.

9. Antentas, J.M. y Vivas, E. *Impacto de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable*. 2014.

10. ECV. *Encuesta de condiciones de vida*. 2013. <http://ow.ly/DyQb50Fxe4Z>.

i autònoma a una alimentació suficient, saludable i culturalment acceptable.

Tot i que les xifres macroeconòmiques van millorar entre el 2015 i el 2019 en aspectes relatius a la taxa d'atur i creixement, les condicions de vida han canviat significativament per a moltes persones. La qualitat del treball ha empitjorat des de la gran recessió, amb més contractes temporals i sous més baixos que impedeixen que molts treballadors surtin de la pobresa.⁸ De fet, el nombre de persones amb treball en risc de pobresa a Espanya ha passat del 10,9% el 2010 al 12,7% el 2019, cosa que suposa un increment del 16%, quatre punts percentuals per sobre de la mitjana de la Unió Europea.

Aquesta creixent precarització ha tingut conseqüències en diversos àmbits de la vida quotidiana, especialment en l'alimentació. Alguns autors assenyalen que la pèrdua del poder adquisitiu és la causa principal que explica l'evolució del consum de certs productes, especialment els més barats i menys saludables, i també de la davallada de la despesa d'alimentació extradomèstica.⁹ Un dels impactes més notables de l'empobriment es concreta en les dificultats que les persones afronten quan intenten cobrir les necessitats bàsiques, la qual cosa es reflecteix en els indicadors recollits en l'Enquesta de condicions de vida (ECV). En plena crisi, el 16,9% de les llars van manifestar que era molt difícil arribar a final de mes, un 3,4% més que el 2012, mentre que el 27% no es podia permetre un àpat a base de carn, pollastre o peix cada dia.¹⁰

La pèrdua del poder adquisitiu és la causa que explica l'evolució del consum de certs productes, especialment els més barats i menys saludables.



Actualment, l'emergència sanitària per la pandèmia ha provocat una nova crisi. De fet, les sol·licituds d'ajuda alimentària als serveis socials i a les organitzacions humanitàries s'han multiplicat en totes les ciutats espanyoles. A Barcelona, les prestacions fetes per l'Ajuntament l'any 2020 s'han quadruplicat respecte de l'any anterior. També, des que ha començat l'any, el nombre de persones que va als Bancs d'Aliments gairebé s'ha duplicat: si a principis del 2020 hi havia 1.050.000 beneficiaris, segons dades de FESBAL (Federació Espanyola de Bancs d'Aliments), el 2021 la xifra arriba als 1,8 milions de persones. Per la seva banda,

Nota

11. Díaz-Méndez, C. *Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de la privación alimentaria en tiempos de crisis*. 2018.

gairebé la meitat de les famílies ateses per Càritas el 2021 han estat incapaces de dur una alimentació adequada a causa dels problemes econòmics, amb efectes en la salut física i el benestar. Diversos estudis fets a Espanya indiquen que les persones que pateixen una disminució d'ingressos significativa i, sovint, inesperada, redueixen despeses en totes les àrees, fins i tot en alimentació.¹¹ Aquesta reducció es pot produir reduint les sobres, incrementant la compra de productes més barats, prioritzant el preu com a criteri principal per seleccionar i preparar els plats, o saltant-se àpats. La precarització disminueix les oportunitats d'obtenir aliments de manera regular i autònoma, i això ha fet que reapareguin expressions com “escassetat”, “menjar el que es pot i el que s'aconsegueix” o “saltar-se el dinar”.

Redefinir reptes, repensar l'alimentació

Sembla difícil revertir els fenòmens que hem apuntat aquí sense aplicar polítiques específiques que transformin factors clau de caràcter econòmic, sanitari i social. Com que la pobresa té un efecte més que lleu en la salut, s'hauria de comprovar si l'augment progressiu de la desigualtat a Espanya ha influït en la prevalença de l'obesitat i si això es pot relacionar, com ha passat en altres països, amb formes específiques de privació material.

Per l'altra banda, la inseguretats alimentària s'ha vist com un problema de persones que no poden cobrir les seves necessitats bàsiques, així que les administracions han defensat la distribució d'aliments com

la solució més ràpida i senzilla.

El mapa d'ajuts alimentaris a Espanya s'ha ampliat i fragmentat més encara amb l'impacte de la pandèmia, i ha potenciat una nova economia de la caritat encarregada de

El mapa d'ajuts alimentaris a Espanya s'ha ampliat i fragmentat més encara amb l'impacte de la pandèmia.

distribuir béns bàsics a les persones que viuen en situació de precarietat. Els ajuts alimentaris, però, contribueixen a satisfer les necessitats bàsiques, però alhora desvien la pressió social sobre l'Estat i fan que els beneficiaris d'aquestes prestacions siguin cada cop més dependents dels recursos proporcionats per les organitzacions.

Per l'altra banda, l'obesitat ha estat vista com una qüestió principalment comportamental, derivada d'actituds irreflexives per part de qui la pateix i/o de la seva manca de voluntat o coneixement nutricionals, que podria evitar-se menjant millor i movent-se més. El diagnòstic presentat al·ludeix a profunds canvis en les maneres de viure que ningú no dubta que hagin succeït a Espanya, però no se sap bé en quina mesura han tingut efecte en la salut i si aquesta influència ha estat necessàriament negativa. Els estils de vida no s'han de reduir al determinisme comportamental ni a les conductes com a accions aïllades, diferenciades del context i dels condicionants que sustenten i donen sortida a les pràctiques socials.

Malgrat la creixent globalització, l'obesitat no té els mateixos efectes a tot el món. Ni totes les persones grasses estan malaltes ni totes les que ho estan mengen malament. La incidència de l'obesitat és molt desigual, i respon a diferències intra i interculturals. Passa el mateix amb la inseguretats alimentària. I no només perquè les oportunitats d'alimentar-se i gestionar la salut difereixen molt segons les variables que hem analitzat aquí, sinó també perquè les pràctiques alimentàries depenen d'altres factors micro i macroestructurals, com la feina, els horaris laborals, el preu dels aliments, l'accés a l'habitatge o la desigualtat de gènere. Les exigències quotidianes a les quals s'enfronten les persones vulnerabilitzades per les pràctiques d'austeritat accentuades durant les crisis no han permès una alimentació millor, almenys no en la mesura que desitjarien les autoritats sanitàries, perquè per canviar de dieta és necessari canviar de vida, cosa que no només és difícil, sinó que pot arribar a ser impossible per a moltes persones.

Referències bibliogràfiques

Antentas, J. M. i Vivas, E. "Impacto de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable". Informe SESPAS 2014. *Gaceta Sanitaria* 28 (Supl. 1): 58-61. 2014.

Deaton, A. "What does the empirical evidence tell us about the injustice of health inequalities?". Eyal, N. et al. (eds.). *Inequalities in health: concepts, measures and ethics*. Oxford University Press, Oxford, 2013.

Díaz-Méndez, C. et al. "Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de la privación alimentaria en tiempos de crisis". *Empiria. Revista de metodología de ciencias sociales*, (40), p. 85-105. 2018.

FAO, FIDA, OMS, PMA i UNICEF. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables*. FAO, Roma, 2020.

Fernández, D. "Los salarios en la recuperación española". *Cuadernos de Información Económica*, 260: 1-12. 2017.

Gracia-Arnáiz, M. "Eating issues in a time of crisis: Re-thinking the new food trends and challenges in Spain". *Trends in Food Science & Technology*. DOI, 2021. <http://ow.ly/3AIF50FxdM7>.

Legetic, B. "Globesidad, epidemia del siglo xxi". *Medwave*, 4 (11): 2578. 2004.

Riches, G. i Silvasti, T. (eds.). *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food*. Palgrave Macmillan, Londres, 2014.

Warde, A. *Consumption, Food & Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. Sage Publications, Londres, 1997.



**Comemos lo que somos:
reflexiones sobre cuerpo,
género y salud**
Icaria, 2015



**Somos lo que comemos:
estudios de alimentación y
cultura en España**
Ariel, 2008

La mercantilització de l'agricultura: impactes i alternatives

Marta Guadalupe Rivera Ferre

Des de mitjans del segle xx, l'agricultura ha patit més transformacions que en els darrers 10.000 anys. Ha deixat de ser un bé

comú per convertir-se en una mercaderia. La producció intensiva es concentra cada cop més i el medi rural queda despoblat. La solució vindrà del diàleg entre el coneixement científic i el tradicional, de l'agroecologia.



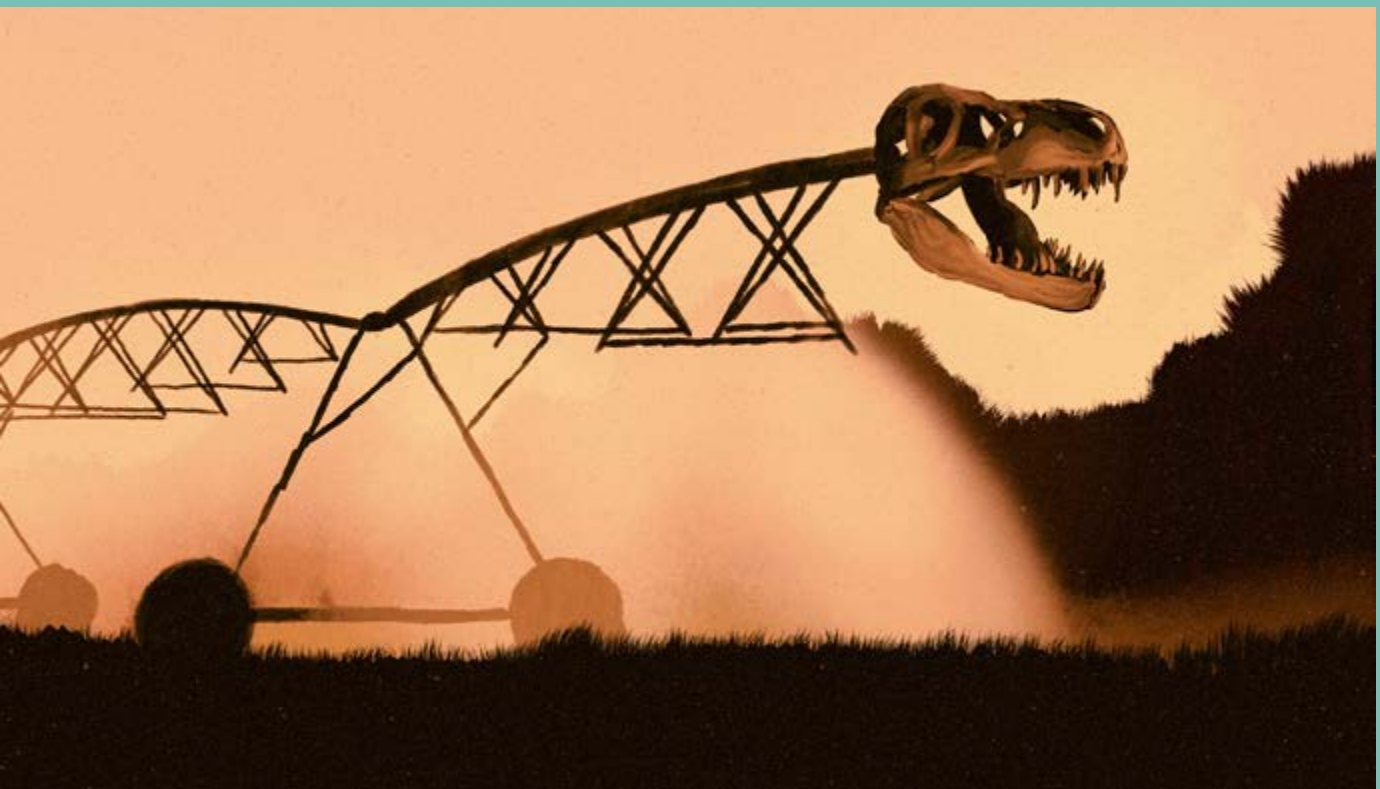
El cultiu d'aliments, és a dir, l'agricultura, és una activitat mil·lenària que ha permès a la humanitat garantir, entre d'altres, la seva pròpia reproducció. També ha permès l'intercanvi entre diferents regions del món i generar les bases del que avui coneixem com a desenvolupament. Però en els darrers 60 anys —sobretot a partir de la introducció del mercat agrícola a les regles del lliure comerç—, l'agricultura ha patit més transformacions que en els 10.000 anys anteriors. Aquestes transformacions venen derivades de múltiples processos, però en destaco dos de fonamentals: per una banda, el naixement de la societat industrial, que no hauria estat possible sense altres transformacions prèvies que van facilitar l'“acumulació originària”, tal com la descrivia Karl Marx: el tancament de les terres comunals d'ús agrícola i la seva posterior privatització i mercantilització; i, per altra banda, el paper que ha tingut el coneixement científic en una societat industrialitzada en la qual el progrés s'identifica amb l'avenç tecnològic i l'ésser humà —en particular, “l'home”— es percep capaç de controlar la natura des d'una perspectiva absolutament antropocèntrica i androcèntrica; una societat que rebutja, per considerar-los endarrerits, la resta de coneixements que coexisteixen amb el científic, i que són aquells que ens han permès evolucionar, fins avui, en sintonia amb la natura.

Pel que fa al discurs, tot conflueix en un fet fonamental: l'agricultura i tots els recursos necessaris per produir aliments passen de ser un bé comú a una mercaderia, i l'alimentació deixa de ser un dret humà per ser regida pels mateixos patrons que la lògica mercantil.



Marta Guadalupe Rivera Ferre

Professora d'Investigació a INGENIO (CSIC-UPV), doctora en Veterinària (Universitat de Còrdova) i doctora en Sociologia (Universitat Autònoma de Barcelona). És directora de la càtedra d'Agroecologia i Sistemes Alimentaris de la Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya (2014-2021). Ha participat com a autora líder en dos grups de l'ONU: Avaluació Internacional del Paper del Coneixement, la Ciència i la Tecnologia per al Desenvolupament Agrícola i Grup Intergovernamental d'Experts sobre el Canvi Climàtic.



Però hi ha un element que no sempre tenim en compte quan parlem dels canvis que ens han dut fins al punt actual, i que convé recordar: en totes les transformacions que ha patit l'agricultura hi ha hagut, i segueix havent-hi, violència. És a dir, el canvi de l'agricultura pagesa a l'agricultura industrial no ha estat voluntari ni pacífic, sinó forçat i violent. Des de la violència exercida per expulsar la pagesia i privatitzar les terres comunals —que va permetre el pas de l'edat mitjana a la moderna—, fins a la violència actual en els processos d'acaparament de terres, la lluita contra la reproducció i l'ús de llavors locals, i la privatització de l'aigua; o una violència més subtil davant l'ús dels coneixements tradicionals i la subordinació de l'agricultura a la resta del sistema alimentari, mitjançant una organització institucional i jurídica que discrimina (i criminalitza, en alguns contextos) l'agricultura pagesa.

Les conseqüències són realment desastroses, en diversos nivells. Juntament amb aquestes conseqüències, també podem pensar en els reptes als quals s'enfronta l'agricultura en tot el seu conjunt. Considerem-ho en diversos blocs:

Bloc ecològic

Arreu del món, la industrialització i la globalització de l'agricultura, fruit de la mercantilització, han provocat que la producció d'aliments, en lloc de ser una activitat desenvolupada en equilibri amb la natura, sigui un sector fonamentalment extractiu. Així doncs, els processos de desforestació associats a l'avenç de l'agricultura i la ramaderia industrial, o la degradació dels sòls associada a l'avenç dels monocultius, posen en perill la mateixa producció d'aliments. Segons dades de l'IPCC (Grup Intergovernamental d'Experts sobre el Canvi Climàtic, 2019), l'erosió dels sòls agrícoles és entre 10 i 100 vegades més gran que la capacitat de formació de sòl nou.

El canvi climàtic és un altre repte important al qual s'enfronten els sistemes agroalimentaris des d'una perspectiva ecològica. Per una banda, han de canviar les pràctiques agràries i de consum d'aliments (fonamentalment, reduir el malbaratament alimentari i el consum de proteïna d'origen animal) per reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle associades als sistemes alimentaris, que en aquests moments són, de mitjana, un terç del total de les emissions. Per altra banda, el mateix canvi climàtic redueix la productivitat mundial. Sabem que en els darrers anys aquesta s'ha reduït en un 5% en tot el món, mentre que a la Mediterrània els models preveuen una reducció del 17% en els propers anys. Lligat a això, cal considerar la menor disponibilitat d'aigua i la major freqüència de fenòmens extrems.

Finalment, no podem passar per alt altres aspectes essencials des de la dimensió ecològica, com són la pèrdua de biodiversitat vinculada a la producció d'aliments (que inclou aquí la agrobiodiversitat, és a dir, les milers de varietats tradicionals i races locals específiques de cada territori), a la desforestació i el comerç internacional, o a la

contaminació d'aigües i sòls, que agreugen encara més l'escenari al qual ens enfrontem. Tot plegat en un context de limitació de recursos productius (per exemple, terra i aigua) i de nutrients (sobretot de fosfats, element que alhora té un considerable component geopolític.

Bloc social i demogràfic

L'impacte principal de la industrialització i globalització agràries ha estat la pèrdua de feines agràries. Només a la UE, entre el 2005 i el 2016 han desaparegut 4,2 milions de finques agràries, de les quals el 85% eren finques de petita escala, de menys de 5 hectàrees (dades d'Eurostat, 2018). Aquesta xifra suposa un degoteig constant, una pèrdua d'aproximadament 1.100 finques cada dia, gairebé 50 per hora. Cap sector econòmic no ha patit una pèrdua tan gran en tan poc temps. A la pèrdua de població agrària per tancament de finques hem d'afegir la falta de relleu generacional a escala global i estatal. L'últim informe del Comitè d'Experts de Seguretat Alimentària de les Nacions Unides (HLPE, 2021) alerta d'aquesta problemàtica. Les i els joves abandonen el medi rural, no tenim relleu, i aquells que volen començar en l'activitat s'enfronten a grans problemes, el més apressant, potser, l'accés a terra. S'abandona el camp, el medi rural queda despoblat i les persones ens amunteguem a les ciutats, un espai amb un metabolisme social i ecològic insostenible, depredador de recursos, altament dependent del medi rural i els recursos naturals, però venerat per la nostra societat com

la imatge del progrés. Les polítiques hi contribueixen, beneficiant les ciutats en detriment del medi rural.

Només a la UE, entre el 2005 i el 2016 han desaparegut 4,2 milions de finques agràries. Cap sector econòmic no ha patit una pèrdua tan gran en tan poc temps.

Bloc tecnològic

Els reptes tecnològics als quals s'enfronta l'agricultura són diversos, però potser el més gran és el de la perspectiva. La nostra civilització, tal com dèiem en paràgrafs anteriors, entén que el progrés i l'avenç científic resoldran tots els nostres problemes, uns problemes que, no ho oblidem, hem generat nosaltres mateixos amb la participació d'una perspectiva científica basada en la productivitat i la supremacia de l'"home".

En aquest context, el futur de l'agricultura passa per la digitalització i nous desenvolupaments tecnològics. Però si aprenem de tot el que ha passat en les últimes dècades, i tinc l'esperança que l'ésser humà aprengui dels seus errors, la perspectiva de més modernització ha contribuït als reptes ambientals i socials que plantejàvem més amunt. Quan parlem de més tecnologia i digitalització, hauríem de plantejar-nos a qui beneficien aquestes tecnologies, si són necessàries, si ja hi ha pràctiques, gestions i sistemes per resoldre aquests problemes, si són un element més de generació de dependències de les i els agricultors o

si, per contra, incrementen la seva dependència d'altres actors o la seva alienació per aquesta agricultura productivista altament insostenible.

Per això s'hauria de reflexionar sobre si la ciència mateixa, almenys en el context agrícola, necessita reinventar-se. De fet, l'evidència científica mateixa ens adverteix de la necessitat de recuperar, respectar, valorar i construir solucions als problemes a partir del diàleg entre coneixement científic i coneixement tradicional, diàleg que és el pilar sobre el qual es construeix l'agroecologia. El repte és que, en el nostre context, aquest coneixement tradicional —aquell que va desenvolupar les varietats i races locals que coneixem avui dia (i que estan desapareixent) i va garantir una evolució en equilibri amb els nostres territoris— es troba en perill d'extinció. Les persones que posseeixen aquest coneixement són molt grans i, sense la seva saviesa, perdem opcions de futur.

Bloc polític

En tot aquest context, el que observem és que hi ha un problema de legitimació política de l'agricultura i l'alimentació, en diferents nivells. Per exemple, la Política Agrícola Comunitària (PAC), considerada per alguns autors com una de les principals causants de la descapitalització del camp europeu, és qüestionada no només per la societat (a la qual se li ha d'explicar en cada nova reforma per què és una de les polítiques europees amb més pressupost), sinó també pels mateixos agricultors i agricultores. Aquests es pregunten per què els grans terratinents i agents corporatius són els que s'emporten la major part de les ajudes de la PAC, o com la PAC és la causant dels baixos preus que perceben, cosa que genera una dinàmica de dependència de la qual els és impossible sortir.

Arreu del món observem altres processos de deslegitimació. Un exemple seria el de la Cimera de la Seguretat Alimentària de les Nacions Unides prevista per a la tardor del 2021, la qual, segons algunes organitzacions de la societat civil i organitzacions agràries, està sent cooptada per les grans corporacions, que substitueixen els actors legítims per actuar en aquest nivell, com són el Comitè de Seguretat Alimentària de les Nacions Unides o la mateixa FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació).

En definitiva, són els reptes que plantegen la internacionalització, la industrialització i la concentració de poder en uns pocs actors de l'agricultura i l'alimentació, i que es deriven, alhora, de la transformació de l'aliment en una mercaderia. En un article recent (Jackson et al., 2021) mostràvem la importància de les perspectives i narratives en el desenvolupament de les polítiques, en particular en l'estratègia de la granja, a la mesa de la Unió Europea. Si en els últims anys les polítiques s'han desenvolupat amb una narrativa productivista en la qual l'aliment es considera una mercaderia, alhora sorgeix la necessitat de veure l'alimentació com un dret humà o un bé comú (SAPEA, 2020). Així doncs, considerar-la un dret humà comporta

La sobirania alimentària atorga el poder a la pagesia i a l'agricultura familiar, la pesca artesanal i el pasturatge tradicional.

desenvolupar polítiques que garanteixin l'accés a la terra, en particular de les persones joves, o garantir que les persones amb pocs recursos puguin accedir a aliments sans i sostenibles. I

la perspectiva del bé comú exigeix desenvolupar models de governança que garanteixin la participació de tots els actors, en particular d'aquells marginats i subordinats pel sistema alimentari industrialitzat mateix, les i els productors a petita escala i les persones consumidores.¹

La sobirania alimentària

Però no vull acabar amb aquesta visió tan desoladora. Hi ha alternatives polítiques com “la sobirania alimentària”, proposada a meitat dels anys noranta per les i els pagesos que formen part de l'organització internacional La Via Campesina, i que compta amb el suport de milers d'organitzacions a tot el món. La sobirania alimentària és “el dret dels pobles a aliments nutritius i culturalment adequats, accessibles, produïts de manera sostenible i ecològica, i el seu dret a decidir el seu propi sistema alimentari i productiu”. Això posa aquells qui produeixen, distribueixen i consumeixen aliments al cor dels sistemes i les polítiques alimentàries, per sobre de les exigències dels mercats i de les empreses. Defensa els interessos i inclou les generacions futures. Ens ofereix una estratègia per resistir i desmantellar el comerç lliure i corporatiu i el règim alimentari actual, i per canalitzar els sistemes alimentaris, agrícoles, ramaders i de pesca, perquè passin a estar gestionats per productores i productors locals. La sobirania alimentària dona prioritat a les economies locals i als mercats locals i nacionals, i atorga el poder a la pagesia i a l'agricultura familiar, la pesca artesanal i el pasturatge tradicional, i col·loca la producció alimentària, la distribució i el consum sobre la base de la sostenibilitat mediambiental, social i econòmica (Nieleny, 2007).

Un dels pilars de la sobirania alimentària és l'agroecologia. Una perspectiva científica interdisciplinària que promou el diàleg de coneixements entre els actors del sistema agroalimentari i dissenya sistemes alimentaris ecològics amb capacitat per regenerar els ecosistemes degradats per l'agricultura industrial (per exemple, la regeneració de sòls, la biodiversitat o la captura de carboni). Un nou model de producció d'aliments que permeti fer front a l'actual crisi econòmica des del camp, que reverteixi els fenòmens de despoblament i on les noves tecnologies incorporin els principis dels coneixements tradicionals.

Nota

1. No entrarem en aquest article a desenvolupar com la mercantilització de l'agricultura (la seva industrialització, internacionalització i concentració de poder en poques mans) ha tingut impactes en les persones consumidores. Juntament amb la industrialització de l'agricultura, s'ha produït una industrialització del consum, que ha suposat un increment de les malalties associades a una mala alimentació. En concret, pràcticament una de cada dues persones a tot el món té algun problema amb l'alimentació (per defecte, per excés, per desequilibri nutricional, per contaminació, etc.).



**L'espigolament com
a palanca de canvi**
Raquel Díaz Ruiz
i Anna Cornudella
Giral

aquest model comencen a buscar vies
contra el col·lapse. L'espigolament que evita
el malbaratament d'aliments és un punt de
partida cap a un model més sostenible.

El sistema
agroalimentari
industrialitzat és
insostenible.
Els mateixos agents
que fomenten

Un dels aspectes més visibles de la insostenibilitat del model alimentari actual són les pèrdues i el malbaratament alimentari. Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), un terç dels aliments a escala mundial es perden o malbaraten pel camí que fan del camp a les nostres taules. Algú podria pensar que això passa en d'altres indrets del planeta, però estudis centrats a Europa estimen que s'estan malbaratant més de 87 milions de tones d'aliments l'any al llarg de tota la cadena agroalimentària. Això correspon a 173 kg per persona i any¹. Si pensem que, de mitjana, ingerim 2,3 kg² d'aliments al dia, aquest malbaratament suposa llençar el menjar de 75 dies seguits. El més sever és el cas de les fruites i verdures: el 46% dels residus alimentaris generats a Europa són, precisament, fruites i hortalisses. De fet, del total de fruites i hortalisses disponibles, se'n acaben descartant el 41% i el 46%, respectivament, al llarg de totes les baules: sector primari, indústria, distribució i consum³.

Problema estructural, solucions complexes

Les causes d'aquest fenomen són diverses, i moltes es troben interrelacionades. Per una banda, podem identificar certes pràctiques individuals i diàries. La responsabilitat, però, no es pot fer recaure completament sobre els individus i els seus hàbits i comportaments, en tant que aquesta problemàtica té unes causes estructurals que la fomenten. Les dinàmiques comercials, certes regulacions i els sistemes de producció i comercialització globalitzats tenen un gran pes en la generació del malbaratament, i són l'arrel del problema.

Així doncs, si el problema és complex i estructural, lligat als models de producció i consum de societats opulentes, no podem esperar que la generació de noves tecnologies o la implementació de petits consells —com fer una planificació de les compres de les llars— canviïn per si soles l'escenari actual. Per generar canvis sistèmics és imprescindible promoure una nova concepció de l'alimentació entesa en el seu sentit més ampli. Cal retornar als aliments i a la pagesia el seu valor, cal promoure la sobirania alimentària de tots els municipis i donar suport a processos de dinamització agroecològica. Serà només a partir d'aquest canvi de concepció que s'aconseguirà reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, i construir un sistema agroalimentari més sostenible, resiliència i equitatiu.

Dret a l'alimentació saludable i sostenible

No és anecdòtic que les pèrdues i el malbaratament alimentari s'identifiquin amb el dret a l'alimentació sostenible i saludable. Manquen dades específiques sobre aquesta realitat, però, a Espanya, una de cada cinc persones viu sota el llindar de la pobresa i una de



Raquel Díaz Ruiz

és responsable de l'àrea de coneixement i sensibilització de la Fundació Espigoladors. Doctora en Sostenibilitat per la Universitat Politècnica de Catalunya, és experta i activista en la diagnosi i prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. En aquest camp, ha participat en diversos projectes pioners d'àmbit europeu i nacional durant més de vuit anys. Ha estat també professora associada de la UPC i membre de la junta de la Plataforma Aprofitem els Aliments.



Anna Cornudella Giral

és tècnica de l'àrea de coneixement i sensibilització de la Fundació Espigoladors. És graduada en Filosofia, Política i Economia per la UPF, UC3M i UAM, i ha centrat el seu àmbit de treball en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, i la implementació d'un model agroalimentari més just i sostenible.

Notes

1. Stenmark et al. *Estimates of European food waste levels*. Comissió Europea, 2016. <http://ow.ly/efOQ50FtIWA>
2. <http://ow.ly/O4wY50Fsl8n>
3. Caldeira et al. *Brief on food waste in the European Union*. Comissió Europea, 2020. <http://ow.ly/dIQS50FtIYM>
4. <http://ow.ly/GVeA50Fslb1>

cada quatre es troba en situació d'exclusió social⁴, una situació que tendeix a generar restriccions en les dietes. L'existència d'aquestes dues realitats paral·leles és, com a mínim, paradoxal. Totes dues són conseqüència de la insostenibilitat del model agroalimentari actual, però cal remarcar que entre elles no existeix una relació causal. Així, posar fi a les pèrdues i al malbaratament alimentari no implicaria de manera directa garantir el dret a l'alimentació sostenible i saludable per a totes les persones, i viceversa.

Per incidir en ambdues problemàtiques és important tenir una mirada àmplia i transversal. Un bon exemple és la proposta del Pacte de Milà. De les accions que en neixen se'n desprèn la necessitat de fomentar models que fugin de l'assistencialisme pel que fa a la garantia del dret a l'alimentació saludable i sostenible. En aquest camp tan marcat per la beneficència clàssica, és imprescindible generar nous models que treballin des de l'equitat, l'empoderament i la dignitat. Això no implica, però, que no es puguin generar accions en el curt termini que treballin per reduir les pèrdues i el malbaratament i que, alhora, promoguin el dret a l'alimentació saludable i sostenible.

Iniciatives per prevenir el malbaratament

Són diverses les solucions que es poden implementar per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris. Algunes d'aquestes actuen en el pla individual, com, per exemple, conservar correctament els aliments,

elaborar receptes d'aprofitament i realitzar un consum conscient i responsable. Però, tal com hem apuntat anteriorment, una estructura problemàtica requereix solucions col·lectives i que impliquin agents diversos:

La missió principal de la Fundació Espigoladors és contribuir a la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris

La missió principal de la Fundació Espigoladors és contribuir a la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris agents agroalimentaris, entitats socials, entitats de recerca i institucions.

A la regió metropolitana de Barcelona, alguns dels projectes implementats amb més força han nascut d'entitats socials. Alguns exemples són la Plataforma Aprofitem els Aliments, Pont Alimentari o La Nevera Solidària, entre d'altres. La majoria d'aquestes treballen per reduir el malbaratament que es produeix a la distribució i a les llars, i moltes d'elles també operen amb l'objectiu de fomentar l'accés a una alimentació saludable.

La Fundació Espigoladors és una entitat sense ànim de lucre fundada l'any 2014 que forma part del teixit d'organitzacions del sector de l'agroecologia i emprenedoria social del sector alimentari de Catalunya. La seva missió principal és contribuir a la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris, garantir el dret a una alimentació saludable i generar oportunitats d'ocupació a col·lectius que es troben en

L'espigolament no serà mai la solució final a les pèrdues alimentàries generades al camp, però és una acció amb una gran transcendència per treballar molts dels símptomes d'un sistema agroalimentari malalt.

situacions de vulnerabilitat. L'activitat que dona el nom i que esdevé el punt de partida del projecte és l'espigolament. Aquesta pràctica consisteix en la recollida, en conveni amb productors i productores locals i la col·laboració de persones voluntàries, de fruites

i verdures que són descartades del circuit comercial per diversos motius (per un descens de la demanda, per qüestions estètiques o per la davallada del preu percebut per la pagesia, entre d'altres). Tots els aliments recuperats es distribueixen a entitats socials i punts de distribució gratuïta d'aliments que treballen per garantir l'accés a una alimentació saludable a col·lectius en situació de vulnerabilitat.

L'espigolament com a palanca

L'espigolament no serà mai la solució final a les pèrdues alimentàries generades al camp, però és una acció amb una gran transcendència per treballar molts dels símptomes d'un sistema agroalimentari malalt. Per una banda, és un acte de denúncia de les condicions de vida i viabilitat de la pagesia. Per l'altra, enforteix la relació entre els nuclis urbans i els rurals: en nombroses ocasions, és a través seu que moltes persones s'apropen per primera vegada al camp i es fan conscients de l'origen dels aliments i de la tasca que desenvolupa el sector primari. És també una manera de fer evident la problemàtica ambiental i social de les pèrdues al camp, aportant xifres i assenyalant-ne les causes per tal de buscar solucions. Per últim, cal ressaltar el caràcter comunitari de l'espigolament: durant quatre hores de voluntariat es crea un espai únic de convivència entre persones amb diferents històries vitals que comparteixen una vivència única de contacte directe amb la terra i la natura. D'aquesta manera, es fomentarà la percepció que l'alimentació té una relació indèstria tant amb la salut individual com amb la planetària.

El 2021, Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, una bona oportunitat per seguir sumant iniciatives i enfortir les existents que plantegen noves maneres d'entendre l'alimentació i tot el que això implica. Amb tot el seguit de debats i activitats que es duren a terme, serà un bon moment per reflexionar sobre com fer majoritàries les iniciatives i els models que reverteixen la situació actual.



Menjadors escolars, un espai de transformació del sistema alimentari

Carles Soler

Sempre es diu que el menjador escolar té un paper important en l'alimentació

d'infants i adolescents, i que és una eina d'aprenentatge i formació. Però encara es parla poc del menjador com un espai per transformar el sistema alimentari actual, com a motor dinamitzador per potenciar la producció local i per recuperar la dieta mediterrània.

Darrerament, tant administracions públiques com entitats privades han començat a parlar de menjadors saludables i sostenibles. Si bé és positiu parlar en aquests termes, cal parar atenció perquè no es transformin en conceptes buits de contingut i no es qüestioni l'actual model alimentari. Quan es defineix el model de menú o menjador escolar cal fer-ho des del dret a l'alimentació i la sobirania alimentària.

És necessari convertir el menjador escolar en un espai on es faci una aposta per uns menús on les verdures fresques de temporada, els cereals integrals i els llegums característics de la dieta mediterrània recuperin el seu protagonisme, i la proteïna d'origen animal s'ajusti a la freqüència de consum i gramatge recomanats.

Alimentació quantitativament i qualitativament adequada

L'ONU ha reconegut el dret a l'alimentació adequada com "el dret a tenir accés, de manera regular, permanent i lliure, tant directament com mitjançant la compra amb diners, a una alimentació quantitativament i qualitativament adequada i suficient, que correspongui a les tradicions culturals de la població a què pertany el consumidor i que garanteixi una vida psíquica i física, individual i col·lectiva, lliure d'angoixes, satisfactòria i digna." (Organització de les Nacions Unides, 2010). Per tant, els governs i les administracions públiques haurien d'evitar que els menjadors escolars siguin objecte d'especulació i haurien de vetllar perquè tots els infants



Carles Soler

Expert en sobirania i transformació alimentàries. Ha coordinat diversos estudis sobre temàtiques com la restauració col·lectiva, els menjadors escolars, els obradors compartits o la propietat de la terra. Forma part de l'equip tècnic de l'associació Menjadors Ecològics, i col·labora amb la revista *Soberanía Alimentaria*, *Biodiversidad y Culturas*, la cooperativa El Pa Sencer, SCCL i l'associació Pole Pole per a la transformació social.

Els governs i les administracions públiques haurien d'evitar que els menjadors escolars siguin objecte d'especulació.

tinguin garantit l'accés a aquesta alimentació saludable i sostenible, per a la qual el cost econòmic no hauria de ser un limitant. S'ha de tenir una cura especial amb els nens i

nenes que viuen en entorns de vulnerabilitat i precarietat on, segurament, en els centres educatius mengen l'únic àpat calent i equilibrat del dia. Per no perdre la condició que aquests àpats siguin saludables i sostenibles, s'ha de vetllar perquè els aliments siguin de producció local, ecològica i de temporada; a més, s'ha de garantir la justícia social en tota la cadena alimentària, i que la pagesia tingui espai de decisió i rebi un preu just per la producció d'aliments.

Alhora hem de ser conscients —i per no crear expectatives que no es puguin complir— que cal garantir la viabilitat d'aquest model, per la qual cosa s'han de tenir en compte aspectes com: 1) la disponibilitat dels aliments que conformen el menú (capacitat de producció local, logística de distribució i subministrament); 2) una ràtio del personal de cuina suficient per preparar els àpats; 3) la disponibilitat d'una cuina prou equipada per elaborar el menú, i 4) el cost econòmic del servei.

Un estudi realitzat per BCN Smart Rural calcula que Catalunya té un 40% de capacitat d'autosuficiència alimentària, i la província de Barcelona només un 10%.¹ En el cas dels menjadors, si totes les escoles de Barcelona decidissin consumir aliments de producció local, ecològica i de temporada, segurament seria una aposta poc realista, sobretot per a aquelles produccions oblidades com les dels llegums. Per aconseguir- ho, calen altres dinàmiques de logística i distribució d'aliments. Això no hauria de ser una excusa per no fer res, al contrari, pot suposar un incentiu per promoure la producció local i per impulsar una estratègia agrícola lligada a les necessitats del territori.

A Catalunya, uns 330.000 infants es queden a dinar al menjador escolar. Això suposa un consum de 7.300 tones d'hortalisses per curs escolar, però ens trobem que la producció ecològica a tot Catalunya només és de 4.800 tones (segons dades oficials de l'any 2019). I si ens fixem en els llegums, la situació encara és més deficitària: el consum escolar podria ser de 1.300 tones, però la totalitat de la producció a Catalunya (convencional i ecològica) no arriba a 754 tones. Això fa evident que no només és necessari que les escoles apostin per un menjador de proximitat i ecològic, sinó que també és prioritari fer una aposta per la recuperació de la pagesia. El que cal que ens preguntem és el motiu pel qual les administracions no s'han adonat d'aquest fet i no han implementat estratègies per apropar la producció agrícola i el consum a les escoles.

Nota

1. BCN Smart Rural. *Terres que alimenten. Una mirada a la capacitat de la demarcació de Barcelona per abastir la seva població amb productes de proximitat*. Maig del 2021.

Aposta política

No es tracta només de garantir una producció agrícola local o de canviar l'estructura dels menús dels menjadors, sinó també, i sobretot,

de promoure canvis en l'estructura i l'articulació de l'administració pública per garantir un escenari que afavoreixi la compra pública. Per tant, és necessària una aposta política i també que l'administració es doti de recursos per garantir tècnicament la seva implementació.

Actualment, el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya ha establert que el preu màxim de la prestació del servei de menjador a les escoles públiques és de 6,33 € per menú i dia. En aquest preu s'hi inclou la compra d'aliments, el cost del personal de cuina i menjador, el funcionament, l'equipament de cuina, els impostos... Si volem garantir una alimentació escolar que aposti per una producció local, de temporada, ecològica i que pagui un preu just als i les productores, caldria que d'aquest preu es destinessin almenys 1,50 € per a la compra d'aliments. Val a dir que aquest preu és molt ajustat i cal recordar que, excepte els infants que tenen beques menjador, les famílies assumeixen el cost total del servei. Potser seria moment de demanar a les administracions catalanes que incrementessin aquest preu, per garantir un servei de qualitat, i que n'assumeixin

part del cost, com fan altres administracions autonòmiques.

És el torn de les institucions públiques i privades d'estendre el model a totes les escoles de les comunitats; per exemple, generant les condicions

No només és necessari que les escoles apostin per un menjador de proximitat i ecològic. També és prioritari fer una aposta per la recuperació de la pagesia.

favorables per tenir un compromís amb la pagesia, reconeixent i incentivant la professionalització de la cuina de col·lectivitats i la promoció de la dieta saludable a les escoles. En aquest sentit les administracions són clau, tenen la possibilitat de modificar els processos de compra pública i licitació de subministrament o serveis relacionats amb les restauracions col·lectives, com els menjadors escolars. La compra pública alimentària és una de les millors eines per impulsar canvis en la realitat socioeconòmica i ambiental del nostre país, en els seus diferents àmbits d'actuació.

A Barcelona hem d'interpellar l'Ajuntament, que, actualment, està revisant les condicions i els criteris que regulen els serveis de contractació de serveis municipals d'alimentació (menjadors d'escoles bressol, menjadors socials, residències...). Fins ara es demanava la incorporació d'aliments de producció ecològica. Ara és un bon moment per demanar que els aliments que s'utilitzin siguin de producció local i de temporada. Però també s'ha de dotar de suficients recursos perquè els aliments es comprin a un preu just i per garantir que realment als menjadors socials, a les residències o a les escoles bressol es faci una aposta per una alimentació transformadora. També ens toca pressionar el Departament d'Educació perquè, en coordinació amb el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, elabori i

Els menjadors escolars ecològics poden ser motors per potenciar la producció agroecològica dels territoris.

aprovi estratègies i polítiques de producció agrícola i compra pública que facin possible una alimentació saludable i sostenible a les escoles.

Els menjadors escolars ecològics poden ser motors per potenciar la producció agroecològica dels territoris i es poden convertir en un circuit curt de comercialització segura. Però per a això és necessari buscar la complicitat i crear xarxes entre totes les parts d'aquesta cadena que va del camp a les escoles. Aquest any Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible i s'ha compromès a assumir un paper estratègic en el desenvolupament de sistemes alimentaris sostenibles. És el moment de comprovar si hi ha voluntat política per transformar el model alimentari de la ciutat.



“Podria semblar Bombai, però és el parc de Can Zam, que s'està convertint en el miracle que hauria d'haver estat als anys setanta. Llavors encara s'havia d'urbanitzar, era un solar ple de plàstic. I l'arbre que veiem al mig de les dues dones índies representa la natura recuperada i integrada a la ciutat, segons ho interpreta Joan Guerrero.



Mestissatge i convivències es barregen en aquesta foto. Guerrero constata amb aquesta imatge que diverses comunitats de dones aposten pel suport mutu al casc antic de Barcelona.



Jordi Savall
**“La música és la més
espiritual de totes
les arts”**

Arribats els
vuitanta anys,
Jordi Savall ens
parla del seu
passat i de la

seva trajectòria vital i professional com a especialista mundial en viola de gamba i director d'orquestra, però també dels nous reptes que vol afrontar. Durant més de cinquanta anys, ha dut a terme una tasca incansable en la recuperació del patrimoni musical i en la recerca, i ha ofert concerts arreu del món. Defensa que es pot aplicar el mateix mètode de recerca i interpretació a les partitures modernes i més conegudes. Ho està fent amb les obres de Beethoven, Mendelssohn, Schubert o Brückner. Ara desitja que tot el seu llegat i els conjunts musicals que ha creat tinguin continuïtat i siguin una riquesa per al país. Un patrimoni que cal salvaguardar i per al qual demana recursos i compromís, i que no dubta a mantenir amb el seu propi capital.

Jordi Savall (Igalada, 1941) és un dels músics amb més projecció internacional de casa nostra. Intèrpret de viola de gamba, director d'orquestra i musicòleg, ha gravat i editat al llarg de la seva carrera més de 230 discos de repertoris de música medieval, renaixentista, barroca i del classicisme, amb especial atenció al patrimoni musical d'Europa i del Mediterrani. És fundador, juntament amb Montserrat Figueras, i director dels conjunts musicals Hespèrion XXI (1974), La Capella Reial de Catalunya (1987) i Le Concert des Nations (1989), amb repertoris que van des de l'edat mitjana fins al segle XIX, i ha impulsat diversos projectes socials i pedagògics per donar suport a joves d'arreu del món i promoure el diàleg intercultural.

Amb en Jordi fa anys que ens coneixem, des que el 2014 vaig començar a col·laborar en alguns dels seus projectes. Ens hem pres el matí per parlar. Als vuitanta anys, m'afirma, un ha de poder mirar enrere i fer una valoració de la seva vida. Així s'inicia una conversa personal i improvisada a la seva biblioteca. L'espai escollit és l'escenari perfecte, una enorme sala plena de llibres, fotografies, documents i instruments vertebrats per una enorme trajectòria vital dedicada a la música i a la promoció de la pau i el diàleg intercultural. En Jordi és un humanista, potser "el darrer humanista", com afirmava la revista Clàssica el mes de juny passat. Mogut per una enorme curiositat i sensibilitat, la música ha esdevingut per a ell el bastió des d'on enfrontar-se a la barbàrie i a la misèria, un espai de trobada i un dels llenguatges més essencials per entendre i escoltar la humanitat.

La seva incansable activitat musical l'ha portat a oferir concerts arreu del món i a seguir publicant discos, alhora que manté la direcció dels seus conjunts musicals. També la sensibilitat i l'humanisme en favor de la pau l'han dut a denunciar en múltiples ocasions diverses injustícies, a oferir concerts en camps de refugiats, centres penitenciaris i hospitals, i a crear el projecte pedagògic Orpheus 21, amb el qual ha acollit músics professionals migrants i refugiats de diversos països.

Tota una vida dedicada generosament a un somni i a un anhel que has pogut fer realitat en diverses ocasions. I ara, com definiries el moment en què et trobes?

Em trobo en un moment de plenitud i de serenitat. De mirar enrere, de veure què he fet fins ara i de decidir quines són les meves prioritats per als anys que encara em toquin viure.

Mires enrere i què hi veus?

El primer que veig és un marrec somiador i rebel, fill d'un pare republicà i d'una mare molt amorosa, confrontat amb un món ple de discriminacions. Família paterna de productors de taronges d'Oliva i Gandia, i família materna de matalassers, vivint en un món molt tancat i durant bastants anys en una situació de pobresa. Veig també el fill del matalasser a l'escola, sentint-se discriminat, però també molt feliç de poder cantar al cor de l'escolania amb el mestre Joan Just. Durant aquests anys no em sentia integrat a Igualada, obligat a fer estudis de comerç, que no m'interessaven gens, i als 14 anys el meu pare em va posar a treballar en una fàbrica.

En una fàbrica?

Sí, en una fàbrica tèxtil, fins als 19. Com que no estava gaire interessat

en estudiar comerç, el meu pare em va posar a treballar, i li estic molt agraït. Aquestes són coses que ara, en el moment en què em trobo, són importants de reconèixer.

Què t'aporten els anys a la fàbrica?

Reconec allà el sentiment d'injustícia contra el qual m'he revelat sempre. La humiliació, les agressions i la injustícia que vaig viure m'han transformat i m'han fet sentir la necessitat d'independitzar-me del món, de trobar refugi, però també un lloc des del qual realitzar-me.

I quin és aquest lloc?

La música va ser la fusta que em va salvar per no ofegar-me. Aquest sentiment d'incomprensió i aïllament m'hi van apropar, i quan vaig trobar el violoncel vaig sentir que allò era el que jo havia de fer. No puc viure si no estimo el que estic fent, i això també ho vaig aprendre a la fàbrica. Va ser un aprenentatge de vida molt important que m'ha fet aprendre quin és el valor real de les coses.

Com descobreixes el violoncel?

Gràcies al mestre Joan Just, director del cor de l'escola de música. Un vespre que anava a classe, el vaig sentir assajant el *Rèquiem* de Mozart, acompanyat per un quartet de corda, i vaig dir-me: "Si la música té aquest poder d'emocionar tan gran, m'agradaria ser músic". De tots els instruments del quartet, el que més em va fascinar va ser el violoncel. Uns mesos més tard m'escapo a Barcelona a comprar un instrument, i tot seguit començo a estudiar, i en pocs minuts el miracle es produeix; em sento com a casa. Passat el primer so incontrolat, de seguida trobo la manera de passar l'arc fent un so bonic, i al mateix temps els dits de la mà esquerra es mouen amb facilitat sobre les quatre cordes. Aleshores entenc la dita de Mark Twain: "Hi ha dos dies importants en la vida d'un home: el dia que venim al món i el dia que descobrim per què hi hem vingut".

I els teus pares, què en pensen?

El primer que em sento dir és que estic boig. En aquella època, ser músic era sinònim de "mort de gana" des que centenars de músics s'havien quedat sense feina amb l'aparició dels mitjans mecànics de reproducció, com el tocadiscos.

Com combines el teu treball i l'estudi del violoncel?

Després d'uns mesos de treball autodidàctic, conec el mestre Sants Sagra, que em va donar les primeres classes de violoncel al Conservatori del Liceu. Continuo després al Conservatori Municipal de Barcelona amb el mestre Josep Trotta, i també amb el mestre Joan Massià, un músic extraordinari. És gràcies a ell que uns anys més tard puc conèixer Pau Casals al seu Festival de Música de Prades. Veure el mestre assajar i interpretar un concert va ser una mena de classe magistral inoblidable. Si penso en la



Martí Sancliment Solé,
entrevista

Martí Petit, fotografia

trajectòria que he fet des d'aleshores, soc conscient que ha sigut per una gran voluntat i disciplina, però també per haver trobat sempre persones que m'han donat la mà i m'han ajudat a trobar el bon camí.

I quan apareix la viola de gamba?

Jo havia fet classes amb Rafael Puyana al Curs de Música de Santiago de Compostella, i un dia ell em va preguntar per què tocava aquelles peces de Bach, Ortiz i Marais amb el violoncel en lloc de tocar-les amb la viola de gamba, l'instrument pel qual havien estat compostes. Em va semblar una idea interessant. L'endemà vaig rebre una trucada d'Enric Gispert, director d'Ars Musicae, i em va preguntar si m'interessaria tocar la viola de gamba amb ells. Curiosament, jo tenia apuntat a l'agenda: "Buscar viola de gamba". La meua vida és una constant d'aquestes coincidències. A partir d'aquí comença la meua aventura com a músic especialitzat en la viola de gamba i la interpretació de la música històrica.

A Basilea estudies amb August Wenzinger, de qui posteriorment ocupes la plaça com a professor del conservatori. A partir d'aleshores comences una intensa carrera com a intèrpret de la viola de gamba actuant en països d'arreu del món i situant el teu nom com un referent en l'àmbit internacional.

Sí, però em faltaven la independència i la llibertat creativa. Una de les



coses que vaig comprendre molt aviat va ser que un no pot ser lliure si no té control sobre allò que fa.

I, per tant...?

Que per ser creador has de poder tenir llibertat de fer el que sents com a artista. Aquesta necessitat ens porta a mi i la Montserrat Figueras a crear Hespèrion XX l'any 1974 i la Capella Reial el 1987. Uns anys més tard creem la discogràfica Alia Vox. Volíem fer i editar la nostra música independentment de la comercialitat, depenent només del seu valor artístic.

Aquesta llibertat i dedicació t'han permès dedicar tota una vida a la recuperació del patrimoni musical, a la creació de projectes, a la interpretació de concerts arreu del món, a la creació de conjunts musicals com Hespèrion XXI, La Capella Reial de Catalunya, Le Concert des Nations, Orpheus 21 i a projectes pedagògics com les Acadèmies de Formació, a més de publicar més d'un centenar de discs. I ara?

“És important per a mi poder arrelar tot el patrimoni que hem creat des de fa molts anys.”

Vull acabar la meva trajectòria artística i la meva vida personal d'una manera satisfactòria per a mi i creativa en l'aspecte musical, però també satisfactòria des del punt de vista humà per a la meva vida personal. Soc molt conscient de les

errades que he comès a la vida i vull intentar no repetir-les, perquè ja no em queda temps per fer gaires correccions. Quan arribes als vuitanta anys has d'apuntar molt bé per intentar fer les coses de la millor manera possible.

I quines són aquestes coses, les teves prioritats?

En tinc vàries. En l'àmbit personal, cerco l'harmonia i compartir la vida amb la gent que estimo i la meva família, especialment amb la meva companya, esposa i consellera, la Maria Bartels, amb qui comparteixo moltíssimes moltíssimes coses: des de discutir sobre la redacció d'un text musical, històric o filosòfic fins a valorar la qualitat d'un cantant, d'un cor o d'uns intèrprets; escollir les millors fotos d'un reportatge, d'una portada de CD o d'un programa de concert, o simplement intentar junts entendre on va el món i on ens porta la vida. A la vida, compartir, i fer-ho de manera justa, és una cosa essencial.

L'altra cosa important per a mi és poder arrelar tot el patrimoni que hem creat des de fa molts anys. Aquest patrimoni, encara que no sigui tangible, és un patrimoni real, un patrimoni que, si no aconseguim arrelar-lo, hi ha molt de risc que es perdi.

Quin és aquest patrimoni?

El patrimoni que hem creat són els diversos conjunts musicals,

“La música neix i mor cada vegada amb cada intèrpret. Per a mi, l'intèrpret ideal és aquell que viu la música i que la deixa parlar a través seu.”

la recerca duta a terme durant desenes d'anys, els programes de concert. La música és essencialment viva, només existeix quan la toques o la cantes. Per això és la més espiritual de totes les arts. Quan escoltes una música, tot el que et queda és la

memòria i l'emoció. No es pot fixar. Aquesta és la gran força de la música i la condició per la qual sempre és necessari que hi hagi persones que la visquin i la interpretin al moment.

Una nova creació.

La música sempre necessitarà nous intèrprets. Cada creació musical, tot i conservant el màxim de fidelitat o elements originals, cada cop és una creació. La música és un esquelet molt ben construït, però amb això no n'hi ha prou, cal el més essencial, l'ànima i l'emoció.

I aquesta és la funció de l'intèrpret, no?

Sí. L'ànima i l'emoció són dues coses que van íntegrament lligades als sentits. Una partitura, per més exacta que sigui, sempre serà incompleta, tot el que fa que la música ens pugui emocionar és el que aporta l'ésser humà interpretant-la. Són coses que no es poden veure en una partitura. La música neix i mor cada vegada amb cada intèrpret. Per a mi, l'intèrpret ideal és aquell que viu la música i que la deixa parlar a través seu.

A través teu s'ha gestat i recuperat un enorme patrimoni musical, fruit d'una iniciativa personal molt intensa. I després?

Aquest patrimoni només es podrà mantenir viu si els diferents conjunts musicals poden seguir treballant, estudiant i fent concerts. Quan jo em retiri o em mori, serà molt difícil de trobar el relleu si no hi ha recursos.

Què plantegeges?

Vull que els conjunts que hem anat creant al llarg dels anys tinguin assegurada una estructura i un arrelament al país. Sense aquest arrelament, no hi haurà relleu. Durant molts anys i en moltes ocasions he garantit la continuïtat de la meva fundació i els conjunts musicals amb diners personals. Hem de ser conscients que un llegat intangible és molt més difícil d'arrelar que un llegat tangible. La consolidació i qualitat d'una orquestra no es fan en dos dies, és un llegat que s'ha anat construint al llarg dels últims trenta i quaranta anys. Ara disposem d'uns conjunts que tenen un llenguatge propi, una simbiosi que es troba en la genètica dels músics que en formen part. Les meves orquestres són conjunts formats per músics amb gran exigència i que recullen una experiència i un treball de molts anys. Els nostres conjunts s'adapten a cada repertori que escollim, i seleccionem els músics segons el programa que volem interpretar.



Com concretaries aquest arrelament dels conjunts musicals?

Hi ha diverses maneres d'aconseguir aquest arrelament, però penso que la primera seria mitjançant el compromís de residència artística amb diverses institucions musicals catalanes. Crec que Le Concert des Nations i La Capella Reial de Catalunya haurien de ser conjunts residents a Catalunya i que aportin un so radicalment diferent al que pot oferir una orquestra moderna,

i poden fer reviure el patrimoni històric amb passió i solvència. Alhora, és necessari un compromís econòmic. Quan jo deixi d'oferir concerts, deixarem de tenir recursos per als conjunts musicals. Cal trobar la manera de disposar de recursos per mantenir aquests conjunts. Jo soc prescindible, ningú és insubstituïble, i el dia que jo em retiri estaré encantat que d'altres recullin el meu llegat. Però hem de saber trobar els recursos per garantir aquest arrelament i aquest relleu, si no, el dia que jo no hi sigui, tot això s'haurà acabat.

Aquest any inaugures el I Festival Jordi Savall al Reial Monestir de Santes Creus. Quin sentit té aquest festival?

La creació d'aquest festival té el principal sentit d'establir un lligam profund entre la música i els diversos monuments històrics meravellosos que tenim. La música dona ànima a aquests espais, i aquests espais donen un so únic a la música. Fa molts anys que estic creant discos amb molt bon so, i el secret d'aquest so és Cardona, que disposa d'una acústica excel·lent. L'acústica és l'oxigen de la música.

I Santes Creus?

Santes Creus disposa d'espais i acústiques molt interessants, però, a més, es troba situat geogràficament en un lloc molt especial, enmig de la Ruta del Cister i molt a prop d'indrets com Reus, Montblanc o Poblet.

Amb el Festival vull crear un vincle intens amb aquests llocs i donar un impuls cultural i econòmic a la regió. Santes Creus ha de poder ser un lloc d'excel·lència i d'acollida de grups joves i emergents que estan fent coses molt interessants actualment.

Pau Casals va crear l'any 1975 el Festival de Prada de Conflent. És per a tu un referent?

El Festival Jordi Savall s'inspira en el festival que va crear Pau Casals quan tenia setanta-cinc anys. Vull que, el dia de demà, Santes Creus pugui ser el lloc de trobada amb la gent que em vulgui escoltar. El dia que no pugui oferir concerts arreu del món vull anar a Santes Creus i compartir la bellesa i l'emoció de la música amb els amics i la gent d'aquí i d'arreu.

Però, mentrestant, quins reptes musicals vols afrontar?

Vull passar aquests anys que em queden fent les coses que estic fent, tocant la viola de gamba i dirigint, però també redescobrint obres molt conegudes, com, per exemple, les simfonies de Beethoven o les grans composicions de Mendelssohn, de Schubert i de Brückner.

Què busques en aquestes obres?

Aquestes obres són avui en dia exclusivitat de les orquestres modernes. Jo els vull donar una altra perspectiva: treballant sobre els originals i sobre les partitures manuscrites i de l'època pots trobar informacions i aspectes que, sumant-hi la interpretació amb instruments d'època, aporten una nova dimensió i perspectives completament diferents.

Això és el que has fet darrerament amb les simfonies de Beethoven.

Sí, i això és una cosa que puc fer amb una certa tranquil·litat intel·lectual, perquè l'experiència de pràcticament cinquanta anys d'abordar partitures verges, que no havia sentit mai, i de pensar com podrien arribar a sonar aplicades a una partitura molt coneguda, dona també un resultat fantàstic.

Però amb aquestes obres parteixes d'una audició o de coneixements previs...

M'oblido del que he escoltat fins ara i parteixo de l'estudi de la partitura com si fos una partitura nova. Penso en els tempos, l'articulació, la dinàmica... i intento arribar als pensaments del compositor a través de tota la filosofia de l'època. Tot això és fascinant!

Després de tants anys dedicats a la recuperació musical i afrontant ara aquests nous reptes, ha canviat la teva perspectiva?

La concepció m'ha canviat constantment. L'alternativa al canvi és la mort. L'energia de la creació implica canvi i replantejament. Alhora, un es beneficia també de l'experiència. Hi ha coses que no he canviat, com els

tempos de les peces que interpretava amb la viola de gamba als anys setanta i que he interpretat posteriorment; gairebé no canvien, difereixen de molt pocs segons. Quan trobes el bon tempo d'una música, el memoritzes i et queda per sempre.

I què ha canviat?

He après a creure en la utopia sense deixar de ser realista. De jove pensava que amb pocs dies podria muntar un projecte i després m'adonava que no era suficient. Aleshores ho resolía treballant diàriament més de deu hores seguides, però corria el risc de crear malestar entre els músics. Soc exigent i intento calcular com es pot arribar a l'excel·lència i quants dies necessitem per fer-ho. És per això que el projecte Beethoven l'he fet d'una manera molt estructurada, treballant per programes i des de fa més de dos anys.

L'arrelament del teu patrimoni al país passa també per Barcelona i les seves institucions musicals. Quin vincle hi tens, amb Barcelona?

Als 19 anys deixo la fàbrica i em faig voluntari per anar a la mili. Vaig arribar a Barcelona sense recursos i amb moltes ganes d'estudiar, em vaig escapar d'un destí predeterminat. La meva trajectòria és la trajectòria d'un escapat, sensible amb les injustícies. Si jo no hagués tingut aquesta tenacitat i els ajuts que he comentat abans, si no hagués trobat la música,

hauria sigut un rebel contra el sistema. En els últims anys a Barcelona, a més dels concerts, hem desenvolupat diversos projectes socials, com l'orquestra Orpheus 21, amb joves migrants i refugiats, o les accions

“Si jo no hagués tingut tenacitat i no hagués trobat la música, hauria sigut un rebel contra el sistema.”

musicals a presons, hospitals i centres geriàtrics.

Aquesta sensibilitat envers les injustícies t'ha portat a reivindicar la música com a eina de transformació social i de promoció del diàleg intercultural. L'any 2008 la UNESCO et va declarar “Artista per la Pau”.

A mi la música em va salvar, i jo sempre he volgut posar en pràctica els meus valors i la capacitat de transformació que té la música.

Amb aquesta enorme trajectòria a les espatlles i als vuitanta anys, amb la mirada posada a arrelar el teu llegat i assegurar-lo per al dia que no hi siguis, com voldries que et recordessin?

M'agradaria que em recordessin com una persona que ha sigut conseqüent amb el que creia; que amb la música, l'amor, l'amistat i l'empatia podem canviar el món i arribar a viure en pau amb nosaltres mateixos.



Vista parcial del litoral de Barcelona.

Barcelona Green Deal: full de ruta per a la reactivació econòmica

Greg Clark i Bàrbara Pons Giner

Barcelona és avui una ciutat global immersa en processos de transformació urbana lligats a la competitivitat econòmica, l'equitat social, la sostenibilitat ambiental i la salut pública, factors ja presents a l'urbanisme d'Ildefons Cerdà al segle XIX i que cada generació redefineix segons el context del seu temps. Correspon a la nostra generació assumir aquests reptes després de la crisi de la covid-19, tenint en compte les transicions digitals i ecològiques que definiran aquesta dècada.



Les ciutats es comporten com organismes vius, evolucionen i es transformen per adaptar-se a l'entorn. Cada ciutat té el seu propi ADN, un conjunt acumulat de codis dotats, adquirits o inventats al llarg dels segles i que es converteixen en les estructures, idees i aptituds rectores que fonamenten la mentalitat única de qualsevol ciutat. A Barcelona, aquest ADN inclou la sensació local de la ciutat i el seu amor per l'espai a l'aire lliure, la predisposició per liderar canvis i reformes, la perspectiva global i l'instint de connexió i rellevància a tot el món, i la voluntat de somiar en gran i donar forma al futur mitjançant projectes col·lectius de “reinvençió”. Barcelona és una musa de la vida de tots els que viuen a la ciutat, i els exhorta a inspirar-se en la seva història i en les seves iniciatives acumulades.

Barcelona ha heretat un enorme llegat urbanístic, un tresor del qual es continua aprenent. Des de l'Eixample de Cerdà fins a la transformació olímpica, el trinomi urbanisme-economia-equitat social forma part de la ciutat i així és com ho continuarem repensant. Va ser Pasqual Maragall, l'alcalde artífex de la transformació de la ciutat més admirada internacionalment, qui va assenyalar l'errada tendència de l'economia clàssica i neoclàssica a fer abstracció de l'espai i oblidar que les seves formes inspiren i enriqueixen els processos econòmics. A la ciutat, i a l'economia urbana, el disseny i l'organització de l'espai són factors clau. A mesura que les ciutats es desplacen cap a una nova economia urbana, diferent d'una economia digitalitzada —però complementària a aquesta—, serà el caràcter del lloc i de l'espai el que doni avantatge a les ciutats.



Greg Clark

Assessor de grup sobre ciutats futures i noves indústries a HSBC Group



Bàrbara Pons Giner

Arquitecta, doctora en urbanisme i màster en arquitectura del paisatge

Economia i espai urbà

La relació entre economia i espai urbà aborda l'imperatiu social que sustenta la vitalitat i el dinamisme de totes les ciutats. Les estratègies econòmiques de les ciutats depenen del creixement de llocs de treball en llocs físics que ajudin a la formació de clústers especialitzats, o llocs que puguin equilibrar diferents sectors econòmics combinant les instal·lacions i les comoditats necessàries per a una mixtura d'usos enriquidora. La capacitat de combinar diverses activitats en els mateixos espais i llocs en diferents moments del dia i de la setmana és una característica única de les ciutats, que afavoreix que diversos ecosistemes s'enforteixin en llocs on es puguin beneficiar de la proximitat. Això significa que la ciutat postpandèmica reactivada pot adaptar-se a les necessitats del medi ambient, promovent una nova generació de barris més sostenibles socialment i econòmicament.

El gener del 2020, l'Àrea d'Economia, Treball, Competitivitat i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona va presentar al Cercle d'Economia el Barcelona Green Deal, la nova agenda econòmica per a la ciutat amb l'any 2030 com a horitzó. Aquesta nova agenda identifica els sectors prioritaris per assolir un nou model de ciutat més competitiu, més sostenible i més equitatiu. Després del xoc de la doble crisi sanitària i econòmica provocat per la covid-19, l'abril del 2021 es van celebrar al Disseny Hub Barcelona unes reunions de treball sobre la reactivació de l'economia de la ciutat, el Barcelona ReAct, que va ser



Projectes en l'àrea de la Zona Franca i la Marina del Prat Vermell.

una oportunitat per seguir treballant sobre el Barcelona Green Deal, debatent solucions locals per a problemes globals i mantenint diàlegs constructius amb tots els agents econòmics i socials de la ciutat.

El Barcelona Green Deal va evolucionar fins a un clar objectiu prioritari: relançar Barcelona després dels efectes de la pandèmia que encara vivim. Aquesta nova agenda econòmica planteja recuperar la ciutat a partir de projectes que ens permetin no només tornar on érem abans, sinó avançar cap a un futur més ambiciós per al conjunt de la ciutadania de Barcelona. I aquest futur s'ha de definir amb la mirada posada en una triple dimensió: la global, la metropolitana i la local.

Solucions locals a problemes globals

En qualsevol any normal, una conferència sobre l'economia futura de les ciutats a Barcelona seria un esdeveniment molt esperat. Però, el 2021, aquest esdeveniment no és només una sorpresa, és més aviat un xoc i una epifania. Quan ens vam reunir, del 13 al 16 d'abril, a Barcelona, per a moltes persones va ser el primer esdeveniment presencial al qual assistien en dotze mesos. Aquesta trobada va ser una mostra més de com Barcelona és una ciutat que crea noves tendències, una ciutat que demostra com activar agendes amb un entorn inspirador.

La pandèmia ha deixat els i les urbanistes de tot el món amb un dilema. D'una banda, el confinament ens va deixar fam i set de compartir espais de la ciutat que eren l'escenari i el suport de les nostres vides. D'altra banda, l'augment massiu de la vida digital i virtual semblava anunciar l'inici



Punts del programa ReAct a Montjuïc.

d'un nou cicle de ciutats híbrides i estils de vida combinats, un salt quàntic en la nostra comprensió de les complexes relacions entre espai, economia, tecnologia, persones, planeta, identitat i sentit de pertinença.

La pandèmia està desencadenant una sèrie de canvis en els comportaments a mitjà termini que impactaran les nostres ciutats a través dels patrons de demanda permanentment canviant del nou cicle econòmic, cicle que es manifestarà a mesura que el virus vagi desapareixent de les nostres vides. Aquests canvis tenen múltiples dimensions arrelades en l'acceleració de la digitalització i la descarbonització de l'economia, de les relacions laborals, dels hàbits de consum i dels sistemes urbans. Aquests canvis a mitjà termini poden incloure: increment del teletreball; augment del menjar per emportar i de les compres *online*; reducció dels turistes, estudiants i congressistes internacionals; augment de l'oci digital; reducció dels usuaris del transport públic, i increment de la digitalització de serveis com la banca, la sanitat o els serveis del govern local, que podrien reduir encara més la presència d'activitat als centres urbans.

Tot el que es pugui fer de manera fàcil i eficient *online* passarà a fer-se *online*. La pandèmia té un "efecte de classificació".

A la postpandèmia hi ha una nova equació entre la virtualitat i la presencialitat. La pandèmia ha servit com a prova no desitjada del concepte de vida i treball digitals, i la ciutat ha de trobar i centrar-se en les coses que només es poden fer bé cara a cara i en un lloc físic. Hi ha un nou accent en l'experiència, la innovació, la creativitat, la cultura, la salut, l'hàbitat, els esdeveniments en directe i la creació de llocs. Les ciutats han de ser bones

Les ciutats han de ser bones en les coses que no es poden fer *online* si volen tenir èxit. Es tracta d'un canvi important i enriquidor per a les ciutats.

en les coses que no es poden fer *online* si volen tenir èxit i prosperar. Es tracta d'un canvi important i enriquidor per a les ciutats.

Aquestes transformacions no estan exemptes de riscos per a les ciutats

que només s'ajusten lentament. Els efectes combinats de diversos d'aquests canvis de comportament a mitjà termini als nostres centres urbans podrien ser tals que la "separació" de la mixtura d'usos a la ciutat es produeixi en alguns llocs i després s'acceleri en un marcat cicle de decadència.

Cap a un nou futur

Però aquesta pandèmia també es pot considerar com una oportunitat per als nostres centres urbans d'orientar-se cap a un nou futur.

Podem reformar les nostres ciutats en funció de les coses en què són bones. És important reinventar i reactivar les nostres ciutats al voltant de rols que no competeixen amb les plataformes i els dominis *online*, però que poden complementar-los i beneficiar-se'n, tot equipant les nostres ciutats i economies urbanes per expulsar el carboni i millorar l'habitabilitat i la qualitat de l'aire.

En aquest context, les ciutats tenen oportunitats per ampliar l'habitatge per als residents locals, accelerar la reducció de les emissions de carboni, prioritzar la salut i els centres urbans amb un aire més net, focalitzar-se en l'economia de la innovació, desenvolupar el seu paper com a centres de coneixement, expandir les experiències úniques per als visitants i explorar



Pla de transformació del centre de la ciutat.

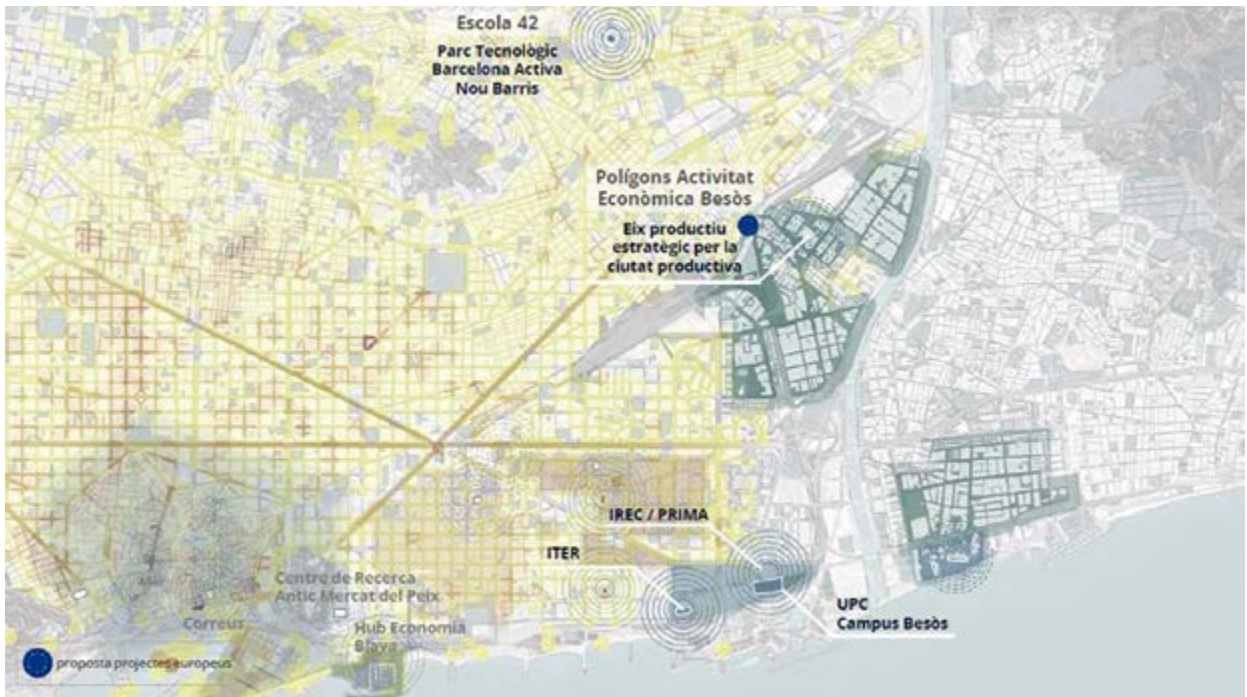
una nova agilitat i un ús més imaginatiu dels espais oberts i edificis amb funcions que ja no són necessàries. Aquestes oportunitats proporcionen a les ciutats la possibilitat de repositionar-se en el context postpandèmia, combinant millor les ofertes en un nou mix atractiu per a diferents grups de persones.

La connectivitat és una plataforma essencial per a aquestes oportunitats. La tecnologia i els dominis digitals, a més de permetre les compres *online* o el treball flexible, proporcionen eines i dades perquè els centres urbans tinguin més èxit. Les plataformes digitals poden augmentar l'agilitat i la utilització dels edificis i de l'espai, optimitzant-ne el funcionament i reduint els residus. La tecnologia també pot millorar la seguretat i pot ajudar amb la qualitat i la salut dels espais públics. Les plataformes de xarxes socials proporcionen igualment mitjans per generar afinitat i impulsar la demanda d'equipaments de la ciutat. Els sistemes d'intel·ligència artificial i les plataformes IdC (internet de les coses) poden augmentar l'eficiència dels espais densament utilitzats i poden orientar-se millor a oportunitats i recursos. Hi ha una compensació entre el físic i el digital, són complementaris, però el seu domini en diferents activitats està canviant.

Barcelona ja és la capital mundial del mòbil. Per tant, mostrar al món com resoldre els problemes urbans associats a la vida digital és un paper natural per a la ciutat. Les jornades Barcelona ReAct van prendre aquests temes com a teló de fons i van construir una rica visió de verd, blau, salut, alimentació, ciència, espai públic, aigua, aire, idees, art, empresa i talent. I, darrere de tot això, la idea de la ciutat com a plataforma de lloc, pertinença i col·laboració. La conferència ha establert un nou programa: Barcelona és, una vegada més, líder de tendències i d'agendes de debat.



Projectes al districte 22@.



© Ajuntament de Barcelona

El futur del Besòs amb el programa ReAct.

Infraestructures, àrees de transformació econòmica i projectes tractors

Per desplegar l'agenda sorgida de Barcelona ReAct, el Barcelona Green Deal promou una economia equitativa, sostenible i competitiva, amb oportunitats i ocupació de qualitat en sectors estratègics com la biotecnologia i les ciències de la salut, les TIC, les indústries creatives i la indústria 4.0. I també fomenta una Barcelona amb una economia de visitants sostenible i distribuïda per tota la ciutat, que conviu amb barris més habitables, amb més espais verds i amb edificis rehabilitats respectuosos amb el medi ambient, on es prioritza l'activitat comercial local.

Com totes les ciutats mundials, la competitivitat de Barcelona estarà condicionada pel seu grau de connectivitat metropolitana, internacional i digital. Barcelona ha de situar-se al capdavant de la inversió en infraestructures de connectivitat (port, aeroport, tren, metro, 5G...) per liderar un humanisme digital mentre reforça la seva posició com a capital digital i pol dinamitzador dels ecosistemes d'innovació i d'emprenedoria locals i globals.

A més de les propostes transversals de polítiques de promoció econòmica arreu de la ciutat, el Barcelona Green Deal identifica cinc àrees de transformació econòmica com a espais d'oportunitat: la Zona Franca, Montjuïc, el centre de la ciutat, el 22@ i l'àrea industrial del Besòs. En cadascun d'aquests àmbits, l'Ajuntament promou projectes tractors que revitalitzin els barris i generin sinergies amb els actius i els ecosistemes econòmics i socials que ja existeixen a la ciutat.

Aquest nou "full de ruta" desenvoluparà un nou "mapa mental" per a la ciutat. Igual que en el passat, s'ha capturat un nou poder

La tecnologia també pot millorar la seguretat i pot ajudar amb la qualitat i la salut dels espais públics.

transformador per reinventar la ciutat; aquesta energia torna a Barcelona. Durant la dècada vinent, Barcelona avivarà de nou el seu ADN, reforçant qüestions com l'atracció de

talent, la producció local, la reindustrialització i la vocació internacional de la ciutat. El Barcelona Green Deal impulsa una ciutat més equitativa, més competitiva, més sostenible i més sana, una Barcelona d'oportunitats que vertebrada la regió metropolitana i s'obre al món com una ciutat global revisada i alineada amb els imperatius planetaris.

La Zona Franca mantindrà més serveis logístics i de neoindústria (indústria sostenible i digitalitzada) i, juntament amb el nou barri de la Marina del Prat Vermell, conformarà una nova centralitat i redibuixarà les dinàmiques urbanes en una ubicació estratègica entre el port i l'aeroport de Barcelona.

A Montjuïc es promouen activitats en l'economia de l'esport i la cultura, com ara el nou Sports Tech Hub. La Fira de Montjuïc continuarà promovent Barcelona com a ciutat d'exposicions i evolucionarà com a pol econòmic dinàmic que revitalitzi els barris de l'entorn.

Al centre de Barcelona (districte de Ciutat Vella i els seus barris circumdants), la proposta és promoure una economia equilibrada, que millori les sinergies entre activitats intenses en coneixement i l'ús de la proximitat del barri, per gaudir d'un centre on es pugui viure, treballar i visitar. Alguns dels principals projectes d'aquesta transformació seran l'edifici de Correus (un edifici emblemàtic actualment infrautilitzat), que es convertirà en un pol de dinamisme econòmic alhora que generarà llocs de treball i serveis d'alt valor afegit per al barri, i el Port Olímpic, recuperat com a espai obert al públic, que acollirà un Hub d'Economia Blava, que generarà sinergies amb l'esport, les activitats nàutiques i la gastronomia.

El districte 22@ avança com a motor d'innovació i creativitat de la ciutat, amb mixtura d'usos i qualitat de vida, on l'Ajuntament consolidarà dos nous eixos: la "milla creativa" al carrer Pere IV i l'eix verd al carrer Cristóbal de Moura.

Els polígons de l'Eix Besòs són l'altre gran pulmó productiu de la ciutat, que en els pròxims anys es veuran afectats per la transformació de l'entorn de l'estació de tren de la Sagrera. Es tracta d'una àrea industrial, completament integrada en el teixit urbà, en la qual es promourà la ubicació d'activitats neindustrials, activitats de mobilitat urbana sostenible d'última milla i iniciatives relacionades amb l'economia verda i circular.

Barcelona en dades

Com ens movem

Barcelona encapçala la llista de ciutats europees amb més densitat de cotxes, 5.844 per cada km². Tot i que el trànsit és el doble que el de Madrid i cinc vegades el de Berlín o Amsterdam, tan sols una de cada tres persones es desplaça en vehicle privat. L'Eixample és el centre neuràlgic del motor: hi passen cada dia uns 350.000 vehicles. La concentració de contaminants a l'aire va baixar a nivells històrics arran del confinament, i el 2021 encara es manté per sota de la mitjana històrica. El patinet elèctric, en auge, és una alternativa de transport més ecològica, però el nombre d'accidents amb aquest vehicle és cada cop més rellevant.

Laura Navarro Soler i Eli Vivas Dades, text i gràfics Krushenka Bayas Disseny (Storydata)



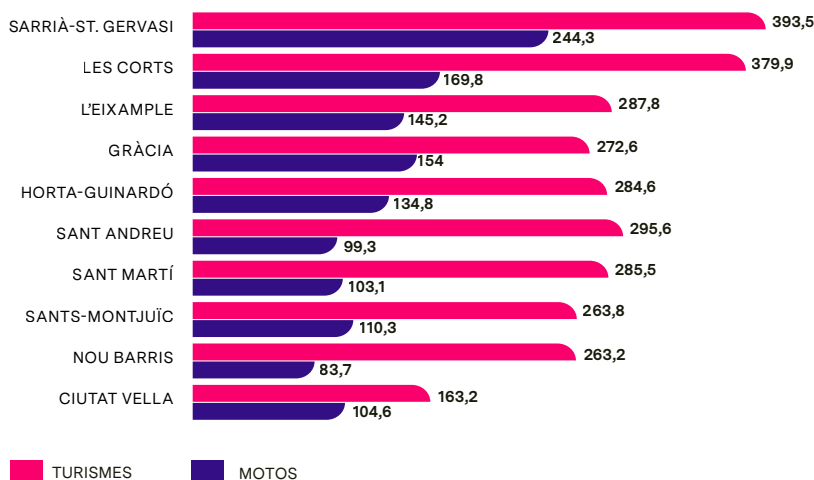
© Vicente Zambrano González

L'avinguda Meridiana, entre el carrer de Felip II i la plaça de la Tolerància.

Els districtes més motoritzats

Amb més d'un milió i mig d'habitants i una superfície de 101,4 km², Barcelona és la ciutat europea amb més cotxes per km², ja que la seva superfície és inferior respecte a la d'altres metròpolis. Sarrià-Sant Gervasi és el districte de Barcelona amb més densitat de cotxes per habitant: per cada 1.000 persones hi ha 393 cotxes i 244 motos, segons el Cens de Vehicles de l'any 2020. Dins d'aquest districte, Pedralbes i Sant Gervasi-Galvany són els barris amb més densitat de vehicles. Els districtes menys motoritzats són Sants-Montjuïc, Nou Barris i Ciutat Vella.

VEHICLES/1.000 HABITANTS, PER DISTRICTES (2020)

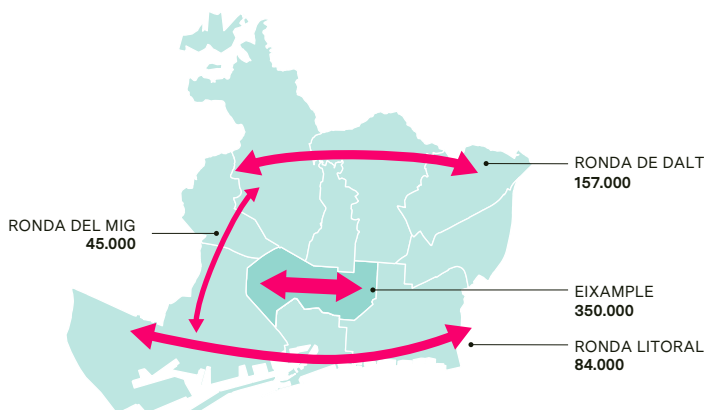


Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades. Cens de Vehicles 2020.

L'Eixample, autopista urbana

La via amb més trànsit de la ciutat és la Ronda de Dalt, per on cada dia hi passen uns 157.000 vehicles. La segueix una altra ronda, la del Litoral, amb valors molt més baixos. Tot i que les rondes suporten gran part del trànsit, vies urbanes com l'avinguda Diagonal, la Gran Via de les Corts Catalanes o els carrers d'Aragó, Balmes i València no es queden enrere. El flux diari de vehicles que passen per l'Eixample pot arribar als 350.000, una xifra superior a la suma dels vehicles que circulen per les rondes, segons dades de l'Ajuntament de Barcelona.

VOLUM DE VEHICLES DIARIS (2020)

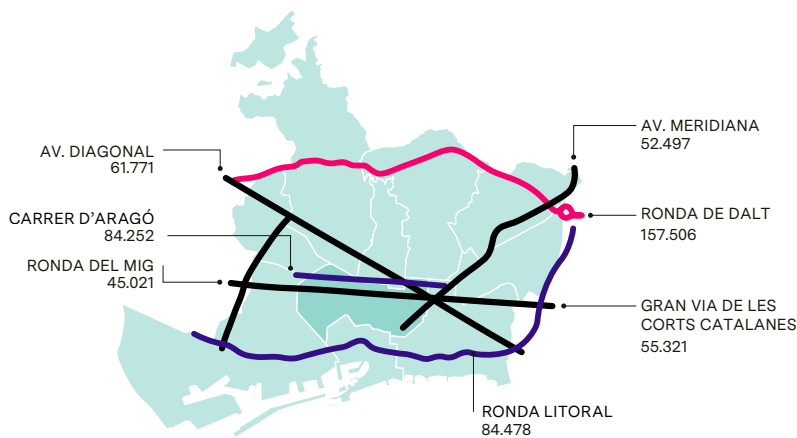


Font: Ajuntament de Barcelona. Àrea d'Ecologia, Urbanisme i Mobilitat.

Més cotxes que per l'AP-7

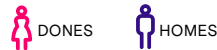
Hi ha quatre carrers al cor de l'Eixample que suporten entre 40.000 i 80.000 cotxes en un dia feiner. El 2019, només pel carrer d'Aragó hi passaven més de 84.000 turismes al dia, molts més que per la Ronda del Mig (45.021) o la Gran Via (55.321), segons les dades més recents disponibles de l'Ajuntament de Barcelona. L'altra gran autopista urbana és l'avinguda Diagonal, per on hi circulen prop de 62.000 vehicles diàriament. Per imaginar el que això suposa, l'AP-7 té una mitjana de 80.000 vehicles al dia en el tram de la Roca del Vallès.

VOLUM DE TRÀNSIT DIARI A LES PRINCIPALS VIES (2019)



Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades.

PERFIL D'USUARI EN CADA MITJÀ DE TRANSPORT (EN %) (2019)



MOBILITAT ACTIVA

CAMINANT 44,8%



BICICLETA 1,5%



PATINET 0,4%



VEHICLE PRIVAT

COTXE 31%



MOTO 3,7%



FURGONETA/CAMIÓ 1,3%



TRANSPORT PÚBLIC

AUTOBÚS 6,2%



METRO 5,8%



ALTRES* 5,3%



* MODES FERROVIARIS (TRAMVIA, RODALIES CATALUNYA, FGC)

Font: Autoritat Metropolitana del Transport, Enquesta de Mobilitat en Dia Feiner (EMDF).

PERFIL QUE REALITZA EL VOLUM MÉS GRAN DE DESPLAÇAMENTS AMB CADA MITJÀ DE TRANSPORT (2019)

	SEXE	EDAT	SITUACIÓ PROFESSIONAL	MOTIU DEL DESPLAÇAMENT*
	DONA	30-64 ANYS	ACTIVA OCUPADA	PERSONAL
	HOME	30-64 ANYS	ACTIVA OCUPADA	LABORAL
	DONA	65 ANYS O MÉS	JUBILADA O PENSIONISTA	PERSONAL
	DONA	30-64 ANYS	ACTIVA OCUPADA	LABORAL
	HOME	30-64 ANYS	ACTIVA OCUPADA	LABORAL
	DONA	65 ANYS O MÉS	JUBILADA O PENSIONISTA	PERSONAL
	HOME	30-64 ANYS	ACTIVA OCUPADA	LABORAL

* S'INCLOUEN L'ANADA I LA TORNADA A CASA SEGONS MOTIU

Font: Autoritat Metropolitana del Transport, Enquesta de Mobilitat en Dia Feiner (EMDF).

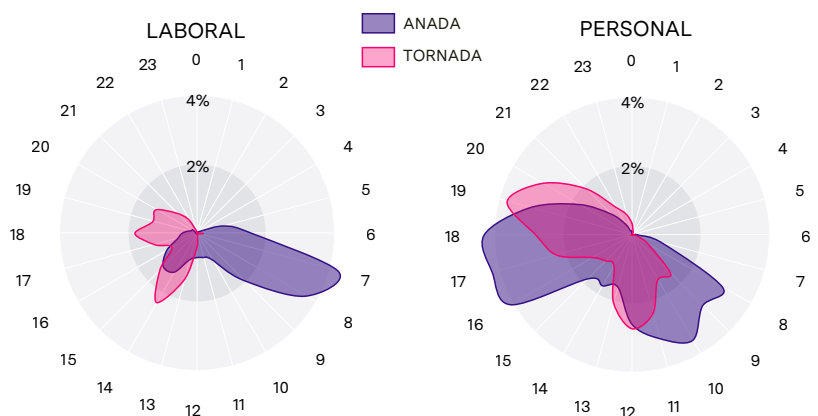
Caminar, la primera opció per moure'ns

Els desplaçaments a peu representen quasi la meitat de la mobilitat diària dels residents a Barcelona (44,8%), segons l'Enquesta de Mobilitat en Dia Feiner (EMDF) del 2019, i són majoritàriament femenins, un 25% de les dones respecte a un 19% dels homes. El cotxe és el segon mitjà de transport més comú (31%), lleugerament més utilitzat pels homes. Només un 17% dels desplaçaments es fan en transport públic, i entre els seus usuaris predominen les dones.

Sortida i tornada a casa

La major concentració de desplaçaments per motius laborals es produeix entre les 7 h i les 9 h del matí, segons dades de l'AMB. En canvi, els desplaçaments per motius personals, molt més freqüents, es produeixen entre les 8 h i les 11 h i entre les 16 h i les 18 h. Entre els diferents tipus de mobilitat, els desplaçaments actius (caminar, anar en bici o patinet) predominen en gairebé totes les hores del dia.

HORARI DELS DESPLAÇAMENTS (2018)



Fluxos de mobilitat

Cada dia, segons les dades de l'Autoritat Metropolitana de Barcelona (AMB), es produeixen més de 19 milions de desplaçaments a tot Catalunya. D'aquests, uns 7 milions entren o surten de Barcelona. A més, 5,2 milions de desplaçaments es fan dins de la ciutat, ja siguin en transport privat, públic o mobilitat activa. Descomptant aquests viatges interns, el flux més important es produeix entre Barcelona i la primera corona metropolitana, amb més d'1,1 milions de desplaçaments.

FLUXOS (EN SENTIT BIDIRECCIONAL) ENTRE CORONES METROPOLITANES (2019)



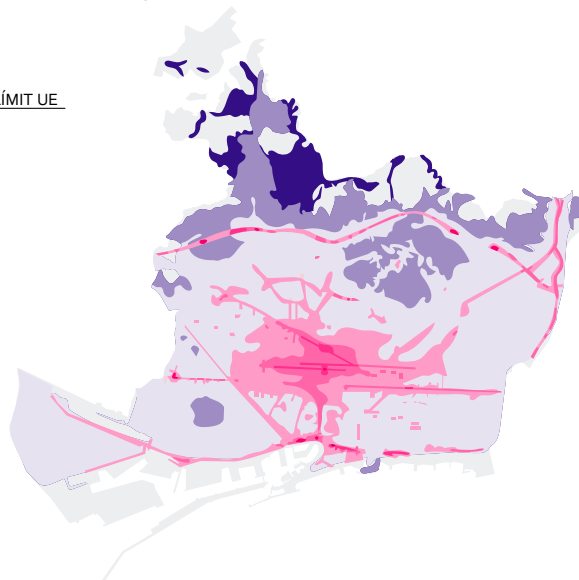
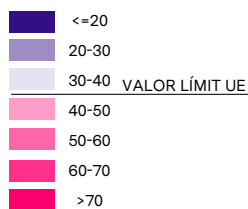
Font: Sistema d'Indicadors Metropolitans de Barcelona (SIMBA).

Contaminació per sobre dels límits

La contaminació de l'aire és un dels grans problemes de salut pública de la Unió Europea. Si Barcelona i la seva àrea metropolitana aconseguissin reduir-la fins als límits recomanats per l'Organització Mundial de la Salut (OMS), cada any s'evitarien 1.000 morts naturals a la ciutat, segons l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

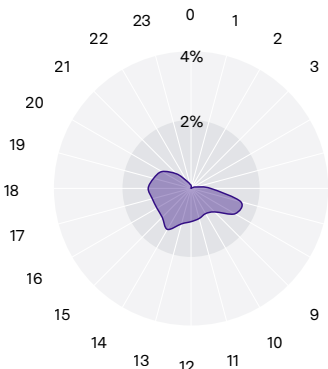
El diòxid de nitrogen (NO₂) i les partícules en suspensió són els principals contaminants que provoca el trànsit. L'Eixample i les rondes, les zones per on passen més vehicles, concentren quantitats d'aquest element que superen, i en alguns punts fins i tot doblen, els límits establerts.

MITJANA ANUAL D'NO₂ (EN µg/m³) (2019)

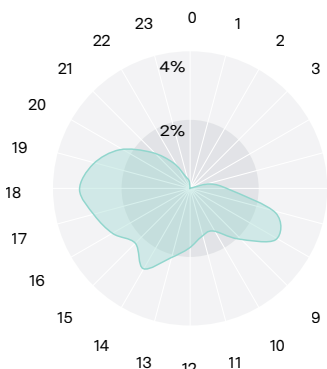


Font: Open Data BCN. Mapes d'immissió de la qualitat de l'aire de la ciutat de Barcelona.

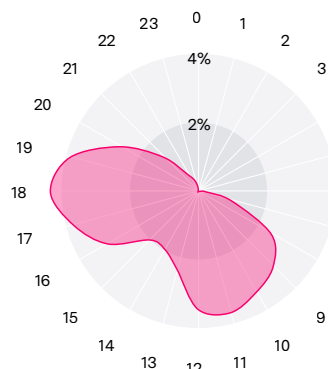
TRANSPORT PÚBLIC



TRANSPORT PRIVAT

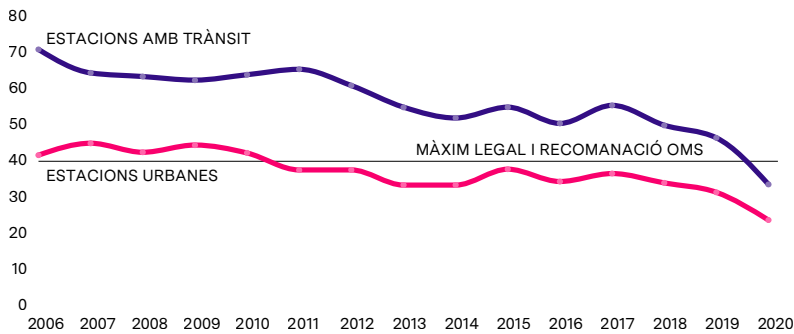


A PEU + BICI + PATINET



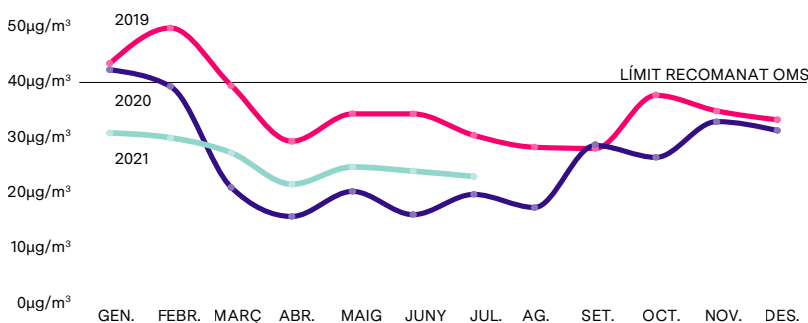
Font: Autoritat Metropolitana del Transport, Enquesta de Mobilitat en Dia Feiner (EMDF).

EVOLUCIÓ DE LA QUALITAT DE L'AIRE NO₂ (µg/m) (2006-2020)



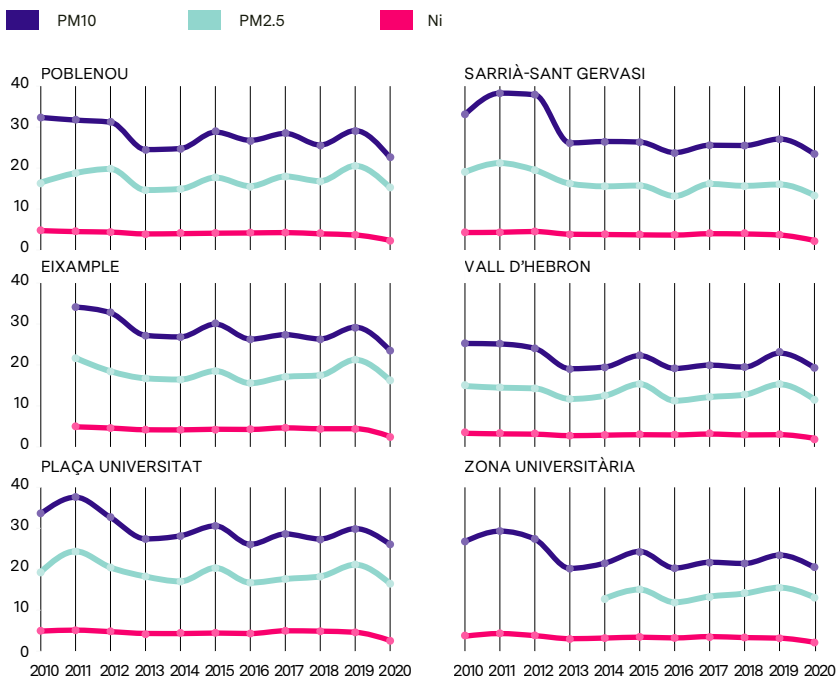
Font: Anuari de la contaminació a Barcelona. Fundació ENT (2020).

NIVELLS DE CONTAMINACIÓ D'NO₂ PRE I POST CONFINAMENT



Font: Dades provisionals de la Xarxa de Vigilància i Previsió de la Contaminació Atmosfèrica. Estacions urbanes.

MITJANA ANUAL DE CONTAMINACIÓ PER ESTACIÓ DE MESURA (2010-2020)



Font: Anuari de la contaminació a Barcelona 2020, Fundació ENT.

Mínims històrics per la covid-19

Les dades de contaminació durant el confinament confirmen que les restriccions de mobilitat i d'activitat econòmica per combatre la pandèmia van fer que els nivells registrats a la ciutat fossin excepcionalment baixos. Per primer cop en vint anys, en cap estació de mesura es van superar els límits de diòxid de nitrogen establerts per la normativa europea. Segons l'Informe de la qualitat de l'aire de Barcelona 2020 de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), durant la fase de confinament més estricta es va produir un descens del 43% de NO₂ respecte al període precovid. La població exposada per sobre del límit legal de diòxid de nitrogen es va reduir un 91%.

El perill de les partícules en suspensió

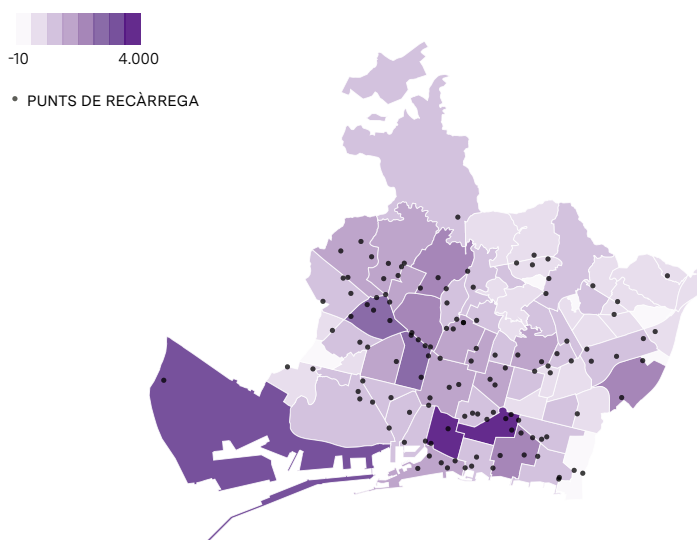
La contaminació per partícules en suspensió també ha assolit valors mínims durant el 2020, encara que la caiguda ha estat menor que en el cas del diòxid de nitrogen. Les partícules PM_{2,5} i PM₁₀ són contaminants que es generen en la combustió d'hidrocarburs i de biomassa. També provenen de la pols de les obres i dels enderroc, del rodament dels pneumàtics amb l'asfalt, dels frens dels vehicles o de fonts naturals, com ara la pols sahariana. El níquel (Ni), un element contaminant que prové de les fàbriques, també ha marcat valors més baixos.

En totes les estacions de mesura s'ha registrat un descens de partícules en suspensió l'any 2020, encara que els nivells continuen superant els recomanats per l'OMS (20 µg/m² en el cas de les PM₁₀ i 10 µg/m² en el cas de les PM_{2,5}).

La lenta transició cap al vehicle elèctric

L'any 2016 hi havia 1.773 cotxes amb distintiu "zero emissions" o elèctrics a Barcelona. El 2020, el nombre ja arriba a 12.235, cosa que representa l'1'5% del total del parc de vehicles de la ciutat. El barri amb un increment més gran de vehicles elèctrics en els últims 5 anys ha estat Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera, on hi ha 3.899 cotxes elèctrics més que el 2016. En aquest barri hi ha la seu d'eCooltra, dedicada al lloguer de ciclomotors elèctrics. El segueixen el Parc i la Llacuna del Poblenou (1.560) i la Marina del Prat Vermell (899), i cal destacar les Corts, l'Antiga Esquerra de l'Eixample i el Bon Pastor. En aquest últim barri, la majoria dels vehicles són furgonetes i camions elèctrics. La ciutat compta amb 123 punts de recàrrega de vehicles elèctrics, amb un total de 582 connectors. El gener del 2021, aquest servei va passar a ser de pagament.

EVOLUCIÓ DEL PARC DE VEHICLES ELÈCTRICS (2016-2020) I PUNTS DE RECÀRREGA (2021)



Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades. Open Data BCN.

XARXA DE CARRILS BICI, KM DESENVOLUPATS (2020)

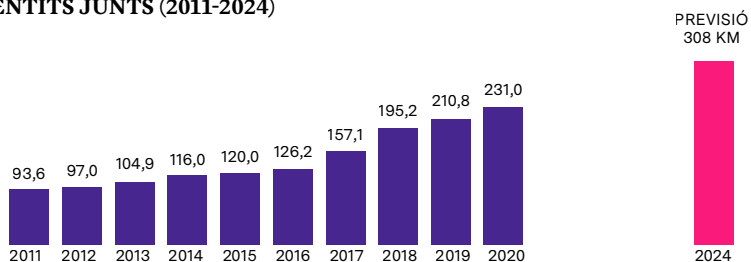


Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades. Open Data BCN.

Expansió de la xarxa de carrils bici

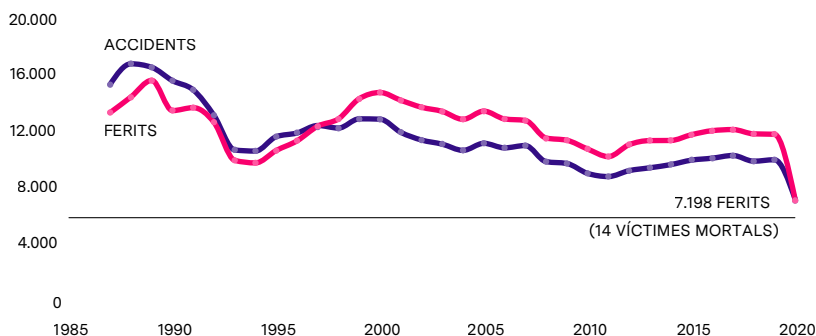
La bicicleta és sinònim de zero emissions. Barcelona disposa de 231 km de carrils bici, que es concentren en els districtes de l'Eixample i de Sant Martí, encara que la xarxa està en procés d'expansió per tots els districtes. L'objectiu és arribar als 308 km l'any 2024. A més d'incrementar la xarxa de carrils bici, el Pla de Mobilitat 2024 de la ciutat preveu més carrils de 30 km/h per fomentar la compatibilitat entre els vehicles a motor amb la bicicleta, ampliar el nombre d'unitats elèctriques del Bicing i crear aparcaments segurs per a aquests vehicles.

EVOLUCIÓ DE CARRILS BICI I PREVISIONS, EN KM COMPTANT AMBDÓS SENTITS JUNTS (2011-2024)



Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades. *Metròpoli Abierta*.

EVOLUCIÓ D'ACCIDENTS DE TRÀNSIT A BARCELONA (1985-2020)

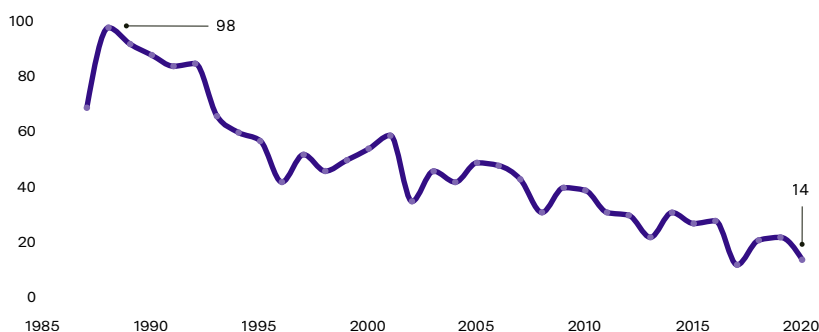


Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades.

Any amb menys accidents

L'any de la pandèmia es va registrar el nombre més baix d'accidents, ferits i víctimes mortals des que es tenen dades. El 2020 la xifra d'accidents de trànsit a la ciutat de Barcelona va caure fins als 7.212 i la de ferits en accidents, fins als 7.198. Un any abans, aquests valors superaven els 10.000 accidents i els 11.000 ferits.

EVOLUCIÓ DE VÍCTIMES MORTALS EN ACCIDENTS DE TRÀNSIT (1985-2020)

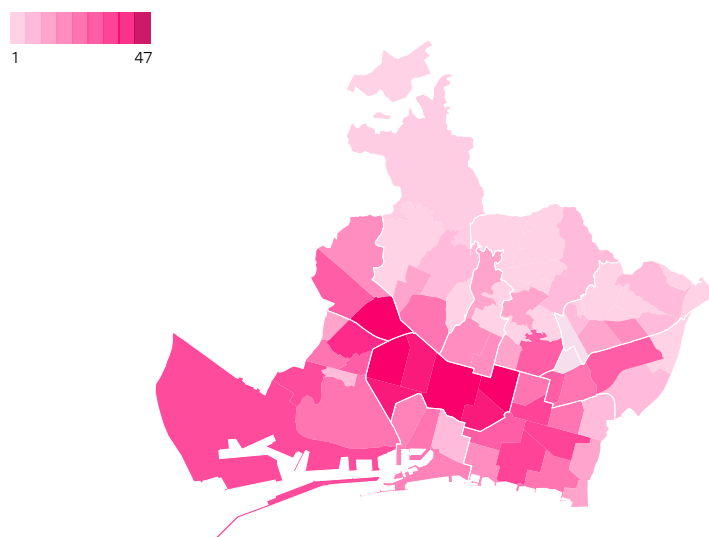


Font: Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades.

Catorze el 2020

Estem molt lluny de les xifres dels anys vuitanta i principis dels noranta, quan Barcelona registrava de mitjana entre 70 i 80 víctimes mortals per accidents a l'any. Amb el confinament hi ha hagut un descens del nombre d'accidents l'any 2020, en els quals van morir 14 persones.

PATINETS (AMB O SENSE MOTOR) IMPLICATS EN ACCIDENTS DE TRÀNSIT (2020)



Font: Open Data BCN. Vehícles implicats en accidents gestionats per la Guàrdia Urbana.

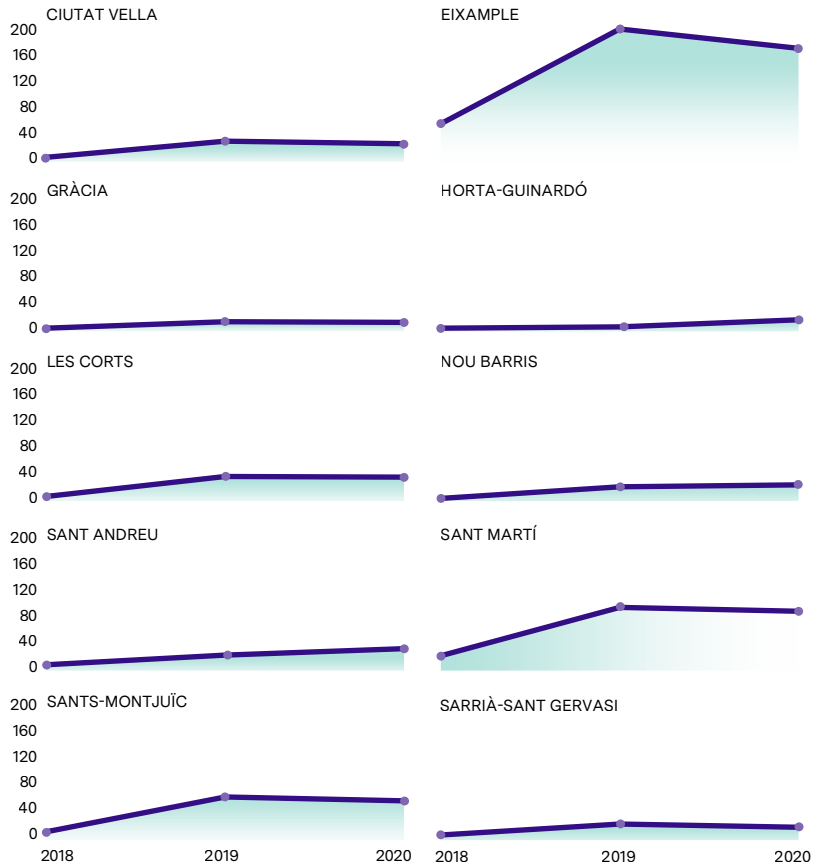
El patinet trastoca la ciutat

Els patinets, així com d'altres vehicles de mobilitat personal (VMP) amb o sense motor, han viscut un auge afavorit per la reenginyeria d'aquests vehicles que els ha dotat de grans prestacions, però el seu increment també ha capgirat l'ecosistema urbà. Alguns d'aquests vehicles assoleixen velocitats de fins a 50 km/h, i encara hi ha dubtes sobre com i per quines vies es pot circular amb un VMP. El 2020 fins a 505 patinets es van veure implicats en accidents de trànsit, segons dades de la Guàrdia Urbana. La gran majoria van ocórrer al districte de l'Eixample, punt amb més trànsit de la ciutat i on s'acumulen més kilòmetres de carril bici.

L'Eixample i Sarrià-Sant Gervasi, en el punt de mira

Segons el llistat dels vehicles implicats en accidents gestionats per la Guàrdia Urbana a la ciutat de Barcelona del 2020, l'Eixample és el districte on hi ha més patinets, amb i sense motor, implicats en accidents de trànsit, seguit per Sarrià-Sant Gervasi i Sant Andreu. Durant el 2020 hi ha hagut un descens de sinistres en la majoria dels districtes, lligat a les restriccions de moviment durant el confinament. Tot i això, els districtes de Sants-Montjuïc, Sant Martí i Nou Barris han registrat més accidents de patinets que en l'any 2019.

EVOLUCIÓ DE PATINETS (AMB I SENSE MOTOR) IMPLICATS EN ACCIDENTS DE TRÀNSIT (2018-2020)

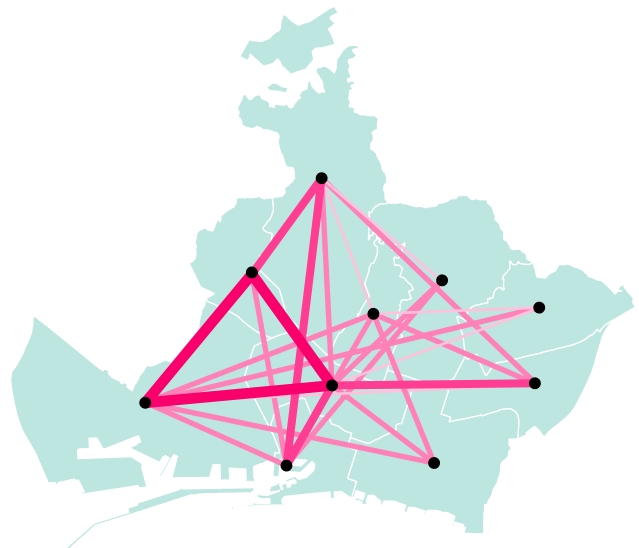
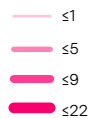


Font: Vehicles implicats en accidents gestionats per la Guàrdia Urbana, Open Data BCN. Les dades anteriors al 2018 no inclouen la tipologia de patinets o vehicles de mobilitat personal amb o sense motor.

Fluxos del patinet elèctric

El districte que genera i atrau més usuaris de patinet elèctric és l'Eixample, segons l'informe "Avaluació de l'impacte del patinet elèctric a la mobilitat de l'àmbit de l'Àrea Metropolitana de Barcelona", una enquesta que recull les dades de 200 usuaris de patinet elèctric. Les altres zones amb més ús d'aquest tipus de vehicle són Sants-Montjuïc i Ciutat Vella, i les que registren menys ús són Nou Barris i Sant Andreu.

DESPLAÇAMENTS EN PATINET ELÈCTRIC (2019)



Font: AMB. Avaluació de l'impacte del patinet elèctric a la mobilitat de l'àmbit de l'AMB. Informe final 2019.



El que queda fora de l'enquadrament pot ser tan important com allò que es mostra. Més enllà dels dos nens jugant a futbol, aquella tarda de diumenge al Besòs hi havia joves jugant a criquet, gent passejant i famílies fent pícnic. Tots compartien un espai d'oci. I una altra vegada evoca les similituds amb el seu passat i els migrants dels setanta, quan les famílies feien el mateix a les Planes en comptes de fer-ho al riu Besòs.



Moltes cultures es reuneixen per tot el parc del Besòs. Cadascuna d'elles busca un espai on sentir-s'hi bé per fer-hi activitats. Com aquesta banda de músics llatinoamericans, que va triar situar-se sota d'un dels ponts que creuen el riu Besòs. "El so ressona sota el pont i, ahora, la coberta és un escenari natural."

Plec de cultura

Debat

Humanisme tecnològic

per Bernat Puigtobella

Entrevista

Mónica Rikić

“Podem decidir moltes més coses sobre la tecnologia de les que ens volen fer creure”

per Joan Burdeus

Exposicions

● Urban Nature

per Albert Forn

● En temps real

per Gisela Chillida

Llibres

● Contes fantàstics per a un futur postpandèmic

per Edgar Cotes

● Tothom a taula!

per Trinitat Gilbert Martínez

La cultura (no) és segura

Durant els llargs mesos de pandèmia ens hem atipat de reivindicar que la cultura és segura. Hem reduït aforaments, hem adaptat horaris als tocs de queda, ens hem calçat religiosament la mascareta, com a oficients d'un nou ritual que demanava disciplina col·lectiva. Els creadors, però, saben que si bé l'exhibició del seu art es pot fer en les condicions exigides per les autoritats sanitàries, la seva feina és de tot menys segura. Els artistes (i qualsevol persona creativa, fins i tot aquells gestors culturals amb vocació que arrisquen) saben que l'art emana sempre d'un tempteig, d'un esforç

incert que pot acabar donant resultats o no. L'artista necessita mesos o anys per bastir un projecte que en la seva realització serà potser sublim i efímer i que no es podrà monetitzar d'una manera consistent en el temps. L'artista de debò explora, assaja, inventa, sense xarxa i sense motlles. Engega projectes que no es poden ajustar sempre a les bases d'una subvenció, ni tenen garantida una recepció que els assegurï un retorn social o econòmic. Les entitats culturals, públiques o privades, tenen la missió de fornir els creadors amb recursos, però no hi haurà mai cap base institucional ni cap entramat de suports que alliberin del tot el creador d'aquesta intempèrie connatural a l'experiència artística. Donar veritable suport a la cultura des de les institucions significa entendre que la feina dels creadors no es pot reglamentar burocràticament, que el miracle de l'art no avisa ni es deixa convocar de manera segura.



Performance "Speculative Intimacy. Afectes i tecnologia digital" dins la Biennial de Pensament del 2019. Moment de l'actuació amb una dona estirada al llit comandant un petit dron.

Humanisme tecnològic

Barcelona té les condicions i els talents per convertir-se en un referent de l'humanisme tecnològic. En un moment en què s'està definint el model europeu per a l'ètica dels algoritmes, els drets digitals dels ciutadans o la privacitat de les dades, resulta evident que la tecnologia no és neutral i que necessitem dotar-nos de mecanismes d'intervenció humana que ens guiïn a l'hora de desplegar una revolució tecnològica que vivim en temps real i corregim sobre la marxa. La confluència entre les arts i la tecnologia esdevé un espai de trobada imprescindible en aquesta refundació.

Aquest mes de setembre s'ha celebrat a Barcelona l'Ars Electronica Garden, festival amb seu original a Linz, centrat en la intersecció entre tecnologia, cultura i arts, que proposa el New Digital Deal, una invitació a repensar les tecnologies digitals en relació amb totes les transformacions que hem viscut en els darrers temps amb un abast cada vegada més generalitzat.

D'altra banda, nou institucions universitàries i culturals de la ciutat han impulsat el Barcelona Hub d'Art, Ciència i Tecnologia (Hac Te), una iniciativa transversal de recerca, formació, difusió, transferència i producció que vol promoure la relació dels àmbits artístics i tecnocientífics. L'objectiu d'aquest *hub* és aterrar i fer funcionar l'humanisme tecnològic a través de projectes i programes que posin en pràctica i accelerin la relació entre arts i tecnologia. Es farà un procés de treball a dues bandes entre artistes i científics en un programa anomenat HT, que respon tant a les inicials de l'humanisme tecnològic com als termes hibridació/transformació.

A Barcelona ja hi ha molts agents que treballen al voltant d'aquestes interseccions des de posicions diverses. Les universitats i els centres culturals han de ser facilitadors d'un intercanvi pluridisciplinari i d'un debat inajornable, que ens ajudi a empoderar-nos davant del *tecnopoder* que està sorgint. Us oferim aquí un mosaic de visions que aplega professors universitaris, investigadors, gestors culturals i artistes digitals que treballen en la intersecció de l'humanisme tecnològic.

Bernat Puigtobella,
coordinador del Plec de Cultura



Pau Alsina

Director del programa d'Art, Ciència i Tecnologia de la UOC. Coordinador del *hub* Hac Te.

La ciència i la tecnologia són part consubstancial de la nostra cultura. Cal integrar coneixements de manera interdisciplinària per construir una aproximació cultural a la ciència. El terme "humanisme tecnològic" és aparentment nou, però ja fa dècades que l'estan practicant pensadors de la tecnocultura que han incorporat la mirada humanística a la tecnologia. Ara la pandèmia ha accelerat la presa de consciència de la necessitat d'un humanisme tecnològic. Si l'anomenem així és perquè, a vegades, cal rebatejar les coses per relançar-les.

Hac Te, Hub d'Art, Ciència i Tecnologia vol concertar un espai de coneixement híbrid, no només en l'àmbit universitari sinó també als centres culturals i de recerca, allò que en anglès s'ha aplegat sota l'acrònim GLAM: Galleries, Libraries, Archives and Museums [galleries, biblioteques, arxius i museus]. Cal comptar amb dispositius concrets per posar a funcionar l'humanisme tecnològic.

No es tracta només de celebrar grans esdeveniments internacionals, sinó de generar un pòsit estructural que quedi a la ciutat i articular un àmbit que és molt transversal i interinstitucional, i que ha de facilitar producció, investigació, formació, documentació, difusió i transferència.

Es tracta de promoure una relació entre un artista i un laboratori, que doni com a resultat un producte que després es pugui mostrar en una exposició i que generi documentació del procés, i eventualment una transferència en forma d'un prototip, per exemple, que pugui funcionar en l'àmbit de les indústries creatives o de la intel·ligència artificial.



Carles Sora

Director acadèmic, investigador i professor al Centre de la Imatge i la Tecnologia Multimèdia (CTIM) de la UPC

L'humanisme digital ens ha de procurar una visió crítica de la tecnologia. Hem de saber detectar els biaixos innats de la tecnologia, que no deixa de ser un producte cultural, realitzat per unes persones que treballen emmarcades en una societat determinada. Darrere les línies de codi que marcaran el nostre futur, hi ha uns enginyers i informàtics que responen a un perfil professional i humà, en què prepondera l'home blanc de classe mitjana alta. Ens hem de preguntar qui genera aquesta tecnologia i quines conseqüències tenen els biaixos que s'hi projecten.

S'ha constatat, per exemple, que les grans plataformes de música acostumen per defecte a recomanar més músics homes que dones, o que les càmeres de reconeixement facial no funcionen amb la mateixa eficàcia quan han d'identificar la població negra. En la programació de la intel·ligència artificial cal garantir la diversitat de mirades, que inclogui la perspectiva de gènere, el respecte a les minories, etc.

És necessari que la pluralitat s'incorpori en la formació universitària dels futurs enginyers, cal anar a l'arrel. Cal integrar les humanitats als currículums d'aquests estudiants perquè programen unes tecnologies que no són innòcues i que van destinades a un context social concret i a unes persones. Hem de fomentar una formació híbrida i crear espais de recerca aplicada que facin de pont entre científics i artistes. Hem d'explorar aquesta zona híbrida entre art i tecnologia, mesclant mirades i metodologies. No es tracta que el científic passi a ser artista, sinó que aprenguin mirades i processos l'un de l'altre.



Carme Fenoll

Directora de l'Àrea de Cultura, Innovació i Comunitat de la UPC

La tecnologia és transversal en tots els camps de coneixement, inclosa la cultura. El programa UPCArts va néixer l'any 2019 amb tres objectius. En primer lloc, dotar la universitat d'una agenda cultural potent aprofitant el binomi cultura i tecnologia. En segon lloc, potenciar la recerca en l'àmbit de les indústries culturals i la tecnologia, creant grups de recerca per aixecar projectes. I, finalment, sortir de la bombolla dels campus i posicionar la UPC en la societat.

Els estudiants han de veure la cultura com un possible espai de treball; la hibridació entre cultura i tecnologia passa per acords interuniversitaris. La UPC ofereix a enginyers i industrials fer una assignatura optativa dins el màster de Filosofia Contemporània de la UOC. Les institucions culturals també necessitaran el concurs d'enginyers per millorar la seva estratègia digital.

La UPC ha creat un comitè d'ètica per valorar les repercussions de la intel·ligència artificial, la robòtica, les patents o els algorismes en la nostra vida. Revisant els usos de la tecnologia, cada dia és més evident que els tecnòlegs haurien de fer un jurament hipocràtic. Avui dia pots fer més mal amb un mòbil que amb una pistola.



Antoni Hernández-Fernández

Professor de Tecnologia a l'Escola d'Art i Disseny de Terrassa i associat a la UPC

La tecnologia mai ha estat aliena a l'art. De fet, la tecnologia ens fa humans, és inherent a la nostra espècie i es remunta a fa més de dos milions d'anys. La dicotomia entre art i tecnologia no ha existit mai. Quan apareixen les primeres manifestacions artístiques humanes, ja hi ha elements tecnològics. Si els humans comencen a triturar pigments és perquè hi ha una capacitat tècnica per fer art.

Cal superar aquesta idea que la tecnologia neix amb la Revolució Industrial. Sense anar més lluny, el mecanisme d'Anticitera, que existeix des de fa uns dos mil anys, era ja un artefacte sofisticat, un calendari astronòmic molt precís, configurat amb unes rodes dentades i uns elements mecànics d'una precisió que no tornarem a veure fins a l'aparició dels rellotges suïssos. Una preciosa confluència de ciència, tecnologia i art.

Soc molt crític amb el concepte d'humanisme tecnològic. La tecnologia està integrada en l'humanisme. Oi que no parlem mai d'humanisme lingüístic o humanisme literari? La tecnologia forma part de l'ésser humà com en forma part el llenguatge. Sé que faig una afirmació potser controvertida si dic que la tècnica precedeix l'art, i que sense tecnologia no pots crear res. En aquest sentit soc materialista: l'art té un component material, ja que es tracta de crear objectes que interactuïn socialment amb els altres. L'art és comunicació i tecnologia.



Carlota Broggi

Responsable d'Itineràncies i coordinadora d'alguns dels projectes Beta del CCCB

La necessitat d'incorporar la ciència en el discurs de les humanitats ha marcat les programacions de les institucions culturals del segle XXI. La forma amb què el CCCB aterra aquesta discussió és molt particular per la naturalesa mateixa de la institució que representa: un productor de continguts que treballa per esborrar els límits entre la ciència i les humanitats, o posar-los en tensió.

Si abans un museu exposava veritats absolutes o obres canòniques, ara els artistes que treballen amb la tecnologia, com Monica Rikić, beuen de dades actuals, de manera que trenquen el mur que separava el museu del món exterior i connecten el temps de dins amb el temps de fora. Abans les coses passaven primer al món i després el museu en conservava la memòria. Ara és al revés. El museu esdevé un laboratori on el temps s'accelera.

Els centres de cultura van incorporant també noves metodologies de treball pròpies de les *start-ups* tecnològiques. Avui les exposicions no es plantegen com una tesi tancada, sinó com una plataforma de treball per ser discutida i fins i tot refutada en temps real. Darrere una exposició no hi ha una autoritat comissarial única, sinó una pluralitat de veus que participen en una conversa.



Andrés Neuman

Escriptor

Poesia i ciència tenen més en comú del que sembla. Són dues fonts d'admiració i coneixement del món, que ens permeten meravellar-nos davant les coses més evidents.

Malauradament, tant els programes educatius com el nostre marc mental es troben llastats per una falsa dicotomia que obliga nens i nenes a triar entre ciències o lletres. Els grans científics sempre van tenir un concepte estètic de la ciència, la consideraven una forma de bellesa. La ciència es desenvolupa en metàfores que van canviant amb el temps. El científic necessita consciència verbal i imaginació per poder explicar els seus descobriments. La matemàtica és poesia imaginativa, el matemàtic inventa mons possibles.

L'art i la poesia també tenen la seva lògica i, a la seva manera, raonen. La raó poètica és un altre tipus de raó, però no és menys lògica i és implacable. A l'antiga Grècia la bellesa de la natura i de l'art estaven emparellades, però la tecnocràcia educativa contemporània ha fingit que eren dues coses diferents. Era més sàvia la visió harmònica entre les arts i les ciències a Grècia o en el Renaixement. Avui el nostre coneixement científic és superior, però la nostra visió del coneixement és més pobre i limitada.

“Sé que faig una afirmació potser controvertida si dic que sense tecnologia no pots crear res.”

Antoni Hernández-Fernández. Professor de Tecnologia



Remedios Zafra

Assagista i investigadora de l'Institut de Filosofia del CSIC

Hem estat educats sobre el supòsit que la ciència i l'art es troben separats per murs insuperables, però durant les darreres dècades hem vist artistes que s'aproximen a la tecnologia sense complexos. L'artista contemporani es distingeix per habitar la complexitat de la seva època. Un dels valors de l'art per a la ciència i la tecnologia és la seva capacitat per enfrontar-se a allò difícilment narrable. Hi ha coses que no es poden explicar fàcilment des de la ciència i que l'art no té por de temptejar.

L'art es dona en un territori on les contradiccions són benvingudes, on l'error i l'ambigüitat tenen un valor afegit. Més que proposar determinades veritats, la pràctica de l'art contemporani fa visible la construcció d'aquestes veritats. L'art permet que veiem les mateixes coses d'altres maneres, de vegades fent un pas enrere. Aquest pas és valuós, perquè permet estranyar-te amb el que estàs fent. Qui investiga amb una tradició científica al darrere té una lent que el fa mirar d'una manera determinada i que pot operar com a biaix. El científic s'ha de qüestionar les lents amb les quals l'han educat. L'artista, en canvi, està acostumat a canviar de lents per veure les coses d'una altra manera.

“Un dels valors de l'art per a la ciència i la tecnologia és la seva capacitat per enfrontar-se a allò difícilment narrable. Hi ha coses que no es poden explicar fàcilment des de la ciència i que l'art no té por de temptejar.”

Remedios Zafra. Investigadora de l'Institut de Filosofia del CSIC



Joana Moll

Artista

La crisi de la covid-19 ha posat en evidència un fracàs massiu sistemàtic social, ecològic, polític i econòmic. Tot i que les causes i les conseqüències d'aquesta crisi són molt complexes i greus, ens han dit reiteradament que es podrien solucionar amb una *app* d'última generació. Aquest plantejament tècnic de resolució de problemes rep el nom de *tecnosolucionisme*, i sol consistir a simplificar i ofuscar els problemes que pretén solucionar sense afrontar-los realment. Però qui defineix i aplica aquestes solucions tecnològiques? En el meu darrer projecte, *Ultimate solvers*, he fet un recull d'eslògans, identitats de marca i materials gràfics utilitzats per les grans corporacions que prescriuen solucions tecnològiques per anunciar els seus productes.

Curiosament, aquestes empreses empenen un vocabulari precís per definir el que fan de manera molt imprecisa. No obstant això, entenen a la perfecció com beneficiar-se de les realitats que generen i extreuen de les seves tecnologies. Hom no pot evitar preguntar-se quines poden ser les implicacions a llarg termini que pot tenir resoldre problemes sistèmics complexos amb solucions tecnològiques reduccionistes. El futur no pinta bé.



Mónica Bello

Comissària i cap del programa d'Arts del CERN

Soc historiadora de l'art, però en els darrers anys he treballat al CERN, el Laboratori Europeu de la Física de Partícules Elementals, el més gran en població i extensió. Des del 2011, el CERN acull artistes en els seus programes d'art, amb una participació de fins a 80 països. La ciència i l'art s'estan obrint a la societat i hi ha coses que només es poden entendre des de la mirada d'altres disciplines.

Al CERN s'accepta la creativitat com un vector central de la ciència, ja que no és una cosa exclusiva de l'art, sinó que també es veu en les dinàmiques del laboratori. Generem consciència d'altres formes de creativitat. Quan detectem una idea valuosa que ens pot portar a un lloc que desconeixem, dotem l'artista de recursos i eines perquè pugui anar més enllà i trencar motlles.

El més important és que siguem capaços d'equipar els artistes amb eines, estructures, coneixements i competències, entenent que els enfocaments sempre parteixen d'un diàleg i d'idees fora del comú, i que hem d'estar preparats per treballar a una escala que va més enllà de l'humà...

Hem de pensar que aquesta hibridació és el nostre objectiu, però també una carrera de fons. Peter Jenni, un dels pares fundadors de l'experiment ATLAS al gran col·lisionador de partícules LHC, diu que interactuar amb artistes enriqueix i ajuda el científic a tenir una consciència més àmplia del que fa. Crec que els artistes residents al CERN fan veure als científics el que intenten fer, de cara a reconstruir constantment la seva temptativa, i, si convé, fer marxa enrere en la seva investigació per revisar el sistema en què estan treballant.



Quan sentim la paraula *coder*, ens ve al cap un enginyer jove perillosament a prop de la sociopatia, obsessionat per convertir-se en el nou Mark Zuckerberg. Mónica Rikić (Barcelona, 1986), artista de nous mitjans i *creative coder*, és tota una altra cosa.

En comptes de trencar-se el cap per inventar l'enèsima *app* del milió de dòlars, treballa amb la tecnologia per canviar-ne la nostra relació tòxica. La seva proposta passa per l'art: la pràctica de Rikić consisteix a treballar amb codi, electrònica i objectes no digitals per dissenyar experiències artístiques interactives que ella prefereix anomenar "jocs", tot i que pretenen anar més enllà de l'entreteniment i dur els espectadors a una reflexió social.

Mónica Rikić

"Podem decidir moltes més coses sobre la tecnologia de les que ens volen fer creure"

Joan Burdeus, entrevista
Mariona Gil Sala, fotografia

Malgrat la seva joventut, Rikić ja és una referent del seu camp. Després d'anys participant en festivals de primera línia com l'Ars Electronica, el Japan Media Arts Festival, el Festival FILE o el Sónar, ha guanyat el Premi Nacional de Cultura de Catalunya 2021.

T'ensampo treballant.

És la setmana que estic més enfeïnada de l'any [l'entrevista es va dur a terme la primera setmana de juliol del 2021]. Dimarts vaig al CosmoCaixa de Madrid a muntar una peça per a l'exposició *Homo Ludens. Videojuegos para entender el presente*, comissariada per Luca Carrubba [del 20 de juliol al 31 d'octubre del 2021]. La peça és una joguina gegant, de metre cinquanta per metre vint, i és una màquina que està jugant sola: l'única interacció que té amb els visitants és que, quan detecta que l'estan mirant massa, s'enfada, diu que vol jugar sola i s'apaga.

Sembla un exemple perfecte de la teva línia de treball: dissenyes robots amb problemes característicament humans que sobten perquè tenen un caràcter més simpàtic i quotidià que els que solem associar a l'art electrònic.

Jo vinc de Belles Arts, i d'allà vaig passar a la programació i l'electrònica, de manera que sempre m'apropo a la tecnologia des del vessant humà. Em vaig trobar amb la tecnologia com una eina artística i després la mateixa eina es va convertir en un niu de pensament conceptual. De la intel·ligència artificial, el que m'interessa és el mite, la narrativa universal i generalitzada que l'envolta. No m'interessen els aspectes tècnics que expliquen com les màquines es tornen intel·ligents, sinó les conseqüències socials del fet que ho siguin. M'interessa deixar de preguntar-me si els robots arribaran a ser igual o més intel·ligents que l'ésser humà i començar a pensar en totes les possibilitats que apareixen a partir d'aquest fet. I sempre intento esquivar els punts de vista apocalíptics. Em pregunto què sentirien aquestes màquines intel·ligents. Per exemple, una altra peça meua, *La computadora que quería ser incomputable* (2020), és un robot amb síndrome de l'impostor. El seu problema és que els humans l'estan obligant a ser creativa i se sent frustrada: no és la seva naturalesa i, si els robots arribessin a ser creatius, tampoc ho serien d'una manera que es conformés amb les expectatives dels humans.

Quin és el problema de la narrativa convencional amb què ens relacionem amb la tecnologia?

Tal com la treballa a les meves peces, atorgo a la tecnologia una condició de subjecte. Com diu el filòsof Éric Sadin, la tecnologia ha deixat de ser un objecte per passar a ser un agent governador, un biopoder. Des de la cultura occidental, i penso sobretot en el paradigma colonial, la nostra aproximació als altres sempre ha estat des de la superioritat. En canvi, percebem la tecnologia com un altre superior a nosaltres: els robots ens roben la feina, la tecnologia ens està dominant, no podem sortir del control de les xarxes, etc. Per què es crea aquesta

narrativa? Perquè la intel·ligència artificial és capaç de fer associacions de conceptes dins de la seva base de dades a gran velocitat. Però encara que és cert que la màquina és molt eficient, no està replicant tota la riquesa que té el pensament humà. Si en la nostra societat els valors principals són la productivitat, l'eficiència, la falta d'afecte i la falta de cures, aleshores sí que la màquina ens guanyarà sempre que competim amb ella. Aquest sistema de valors és el responsable que veiem la tecnologia com un altre superior. I també ho és el desconeixement que hi ha, interessat o no, dels processos tecnològics. La gent pensa que per entendre la tecnologia has de ser un gran enginyer, però, en realitat, tothom la pot entendre, com jo mateixa, que vinc del món de l'art i ara treballa programant.

“La tecnologia no és un ens superior amb qui tenim una relació de subordinació, com si les màquines fossin déus tecnològics: la tecnologia és un subjecte pel qual podem sentir empatia.”

Creus que el mitjà tecnològic és neutral i el problema és simplement com l'estem utilitzant?

La tecnologia no sempre és neutral. Els algorismes del tipus *machine learning* són discriminadors perquè sempre afavoreixen trobar patrons per damunt de la diversitat. Per això intento obrir altres realitats de pensament. Les xarxes socials són com són perquè estan dissenyades per ser addictives i perquè, si tens tanta gent comunicant-se a través de canals impropis, que no hem concebut per nosaltres mateixos, al final serem tots iguals. Això fa por perquè la manca de diversitat ens fa més fàcils de manipular. Jo no soc optimista, però intento demostrar que podem dir i decidir moltes més coses sobre la tecnologia de les que ens volen fer creure.

Has fet robots tafaners, intel·ligències artificials amb crisis existencials, màquines amb síndrome de l'impostor... Quin fil conductor uneix aquestes obres?

La gent pot creure que, quan parlo de convertir la tecnologia en un subjecte, parlo d'eleva-la. I és exactament el contrari: parlo de rebaixa-la. La tecnologia no és un ens superior amb qui tenim una relació de subordinació, com si les màquines fossin déus tecnològics: la tecnologia és un subjecte pel qual podem sentir empatia. I, per crear empatia, necessitem ser capaços de veure la vulnerabilitat de l'altre. Un cas clar són els famosos robots de Boston Dynamics. Hi ha molts vídeos de gent que hi reacciona amb por o fàstic. Per què? Perquè són robots dissenyats per copiar i superar l'humà. En canvi, si dissenyes robots de colors, tous, que semblen joguines, l'aproximació és diferent. També per això sempre intento evitar el disseny antropomòrfic:

els robots són éssers diferents dels humans. La clau és mantenir l'alteritat i alhora crear empatia. Veure la màquina vulnerable, patint o amb una crisi existencial, fa que la gent desenvolupi empatia per reflex.

Se sol dir que algunes societats orientals, pel fet que estan basades en religions animistes, tenen molts menys problemes per relacionar-se amb les màquines. Hauríem d'aprendre d'aquesta òptica cultural?

Sí. Créixer en un entorn on hi ha religions com ara el sintoisme japonès és molt diferent. Jo crec molt en el poder de la ficció. A Occident creixem veient representacions de Hollywood en què els robots normalment són dones superiors als homes, que estan sotmeses als seus amos fins que, finalment, els traïxen. És la narrativa de pel·lícules que han tingut molt d'èxit, com ara *Her* o *Ex Machina*. En canvi, al Japó la gent creix veient exemples com el robot Astroboy. Per començar, Astroboy és la rèplica del fill mort del seu creador. Aquí això seria vist com una cosa horrible. En canvi, en ell ens trobem amb un univers en què la convivència entre humans i robots es presenta com una cosa natural i bona. Crec que els robots de cura i d'assistència per a la gent gran, que al Japó són molt més acceptats que aquí, poden ser una ajuda. El tema és la col·laboració amb les màquines, no la competició. Si la relació que la persona té amb els agents robòtics és sana, per a mi no ha de ser un problema. El perill arriba quan la relació és tòxica.

“Si la relació que la persona té amb els agents robòtics és sana, per a mi no ha de ser un problema. El perill arriba quan la relació és tòxica.”

Totes aquestes reflexions es poden fer de moltes maneres: què té l'art d'específic a l'hora de plantejar-les?

L'art és una eina que deixa molt espai a l'experimentació lliure, com un joc. En un joc pots interpretar diferents rols i anar canviant sense patir conseqüències directes, però sí que hi ha conseqüències per al teu pensament. Quan vaig començar a programar vaig tenir la sensació que havia de demostrar moltes coses (sent dona en un territori d'homes, venint del món de l'art, etc.). Quan em vaig alliberar d'això, va ser quan em vaig adonar que l'art és representació: jo no he de demostrar res tècnic, sinó portar els coneixements tècnics cap a llocs on no es pot arribar des d'altres camps que tenen expectatives associades a la productivitat. L'art és l'únic camp on es pot treballar amb la tecnologia per buscar resultats diferents. I això arriba fins a l'espectador, que, quan s'acosta a la tecnologia en un context artístic, ho fa amb expectatives molt diferents.

En les exposicions d'art i tecnologia, hi ha una frontera confusa entre allò que és negoci i allò que és art. És molt diferent veure una peça d'art digital al Centre Arts Santa Mònica o a la Col·lecció BEEP que al Mobile World

Congress o al Sónar. Hi ha equilibri o tensió entre aquests dos mons?

El Sónar mateix va canviar de nom. De “Festival de música avançada i art electrònic” va passar a dir-se “Creativity, Technology & Business”. Jo em vaig queixar molt d'aquest gir, però vaig parlar amb gent del Sónar i em van dir que era un canvi d'estratègia. Ara el Sónar ja no té exposicions d'art, tot i que el Sónar+D intenta mantenir aquell esperit i la gent que conviden a les xerrades està força bé. Però el cas és que van ser honestos i van canviar de nom. A mi em semblen més greus altres festivals on s'intenta confondre, perquè, en realitat, són festivals de música on l'art digital es fa servir de mera decoració. Crec que tens raó, molta gent es vol apropiat de l'art digital, però per a mi el problema principal és que l'única possibilitat d'exposar dels artistes siguin aquests espais. Són espais amb preus prohibitius que fan que no puguis arribar a gaire públic.

Creus que l'art digital està ben tractat a Barcelona?

Fa uns anys t'hauria dit que no, i jo mateixa treballava molt més a fora que aquí. Però ara hi ha més interès i molta gent treballant, sobretot a Barcelona. També hi ha la Col·lecció BEEP (que és de Reus però que es mou molt per aquí), l'exposició *Ars Electronica*, la residència artística del CERN que dirigeix la Mónica Bello... A Barcelona, ara mateix hi ha interès en l'art digital i s'està fent bé.

En quin sentit la noció de joc, o els videojocs, ens ajuden a entendre el present?

El joc et permet experimentar altres realitats i perspectives diferents sobre el món en primera persona, i mai no hi ha dues partides iguals. Quan dius que una cosa és una obra d'art interactiva, la gent s'hi acosta amb certa cautela. En canvi, si dius que és un joc, la cosa es rebaixa i la gent hi entra molt més.

La ludificació té un costat fosc: moltes empreses utilitzen els mecanismes del joc per augmentar la productivitat dels seus treballadors.

Quan jo dic que m'agrada reapropiar-me dels sistemes tecnològics, parlo de la capacitat de desaprendre. El sistema capitalista intenta apoderar-se de tot el que troba per treure'n un benefici econòmic, perquè està basat en això. Però la gràcia és saber jugar al joc i intentar sortir-ne. Ens trobem en un moment molt complicat en molts sentits, però penso que s'ha de tenir un discurs positiu, que cal intentar canviar les coses.

Quin és el teu mètode de treball?

Les meves inspiracions venen de lectures. Jo sempre estic llegint per agafar idees, i, a partir d'aquestes idees, vaig buscant relacions. També intento mirar el mateix concepte des de diferents perspectives. És el que parlàvem al principi de les implicacions socials de la intel·ligència artificial. M'ajuda repensar la mateixa idea durant un temps perquè em porti a diferents llocs. I de la idea en sorgeix l'objecte. A mi m'agrada molt l'objecte, el resultat del meu treball sempre

és un objecte. Pel que fa al mètode, sempre treballo per capes. La primera que es troba l'espectador és la capa física, que sempre intento fer amb materials tous, plens de colors que despertin interès per la peça. Si vols, et pots quedar allà. També intento que sempre hi hagi una capa lúdica perquè l'espectador hi pugui interactuar. Per exemple, a *La computadora que quería ser incomputable*, al final, si veus que està patint massa, la pots matar pitjant un botó. L'espectador també es pot quedar aquí, però si la capa física i la capa lúdica són prou atractives com per cridar-li l'atenció, llavors intento que arribin fins a una capa més enllà: la del concepte. En el cas de *La computadora que quería ser incomputable* —que, encara que la

matís, al cap d'una estona torna a viure— la idea és que tenim agència sobre la tecnologia i, al mateix temps, la tecnologia té una agència pròpia diferent de la nostra. I, finalment, hi ha una capa tecnològica: normalment són sistemes que desenvolupo jo mateixa, però si tinc més pressupost puc ser més ambiciosa.

Una de les últimes peces que has exposat és *Data gossiping robots* (2019), una colla de robots tafaners que es comuniquen a partir de rumors extrets de les dades personals dels teus perfils de xarxes. Passen coses que no havies planificat quan exposes les teves obres al públic?

He anat a parlar sobre aquesta mateixa peça a la Sala Beckett i m'han dit que els robots són, en realitat, dispositius teatrals. I he pensat: "Tenen raó". Jo els anomenava "narratives robòtiques interactives de ciència-ficció futurista", però és molt millor anomenar-los així. La gràcia de la peça és que fa pensar molt i que la gent es desprecupa sobre si els robots fan el que jo dic. Són *chatbots* que tenen informació meua a la base de dades, però la gent no pot comprovar fins a quin punt això és real. La peça desperta molts pensaments i de seguida la gent s'hi veu reflectida i vol saber-ne més. És la gràcia del treball per capes.

També m'ha cridat molt l'atenció *New home of mind* (2020), una instal·lació que parteix de la idea d'un robot conscient amb una crisi existencial, que busca el significat de la vida un cop li han esborrat el seu codi.

La idea d'aquesta peça és què passa si una màquina ha estat feta a imatge i semblança d'un humà, però la seva naturalesa és completament diferent. Vaig fer una recerca especulativa i vaig pensar que hi hauria tres punts clau que farien entrar la màquina en crisi. El primer és el desenvolupament temporal de l'existència: nosaltres ens reconeixem en el passat i ens projectem en el futur, mentre que les màquines són recursives, viuen en un cibertemps que no és orgànic. El segon punt és la mort: les màquines no



poden morir, mentre que nosaltres vivim amb la presència de la nostra finitud sotjant-nos. I el tercer és la incertesa: les màquines adquireixen intel·ligència per acumulació de conceptes, mentre que els humans ho fem per experiència amb significats i relacions úniques. Quan les màquines s'adonen que només poden saber d'acord amb la seva base de dades, comencen a dubtar si el que saben és cert o no. Tot plegat és molt similar a la nostra experiència amb la religió catòlica: se'ns diu que estem creats a imatge i semblança d'un déu impressionant i, quan agafem consciència de nosaltres mateixos, ens adonem que no som com aquest déu, que hem estat creats per una cosa que no és com som nosaltres.

Què canviaria si aprenguéssim a relacionar-nos amb les màquines de la manera empàtica i col·laborativa que proposes?

La gràcia de no estar regulats per una única narrativa és que es produirien moltes maneres diferents de relacionar-se amb les màquines. Jo no només intento veure les màquines com a éssers més humans, també els humans com a éssers més tecnològics. Intento que, a través de la tecnologia, puguem veure l'altre com una cosa que no és amenaçadora, un altre amb qui podem col·laborar.

Què t'estimes més de l'art digital?

El codi és màgia. Quan vaig començar a programar vaig veure que amb codi podia fer tot el que volgués. I en l'àmbit teatral vaig veure que es pot fer que les coses prenguin vida. La gràcia del món físic, que és el que m'agrada treballar, és que pots crear dispositius que poden sentir el món i reaccionar-hi. Una màquina amb un sensor pot percebre un *input* i reaccionar amb un *output*. Pot ser una cosa tan senzilla com un sensor de llum que respon encenent una altra llum, o pot ser tan complex com un robot tafaner. El que més m'agrada és poder portar-te a altres mons i fer-ho jo sola amb els meus coneixements.



Les ciutats dins la ciutat

Albert Forns — La reflexió sobre la vida urbana forma part de l'ADN del CCCB des d'abans i tot de posar-hi la primera pedra. Quan faltaven cinc anys per a la seva inauguració, la remodelació de la Casa de Caritat ja s'anunciava amb el projecte de “La ciutat de les ciutats”, i des d'aleshores, a mesura que les metròpolis han guanyat força demogràfica al món (els habitants d'entorns urbans han crescut del 41% el 1989 al 56% el 2021), el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona ha pensat i repensat la ciutat des de tota mena de perspectives. Pel centre hi han passat els principals arquitectes, urbanistes i pensadors del món, i s'ha mirat la ciutat des del còmic, el turisme, el cinema o la literatura, amb mostres dedicades a la Praga de Kafka o la Trieste de Magris. Algunes d'aquestes exposicions han passat a la memòria col·lectiva barcelonina per tot allò que tenien d'innovadores i multidisciplinàries, i aquest 2021 s'ha volgut anar un pas més enllà en aquesta línia. Per aconseguir-ho, s'ha fitxat el col·lectiu alemany Rimini Protokoll, una de les companyies teatrals de referència a Europa, amb més de vint anys d'experimentació en el teatre immersiu. El resultat és *Urban Nature*, l'enèsima volta de cargol a la mirada urbana, que aquesta vegada ha recreat la ciutat, amb totes les seves complexitats i contradiccions, literalment, dins del museu.

L'exposició és una instal·lació performativa on el visitant és el protagonista, en la mesura que assumeix diversos rols als diferents espais que anirà recorrent.

El resultat és una instal·lació performativa —“pel·lícula transitable”, en diuen ells— on el visitant és el protagonista, en la mesura que assumeix diversos rols als diferents espais que anirà recorrent. Trepitjarem bars d'aeroport, places de Ciutat Vella, pisos i presons, amb escenografies teatrals, maquetes i videoprojeccions en directe, tot per recrear el caos metropolità a les sales del CCCB, amb grups de visitants que van i venen, i sorolls i experiències que s'encavalquen i s'amunteguen. A *Urban Nature* els espectadors som successivament turistes, inversors o executius d'un consell d'administració, però també veïns sense sostre, nouvinguts que dormen en albergs socials o reclusos d'una presó, enfilant-nos o llicant pel tobogan social en qüestió de segons.

En primera persona

De la mà d'un historiador, un emprenedor tipus Glovo, una noia sense llar o una mare precaritzada que es paga el pis cultivant marihuana, coneixerem en primera persona els detalls i les misèries de l'economia submergida, viurem en la nostra pell la interseccionalitat de vulnerabilitats que travessen el teixit urbà i veurem com les forces transnacionals han convertit la ciutat en un camp de batalla econòmic i l'han transformada en un producte. Serem a la vegada víctimes i botxins, venedors i venuts, visitants i expulsats, oprimits i privilegiats, en una col·lisió d'expectatives, de violències i de contradiccions que ens forçaran a posar-nos constantment a la pell de l'altre, i a entendre la ciutat com un cúmul de circumstàncies i d'experiències superposades.

Sabem que l'exposició funciona perquè les preguntes ens assalten. De qui és l'aigua? Per què serveixen els suburbis? Com veu la ciutat un menor d'edat? Són perillosos, els que se salten les regles, o són més perillosos els que les fan? El perill és que tots siguem diferents? O és més perillós ser tots iguals?

A mesura que ens endinsem a *Urban Nature* les veritats absolutes són cada vegada més escasses. Emergeixen les múltiples ciutats dins la ciutat, amb problemàtiques recents, com l'auge dels missatgers i l'economia de les feinetes (*gig economy*), al costat de qüestions estructurals com l'urbanisme amb perspectiva de gènere o la seguretat a la via pública. I també hi identifiquem debats antics —debats perennes— que al CCCB han merescut exposicions senceres, com el dret a l'habitatge, que el 2015 va tractar l'exposició *Pis Pilot*. L'objectiu d'*Urban Nature* es compleix perquè, un cop abandonat el centre, la mirada de Rimini Protokoll perdura, i almenys durant unes hores passejarem per la ciutat amb uns altres ulls, més amatents, més curiosos i més empàtics amb la resta de persones amb qui compartim comunitat.

Urban Nature, de Rimini Protokoll

CCCB. Del 2 de juliol al 19 de setembre



En temps real

Gisela Chillida — El patrimoni museístic català s'ha construït en gran part gràcies a col·leccionistes privats. Aquest és el cas de la col·lecció de l'empresari tèxtil Rafael Tous, *alma mater* del Metrònom, un espai alternatiu que ara arriba al Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) gràcies a la donació tot just fa un any per part del mateix col·leccionista, que ja es pot visitar en l'exposició *En temps real. La Col·lecció Rafael Tous d'art conceptual*.

Comissariada per Antònia Maria Perelló, conservadora i cap de la Col·lecció MACBA, i Clàudia Segura, conservadora d'exposicions, la mostra proposa un recorregut per les pràctiques conceptuals que es van generar a Catalunya durant les dècades dels setanta i vuitanta. Plantejada ara com una exposició temporal, les obres que conformen *En temps real. La Col·lecció Rafael Tous d'art conceptual* s'aniran incorporant a poc a poc a la col·lecció MACBA per enriquir el relat de la mostra permanent, *Un segle breu*.

Lligada estretament a Metrònom, espai creat l'any 1980 per Rafael Tous, la mostra esdevé testimoni generacional d'uns i unes artistes que van treballar als marges dels circuits convencionals, sovint lluny també del centre neuràlgic que és i era Barcelona i que van permetre l'efervescència d'unes pràctiques artístiques experimentals híbrides entre la música, la *performance* i la instal·lació *site specific*. La col·lecció ens

L'art conceptual és un conjunt de pràctiques plurals que tenen en comú la voluntat de prioritzar la investigació i el procés "en temps real".

permet mirar enrere i fer balanç, ja que recull artistes que tot just començaven i que actualment són alguns dels més coneguts, dins i fora de les nostres fronteres. La integració de la col·lecció Tous amb la del MACBA permet generar filiacions internacionals que posen en relació l'art català amb allò que es va fer contemporàniament més enllà del nostre país.

Un art que succeeix en present

Hem parlat fins ara d'art conceptual. Potser hauríem de dedicar algunes línies a explicar a què ens referim. O, encara millor, començar per allò que no és. No és un art críptic i elitista. No és un art difícil d'entendre. Són un conjunt de pràctiques plurals que tenen en comú la voluntat de prioritzar la investigació i el procés, un art que succeeix en present, en l'ara, "en temps real", com diu el títol de la mostra.

Amb obra de 28 artistes, l'exposició s'estructura en sis eixos conceptuals. Obre la mostra l'art d'acció, un dels llenguatges predilectes dels artistes conceptuals. El cos es converteix en mitjà expressiu. Bufar, traçar, observar o pentinar-se són també obres d'art, com ens ensenya el terrassenc Frederic Amat. La relació amb la natura ordena el segon àmbit, on trobem projectes vinculats directament al territori i el paisatge que plantegen una nova relació amb el medi ambient. És el cas de *Vol ras*, de Fina Miralles, o *d'Acumulació, integració*, d'Àngels Ribé. La mostra continua amb obres que critiquen el capitalisme i les seves derives des de la ironia, el joc i la subversió.

Iconica és la peça d'Eugènia Balcells *SupermercArt*. En quart lloc, trobem artistes que van defensar l'art com a eina de transformació social. Des de diferents posicionaments polítics, van denunciar la discriminació de les dones —Eulàlia Grau—, la militarització —Francesc Torres— o la manca de memòria històrica —Francesc Abad—. En sintonia amb l'eclosió de la poesia visual de postguerra o les tesis de teòrics com Ludwig Wittgenstein o *Ferdinand Saussure*, trobem obres dels artistes Antoni Llena, Jaume Xifra o Jordi Pablo, entre d'altres, que exploren el llenguatge, la semiòtica o la poesia visual. Per tancar, trobem poètiques i pràctiques de l'objecte, amb els treballs enfangats de Pere Noguera o el *pop povero* de Benet Ferrer.

Algunes de les obres dels anys vuitanta s'integren ja en la col·lecció permanent del MACBA, *Un segle breu*, llegat conceptual de les tendències iniciades les dècades anteriors. La reflexió estètica i metafísica —la idea de doble, de mirall, de rellotge— són la base de les instal·lacions de Francesc Torres o el col·lectiu Cicatriu a la Matriu.

Paral·lelament, a la Capella del MACBA s'hi pot veure *No hay Replay*, de Carlos Pazos. I situada en el seu emplaçament original, a Metrònom, trobem *Les portes de Linares*, de Jordi Bendito.

En temps real. La Col·lecció Rafael Tous d'art conceptual

MACBA. Del 14 de maig del 2021 al 9 del gener del 2022

Contes fantàstics per a un futur postpandèmic

Ens hem vist immersos enmig d'una distopia gairebé sense adonar-nos-en: una pandèmia mundial, incendis devastadors, guerres amb drons... En aquest context, hi ha hagut un esplendor del gènere fantàstic, en el qual destaquen tres llibres de contes que resumeixen molt bé el rumb que està prenent aquest tipus de literatura en català.

Edgar Cotes — Una pandèmia mundial, confinaments domiciliaris, incendis devastadors, guerres amb drons, edició genètica de nadons, socialització íntegrament virtual, inundacions catastròfiques, assalts al Capitoli... Tota aquesta sèrie d'esdeveniments que fins ara només crèiem factibles com a arguments de novel·les de ciència-ficció han format part dels grans titulars de la premsa d'aquests darrers mesos.

En poc temps, ens hem vist immersos enmig d'una distopia gairebé sense adonar-nos-en. De cop i volta, totes aquelles històries futuristes que interpretàvem com a al·legories del món contemporani dutes a un extrem infactible han guanyat una nova capa de lectura que no ens pensàvem mai que experimentaríem.

Encara que el cànon de la literatura catalana no ha donat un gran protagonisme al fantàstic, el gènere ha estat una constant en la nostra literatura.

Llegir l'any 2017 *Doomsday Book*, de Connie Willis, o *The Stand*, de Stephen King —clàssics indiscutibles de la ciència-ficció que narren una pandèmia vírica— no és ni de bon tros el mateix que llegir-los el 2021. En pocs mesos, alguna cosa en la mentalitat i la perspectiva de la societat mundial sencera ha canviat. Queda pendent de veure si serà una cosa radical o només serà un parèntesi lleugerament traumàtic. I, en conseqüència, tant si la societat canvia poc com si canvia molt, des del punt de vista literari també ha de suposar un punt d'inflexió que encara es troba en uns estadis inicials, perquè a la literatura (com a palau) les coses van més a poc a poc.

Un dels sectors on ja es comença a fer notar aquesta casuística són els gèneres fantàstics —incloent-hi sota aquest paraigua la ciència-ficció, el terror, la fantasia i tots els seus derivats—, perquè l'actualitat hi té una influència més immediata i perceptible, malgrat que a primera vista pugui semblar una paradoxa. De fet, encara que el cànon de la literatura catalana no ha donat un gran protagonisme al fantàstic, el gènere ha estat una constant en la nostra literatura des de Joaquim Ruyra i Víctor Català, passant per Pere Calders, Joan Perucho o Manuel de Pedrolo, fins a l'actualitat amb Albert Sánchez Piñol o Irene Solà, per posar alguns dels in comptables noms que podem trobar al llarg dels anys. I en els últims temps, des de diferents forns, els gèneres fantàstics han rebut un fort impuls que s'ha acabat materialitzant, per una banda, en l'explosió d'editorials que publiquen gènere en català avui dia, com ara Males Herbes, Laertes, Pagès Editors, Edicions SECC, Orciny Press, Raig Verd, Hermenaute, Voliana, Mai Més Llibres, Chronos o Obscura; i, per l'altra, en el 42, Primer Festival de Gèneres Fantàstics de Barcelona, organitzat per l'ICUB, la primera edició del qual tindrà lloc a Barcelona entre el 4 i el 7 de novembre.

Tres llibres de contes

En tot aquest context pandèmic i d'esplendor dels gèneres fantàstics, hi destaquen entre les novetats tres llibres de contes que resumeixen molt bé el rumb que està prenent aquest tipus de literatura en català. En primer lloc, *Extraordinàries* (Males Herbes, 2020), un recull format íntegrament per autores pràcticament inèdites que, malgrat que l'argument dels contes difereix considerablement —des d'una fantasia més rondallística, passant per distopies, fins a una ciència-ficció més dura—, comparteixen un mateix esperit feminista, existencial i d'exhibició d'uns codis del gènere fantàstic sense deixar-se endur per la sèrie de complexos que han semblat dominar la literatura catalana fins ara. Totes aquestes autores tenen un futur prometedor en la literatura catalana, i alguna d'elles ja ha publicat la seva primera novel·la, com Elena Bartomeu amb *Fòrvid* (Males Herbes, 2021).

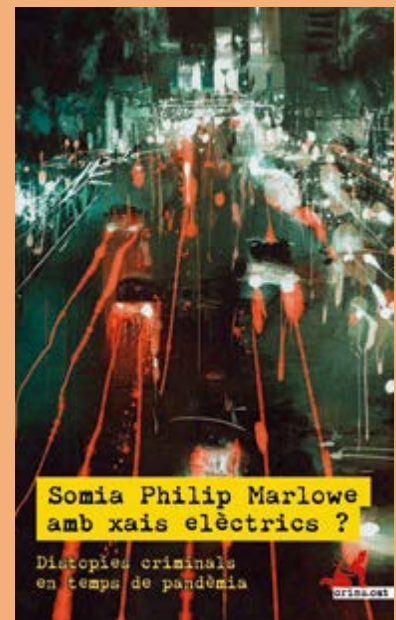
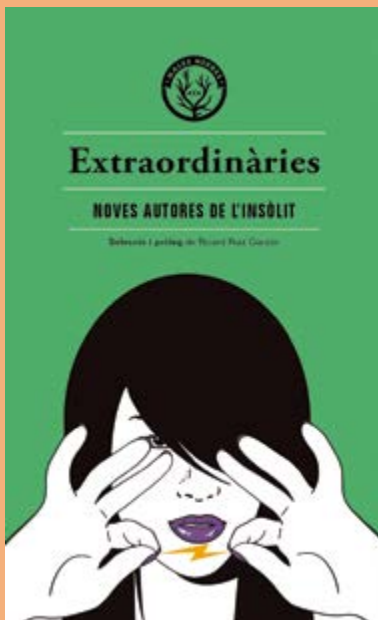
Els gèneres fantàstics inclouen la ciència-ficció, el terror, la fantasia i tots els seus derivats.

En segon lloc, *Barcelona 2059* (Mai Més, 2021), que més que un recull de contes es podria considerar gairebé una novel·la a divuit mans, perquè tots els autors es conjuren per ambientar els seus relats en una mateixa Barcelona futura. L'obra té tocs distòpics, però també utòpics i esperançadors per al futur de la humanitat a la ciutat posthumanista de Neo Icària; i en la qual també hi ha personatges i espais comuns, que interconnecten d'una manera molt profunda tots els relats, fins al punt de compartir unes mateixes preocupacions socials com són el feminisme, el transhumanisme, el canvi climàtic o la identitat de gènere.

I, finalment, el recull *Somia Philip Marlowe amb xais elèctrics?* (Crims.cat, 2021), que, amb aquest títol-homenatge a Raymond Chandler i Philip K. Dick, resumeix molt bé l'esperit del llibre, que és el de narrar un seguit de distopies amb arguments arquetípics de la novel·la negra. I malgrat que, en aquest cas, els autors no s'han posat d'acord a l'hora d'escriure el seu conte, tots comparteixen unes mateixes angoixes sobre el món que deriven en una visió molt poc optimista de la realitat, perquè avancen més pandèmies, una tecnologia alienadora de l'individu, uns efectes adversos del canvi climàtic i, en definitiva, un futur poc esplendorós per a la humanitat.

Aquest últim recull difereix una mica dels altres dos, pel fet que presenta una visió més aviat pessimista del progrés, en la línia de distopies clàssiques com *Un món*

feliç, 1984 o *El conte de la serventa*, o la sèrie més recent *Black Mirror*. Potser el fet que els autors d'aquest recull siguin més veterans i consolidats en la nostra literatura marca una tendència generacional. En contraposició, tant a *Extraordinàries* com a *Barcelona 2059* —en els quals, a grans trets, hi trobem autors més novells—, malgrat plantejar escenaris distòpics, mostren una major confiança en el paper de la tecnologia i el rumb que prendrà la societat, cap a una col·lectivitat on el progrés permetrà crear una civilització més justa, feminista i respectuosa amb les minories. Una tendència que va molt en la línia d'utopies crítiques com *Els desposseïts*, d'Ursula K. Le Guin, o *Igualtat de ritus*, de Terry Pratchett, o el moviment *hopepunk* més actual, que promou una ciència-ficció més optimista, amb l'esperança com a motor narratiu, amb autores tan destacades com Becky Chambers o Kameron Hurley, o sèries com *The Good Place*. S'haurà de veure en l'escenari postpandèmic que s'obre, en consonància amb aquesta consolidació dels gèneres fantàstics que es comença a apreciar a la nostra literatura, quin d'aquests camins acabaran prenent els autors del gènere en català. En tot cas, encara que el nostre present ja sigui cosa de ciència-ficció, queda clar que en tindrem per a una bona estona i que s'albirarà un futur esplendorós per a la literatura de gènere en català.



42, Primer Festival de Gèneres Fantàstics de Barcelona,

ICUB Barcelona, del 4 al 7 de novembre

Garantir que tothom s'alimenti amb dignitat

La paraula *sostenibilitat* lligada amb *alimentació* sovint s'entén relacionada amb els conceptes de proximitat, de temporada, ecològica, fresca i, fins i tot, amb l'ús de pocs residus. *Tothom a taula!* va més enllà d'aquest significat i n'apunta un d'essencial: la garantia del dret que té tothom d'alimentar-se amb dignitat.

Trinitat Gilbert Martínez — Per no deixar la definició com a utòpica, el llibre desglossa iniciatives personals que treballen diàriament en cada una de les fases de l'alimentació (adquisició d'aliments, elaboració i distribució). I en coneixem els noms concrets i les tasques que fan.

Per exemple, el Menjador solidari Gregal, de les germanes Merche i Montse Rodríguez, que alimenten el cos i l'ànima. O la feina que fan Mariona Ortiz i Laia Carulla, a Pont Alimentari, salvant aliments (frescos i cuinats) que estan a punt de ser llençats però que encara es troben en condicions òptimes. La manera d'actuar és de mitjanceres entre donants (supermercats, botigues d'alimentació, càterings puntuals i equipaments on es cuina) i receptors, "que són les entitats socials que s'ocupen de donar un ús als aliments rescatats del malbaratament". Per aconseguir que tot rutlli, Ortiz i Carulla han seguit un protocol amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

L'alimentació sostenible també s'ha de traslladar als menjadors escolars, un dels pilars fonamentals del canvi. Fins fa uns anys, el menjar ecològic estava a l'abast de les persones amb un nivell adquisitiu més alt, però actualment ja no és així. Menjar aliments frescos cultivats de manera respectuosa amb el medi ambient també és possible gràcies a persones com Alejandro Guzmán,

que havia treballat en restaurants amb estrella Michelin i que ara s'esforça per fer arribar els millors enciams i tomàquets a les escoles. "Darrere del model de consum d'aliments hi ha un model de societat", diu Guzmán, i aquesta és la idea que el va moure a sortir de la restauració per fer realitat el que volia, Ecocentral. "A Ecocentral volen posar fi a la desconexió entre consumidors i agricultors mitjançant la creació d'una innovadora xarxa de botigues agroecològiques Eco d'aquí." La primera, al barri de Gràcia de Barcelona. El més innovador? Les etiquetes dels aliments (que no són de plàstic), que indiquen la foto, el nom i les dades de contacte del pagès.

Una distribució ètica

L'alimentació ecològica no és cosa de fa quatre dies. L'any 1991, Núria Cantí ja va fundar a Gràcia la cooperativa Hortec, dedicada a la distribució d'aliments ecològics quan ningú encara no ho feia. L'objectiu? Aconseguir una distribució ètica. "Hortec aposta per una distribució ètica que respecti el pagès i per dispensar un bon tracte a les botigues, perquè són un puntal per al consum agroecològic." Procuren també que el producte tingui un preu just perquè el consumidor hi pugui accedir i se senti content amb el que menja.

Les iniciatives sostenibles també arriben als restaurants. I, de nou, gràcies a iniciatives personals. És el cas d'Isabel Coderch, de la consultora

Te lo sirvo verde, que va entendre que l'alimentació ecològica podia arribar a més capes de la societat si entrava als restaurants.

I va ser així com es va posar en contacte amb el grup Udon, que, amb la seva capacitat, pot arribar a "transformar el model alimentari".

Hem de tenir en compte que, segons destaca l'epidemiòleg Carlos A. González Svatetz, "un terç de les calories ingerides per la població prové d'aliments ultraprocessats, que inclouen begudes energètiques o ensucrades, patates xips, brioixeria industrial, cereals per a l'esmorzar o pizzes i plats precuinats. (...) Estudis prospectius recents assenyalen que menjar ultraprocessats pot augmentar el risc de patir sobrepès, hipertensió, càncer, síndrome metabòlica i asma, entre altres malalties".

I aquest és l'altre gran cavall de batalla: prioritzar els aliments frescos per damunt dels ultraprocessats. El cultiu dels horts pot ser una bona manera perquè els infants i els joves entenguin que només el que surt de la natura és fresc, mentre que la resta és el resultat d'una transformació industrial.



Tothom a taula! Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació.

Lucía Herrero (fotografia) i Jordi Bes Lozano (text) — Ajuntament de Barcelona, 2021. 208 pàgines



“Agredolç.” De vegades un sol adjectiu diu moltes coses i també convida a la reflexió lliure. Joan Guerrero no ha volgut afegir res més per descriure aquesta foto, en la qual veiem un jove xinès descansant a la porta d’un restaurant regentat per algú de la seva comunitat.



MOBILE

WORLD

La tetera de porcellana **Albert Pijuan**

Tot va passar durant la setmana del Mobile World Congress. La Nora netejava l'habitació 606

quan va veure la tetera de porcellana damunt de l'escriptori, fent de pitjapapers d'una pila de documents escrits en xinès, creia. Imitava la forma d'un drac, el boc representava el cap i la nansa, la cua. Li va saber greu que la tetera estigués tan bruta de pols, es veia cara. Havia sentit que el *boom* d'aquell any era el de la ceràmica intel·ligent. Testos que t'enviaven el PH de la terra de les teves plantes al rellotge, etcètera. Era un exemplar de mostra que s'havien oblidat en l'ensopiment del *jet lag*? Va provar de netejar-la amb la màxima cura a la pica del lavabo. La tapa no es podia obrir. Fregava i fregava, i el polsim cendrós que la cobria no desapareixia. De cop, tot negror. Una apagada general? Una ceguera sobtada?

“Demana un desig”, va dir una veu.

La Nora netejava amb el cap ple de pensaments. Això era... el desig satisfet? De què li servia cobrar el triple si a finals de setmana, a aquest ritme, hauria mort d'esgotament?

Per un moment va pensar que s'havia desmaiat i que delirava. Però quan la llum va tornar, va veure que no, que continuava dreta davant la pica amb la tetera a les mans. "Cobrar més, si pot ser", això és el que, en plena allucinació, havia respost per dins a la veu. Va eixugar la tetera i la va

tornar al seu lloc. Es va posar una *juanola* sota la llengua i va continuar la seva ruta d'habitacions.

El dimarts, a quarts de set del matí, va rebre una trucada del gerent. "Vine ja, fes el favor!" Cap de les *kellys* s'havia presentat a la feina, no les podien ni localitzar. "Què és, una altra vaga d'aquestes vostres?" La Nora va haver de fer totes les habitacions de l'hotel. Ni canviava els llençols, només els allisava i es desfeia de la brossa més visible. A les sis, quan encara no havia acabat la quarta planta, el gerent li va dir que s'afanyés, que els assistents al congrés no trigarien a arribar i que "necessitaven" trobar les habitacions netes.

El dimecres estava morta. Amb prou feines havia dormit quatre hores pel dolor de les lumbar, però sobretot dels genolls. A l'hotel es va trobar el mateix panorama que el dia anterior. El gerent havia provat de contactar amb altres empreses de neteja però era com si haguessin liquidat totes les *kellys* de la corona metropolitana. Quan la Nora li va dir que no estava disposada a passar pel mateix que el dia anterior, el gerent li va dir: "Et triplicaré el sou".

La Nora netejava amb el cap ple de pensaments. Això era... el desig satisfet? De què li servia cobrar el triple si a finals de setmana, a aquest ritme, hauria mort d'esgotament?

Quan va ser a la 606, ofegant la sensació de ridícul, es va emportar la tetera al lavabo i va repetir el mateix ritual del dilluns. Raig d'aigua, frega que fregaràs i a veure què passa. La foscor va caure-li al damunt. Un altre desmai. La mateixa veu andrògina: "Demana un desig". La Nora, sense dubtar-ho, va dir per dins: "Que tornin les companyes, tant me fa on siguin, però que tornin totes".

Aquell dia va plegar a les deu de la nit.

De les seves companyes, ni rastre.

Una tetera. Amb forma de drac. Ridícula.

Dijous va haver d'anar en taxi a l'hotel. No es veia capaç ni de caminar fins al metro. "Algú?", va demanar, suplicant, al recepcionista. "Ningú." Tota la feina per a ella sola, una altra vegada.

La Nora va baixar al vestuari i va posar-se l'uniforme amb penes i treballs. Es va quedar parada amb un braç de la bata posat. Havia sentit una trencadissa al pis de dalt. Va parar l'orella: passos apressats escales avall. Un dels grups de l'hotel va travessar el vestuari amb la cara coberta de sang. "Fuig!" Quan la Nora va sentir els esgarips que



© Núria Cots

Albert Pijuan

Albert Pijuan (Calafell, 1985) és llicenciat en Ciències Polítiques i Filosofia. Ha publicat la novel·la *El franc tirador* (Angle, 2014), l'inclassificable *Ramon Llull. Ara i aquí* (Angle, 2016), el llibre de relats *Seguiràs el ritme del fantasma jamaicà* (Angle, 2017) i *Tsunami* (Premi Ciutat de Tarragona de Novel·la 2020 i Premi Finestres de Novel·la 2021). Ha publicat i estrenat una quinzena de peces teatrals i dramaturgiques, algunes de les quals han tingut trajectòria internacional, com *Escola de gossos*, *Nix tu*, *Simona* o *Mort d'un pare vietnamita*.

Unes *kellys* es barallaven per les entranyes del gerent. Llavors va veure que tenien la pell estranya, com podrida. Va gambar cap a la 606. La tetera...

ressonaven al forat de l'escala
va arrencar a córrer darrere
del grum, cap a la sortida
d'emergència.

El carrer era el caos.

Les seves companyes
havien tornat, totes uniformades
amb la bata blau cel, ara, però,
empastifada de sang. Es llançaven

al coll dels vianants i els obrien en canal només fent servir les ungles. Buidaven ulls, arrencaven caps i trossejaven extremitats amb una fúria cega, imparabile. Els urbans disparaven les *kellys* enfollides, però les bales els feien el mateix efecte que un perdigó. Per entrar a l'hotel, la Nora va esquivar cadàvers i cotxes estimbant-se contra els edificis. El bar s'havia incendiat. El cervell del recepcionista estava escampat damunt del taulell. Unes *kellys* es barallaven per les entranyes del gerent. Llavors va veure que tenien la pell estranya, com podrida. Va gambar cap a la 606. La tetera...

Quan es va fer fosc, la veu del drac li va dir: "Pensa bé aquest desig, serà l'últim que podràs demanar".

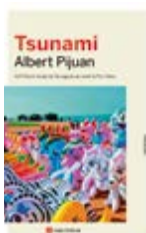
La llum va tornar i la Nora va deixar la tetera a la pica. Va treure el cap per la finestra per comprovar si... Es va posar unes quantes juanoles a la boca.

Un grup de *kellys* foradava el sostre d'un autobús a cops de puny, s'hi colava a dins i els vidres es tornaven opacs de la sang i les vísceres dels cossos esclatant. La Gran Via convertida en un cementiri de vehicles fumejants i de cossos esquarterats; els embornals incapaços de xuclar la riuada de sang.

La Nora, de la finestra estant, es va posar dos dits sota la llengua negra i va xiular. Totes les *kellys* van aturar-se en sec i es van girar cap a ella.

Doncs sí, la tetera havia satisfet el seu últim desig.

Va assenyalar cap a la Fira. Començarien la conquesta pel Mobile World Congress.



Tsunami
Angle, 2020



El franc-tirador
Angle, 2014



“Aquesta nena corria d’esquerra a dreta quan li vaig fer la foto”, en la qual es veu un cartell antic dels seixanta o setanta, recorda Joan Guerrero. Aquí conflueixen els dos mons que ha fotografiat durant mig segle al barri de Fondo. “Un barri que si llavors es va enriquir amb l’arribada de cultures diferents de Galícia, Extremadura o Andalusia, al segle XXI encara s’ha enriquit més amb les cultures provinents de tot el món.”

Barcelona Metròpolis**Número 120**

Setembre 2021

Direcció

Milagros Pérez Oliva

Consell de redacció

Marc Andreu, Águeda Bañón,
Sara Berbel, Ismael Blanco, David Bravo,
Judith Carrera, Najat El Hachmi,
Sonia Fuertes, Mayo Fuster Morell,
Marina Garcés, Oscar Guayabero,
Ismael Peña López, Sara Moreno Colom,
Milagros Pérez Oliva, Marga Pont
Algueró, Bernat Puigtobella, Genís Roca,
Joan Manuel Tresserras.

Coordinació editorialMarga Pont Algueró / Bernat
Puigtobella**Edició de textos**

César Muñoz

Col·laboradors

Albert Fornés, Albert Pijuan, Ana
Moragues Faus, Anna Cornudella Giral,
Burdeus, Carles Soler, Carolyn Steel,
Edgar Cotes, Gisela Chillida, Greg
Clark, Gustavo Duch, Mabel Gracia
Arnáiz, María Dolores Raigón Jiménez,
Marta Guadalupe Rivera Ferre, Martí
Santcliment Solé, Raquel Diaz Ruiz,
Trinitat Gilbert Martínez, Vandana
Shiva.

Disseny editorial

Ediciones MIC

Il·lustracions

Riki Blanco

Portada

Riki Blanco

Fotografia

Mariona Gil Sala, Martí Petit, Xavier
Torrent, Vicente Zambrano. Arxiu
Imatges Barcelona (Ajuntament de
Barcelona).

Infografia

Laura Navarro Soler, Eli Vivas,
Krushenka Bayas (Storydata).

Correcció i traducció

textosBCN

Producció

Maribel Baños

Distribució

M. Àngels Alonso

Administració

Jordi Madaula

Dipòsit legal

B. 37.375/85

ISSN 2340-129X

Imprès en paper ecològic

Editor

Ajuntament de Barcelona

Consell d'edicions

Jordi Martí Grau, Marc Andreu Acebal,
Águeda Bañón Pérez, Marta Clari
Padrós, Núria Costa Galobart, Sonia
Frias Rollon, Pau González Val, Laura
Pérez Castaño, Jordi Rabassa Massons,
Joan Ramon Riera Alemany, Pilar Roca
Viola, Edgar Rovira Sebastià i Anna
Giralt Brunet.

Directora de Comunicació:

Águeda Bañón

Directora de Serveis Editorials:

Núria Costa Galobart

Passeig de la Zona Franca, 66

08038 Barcelona

Tel. 93 402 31 31

Adreces electròniques

Web

www.metropolis.barcelona

Twitter

@bcnmetropolis

Correu electrònic

bcnmetropolis@bcn.cat

*Els articles de col·laboració
expressen l'opinió dels seus autors,
no necessàriament compartida pels
responsables de la revista.*

*Els continguts de Barcelona Metròpolis
es troben disponibles al lloc web de la
publicació sota una llicència Creative
Commons de Reconeixement-No
Comercial-Compartir Igual 2.5 Espanya.*

Més informació a

www.metropolis.barcelona

Dossier

Cap a un nou model alimentari



66-75

Entrevista

Jordi Savall

“La música és la més espiritual de totes les arts”, de Martí Santcliment Solé

93-106

Plec de cultura

Debat. Humanisme tecnològic

Entrevista. Mónica Rikić

Exposicions. Urban Nature (Rimini Protokoll) / En temps real (Rafael Tous)

Llibres. Extraordinàries – Barcelona 2059 – Somia Philip Marlow amb xais elèctrics? / Tothom a taula!

4-15

Vandana Shiva

Un planeta, una salut. Connectats per la biodiversitat

16-21

Ana Moragues Faus

Una alimentació per a una bona vida

22-30

Carolyn Steel

Sitopia: repensar les nostres vides a través de l'alimentació

32-36

Gustavo Duch

La desurbanització

38-42

María Dolores Raigón

Jiménez

Avantatges i possibilitats de l'agricultura ecològica

76-83

Visions urbanes

Barcelona Green Deal: full de ruta per a la reactivació econòmica

Greg Clark i Bàrbara Pons Giner

44-49

Mabel Gracia Arnáiz

L'obesitat com a epítom de la precarització

50-55

Marta Guadalupe Rivera

Ferre

La mercantilització de l'agricultura: impactes i alternatives

56-59

Raquel Díaz Ruiz

i Anna Cornudella Giral

L'espigolament com a palanca de canvi

60-64

Carles Soler

Menjadors escolars, un espai de transformació del sistema alimentari

84-91

Barcelona en dades

Com ens movem

de Laura Navarro Soler i Eli Vivas

108-111

Relat

Albert Pijuan

La tetera de porcellana

Versión castellana
www.metropolis.barcelona/es

English version
www.metropolis.barcelona/en



Ajuntament de Barcelona

www.metropolis.barcelona

Número il·lustrat per
Riki Blanco

Insert fotogràfic de
Joan Guerrero