

Cristianisme adventista, tradició vegana, amb Sandra Patrone



Tercera edició del cicle “Quotidiana i extraordinari” dins de la Setmana de l’Alimentació Sostenible

L’Oficina d’Afers Religiosos de l’Ajuntament de Barcelona organitza la tercera edició del cicle ja consolidat “Quotidiana i extraordinari: el menjar en les tradicions religioses”, sota el subtítol “Cos, terra i cosmos, el vincle sostenible”, en el marc de la Setmana de l’Alimentació Sostenible. La línia conductora del cicle és la relació entre l’espiritualitat i les pràctiques alimentàries. El cicle, comissariat per Dídac P. Lagarriga, escriptor i periodista, consta d’una sessió inaugural, a càrrec de Marta Ruiz Pascua, historiadora i antropòloga, Juan José Plasencia, poeta, escriptor i terapeuta, i Dídac P. Lagarriga; i de quatre presentacions amb degustació amb testimonis convidats que parlaran de la seva experiència personal amb l’alimentació i les seves creences. El cristianisme ortodox etiòp, l’adventisme, el judaisme, l’islam i el jainisme seran les tradicions religioses protagonistes de les presentacions amb degustació. A més de fer-nos parar atenció i aprendre, ens parlaran de la vinculació de l’aliment amb la seva tradició religiosa i ens mostraran algunes receptes i menges.

Menjar és un acte quotidià, però, alhora, totes les tradicions religioses del món han vist en aquesta acció bàsica el seu aspecte extraordinari, **que ens vincula amb el que és transcendent**. El fet que sense alimentació no hi hagi vida i que, per tant, menjar sigui obligat ha empès la humanitat a dotar aquest gest d’un simbolisme que va molt més enllà de la simple supervivència. Les tradicions religioses faciliten el marc perquè la supervivència esdevingui vida plena i, en conseqüència, han inclòs el menjar en l’aspecte transcendent, carregat de simbolisme. En la diversitat d’aproximacions i cultes sempre hi ha un nexu comú: **l’aliment com a pont entre el món terrenal i el diví**.

Aquest cicle és la continuació del que es va iniciar l’any 2019 i té, com a eix transversal, **l’alimentació i la relació amb el menjar de les tradicions religioses presents a Barcelona**. És una **manera dinàmica de conèixer** les diverses creences i, alhora, aprofundir en una qüestió que, d’una manera o altra, ens afecta a tots i totes: **què mengem i com mengem**. Podeu veure un **vídeo-resum** de la primera edició [AQUÍ](#).

A causa de la situació sanitària excepcional, el **2020** el cicle es va adaptar: la sessió inaugural es va fer en línia i les **presentacions amb degustació** es van substituir per **entrevistes a les persones protagonistes enregistrades en**

format vídeo que podeu veure [AQUÍ](#). **L'edició d'enguany torna al seu format original i tindrà lloc a diversos espais de Barcelona, sempre amb aforaments limitats.**

TERCER "QUOTIDIÀ I EXTRAORDINARI", DINS LA SETMANA DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE A BARCELONA:

Barcelona és reconeguda internacionalment com a creadora d'un discurs alimentari propi i com a territori de canvi i innovació gastronòmica constant al voltant de l'alimentació, amb una xarxa emblemàtica de 42 mercats municipals i un teixit agroecològic compromès. Aquests elements la converteixen en un dels grans centres europeus de consum i comercialització alimentària, situat en una metròpolis urbana en reflexió contínua sobre el **paper fonamental de l'alimentació en la societat actual** i sobre les derivades que té l'alimentació tant des del punt de vista de la salut com de l'ecologia.

La [Capital de l'Alimentació Sostenible a Barcelona que té lloc aquest 2021](#) és, doncs, una palanca per impulsar una transició alimentària cap a la sostenibilitat amb la qual es puguin enfortir les economies locals sostenibles i millorar la salut de les persones, així com la del conjunt del planeta. Entre el 19 i el 21 d'octubre de 2021, Barcelona serà la seu del **7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà**. El tema central d'aquest Fòrum Global pivotarà específicament sobre el nexa entre alimentació i emergència climàtica.

El tercer "Quotidià i extraordinari: el menjar en les tradicions religioses" s'emmarca enguany dins la Setmana de l'Alimentació Sostenible, una proposta que ocupa la ciutat de Barcelona per parlar sobre aquesta qüestió clau. Tot i que, en el vincle entre menjar i tradicions religioses, la sostenibilitat i l'equilibri (ambiental i personal) sempre hi són, en aquesta edició s'ha volgut incidir encara més en la relació. Tant en la sessió inaugural, d'àmbit més teòric, com en les degustacions i els tastos que acompanyen les altres xerrades, es podrà veure com **diverses tradicions religioses parlen de la importància de respectar i conservar el medi sense oblidar l'àmbit espiritual. Per això, quan parlem d'alimentació i religió, també parlem de la relació entre matèria i esperit i de la tríada cos-terra-cosmos, que aporta una mirada holística a la lluita ecologista.**

COMISSARI I PRESENTADOR DEL CICLE:

El 2005, **Dídac P. Lagarriga**, escriptor i periodista, va fundar a Barcelona Oozeap, una entitat dedicada a la difusió d'experiències i reflexions culturals, polítiques i espirituals de l'Àfrica i l'islam. També col·labora habitualment en premsa i des del 2014 escriu setmanalment al diari *Ara* sobre espiritualitat i diàleg interreligiós. Igualment, participa en col·loquis i trobades sobre qüestions relacionades amb l'islam i el diàleg interreligiós. Ha publicat diversos llibres, entre els quals destaquen *Eco-yihad. Apertura de consciència a través de la ecologia y el consumo halal* (Bellaterra, 2014), *Un islam visto y no visto. Hacia un respeto común* (Bellaterra, 2016), *Del teu germà musulmà. Cartes d'avui a Charles de Foucauld* (Fragmenta, 2017), *Tombuctú, archivos de arena* (Árdora, 2017) i el llibre infantil *El despertar de l'arbre* (Akiara, 2018).

SESSIÓ INAUGURAL:

La sessió inaugural tindrà lloc el **divendres 15 d'octubre, a les 18.00 hores, a la sala polivalent del Mercat de Sant Antoni (carrer del Comte d'Urgell, 1, al fossat del Mercat)**, enguany **organitzada amb la col·laboració d'[Mercats de Barcelona](#) i [Espai Avinyó - Llengua i Cultura](#)**. **Marta Ruiz Pascua**, historiadora i antropòloga, parlarà d'**identitat i alimentació**; **Juan José Plasencia**, poeta, escriptor i terapeuta, parlarà de la relació entre **el cos i les emocions**, i **Dídac P. Lagarriga**, comissari del cicle, parlarà sobre el vincle entre **el menjar i les religions**.

- **Marta Ruiz Pascua** és historiadora i antropòloga especialitzada en l'estudi i la divulgació de pràctiques i identitats alimentàries en contextos de migració i al món rural, amb perspectiva de gènere i interseccional. Ha fet estudis en dinamització local agroecològica i forma part de diversos projectes per a la promoció de sistemes alimentaris alternatius. Actualment, treballa a l'associació *Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social* i és membre de l'*Observatori de l'Alimentació*.
- **Juan José Plasencia** és poeta, escriptor i terapeuta i director de Kinetena, una escola de medicina tradicional xinesa a Barcelona. És autor de diversos llibres, com, per exemple, *El cuerpo emocional* (Editorial Kairós).

PRESENTACIONS AMB DEGUSTACIÓ:

Després de la sessió inaugural es faran **quatre sessions amb degustació de menjar** en les quals els testimonis convidats ens parlaran de **la seva experiència i de la relació personal entre l'aliment i les seves creences**:

- **“Cristianisme ortodox etiop, arrel sostenible”**: **dissabte 16 d'octubre, a les 14.00 hores, al restaurant Abissínia (carrer del Torrent de les Flors, 55)**. A càrrec de [Rahel Berhe](#), propietària del restaurant i gran coneixedora del funcionament del cos humà. A la seva cuina apliquen els cinc sabors (dolç, salat, picant, àcid i amarg) per regular el pH i tenir una bona digestió, a més de promoure el coneixement del cos a través de la gastronomia.
- **“Cristianisme adventista, tradició vegana”**: **dilluns 18 d'octubre, a les 11.30 hores, a l'aula gastronòmica del Mercat de la Boqueria (Rambla, 9, 3a planta, accés al fons del mercat tocant a la plaça de la Gardunya), en una sessió organitzada amb la col·laboració de Mercats de Barcelona**. A càrrec de [Sandra Patrone](#), argentina, especialista en menjar saludable i amb un màster en salut pública. Molt activa en l'Església adventista, és directora del ministeri de salut de la unió espanyola de l'Església adventista. El 2018 va obrir a Sabadell el Beagle, el primer restaurant 100% vegà de Sabadell. Combina aquesta feina amb els cursos sobre l'alimentació saludable i vegetariana.
- **“Judaisme i islam, ecologia compartida”**: **dimecres 20 d'octubre, a les 19.00 hores, a la Casa Adret (carrer de Salomó ben Adret, 6)**. A la

primera presentació amb degustació, hi serà present el binomi Projecte Toldot i Khadija Ouaryachi. El **Projecte Toldot**, amb **Mónica Buzali i Eva McGowan** com a protagonistes i fundadores, és un projecte culinari que s'emmarca dins de l'associació cultural Mozaika. La seva proposta és gaudir de la cuina jueva per mitjà d'una experiència íntima i privada. Aquesta cuina ens parla de la història d'un poble divers, una cuina de cuines, un viatge a través dels sentits des de la proximitat d'una taula on les cuineres comparteixen les seves històries amb les persones visitants. **Khadija Ouaryachi** és graduada en Humanitats per la Universitat Pompeu Fabra, mediadora comunitària, educadora social i educadora ambiental, i té una àmplia experiència en l'àmbit pedagògic i cultural.

- **“Jainisme, sacralitzar la terra”:** **dijous 21 d'octubre, a les 19.00 hores, al restaurant Maharaja (rambla del Raval, 14).** Darrera presentació amb degustació, a càrrec de **Virk Mohinder**, cuiner d'origen indi. Després de treballar deu anys al restaurant Botafumeiro de Barcelona, l'any 2001 Mohinder va obrir el seu propi local al Raval, el restaurant Maharaja, amb la intenció d'oferir una cuina que mostri la diversitat gastronòmica de l'Índia i, en especial, la de tradició jainista.

FUNCIONAMENT I INSCRIPCIONS:

Activitats gratuïtes amb aforament limitat. Cal inscripció prèvia per a cadascuna de les activitats per separat i [AQUÍ](#). Pel que fa a les presentacions amb degustació: només es permet la inscripció a dues presentacions amb degustació per persona.

Les persones que necessitin alguna mesura d'accessibilitat cal que ho indiquin enviant un correu electrònic a activitatsoar@bcn.cat o trucant al 673 931 868 (de 9.00 a 14.00 hores) abans de l'11 d'octubre.

Consulteu el programa en el document adjunt o [AQUÍ](#).

Us hi esperem!

#Quotidiàextraordinari

#AlimentacióSostenibleBCN

Data de l'esdeveniment:

Dilluns, 18. octubre 2021 - 11:30

Cal inscripció prèvia?:

Si

Preu:

0.00€

Nom de l'entitat organitzadora:

Ajuntament de Barcelona - Oficina d'Afers Religiosos

Mercat de la Boqueria

Rambla, 91, 3a planta, accés al fons del mercat tocant a la plaça de la Gardunya

08001

Barcelona