



**III QUOTIDIÀ I EXTRAORDINARI:
EL MENJAR EN LES TRADICIONS RELIGILOSES
COS, TERRA I COSMOS, EL VINCLE SOSTENIBLE**

Cicle comissariat i presentat per Dídac P. Lagarriga

Ho organitza: Oficina d'Afers Religiosos

DIVENDRES 15 D'OCTUBRE, A LES 18.00 h
Sala polivalent del Mercat de Sant Antoni
Sessió inaugural

Amb la col·laboració d'Espai Avinyó – Llengua i Cultura
i Mercats de Barcelona

Marta Ruíz Pascua – Identitat i alimentació
Juan José Plasencia – Cos i emocions
Dídac P. Lagarriga – Menjar i religions

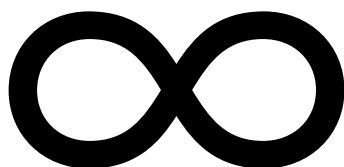
PRESENTACIONS AMB DEGUSTACIÓ:

CRISTIANISME ORTODOX ETÍOP: ARREL SOSTENIBLE – Rahel Berhe
DISSABTE 16 D'OCTUBRE, A LES 14.00 h - Restaurant Abissínia

CRISTIANISME ADVENTISTA: TRADICIÓ VEGANA – Sandra Patrone
DILLUNS 18 D'OCTUBRE, A LES 11.30 h
Aula gastronòmica del Mercat de la Boqueria
Amb la col·laboració de Mercats de Barcelona

JUDAISME I ISLAM: ECOLOGIA COMPARTIDA
Projecte Toldot i Khadija Ouaryachi
DIMECRES 20 D'OCTUBRE, A LES 19.00 h – Casa Adret

JAINISME: SACRALITZAR LA TERRA – Virk Mohinder
DIJOUS 21 D'OCTUBRE, A LES 19.00 h – Restaurant Maharaja



**Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021**

**Ajuntament de
Barcelona**



El cicle d'enguany s'emmarca dins la Setmana d'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 hem volgut incidir encara més en la relació.

Tant en la sessió inaugural, d'àmbit més teòric, com en les diferents degustacions i tastos que acompanyen les altres xerrades, veurem com les diverses tradicions religioses ens parlen de la importància de respectar i conservar el medi sense oblidar l'àmbit espiritual. Per això, quan parlem d'alimentació i religió, parlem també de la relació entre matèria i esperit i d'aquesta tríada cos/terra/cosmos que aporta una mirada holística a la lluita ecologista.

PARTICIPANTS:

Marta Ruíz Pascua és historiadora i antropòloga especialitzada en l'estudi i divulgació de les 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 diferents projectes per a la promoció de sistemes alimentaris alternatius. Actualment, treballa a l'*Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social* i és membre de l'*Observatori de l'Alimentació*.

Juan José Plasencia és poeta, escriptor i terapeuta, director de Kinetena, una escola de medicina tradicional xinesa a Barcelona. És autor de diversos llibres, com per exemple *El cuerpo emocional* a l'editorial Kairós.

Rahel Berhe és propietària del restaurant de cuina etiop Abissínia, al barri de Gràcia. Berhe és una gran coneixedora del funcionament del cos humà, i 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.

Sandra Patrone és nascuda a l'Argentina i va arribar a casa nostra el 2010. És especialista en menjar saludable i té 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 la de cursos al voltant de l'alimentació saludable i vegetariana.

Toldot és un projecte culinari fundat per Mónica Buzali i Eva McGowan, emmarcat dins de l'associació cultural Mozaika. La seva proposta és gaudir de la cuina jueva per mitjà d'una experiència íntima i privada. Una cuina que 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 els visitants.

Khadija Ouaryachi és graduada en Humanitats per la UPF, mediatra comunitària, educadora social i educadora ambiental, amb àmplia experiència en l'àmbit pedagògic i cultural.

Virk Mohinder és cuiner d'origen indi. Va treballar deu anys al restaurant Botafumeiro de Barcelona fins que l'any 2001 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.

Dídac P. Lagarriga és escriptor i periodista, col·labora habitualment a la premsa i des del 2014 escriu setmanalment al diari *Ara* sobre espiritualitat i pluralitat religiosa. També participa en col·loquis i trobades sobre qüestions relacionades amb l'islam, l'ecologia i el diàleg interreligiós.

INSCRIPCIONS:

Activitats gratuïtes amb aforament limitat.

Cal **inscripció prèvia** per a cadascuna de les activitats per separat **AQUÍ** (només es permet la inscripció a dues de les presentacions amb degustació per persona).

Les persones que necessiteu alguna mesura d'accessibilitat indiqueu-ho enviant un correu electrònic a **activitatsoar@bcn.cat** o trucant al 673 931 868 (9 a 14 h) abans de l'11 d'octubre.

LLOC I ADREÇA DE LES ACTIVITATS:

- 📍 Sala polivalent del Mercat de Sant Antoni: carrer del Comte d'Urgell, 1. Al fossat del Mercat.
- 📍 Restaurant Abissínia: carrer del Torrent de les Flors, 55.
- 📍 Aula gastronòmica del Mercat de la Boqueria: la Rambla, 9, 3a planta. Accés al fons del mercat tocant a la plaça de la Gardunya.
- 📍 Casa Adret: carrer de Salomó ben Adret, 6.
- 📍 Restaurant Maharaja: rambla del Raval, 14.

MÉS INFORMACIÓ:

barcelona.cat/oficina-afers-religiosos
activitatsoar@bcn.cat

#Quotidiàextraordinari