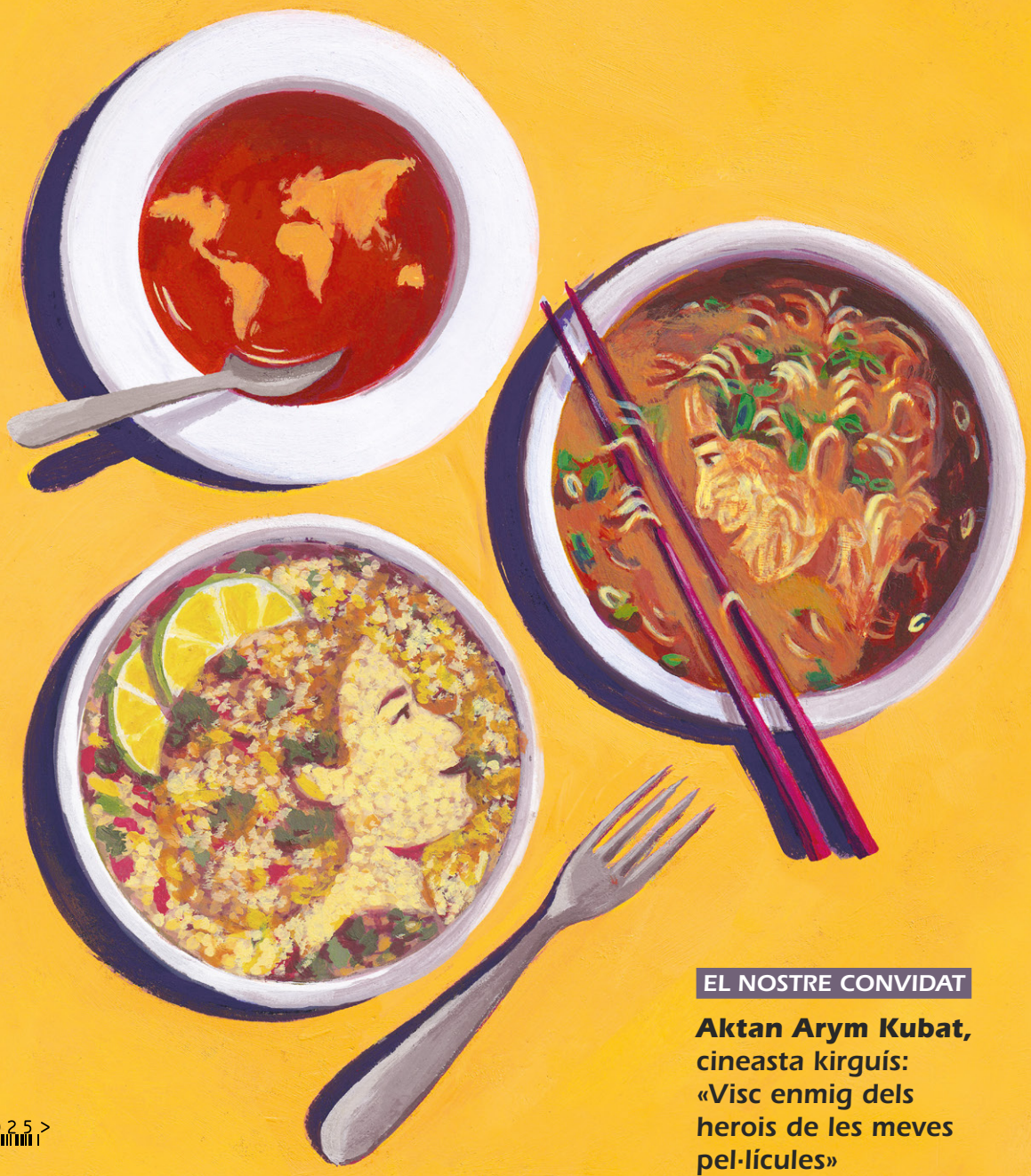
EL Correu DE LA UNESCO

abril-juny 2025

Alimentació: el gust dels altres



- Al **Canadà**, les receptes indígenes es posen al dia
- A **Dakar**, la cuina de carrer puja de nivell
- Mil i un ingredients: el ric llegat de la **cuina àrab** medieval

EL NOSTRE CONVIDAT

Aktan Arym Kubat, cineasta kirguís: «Visc enmig dels herois de les meves pel·lícules»

ISSN 2708-0978

unesco

Subscriu-te a la versió digital 100% gratuïta.

https://courier.unesco.org/fr/subscribe

Segueix les últimes notícies del Correu

@unescocourier

Descobreix i comparteix

Participa en l'èxit del *Correu de la UNESCO* promovent la seva difusió i ús d'acord amb la política de lliure accés de l'Organització.

2025 • núm 1 • Publicat des de 1948

El Correu de la UNESCO és un trimestral publicat per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura. Promou els ideals de l'Organització, difonent intercanvis d'idees sobre temes d'abast internacional relacionats amb el seu mandat.

Director : Matthieu Guével

Redactora en cap : Agnès Bardon

Coordinadora editorial: Chen Xiaorong

Secretària de redacció: Katerina Markelova

Càrrec de comunicació adjunta: Laetitia Kaci

Redactora: Anuliina Savolainen

Edicions :

- **Anglès :** Anuliina Savolainen (redactora) i Gina Doubleday (correctora)
- **Àrab:** Fathi Ben Haj Yahia
- **Xinès :** Chen Xiaorong i China Translation & Publishing House
- **Castellà:** Laura Berdejo
- **Francès :** Agnès Bardon (redactora) i Jean-Marc Delugeau (corrector))
- **Rus :** UNESCO

Iconografia : Danica Bijeljac

Coordinació de traduccions: Hélène Menanteau

Assistència administrativa: Peyla Marla Moussirou Bouanga

Producció : Eric Frogé, assistent principal de producció

Traducció : Christophe Beaufumé

Maquetació : Jacqueline Gensollen-Bloch

Il·lustració de la portada: © Sylvie Serprix

Impressió: CNAU i GRAFIK

Becaris: Zhang Tian, Liang Xiaohan

Coedicions :

- **Català :** Jean-Michel Armengol
- **Esperanto :** Chen Ji

El Correu de la UNESCO es publica gràcies al suport de la República Popular de la Xina.

Informació i drets de reproducció:
courier@unesco.org
7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07 SP, France

© UNESCO 2025

ISSN 2708-0978
e-ISSN 2708-0978

Periòdic publicat amb accés lliure sota la llicència Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/). Els usuaris del contingut d'aquesta publicació accepten els termes d'ús de l'Arxiu obert d'accés lliure de la UNESCO (https://www.unesco.org/fr/open-access/cc-sa). Aquesta llicència s'aplica exclusivament als textos. L'ús d'imatges serà subjecte a una sol·licitud d'autorització prèvia.

Les designacions utilitzades en aquesta publicació i la presentació de les dades que s'hi contenen no impliquen per part de la UNESCO cap posicionament quant a l'estatut jurídic dels països, territoris, ciutats o àrees, o de les seves autoritats, ni quant al traçat de les seves fronteres o límits.

Les idees i opinions expressades en aquesta publicació són les dels autors; no reflecteixen necessàriament les opinions de la UNESCO i no comprometen de cap manera l'Organització.

Índex

4 **GRAN ANGULAR**

Alimentació: el gust dels altres

Recuperar el nostre vincle amb l'alimentació 5
Damien Conaré

Quin futur per als nostres plats? 8
Jessica Bradley

Dos xefs s'entaulen per una bona causa 10
Entrevista amb Mauro Colagreco i Daniel Humm

Xile, pioner de l'etiquetatge nutricional 14
Paulina Vera Puz

Alimentació i patrimoni immaterial, una relació plena de sabor 16
Lucia Iglesias Kuntz

Al Canadà, les receptes indígenes es posen al dia 19
Raphaëlle Maruchitch

«Considerar els animals com a mercaderies em sembla profundament immoral» 22
Entretien avec Peter Singer

Xina: La història d'un festí ambulant 24
Entretien avec Nicole Chiang

Quan la IA rastreja les nostres restes alimentàries 26
Emma Henderson

A Dakar, la cuina de carrer puja de nivell 28
Sophie Douce

Mil i un ingredients: el ric llegat de la cuina àrab medieval 30
Daniel Newman

32 **ZOOM**

Saul Leiter, la vila al davant 32

44 **IDEES**

El llenguatge dels animals, us diu res? 45
Michael Pardo

48 **EL NOSTRE CONVIDAT**

«Visc enmig dels herois de les meves pel·lícules» 48
Entrevista amb Aktan Arym Kubat

52 **DESXIFRAMENT**

Qui són els influencers avui dia? 52

EL Correu DE LA UNESCO

Editorial

«Mastegar i empassar-se aliments sòlids per alimentar-se». La definició generalment acordada pels diccionaris es refereix a la dimensió purament fisiològica de l'acte de menjar. Inevitablement reduccionista, no diu fins a quin punt aquest gest quotidià, modelat pels imaginaris culturals, les prohibicions i les representacions socials, es troba al centre de qüestions crucials.

El creixement de la indústria agroalimentària des de la segona meitat del segle XX i la globalització han revolucionat els nostres hàbits alimentaris. En moltes societats, han passat del consum local, seguint el ritme de les estacions, a la generalització de productes processats i importats. Aquesta mutació té conseqüències ambientals, els efectes de les quals es noten avui amb una agudesa renovada. I també afecta la salut dels consumidors, en un context de crisi climàtica, fams i escassetat d'aliments.

Cada plat, cada recepta, cada ingredient porta les marques d'una història col·lectiva, que testimonien de les influències culturals heretades de la història. La patata, el tomàquet, el blat de moro o el cacau van travessar l'Atlàntic per implantar-se a Europa, on van revolucionar la cuina. De manera inversa, els europeus van introduir nous productes, com el blat, la canya de sucre o els cítrics, que van transformar els hàbits d'altres continents.

No és gens estrany que tantes tradicions culinàries, des de la dieta mediterrània fins a l'art del pizzaiolo o els coneixements relacionats amb la producció del cuscús, estiguin inscrites a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO, com tantes maneres de «formar societat», conviure i nodrir el diàleg entre els pobles. La cultura del pa pla, inscrita a la llista de la UNESCO el 2016 per l'Azerbaidjan, l'Iran, el Kazakhstan, el Kirguizstan i Turquia, ofereix un bon exemple del paper social, cultural i simbòlic que fa el menjar en la vida quotidiana i en les ocasions especials: casaments, naixements, funerals o oracions.

Digues-me què menges i et diré qui ets. La cuina parla de nosaltres, de les nostres emocions, dels nostres plaers i dels nostres somnis. Confuci ja ens recordava al Lun yu que «hom no es cansa mai de les menges delicioses i saboroses». Uns segles més tard, el filòsof Gaston Bachelard afirmava que «menjar és (...) una festa per als sentits». La cuina ens convida a una veritable volta al món: a taula!

Agnès Bardon
Redactora en cap

Alimentació: el gust dels altres



Damien Conaré

Secretari General de la Càtedra Mundial UNESCO d'Alimentació, Institut Agro Montpeller (França).



© Gulcin Ragiboglu / Shutterstock

En les últimes dècades, el nostre sistema alimentari ha canviat profundament. De fet, el menjar mai no ha estat disponible en quantitats tan grans, encara que no es distribueixi uniformement per tot el planeta, i l'oferta d'aliments mai ha estat tan diversa. Els aliments globalitzats i ultraprocessats s'han instal·lat a les nostres taules, cosa que té conseqüències importants per a la nostra salut i el medi ambient. Però si les maneres de produir i consumir han canviat, els aliments continuen modelant les nostres experiències emocionals i culturals. La cuina continua sent allò que ens connecta amb nosaltres mateixos, amb els altres i, més àmpliament, amb els éssers vius.

A escala mundial, mai no s'ha pogut disposar de tant menjar, en quantitat i qualitat. Aquesta «proesa» va ser possible gràcies a processos d'industrialització dels nostres sistemes agrícoles i alimentaris que es van desenvolupar en algunes regions del món a finals del segle XIX.

Hem passat d'un sistema de producció que funcionava amb el sol com a energia principal, a sistemes basats en l'ús massiu de recursos minerals no renovables (primer carbó, més tard petroli i gas), utilitzats per a la mecanització i l'ús de productes sintètics: adobs, herbicides i insecticides.

L'oferta d'aliments, per la seva banda, ha anat seguint els desenvolupaments tecnològics, sigui la màquina de refrigeració (1858), la irradiació d'aliments (1905), la congelació ràpida (1929), el microones (1947) o la ultrafiltració de la llet (1969). D'altra banda, l'automatització del treball a les fàbriques agroalimentàries va permetre augmentar els ritmes de producció d'aliments estandarditzats.

A finals del segle XX, un nou actor va adquirir un poder creixent: la gran distribució, que es va implantar gairebé a tot el món, amb l'aparició de les classes mitjanes, cosa que, sovint, va afavorir l'accés a una alimentació més econòmica. Però avui, les limitacions dels sistemes alimentaris industrialitzats es fan evidents davant les qüestions de sostenibilitat, amb efectes sobre la salut, el medi ambient i també les desigualtats socials i econòmiques.

Productes grassos i ensucrats

Si bé, globalment, el menjar mai ha estat tan abundant, és lluny de ser distribuït equitativament. Segons l'últim informe sobre l'estat de la seguretat alimentària i la nutrició al món, publicat per cinc agències de les Nacions Unides, la fam encara afectava gairebé 730 milions de persones el 2023, és a dir, una de cada onze persones a tot el món (una de cada cinc a l'Àfrica). Una situació particularment relacionada amb la pobresa, la inflació persistent del preu dels aliments i, sobretot, la multiplicació de les crisis climàtiques i els conflictes. Paral·lelament a això, el consum creixent de productes grassos i ensucrats, combinat amb una reducció de l'activitat física, es tradueix en un augment del sobrepès i l'obesitat, que fan créixer els riscs de malalties com la diabetis de tipus 2, les malalties cardiovasculars i alguns càncers. Les projeccions indiquen que d'aquí al 2030, el món tindrà més de 1.200 milions d'adults obesos.

Des del punt de vista ambiental, el cost d'aquest sistema de producció d'aliments també és elevat. S'estima que, a escala mundial, l'agricultura i les indústries alimentàries serien responsables d'un terç de les emissions de gasos d'efecte hivernacle relacionades amb les activitats humanes. A això s'hi afegeix la contaminació de l'aigua, la desaparició dels pol·linitzadors i la disminució de la fertilitat dels sòls a causa de l'ús massiu de productes químics, així com una forta erosió de la biodiversitat cultivada.

Finalment, en el pla socioeconòmic, la gran concentració de les empreses al llarg de la cadena alimentària ha contribuït a la creació de grups amb posicions dominants que afebleixen l'autonomia i els ingressos dels agricultors.

Noves pràctiques de consum

Al mateix temps, els grans canvis socials han remodelat la nostra relació amb el menjar. A les ciutats, el poder adquisitiu està esdevenint el principal factor d'accés al menjar. D'altra banda, com que sovint treballem lluny de casa i el ritme de vida s'està accelerant, l'estalvi de temps i la comoditat es converteixen en criteris importants: demanar àpats preparats, subcontractar certes tasques alimentàries, etc.

També, les migracions internacionals i, més recentment, la influència de les xarxes socials, han enriquit els estils alimenta-

Menjar bé per aprendre bé

Aprendre a menjar bé, l'informe publicat el març de 2025 per l'equip de l'Informe de Seguiment de l'Educació al Món (GEM) de la UNESCO i la London School of Hygiene & Tropical Medicine, subratlla fins a quin punt nutrició i educació van lligades. Llançat en el marc de la Coalició d'Àpats Escolars, que reuneix uns 100 països, aquest informe subratlla la necessitat d'inscriure l'educació nutricional i l'accés a àpats escolars saludables a les agendes polítiques mundials. Segons UNICEF, 148 milions d'infants menors de cinc anys pateixen retard en el creixement i 45 milions tenen un pes massa feble comparat a la seva alçada a causa de la malnutrició.

La investigació mostra que una nutrició adequada des de la primera infància té un impacte considerable en el desenvolupament cognitiu, l'aprenentatge i fins i tot els ingressos futurs. Així és com, segons el Barbados Nutrition Study realitzat a Barbados per investigadors de la Harvard Medical School durant diverses dècades, experimentar un episodi de malnutrició moderada a greu durant la primera infància augmenta el risc de trastorns del desenvolupament cognitiu a l'edat adulta.

Per afrontar aquests reptes, l'informe recomana garantir l'accés a àpats nutritius per a tothom, promoure l'educació alimentària i reglamentar la comercialització dels aliments poc saludables a destinació dels infants. També demana afavorir sistemes alimentaris respectuosos amb la biodiversitat i sostenibles, com ara les iniciatives «de la granja a l'escola».

Ciutats Creatives de la UNESCO: Connectant les Cuines del Món

Epicentres de la cultura alimentària local, les Ciutats Creatives de la UNESCO en el camp de la gastronomia són reconegudes pel seu compromís de preservar les tradicions culinàries, tot adaptant-les a la gastronomia moderna. La primera ciutat a unir-se a la xarxa va ser Popayán, a Colòmbia, el 2005. Avui, la Xarxa de ciutats creatives compta amb 56 ciutats distingides en el camp de la gastronomia i distribuïdes a 34 països, des de Belém al Brasil fins a Buraidah a l'Aràbia Saudita, passant per Kuching a Malàisia i Bergen a Noruega. Cadascuna d'aquestes ciutats aporta un toc únic a la xarxa.

Les ciutats han de complir un nombre donat de criteris per ser acceptades. La seva cultura gastronòmica i la seva comunitat culinària han de ser sòlides i dinàmiques. També han de realçar les pràctiques tradicionals, com ara l'ús d'ingredients indígenes a la cuina. D'altra banda, es comprometen a promoure els productes locals sostenibles i a fer ressaltar el respecte per la biodiversitat en els programes de les escoles de cuina. S'hi duen a terme nombroses iniciatives, particularment festivals, conferències, i campanyes de formació i sensibilització.

La Xarxa de ciutats creatives fomenta la col·laboració i l'intercanvi de bones pràctiques entre les ciutats membres, cosa que fa de la creativitat una força motriu per al desenvolupament urbà sostenible.

ris amb nous productes i pràctiques de consum. Ho demostren les cuines de Mèxic, el sud-est asiàtic, el Japó o el Líban, que s'han difós a molts països. Plats «tradicionals» com els tacos, el tabulé i la pizza s'han adaptat o reinterpretat segons els seus recorreguts.

Finalment, la individualització dels estils de vida es tradueix en nous comportaments alimentaris: dietes específiques, àpats compartits, però ja no necessàriament amb els mateixos aliments, optimització personal a través d'una nutrició específica segons les seves necessitats biològiques, etc.

Aquestes evolucions, combinades amb la industrialització dels nostres sistemes agrícoles i alimentaris, han provocat diversos fenòmens de distanciament: econòmic, amb la multiplicació dels intermediaris entre agricultors i consumidors; geogràfic, amb l'allunyament de les zones de producció; cognitiu, amb la pèrdua de contacte entre habitants de les ciutats i agricultors, que genera un desconeixement de la cadena alimentària. Aquest distanciament també és sensorial: mentre que abans avaluàvem la qualitat dels aliments tastant-los, olorant-los o tocant-los, cada cop ho fem més llegint la informació que figura als envasos.

> **“Les xarxes socials han enriquit els estils alimentaris amb nous productes i pràctiques de consum**

Una manera de ser al món

Avui, doncs, és important reduir aquestes distàncies per restablir els lligams que hem perdut amb el nostre menjar. Sobretot perquè, com a «fet social total», el menjar constitueix un mitjà essencial de construcció de les nostres diverses relacions al món.

Primer, juga un paper clau en les nostres relacions amb nosaltres mateixos, ja que el cos nodrit planteja qüestions de salut, però també d'emocions, plaers i construcció de les nostres identitats individuals i col·lectives. Perquè l'acte de menjar és objectiu però també simbòlic: influeix tant en la salut del menjador com en la manera com s'afirma al món.

El menjar també és determinant en les nostres relacions amb els altres a través de la convivialitat dels àpats compartits, la transmissió de les normes de taula i els coneixements culinaris, la barreja de les cultures alimentàries, etc. Compartir un àpat és una manera de connectar amb els altres: menjar la mateixa carn estableix relacions comunes, ja que incorporar el menjar del col·lectiu és, simbòlicament, incorporar-se si mateix al col·lectiu. També intervé en les nostres relacions espirituals amb els mons invisibles, en què el menjar juga un paper clau, per exemple, a través d'ofrenes.

I, finalment, modela les nostres relacions amb la biosfera, amb els altres éssers vius no humans, els mons animal i vegetal, els paisatges modelats per l'agricultura, però també amb tot l'univers microbià, que, alhora, ens compon (la microbiota intestinal) i fa un paper clau en la transformació i conservació dels nostres aliments (per a la fermentació, per exemple).

El conjunt d'aquestes relacions establertes gràcies al menjar ens convida a considerar unes formes de compromís per al canvi vers sistemes alimentaris més sostenibles que contribueixin a la salut dels individus i els ecosistemes, així com a la justícia i la cohesió socials. Certament, el menjar és polític: la manera com mengem i com ens organitzem per fer-ho determina el món en què volem viure. ■

Jessica Bradley
Periodista al Regne Unit

Quin futur per als nostres plats?

Carn cultivada en laboratori, insectes, microalgues... S'estan explorant moltes vies per trobar fonts de proteïnes capaces de satisfer les necessitats de vuit mil milions de persones. Però per ser adoptats pels consumidors, aquests aliments innovadors han de superar un obstacle important: la nostra aversió a la novetat.

«A la dècada de 1950, molts autors de ciència-ficció van imaginar personatges que premien un botó per fer aparèixer una petita presa de proteïna», explica Annie Gray, historiadora de l'alimentació (Regne Unit). Aquestes píndoles màgiques mai van aparèixer als nostres plats.

Però avui, davant dels reptes climàtics i demogràfics, la recerca agroalimentària explora noves vies per alimentar vuit mil milions de persones. Cada cop més granges, fàbriques i laboratoris treballen per elaborar aliments nous i mètodes de producció innovadors. Científics i productors es concentren sobre la fabricació de proteïnes de substitució apetitoses, nutritives, accessibles i més sostenibles que la carn vermella, com ara els insectes, la carn produïda en laboratori, els substituts d'àpats i les microalgues.

La carn produïda en laboratori es fa a partir d'una mostra de cèl·lules mare extretes d'un animal viu. Aquestes cèl·lules es col·loquen amb nutrients en un bioreactor que reprodueix l'entorn de l'organisme de l'animal. Les cèl·lules es multipliquen per convertir-se en múscul, greix i teixit connectiu.

Un altre possible substitut, les microalgues com l'espirulina i la chlorella, poden estar constituïdes per una sola cèl·lula o moltes cèl·lules unides en una estructura simple que es pot multiplicar en una biomassa abundant i rica en nutrients. Es poden cultivar en molts entorns i, per tant, són ideals per a l'agricultura industrial.

Ginseng i diòxid de carboni

Però la recerca de noves proteïnes no resumeix els esforços que s'estan fent per imaginar el menjar del demà. Segons Morgaine Gaye, una experta en prospectiva de l'alimentació establerta a Londres, la tendència també és cap al desenvolupament d'aliments orientats al nostre benestar. «Es tracta d'ingredients funcionals que s'espera que actuïn sobre la nostra salut i ens protegeixin de les nostres fluctuacions emocionals». La creixent popularitat de les begudes que contenen ingredients com l'ashwagandha (el ginseng indi) la teanina (un aminoàcid present al te) o el magnesi n'és un testimoni.

Més sorprenentment, el diòxid de carboni present a l'aire també es podria convertir en aliments. La idea no és nova. Remunta a la dècada de 1970, quan l'agència espacial americana, la NASA, cercava maneres perquè als astronautes no faltessin de proteïnes. Els aliments a base d'aire es produeixen mitjançant una tecnologia que transforma el diòxid de carboni de l'aire en nutrients, especialment en proteïnes, gràcies a la fermentació gasosa i una activitat microbiana.

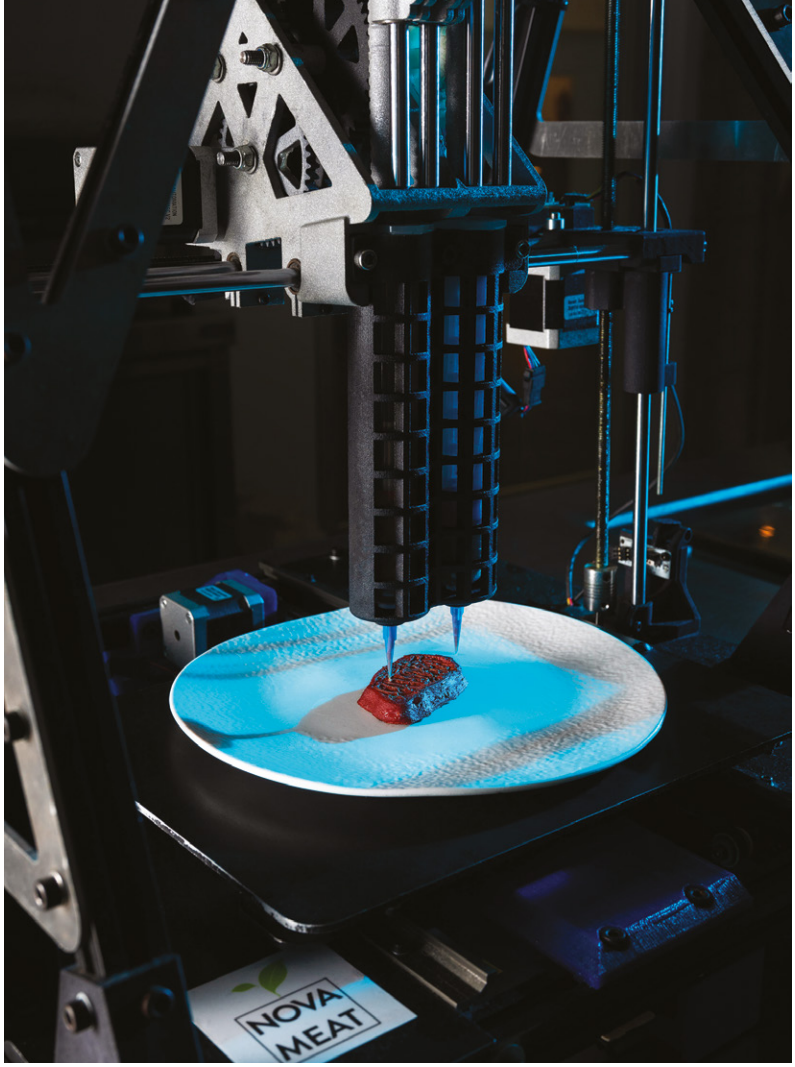
Recentment, una empresa ha produït pollastre, carn, vieires i peix a base d'aire barrejant elements presents a l'aire amb cultius, seguint un procés similar al de la fabricació del formatge o del iogurt. Després, es recullen, es purifiquen i s'assequen les proteïnes que resulten d'aquest procés.

Tabús alimentaris

Ara bé, perquè s'imposin aquests productes innovadors, primer els han d'adoptar els consumidors. I cada societat té els seus propis tabús alimentaris, com ara els insectes als països europeus. Associats amb la brutícia i les malalties, durant molt de temps es van assimilar a les plagues que destruïen les collites.

Abans d'integrar-los a la dieta general, sovint se sol rebre els aliments amb temor i recel. «A principis de l'era moderna, es va portar un gran nombre d'aliments nous de les Amèriques a Europa, com ara el tomàquet, la pinya i la xocolata. Alguns d'aquests aliments van ser rebuts amb desconfiança. Un metge italià escrivia el 1628 que els tomàquets es trobaven entre les "coses estranyes i horribles" que algunes persones intentaven menjar», explica Eleanor Barnett, historiadora de l'alimentació a la Universitat de Cardiff, a Gal·les, i autora de *Leftovers: A History of Food Waste and Preservation* (Les restes: història del malbaratament i de la conservació dels aliments).

Durant la revolució industrial, la llauna recentment inventada va permetre salvar vides, especialment les dels mariners que patien l'escorbut,



© Francesco Marinelli & Francesco Rucci

Bistec vegetal imprès en 3D per l'empresa espanyola Novameat.

> **El diòxid de carboni present a l'aire es podria convertir en aliments**

una malaltia associada a la carència de vitamines, diu Eleanor Barnett, però també va generar sospites. «Per a molts ciutadans, es tractava d'una tecnologia futurista preocupant que amenaçava els mètodes tradicionals de menjar i conservar els aliments, suposadament més saludables i nutritius», explica.

La febre de la pinya

L'adopció d'un aliment nou també pot representar un marcador social. «L'alimentació és un factor d'identitat vinculat a la classe social. El fet de consumir una àmplia varietat d'aliments indica que la persona és educada, ha viatjat molt i és de ment oberta», assegura la historiadora Annie Gray. Reservada per als més rics quan va arribar a Europa, la pinya va estar molt de moda entre aquells que volien demostrar la seva pertinença a les classes més privilegiades. «Aquesta fruita es va convertir en un símbol tan popular de riquesa i exotisme que el segle XVIII va viure la "bogeria de la pinya"», diu Eleanor Barnett.

Sovint és més probable que s'acceptin els aliments nous si s'assemblen als que ja coneixem. Així, el menjar indi, el te, el cafè i la xocolata van ser acceptats al Regne Unit perquè van estar «anglicitzats», explica Eleanor Barnett. «Originalment, la xocolata es molia en pols, s'espessia amb farina de blat de moro, es barrejava amb aigua i xili i es consumia freda. Però quan va arribar al Regne Unit, es va convertir en una beguda calenta com el te i el cafè», explica.

Frankenmeat

És que els aliments no només tenen una funció nutricional, sinó que també són una qüestió de representació. «Quan adoptem un aliment nou, també adoptem un sistema de producció i els significats que s'hi associen. No crec que encara puguem imaginar-nos menjant carn cultivada en laboratori si l'anomenem "Frankensmeat" – la "carn de Frankenstein"», declara la historiadora de l'alimentació Alessandra Pino, investigadora de la Universitat de Catània (Itàlia), referint-se a un sobrenom que la premsa sovint dona a la carn cultivada en laboratori.

Tot el que mengem també està íntimament lligat als afectes. «La majoria dels aliments que ens agraden estan associats amb records, i molts estan vinculats a relats. Ara bé, els relats relacionats amb les microalgues són rars...», diu.

Segons Morgaine Gaye, l'ús d'un llenguatge apropiat contribueix fortament a persuadir la gent perquè consumeixi aliments nous. La paraula «laboratori», per exemple, no fa cap favor a la carn cultivada en laboratori, diu, però altres aliments «no naturals» que no porten aquesta etiqueta poques vegades es qüestionen. «A la gent no li agrada la idea que el menjar no sembli natural, i no els agrada la idea que algunes persones vulguin fer de Déu, però el raïm sense llavors està modificat genèticament i la truita arc de Sant Martí va ser creada per l'home!» Els nostres avantpassats tenien raó de dubtar davant dels aliments nous. La neofòbia –la por a la novetat– sovint s'associa amb la seguretat. Però aquesta desconfiança és probablement menys útil per a les poblacions que tenen accés a aliments saludables i segurs.

Ningú pot predir amb certesa com seran les nostres dietes en les pròximes dècades, ni en quina mesura serem receptius a les novetats. Però una cosa és segura: sense cap dubte continuarem fantasiant amb el menjar del demà perquè la nostra imaginació és insaciable. ■

Entrevista realitzada
per Agnès Bardon

Dos xefs s'entaulen per una bona causa

El sentit de la responsabilitat, una creativitat desbordant i la voluntat de posar la gastronomia al servei d'un món més verd. Aquestes són algunes de les motivacions dels xefs Mauro Colagreco, xef del Mirazur a Menton (França), i Daniel Humm, xef de l'Eleven Madison Park a Nova York (Estats Units), tots dos amb estrelles Michelin. Com a Ambaixadors de Bona Voluntat de la UNESCO, treballen per sensibilitzar el públic sobre les repercussions considerables que les nostres eleccions alimentàries tenen en la nostra salut i en la del planeta.

Com a xefs, cada un a la vostra manera, us comprometeu a promoure pràctiques alimentàries sostenibles, sigui la cuina vegana a l'Eleven Madison Park o fent servir productes locals i de temporada al Mirazur. Com vau prendre consciència de l'impacte directe que la nostra dieta té en la protecció del planeta?

Mauro Colagreco: És una qüestió de sentit comú. Tot demostra que el nostre sistema alimentari té un impacte en el nostre planeta i en la nostra salut, sigui en l'agricultura, la ramaderia, la pesca, la indústria, els residus i la contaminació. Depèn de nosaltres canviar el model. La nostra alimentació és un vector poderós que ara pot ser part de la solució.

Això és el que demostrem a Mirazur, on el compromís envers la societat és molt fort, gràcies a una gastronomia més circular. En dues dècades, la nostra cuina ha transformat el restaurant en un projecte agrícola en contacte directe amb la terra i compromès amb la preservació de les varietats locals, a vegades en perill d'extinció. Ja no fem servir plàstic d'un sol ús, cosa que ha canviat profundament la nostra manera de treballar. Al cap i a la fi, volem conscienciar la gent que, triant el què mengem, també escollim el món en què volem viure.

> **“Triant què mengem, també escollim el món en què volem viure**

Daniel Humm: Feia anys que era espectador dels problemes del nostre sistema alimentari, particularment la disminució de la qualitat i la disponibilitat de certs ingredients, però crec que la meva conscienciació sobretot es va desenvolupar durant la pandèmia de la Covid-19, especialment pel que fa a com la nostra indústria pot tenir un impacte concret. El tancament de l'Eleven Madison Park ens va donar l'oportunitat de fer una pausa, repensar el nostre menú i què volíem representar com a restaurant.

Tot i que no soc vegà (ni tan sols «anticarn») en la meva vida personal o en la meva filosofia culinària, sí que sé que la ramaderia industrial contribueix significativament al canvi climàtic i a l'empobriment de la biodiversitat. Això significa que la societat ha d'adaptar i redefinir les seves prioritats en la seva relació amb la carn. D'alguna manera, considero que restaurants com el Mirazur i l'Eleven Madison Park obren la via de la gastronomia d'alta gamma que acabarà generalitzant-se i, per tant, tenim la responsabilitat de promoure les nostres idees en la seva forma més radical. Per a nosaltres, això s'ha traduït en la creació d'un menú gastronòmic exclusivament constituït per plantes.

Està augmentant la sensibilització sobre aquest tema? Què podem fer per reforçar l'educació sobre una alimentació responsable?

Mauro Colagreco: Les mentalitats van evolucionant i cada cop és més evident que cal adoptar comportaments alimentaris més responsables. El veritable repte consisteix a involucrar totes les parts implicades en la cadena de valor, anant més enllà dels interessos econòmics individuals. Com a xefs, el nostre paper és educar, formar i informar amb tots els mitjans possibles, siguin infants, joves xefs, clients, socis, institucions, etc.

Avui, els xefs s'han convertit en figures clau, i hem de donar exemple perquè la ciutadania entengui les conse-



© Jovani Demetrie

◥ *El gener de 2025, Mauro Colagreco i Daniel Humm van coorganitzar un sopar públic al restaurant Eleven Madison Park a Nova York per promoure les pràctiques alimentàries sostenibles.*

qüències de les nostres tries alimentàries. Hem de comunicar sobre l'estacionalitat, els diferents mètodes de producció i, més generalment, sobre la necessitat d'un consum més responsable; i encara més perquè evolucionar és més fàcil del que sembla. Per exemple, podem sensibilitzar els infants sobre la frescor i la maduresa dels ingredients cuinant amb ells a casa. Aquesta transmissió cultural és molt important. La cuina ha de continuar sent un patrimoni cultural transmès de generació en generació perquè tothom esdevingui un consumidor informat.

Precisament, aquest és el programa educatiu que estem implementant arran de la crida que vaig fer a la Conferència de Cali (Colòmbia) sobre la biodiversitat (COP 16) que es va celebrar la tardor passada per donar suport a les joves →

generacions al llarg de la seva escolarització perquè puguin prendre decisions informades. Actualment estem llançant un programa pilot, Seeds For the Future (Llavors per al futur), en col·laboració amb el Programa sobre l'Home i la Biosfera de la UNESCO, per tal de proporcionar a les escoles i als centres educatius les eines necessàries per a la realització d'aquest objectiu.

Daniel Humm: Indiscutiblement, l'alimentació responsable s'ha convertit en un tema de debat, però encara queda molt camí per recórrer. No sé per què, però el que mengem i de quina manera ho fem s'ha polititzat d'una manera estranya, sobretot els debats sobre la cuina vegetariana. Si volem progressar, hem d'abordar els problemes i les solucions com a temes universals, perquè ho són. Tothom té dret a un menjar nutritiu i tothom es veurà afectat pel canvi climàtic.

Les mesures diàries que podem prendre són força senzilles, i aquests petits canvis poden tenir un gran impacte, sigui menjar un àpat vegetarià al dia, incorporar més ingredients de temporada als nostres plats o comprar productes locals.

En moltes parts del món, la gent ha estat menjant de manera responsable des de fa milers d'anys gràcies a unes pràctiques agrícoles regeneradores i una cuina fonamentalment centrada en les plantes. Llavors, penso que és important integrar aquestes cultures alimentàries en la pedagogia de l'alimentació.

> **“Com més demostrem que l'alimentació responsable és fàcil d'implementar, més persones prendran decisions positives**

És important innovar, descobrir nous ingredients i tecnologies (com la fermentació de microalgues per fer oli de cuina), però he trobat molta inspiració en els meus viatges recents a Grècia, l'Índia i el Japó, on l'entorn local modela les bases de la cuina.

Les campanyes a les xarxes socials poden ser un mitjà de sensibilització?

Mauro Colagreco: Penso que moltes coses ja han canviat gràcies a les xarxes socials. És la manera més accessible d'arribar a un públic ampli i fer-les servir per promoure l'alimentació responsable seria una gran oportunitat. Llavors, la veritable pregunta és saber com podem fer perquè el nostre missatge sigui més impactant, per tal d'animar d'una manera positiva i responsable una generació sovint desbordada per unes informacions contradictòries.

Daniel Humm: Sense cap dubte. Ens agradi o no, així és com la majoria de la gent s'informa actualment. Com més demostrem que l'alimentació responsable és deliciosa, fàcil d'implementar i que forma part de les nostres vides com a xefs, hi haurà més persones que prendran decisions positives a la seva vida.

El gener passat, vau coorganitzar un sopar públic compost per plats a base de plantes. Quin era l'objectiu d'aquesta iniciativa?

Mauro Colagreco: Amb en Daniel, feia molt de temps que volíem tornar a col·laborar. És amic de fa temps i compartim un profund compromís envers unes pràctiques alimentàries més responsables. Admiro la seva feina i tots dos demostrem que sempre hi ha altres maneres d'alimentar millor el planeta. La idea darrere d'aquests àpats era subratllar que la biodiversitat comença als nostres plats!

Daniel Humm: En Mauro i jo compartim moltes coses en matèria de filosofia culinària, i m'inspira molt tot el que fa en Mauro a Mirazur. En molts sentits, els nostres restaurants han anat seguint vies



© Ye Fan

Daniel Humm es reuneix amb estudiants a la Reserva de la biosfera de la UNESCO Champlain-Adirondack, al nord-est dels Estats Units, per tal de sensibilitzar-los sobre les pràctiques alimentàries sostenibles.



© Matteo Carassale

Mauro Colagreco al jardí del seu restaurant Mirazur, al sud de França.

paral·leles, i m'ha semblat que aquest mes de gener era el moment perfecte per reunir-los. L'any passat, vaig tenir l'honor d'unir-me a Mauro com a Ambaixador de Bona Voluntat de la UNESCO. Aquesta col·laboració va ser, doncs, una oportunitat per treure a la llum la missió de la UNESCO, així com l'increïble potencial de la gastronomia basada en plantes.

Mauro Colagreco, vau formar part de la delegació de la UNESCO a la COP16, que es va celebrar a Colòmbia l'octubre de 2024. Quins són els principals ensenyaments que vau rebre amb aquesta experiència?

La COP16 va ser una experiència fantàstica i profundament enriquidora! Vam organitzar un sopar responsable per sensibilitzar sobre la importància de preservar la biodiversitat i el patrimoni culinari local. Vaig prendre la paraula durant el Dia Mundial de l'Alimentació per reafirmar que una gastronomia més respectuosa pot alimentar una població creixent sense esgotar el planeta. Canviant la manera com produïm els nostres aliments, transformem les nostres dietes, la nostra societat i, al cap i a la fi, els nostres valors.

Aquesta tribuna excepcional també em va permetre llançar una crida a l'acció concreta per a la creació d'un programa educatiu mundial, Seeds for the Future, que he esmentat abans, en col·laboració amb una reserva de la biosfera de la UNESCO situada a França, amb l'objectiu d'estendre'l a escala internacional. Mitjançant una sèrie d'eines educatives, tallers i activitats pràctiques, esperem que aquest programa contribueixi a promoure la diversitat agrícola, els productes locals i de temporada, l'agricultura regeneradora, la pesca sostenible i la sensibilització sobre el malbaratament alimentari i l'ús del plàstic a les escoles. Donant als infants la possibilitat de prendre millors decisions alimentàries cada dia, els estem transformant en guardians de la biodiversitat.

Daniel Humm, vós vau llançar Rethink Food, una iniciativa que distribueix àpats a les persones desfavorides de la ciutat de Nova York. A una escala més àmplia, com podem lluitar contra la inseguretat alimentària?

És una pregunta àmplia, i les solucions impliquen un gran nombre d'elements que s'entrecreuen. No obstant això, algunes de les àrees que considero més importants consisteixen a fomentar l'agricultura sostenible, donar suport a les economies agrícoles locals i preservar la biodiversitat i les pràctiques culturals ancestrals. Per aquesta raó m'ha inspirat tant la meva feina amb la UNESCO i el Programa sobre l'Home i la Biosfera: per alimentar el món, hem d'ajudar la població a conrear aliments i crear indústries en harmonia amb el seu entorn local.

Com a Ambaixadors de Bona Voluntat, com veieu la vostra futura implicació amb la UNESCO?

Mauro Colagreco: Em sento molt honorat per aquest càrrec d'Ambaixador de Bona Voluntat de la UNESCO per a la biodiversitat, que m'omple d'esperança i energia.

Amb Relais & Châteaux, l'associació mundial d'hostaleria de la qual soc vicepresident, ens hem compromès a assolir 12 objectius de desenvolupament sostenible en col·laboració amb la UNESCO. També estem desenvolupant un programa pilot que té com a objectiu convertir xefs de la nostra xarxa en guardians de la biodiversitat local mitjançant la promoció de les reserves de la biosfera més properes.

Finalment, a pocs quilòmetres del meu restaurant Mirazur, a la ciutat de Sospèl, al sud de França, estem treballant en un projecte ambiciós que combinarà alimentació, agricultura i educació. Participar en aquesta iniciativa em fa creure en un futur millor per al nostre planeta i els nostres fills.

Daniel Humm: Recentment, com a Ambaixador de Bona Voluntat de la UNESCO per a l'Educació sobre l'Alimentació, m'he compromès a promoure la publicació de l'Informe de Seguiment de l'Educació al Món (GEM) de la UNESCO al març de 2025, que se centra en la nutrició.

Tinc moltes ganes de visitar i treure a la llum altres llocs de la Biosfera i del Patrimoni Mundial de la UNESCO. També espero adquirir i compartir més coneixements sobre com les nostres tries alimentàries de cada dia poden afectar la preservació de la biodiversitat, frenar el canvi climàtic i contribuir al manteniment de tradicions culturals inestimables.

També estic encantat de participar en el projecte de l'Atles Internacional del Patrimoni Alimentari de la UNESCO, que posa en relleu els vincles fonamentals entre l'alimentació i el patrimoni cultural immaterial.

Amb en Mauro donem suport a la comunicació de la UNESCO sobre la biodiversitat i tots dos esperem participar a la propera cimera de la COP sobre el clima que se celebrarà a Belém, al Brasil, el novembre de 2025.

Finalment, publicaré un llibre infantil, Daniel's Dream (El somni d'en Daniel), perquè m'interessa molt transmetre la meva passió i els meus valors als adults de demà.

Paulina Vera Puz

Periodista a Santiago de Xile

Xile, pioner de l'etiquetatge nutricional

Confrontat a una taxa d'obesitat entre les més altes del món, Xile va ser el primer país a adoptar una llei sobre l'etiquetatge dels aliments amb un alt contingut de components nocius per a la salut.

«Alt en greixos saturats», «alt en sodi», «alt en sucre», «alt en calories»... En els productes alimentaris xilens, una sèrie d'etiquetes hexagonals d'un dissuasiu color negre adverteixen de la possible presència de components considerats com nocius per a la salut.

Xile va ser el primer país a imposar aquest tipus d'etiquetatge gràcies a una legislació pionera que ja ha inspirat altres països, com ara el Perú, Mèxic, l'Argentina o Israel.

La llei també prohibeix qualsevol publicitat d'un producte que porti aquests logotips d'advertència a menors de 14 anys. També proscriu algunes pràctiques comercials com ara regals, concursos, promocions, personatges, adhesius o qualsevol altre element dirigit als infants, així com la venda o el lliurament gratuït d'aliments etiquetats d'aquesta manera a les escoles.

Una arrencada difícil

Xile té una de les taxes d'obesitat i sobrepès més altes del món: el 78% dels adults es veien afectats el 2022, en comparació amb el 60% a tot el món i el 67% al continent americà, segons xifres de l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

Va ser en aquest context que el país va llançar la Llei 20.606 sobre la composició nutricional dels aliments i la seva publicitat, un procés que va començar a principis dels anys 2000.

> **Etiquetes hexagonals d'un dissuasiu color negre adverteixen de components nocius**

Presentat el 2006, el projecte de llei inicial va provocar una forta reacció negativa del sector agroalimentari. Llavors es va iniciar un llarg procés de concertació que va reunir totes les parts interessades per permetre que tothom pogués debatre el tema. Els debats van continuar durant diversos anys i no va ser fins al 2012 que es va adoptar el projecte de llei.

Preocupació de la indústria

TAl llarg del procés, es van organitzar uns debats que implicaven especialistes internacionals, grups de treball, acadèmics i grups de reflexió amb l'objectiu d'arribar a un consens.

En cadascuna d'aquestes etapes, la indústria agroalimentària va insistir en el caràcter voluntari de l'etiquetatge, l'establiment de límits més permissius per als productes que contenen substàncies nocives i una major discreció pel que fa als logotips aplicats als envasos. La por a un sistema que no existia enlloc més en aquell moment va portar les empreses a utilitzar l'argument de la responsabilitat individual en la tria dels aliments.

Però el projecte de llei es basava en fonaments tècnics sòlids i estava recolzat per estudis científics. Finalment, l'única concessió feta a la indústria va ser atorgar-li terminis més llargs gràcies a una implementació de la llei en tres etapes.

Avui, la Llei 20.606 exigeix que es posi sobre els envasos un logotip ben visible que adverteixi que se superen els límits establerts per a determinats components. També prohibeix la publicitat d'aquests productes a menors de 14 anys, una mesura que va provocar el cessament de la comercialització d'alguns productes a Xile.

Concentrar-se sobre els productes dirigits als més joves és crucial, ja que és durant la infància que es desenvolupa la sensibilitat al gust. L'exposició a productes massa grassos o massa dolços «modifica el patró de conducta de consum a una edat primerenca i

dificulta la seva correcció posterior», afirma la viceministra de Salut xilena, Andrea Albagli.

L'àmbit escolar és l'objecte del tercer element d'aquesta legislació, que prohibeix la venda o el lliurament gratuït d'aliments etiquetats com a nocius a les escoles, una restricció que també s'ha d'aplicar al Programa d'Alimentació Escolar distribuït per l'Estat.

Canvi de paradigma

La llei sobre l'etiquetatge ha permès «un canvi de paradigma», subratlla Camila Corvalán, investigadora de l'Institut de Nutrició i Tecnologia Alimentària (INTA) de Santiago de Xile.

«Per primera vegada s'ha establert que la responsabilitat no recau en els individus, sinó en el seu entorn. Aquest canvi de discurs obre el camí a un nou enfocament extremadament important per a la política pública de nutrició», afegeix.

Mentrestant, part dels consumidors s'han familiaritzat amb aquest logotip i han après a utilitzar-lo. «Quan vaig a comprar, intento triar el producte amb menys advertències», diu Roberto, pare d'una adolescent, a la sortida d'un supermercat del barri de Ñuñoa de Santiago de Xile. «Les etiquetes són molt útils», afegeix Sílvia davant de la mateixa botiga. «Per a mi, és important que els productes no continguin greixos saturats, sobretot quan es tracta de la meva filla».

> **“La venda d'aliments etiquetats com a nocius està prohibida a les escoles**

Diversos estudis revelen una modificació en l'oferta alimentària xilena. «Estem veient una disminució de tots els nutrients regulats en els aliments. L'abast de la transformació és important, molt més gran que el que s'havia aconseguit amb altres polítiques», puntualitza Camila Corvalán. Als prestatges dels supermercats, els productes són generalment més pobres en sal, sucres i greixos.

Avui, la llei és àmpliament respectada, cosa que representa una victòria per a la salut dels consumidors. Però ja no cobreix els nous additius que entren en la composició dels aliments que es venen als supermercats. Es nota un ús més gran d'edulcorants no calòrics, així com altres additius químics que tenen per funció millorar el sabor, el color, l'estabilitat o la durabilitat dels aliments.

«L'ús d'aquests productes està generalment autoritzat, però la pregunta ara és si poden provocar trastorns metabòlics a mitjà o llarg termini», emfatitza Camila Corvalán. «Efectivament, és una preocupació», reconeix Andrea Albagli. És per això que s'està duent a terme una reformulació de la reglamentació.

El 2025 a Xile, la llei sobre l'etiquetatge dels aliments celebrarà el seu novè aniversari. Si bé, en aquest moment, no hi ha proves científiques del seu impacte sobre la reducció de la taxa d'obesitat, ja ha aconseguit obrir els ulls dels consumidors sobre la nocivitat de certs additius presents als gelats i a les sopes instantànies. Això ja és molt. ■



© Sylvie Serprix per al *Correu de la UNESCO*

Lucia Iglesias Kuntz
UNESCO

Alimentació i patrimoni immaterial, una relació plena de sabor

Prop de cinquanta pràctiques culinàries tradicionals estan inscrites a les llistes del patrimoni cultural immaterial de la UNESCO.

No, la *baguette* francesa no està inscrita al patrimoni immaterial, ni tampoc el cuscús o la pizza napolitana, per més que diguin algunes publicacions en línia o a les xarxes socials.

En realitat, el que distingeix les llistes del patrimoni cultural immaterial de la humanitat no són plats, sinó pràctiques culturals transmeses de generació en generació, moltes de les quals relacionades amb el menjar i la beguda. Tampoc són productes, sinó les maneres amb les quals es cultiven, es preparen o es consumeixen.

«Les pràctiques culinàries tradicionals, siguin relacionades amb la vida quotidiana o amb ocasions especials com ara rituals o esdeveniments festius, constitueixen una part important del patrimoni immaterial a tot el món», explica Fumiko Ohinata, secretària de la Convenció de la UNESCO per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial. «Les llistes de la Convenció es poden considerar com un llibre de receptes en el qual podem compartir-ho tot, des d'entrants fins a postres, tota mena de plats, begudes, pans... No menys de cinquanta pràctiques culinàries hi estan inscrites avui dia, de les quals vuit són multinacionals», afegeix.

Les pràctiques culinàries ocupen un lloc cada cop més important a les llistes del patrimoni cultural immaterial. Aquestes inclouen elements com l'art del *pizzaiolo* napolità, les tècniques artesanals i la cultura de la *baguette* francesa o també les tradicions relacionades amb la producció i el consum del cuscús, compartides per Algèria, el Marroc, Mauritània i Tunísia. També podríem esmentar la dieta mediterrània (Xipre, Croàcia, Espanya, Grècia, Itàlia, Marroc i Portugal), la cuina tradicional mexicana, la preparació i el consum del *cebiche* peruà (una recepta de peix cru marinat) o la sopa *joumou* haitiana.

Defensar patrons alimentaris sostenibles

A través de les seves diverses xarxes i programes, la UNESCO promou sistemes de producció alimentària sostenibles, en particular actuant a favor de la biodiversitat o de la preservació dels coneixements tradicionals per a la gestió dels paisatges.

Diversos paisatges agropastorals estan inscrits a la Llista del Patrimoni Mundial. Siguin terrasses d'arròs, zones vitícoles, pastures o llocs de collita, aquests paratges són essencials per a la subsistència de les poblacions locals i el seu accés a l'aigua potable i al menjar. A Indonèsia, el Paisatge Cultural de la província de Bali: el sistema subak, inscrit el 2012, garanteix una producció abundant d'arròs gràcies a unes pràctiques agrícoles democràtiques i igualitàries.

La UNESCO també dona suport a la conservació de la biodiversitat i al desenvolupament sostenible mitjançant els seus 213 geoparcs mundials presents a tot el món i gràcies al seu programa L'Home i la Biosfera (MAB), llançat el 1971. La Xarxa Mundial de Reserves de la Biosfera inclou actualment 759 reserves que serveixen com a àrees d'aprenentatge per al desenvolupament sostenible. Per evitar la ràpida degradació dels sòls – que proporcionen entre el 95 i el 98% del subministrament mundial d'aliments – es va llançar un projecte pilot a l'estiu del 2024 per afavorir la gestió sostenible dels sòls i els paisatges.

Més enllà de l'establiment d'un «índex mundial de salut dels sòls», es tracta d'implementar una avaluació de la gestió sostenible dels sòls i els paisatges en una desena de reserves de biosfera.

© Direcció del Patrimoni Cultural, Ministeri de Cultura, Marro, 2018.



◥ *Els coneixements teòrics i tècnics i les pràctiques relacionades amb la producció i consum del cuscús van ser inscrites a la Llista representativa del patrimoni cultural immaterial de la humanitat el 2020.*



Preparació del tomyum-kung, una sopa de gambes tradicional tailandesa, a Ayutthaya, al nord de Bangkok. El tomyum-kung va ser inscrit a la Llista Representativa del patrimoni cultural immaterial de la humanitat l'any 2024.

© Gingthong Mahapornpaisan / Departament de Promoció Cultural, Tailàndia, 2019

Recurs per al Desenvolupament

Més enllà de la seva dimensió cultural, aquestes pràctiques també tenen com a punt en comú afavorir una dieta variada, respectuosa dels ecosistemes i del manteniment de la biodiversitat genètica.

«Moltes pràctiques culinàries es basen en el respecte per l'estacionalitat, l'ús de productes locals i el reciclatge de les restes. També són unes oportunitats d'intercanvi, conversa i diàleg, cosa que enforteix la cohesió social», explica Pier Luigi Petrillo, director de la Càtedra UNESCO del Patrimoni Cultural Immaterial de la Universitat Unitelma Sapienza de Roma (Itàlia).

Un estudi realitzat per aquesta càtedra entre el 2018 i el 2023 mostra que, després de la inscripció de l'art del pizzaiolo napolità a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial, els cursos per aprendre a fer pizza van augmentar un 65,3% i les escoles acreditades van créixer un 33,5% (el 85% de les quals situades fora d'Itàlia).

> **Moltes pràctiques culinàries es basen en el respecte per l'estacionalitat i l'ús de productes locals**

Per la seva banda, Luis Benito García, professor d'història contemporània a la Universitat d'Oviedo (Espanya), estima que la inscripció de la cultura asturiana de la sidra a la Llista Representativa pot permetre «afavorir la seva integració a tots els nivells educatius. D'altra banda, com que es tracta d'un element vinculat a un sector productiu, hauria de facilitar el seu desenvolupament mitjançant la plantació de pomeres, que pot fixar una població jove al camp, i protegir una indústria sostenible, artesanal i familiar».

Per anar més enllà, la UNESCO està treballant actualment en la realització d'un Atles Internacional del Patrimoni Alimentari i una plataforma digital per salvaguardar-lo, promoure'l i transmetre'l a les futures generacions. Aquest projecte, finançat per l'Aràbia Saudita, vol treure a la llum la diversitat de les pràctiques alimentàries com a patrimoni vivent i els seus vincles amb el desenvolupament sostenible, compartint exemples de salvaguarda provinents de comunitats i països d'arreu del món. Hauria d'iniciar-se a finals del 2026.

Tal com ho resumeix l'antropòleg Miguel Hernández, «les pràctiques culinàries combinen la història, la memòria, la gestió del medi ambient, els intercanvis culturals, l'economia, els rols de gènere i els gustos particulars, cosa que ens permet considerar el patrimoni cultural immaterial com un recurs per al desenvolupament que pot permetre la resiliència de les comunitats davant els reptes de la globalització i el canvi climàtic». ■

Raphaëlle Maruchitch

Periodista independent, Nova Escòcia, Canadà

Al Canadà, les receptes indígenes es posen al dia

Uns projectes portats per les comunitats de les Primeres Nacions busquen a fer reviure pràctiques i receptes antigues que respecten la dimensió sagrada de l'alimentació i són més sostenibles. És el que fan, per exemple, els micmacs de Nova Escòcia.

«A l'hivern és quan em sento més viu», somriu en Joef, enfonsant les mans nues a les aigües gèlides del llac Bras d'Or. I això que fa -15 °C aquest dia de febrer de 2025 a l'illa del Cap Bretó, a Nova Escòcia, a l'est del Canadà. En Joef pertany als micmacs, un poble indígena de les províncies atlàntiques del Canadà.

Aquest dia ha vingut a caçar un castor per a la seva germana. «Està preparant un gran festí de mitjan hivern», explica. En Joef caça cada dia. Més que un passatemps, la recol·lecció d'aliments a la natura (oques, cérvols, ants, anguiles, salmons, baies, plantes) és el mode de vida tradicional dels pobles indígenes.

«Per a nosaltres, el menjar és sagrat. És al cor de la nostra cultura», explica Joef. «És un vector d'espiritualitat i celebracions. Un cop has atrapat l'animal, dones les gràcies a l'esperit de la terra. Som conscients del sacrifici, per això utilitzem la criatura tant com podem: mengem la carn, fem servir la pell per a la roba, etc.». Efectivament, aquest sistema alimentari tradicional garanteix la seguretat alimentària no només de Joef i la seva família, sinó també dels altres membres de la seva comunitat. «No m'agrada fer reserves, així que guardo prou carn per a un àpat i dono la resta», continua.

En Joef va aprendre del seu pare les tècniques de recol·lecció a la natura. El seu fill de sis anys juga a la neu, absorbint els coneixements i l'idioma del seu pare. De vegades l'ajuda a parar una trampa. Però en Joef lamenta que aquest coneixement s'estigui perdent dins la seva comunitat. «La taxa de pobresa entre els indígenes és més alta que la mitjana nacional, principalment perquè ja no sabem com utilitzar la terra.» Avui dia estan sorgint projectes comunitaris a tot el país per revertir aquesta tendència.

> **«Per a nosaltres, el menjar és sagrat. És al cor de la nostra cultura**

Retorn als orígens

El terme «sobirania alimentària» va ser encunyat el 1996 pel moviment internacional La Vía Campesina, que defensa l'agricultura pagesa i el dret dels pobles a una alimentació saludable i culturalment pertinent, produïda seguint mètodes ecològics i sostenibles, així com el seu dret a definir els seus propis sistemes alimentaris i agrícoles.

Al Canadà, des de la colonització, els coneixements i les llengües ancestrals s'han perdut en gran part.

Bamidele Adekunle, investigador a la Universitat de Guelph a Ontario, va estudiar l'accés de les poblacions indígenes urbanes als seus aliments originals. Identifica uns quants altres factors responsables de la desaparició de la sobirania alimentària indígena: les migracions, el capitalisme i la manca de confiança dels indígenes en el valor de les seves competències.

«La sobirania alimentària està vinculada a la salut, els rituals, el sentiment de pertinença i el sentit de la comunitat. Quan l'alimentació es veu compromesa, tot això es perd», explica. A manca d'aliments tradicionals, les poblacions indígenes es decanten pels aliments industrials. «Una manera d'aconseguir-ho a les ciutats seria ajudant les comunitats a cultivar aliments indígenes a les seves pròpies parcel·les o tornant a familiaritzar les generacions més joves amb les pràctiques ancestrals.»

El guardià de les llavors mohawk

Les comunitats de les Primeres Nacions són famoses per la seva habilitat per associar plantes que cultiven de manera combinada, la qual cosa dona millors rendiments que si es cultivessin per separat. Per exemple, el blat de moro es pot combinar amb la monge-

tera enfiladissa i la carabassa. La mongetera pot enfilar-se al voltant de la panotxa, mentre la carabassa cobreix el terra i manté el sòl humit tot evitant que creixin males herbes.

«Els horts tradicionals formen part de la cultura indígena», explica el cap Stephen Silverbear McComber, guardià de les sements de la nació mohawk, que ha estat produint sements amb els seus avis al seu hort des de petit.

Continua adquirint i seleccionant llavors, intercanviant amb altres tribus i proporcionant a les famílies varietats tradicionals de mongeta, carabassa, blat de moro, gira-sol i tabac per cultivar. Segons Silverbear, l'agricultura també s'associa amb rituals: «Les llavors són vives, a l'univers tot està connectat. Les cerimònies de plantació porten bona sort, i plantem, recollim i fins i tot preparem les conserves segons les fases de la lluna».

«Menjar bons aliments significa sobreviure», diu Anita Joseph, la filla gran, que es va encarregar de la coordinació amb la comunitat de la Primera Nació Elsipogtog per al llibre de cuina *Mitji-Let's Eat! Mi'kmaq Recipes from Sikniktuk*. Gràcies a aquesta iniciativa, la recepta de caviar micmac que l'Anita preparava amb la seva tieta, i la llengua que hi està associada, no es perdran. Anomenada *nijinjk*, aquesta recepta a base d'ous de salmó se serveix fresca amb crackers. Es pot acompanyar de tàperes, un bri d'anet i una rodanxa de llimona confitada. És un exemple de com fan els micmacs, és a dir menjar totes les parts de l'animal per no malgastar res.

Escrit per Margaret Augustine i la Dra. Lauren Beck, el llibre reuneix 30 receptes d'aquest territori micmac de Nova Brunsvic, entre les quals el *qonesuwe*, un guisat de carn i patata, o també el *four cents*, un pa fregit semblant a una crep. Abans d'arrancar el projecte, van obtenir el permís dels ancians i es van assegurar que la propietat intel·lectual del llibre romangués a la comunitat, així com els drets d'autor. «Cuinar és una celebració de la resiliència. Aquest llibre no és una adaptació del menjar micmac, vam escriure les receptes tal com encara es preparen a la comunitat», explica Margaret Augustine.

Nijinjk (recepta a base d'ous de salmó)

Per a 4 persones
Temps de preparació: 2 hores i 10 minuts


© Lauren Beck

- 225 g d'ous de salmó frescos o congelats
- 175 ml d'aigua
- sal i pebre al gust
- 1 cullerada de mantega tova
- 1 ceba petita, tallada a rodanxes

1. Preescalfar el forn a 120 °C.
2. Col·locar els ous de salmó en una plata de forn untada amb oli. Abocar-hi l'aigua amb cura de manera que cobreixi el fons del plat, salar i empebrar.
3. Posar la mantega sobre els ous de salmó i després una capa de ceba.
4. Cobrir la plata de forn amb paper d'alumini o una tapadora i coure al forn durant 2 hores.
5. Servir fred per acompanyar tomàquets i cogombres frescos, o calent amb salmó rostit, patates i verdures.

> **Plantem, recollim i fins i tot preparem les conserves segons les fases de la lluna**

Iniciatives comunitàries

Chelsey Purdy, dietista i membre de la Primera Nació Wasoqopa'q, treballa amb la Unió dels micmacs de Nova Escòcia, un consell tribal ben establert que col·labora, per exemple, amb la Confederació dels micmacs del continent i el Parc Nacional Kejimkujik. «L'any passat vam organitzar un *mawiomi* (aplec) al parc. Vam acampar i organitzar activitats relacionades amb el menjar, amb la participació de recol·lectors, cuiners, productors d'ali-



© Raphaëlle Maruchitch

En Joef i el seu fill, del poble indígena micmac al Canadà, paren una trampa per a castors a l'illa de Cap Bretó, a Nova Escòcia.

ments i membres de la comunitat micmac», explica Chelsey.

Aquest any, esperen poder portar el seu propi servei de càtering a l'esdeveniment. «Identifiquem les plantes que volem recollir a la primavera i a l'estiu, i que podrem incorporar al menú que oferirem a la tardor», afegeix Chelsey. Per garantir que els valors micmacs regeixin la identificació i la recol·lecció de les plantes, el sindicat s'empara amb els Nuji Kelo'toqatijik Earth Keepers (guardians de la terra), que formen part d'un ampli moviment de conservació i protecció de la terra sota l'ègida de les poblacions indígenes a tot el Canadà.

A 450 quilòmetres al nord-est, Joef el caçador també és un Guardià de la Terra, contractat per l'Institut Unama'ki de Recursos Naturals per transmetre el seu ampli coneixement de la terra i contribuir a la investigació científica que fonamenta la protecció de les terres, com ara el seguiment de les poblacions animals. Així és com es va decidir de no permetre la caça d'ants durant l'hivern passat, ja que es considerava que la població era massa baixa.

«Considerar la sobirania alimentària des d'una perspectiva indígena significa situar la terra al centre, canviar la nostra mentalitat per sotmetre les nostres decisions a la seva escala temporal, abans que a la de l'home. Significa donar preferència a la protecció de la comunitat, al compartir i a les xarxes alimentàries locals, que són essencials en un món d'augment dels costos dels aliments i de les amenaces ambientals», conclou Chelsey Purdy. Joef, en perfecta harmonia amb l'entorn salvatge, n'és un exemple vivent. «Hem d'adaptar-nos constantment.»

Entrevista realitzada per
Anuliina Savolainen
UNESCO

Peter Singer: «Considerar els animals com a mercaderies em sembla profundament immoral»

Les condicions de vida dels animals de granja són deplorables en algunes explotacions intensives. Saber-ho no ens impedeix menjar carn. Per què ens importa tan poc el seu patiment? Des de fa diverses dècades, el filòsof australià Peter Singer, un dels més influents de la seva generació, escomet aquest punt cec de la reflexió ètica. Ha publicat molts llibres, entre les quals Animal Liberation (Alliberament animal), publicat el 1975, que continua sent una referència pel que fa a la reflexió sobre els drets dels animals.

Conegut pels seus treballs en bioètica i pel seu paper com un dels fundadors intel·lectuals del moviment dels drets dels animals, Peter Singer és professor emèrit de bioètica, càtedra Ira W. DeCamp, a la Universitat de Princeton (EUA) i professor visitant al Centre d'Ètica Biomèdica de la Universitat Nacional de Singapur. Entre els seus nombrosos llibres figuren The Ethics of What We Eat *(L'ètica del que mengem) i* The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty *(Salvar una vida – Actuar ara per erradicar la pobresa).*

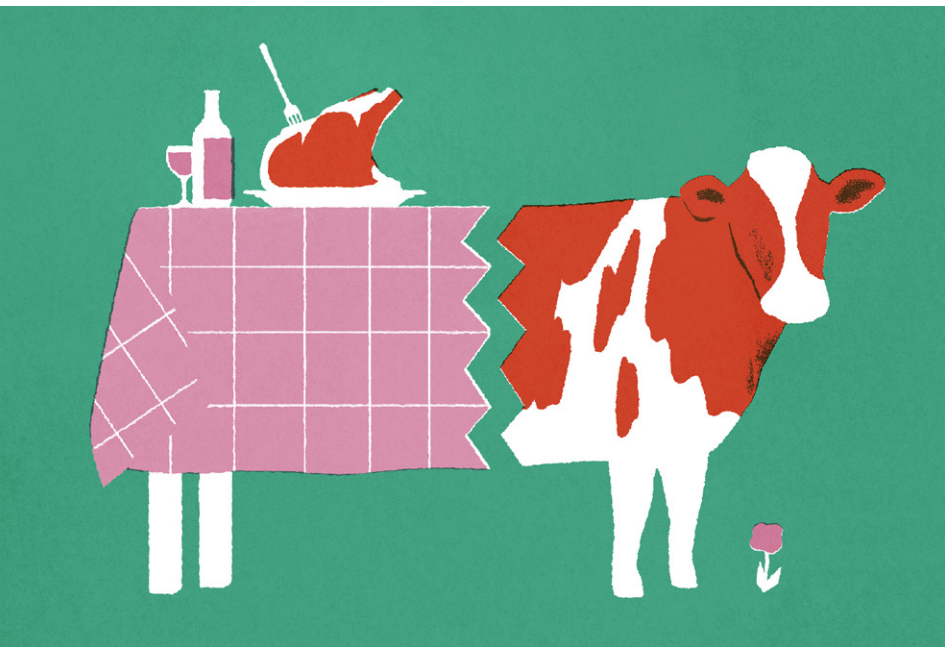
El seu interès pels drets dels animals i l'ètica alimentària es remunta a la dècada del 1970, quan treballava en la seva tesi de filosofia. Com va néixer aquesta reflexió?

Puc datar amb molta precisió l'inici del meu interès per l'ètica del que mengem. Va ser a un dinar amb un estudiant canadenc anomenat Richard Keshen. Estàvem fent el mateix curs, que no tenia res a veure amb el menjar i els animals, sinó que tractava de la llibertat i la responsabilitat. Al menjador del Balliol College, a la Universitat d'Oxford (Regne Unit), podíem escollir entre una amanida vegetariana i un plat d'espaguetis recobert amb una salsa marronosa. En Richard va preguntar si contenia carn. Com que sí, va triar l'amanida. Ara bé, a la dècada del 1970, els vegetarians no eren gaire nombrosos. Així que en Richard va ser la primera persona que em va fer reflexionar sobre què menjava i sobre com tractàvem els animals.

Fins aleshores, pensava que portaven una vida agradable pasturant als prats. No era conscient que la majoria es passaven tota la vida tancats en condicions de superpoblació indignes, sense que ningú es preocupés pel seu benestar. L'únic objectiu dels productors era fer carn barata, cosa que significava que aquests animals tenien unes condicions de vida abominables. Aleshores em vaig preguntar què podia justificar un tracte així quan no necessitem menjar carn per sobreviure.

A* Animal Liberation*, publicat el 1975 i reimprès constantment des de llavors, més recentment amb el títol* Animal Liberation Now *(Alliberament animal ara), publicat el 2024, afirma que tenim l'obligació moral de tenir en compte els interessos dels animals i, per tant, de reduir el patiment dels animals de granja. Per quina raó?

No em prenc la matança d'animals a la lleugera, però tot i això crec que la qüestió no és realment saber si està malament matar-los. La veritable pregunta és la següent: per què infligir-los aquest patiment simplement perquè preferim el gust de la seva carn al d'un altre aliment disponible, igual de nutritiu, i que no ha causat cap patiment? Els animals són éssers sensibles com qualsevol altre. Vivim al mateix planeta, hem desenvolupat l'agricultura animal



© Jérémie Luciani per al *Courrier de la UNESCO*

a molt gran escala. Però, quina mena de vida els tenim reservada?

Si deixéssim que les vaques pasturin pels camps i que les gallines picotegin a l'aire lliure, potser es podria tolerar. Però com que les amunteguem en naus enormes i atapeïdes, ja és una font d'estrès. Les gallines, per exemple, són éssers socials, que viuen en grups petits on es poden identificar entre elles. Saben quin és el seu lloc en aquest grup i no hi ha gaires agressions. Però quan amunteguem 20.000 gallines en una nau, es tornen més agressives. També volem que s'engreixin molt ràpidament, malgrat que els seus ossos encara immadurs no puguin suportar aquest pes, cosa que les fa patir. Com més ràpid creixen, més gran és el benefici per al productor. És un fet ben documentat i demostra que, en el fons, no ens preocupem pel seu benestar. Tota aquesta actitud, que consisteix a considerar l'animal una mercaderia, em sembla completament immoral.

La seva acció, la dicta les seves emocions o un raonament intel·lectual?

Diria que la meva motivació és principalment intel·lectual. Quan vaig descobrir les condicions de vida dels animals que criem per a la nostra alimentació, ja m'estava especialitzant en ètica, i llavors vaig començar a llegir el que deien els filòsofs.

Ara bé, en aquest àmbit, el seu pensament era feble. Coneixem la ceguesa racista dels traficants i propietaris d'esclaus. O el sexisme dels homes a les societats patriarcals. Tot i això, molta gent encara no reconeix aquest punt cec en la reflexió ètica. Això és el que jo anomeno especisme. Continuem acceptant la idea que la nostra espècie d'alguna manera té dret a explotar els membres d'altres espècies de la manera que li convingui. Estic convençut que d'aquí a 50, 100 o 200 anys, mirarem enrere i direm: «Bé, d'acord, es van esforçar per viure una vida digna i ètica, però pel que fa als animals, el que van fer va ser senzillament espantós».

És el món més sensible a la qüestió del benestar dels animals de granja avui dia?

Això penso. Existeix avui un vast moviment pels drets dels animals, i les condicions de vida dels animals han millorat en molts països, particularment a la Unió Europea, però també en alguns estats dels Estats Units, que tenen una millor legislació. Altres van evolucionant lentament en aquesta direcció. Però encara hi ha països on falten lleis que protegeixin el benestar dels animals a les granges industrials.

El vegetarianisme i el veganisme estan guanyant terreny, especialment als països rics. Però a escala mundial, el consum de carn està augmentant. Llavors, quina seria la solució ètica?

L'augment del consum de carn a tot el món s'explica en part pel fet que molts països són més pròspers avui que fa cinquanta anys: un nombre més gran de persones es pot permetre comprar carn. Evidentment, ens hem d'alegrar de veure gent escapar de la pobresa i tenir més opcions, però és de doldre que això passi en benefici de productes que impliquen aquest patiment animal.

El fet que hi hagi més opcions veganes també és una excel·lent notícia per al planeta, perquè la cria d'un nombre tan elevat d'animals contribueix significativament al canvi climàtic. La reducció del nombre d'animals de granja és una manera fàcil de disminuir els nostres gasos d'efecte hivernacle. Això també permetria reduir els riscos per a la salut pública causats per virus que es desenvolupen en les granges, com la grip porcina o la grip aviària, que ja s'ha estès a altres animals i, en alguns casos, als humans.

Patim obesitat en algunes parts del món i fam en d'altres. No és això un terrible fracàs moral?

Sense cap dubte. El fet que la fam persisteixi al planeta és en si mateix un fracàs moral, perquè tenim prou recursos per alimentar tot el món. En realitat, una de les raons per les quals la gent té gana és que cultivem enormes quantitats de cereals i soja rics en proteïnes per alimentar els animals. Si consumíssim aquests cereals i soja directament, necessitaríem menys terra cultivable per alimentar-nos. El seu preu podria baixar i tindríem excedents per distribuir allà on calgui, cosa que també garantiria una distribució més equitativa dels aliments a tot el planeta.

Podria ser la carn in vitro una solució?

Com que és difícil convèncer la gent que deixi de menjar carn animal, la carn cultivada podria ser una solució. Però aquesta opció encara és rara i més aviat cara. Per tant, aquesta resposta tecnològica als problemes alimentaris encara queda bastant lluny. ■

Entrevista realitzada per
Anuliina Savolainen
UNESCO

Xina: La història d'un festí ambulant

A Hong Kong, l'exposició «A Movable Feast: The Culture of Food and Drink in China» (Un festí ambulant – la cultura del menjar i de la beguda a la Xina) presenta 5.000 anys de cultura gastronòmica xinesa. Nicole Chiang, historiadora de l'art i comissària principal de l'exposició, explica com els antics recipients alimentaris testimonien pràctiques socials i rituals que encara ressonen avui dia.

L'exposició «Festí ambulant», que es va poder visitar al Museu del Palau de Hong Kong (HKPM) del 19 de març al 18 de juny de 2025, descrivia l'evolució de les pràctiques culinàries xineses des del neolític fins a la dinastia Qing (1644-1911 dC). Com va néixer aquesta exposició?

La meva àrea d'especialització és l'art i la cultura material de la cort imperial xinesa dels Qing, i em va fascinar el fet que l'emperador no fes els seus àpats en un lloc específic dins de la Ciutat Prohibida – la cuina imperial portava el menjar a l'emperador allà on fos –. Això em va incitar a estudiar la noció de moviment i mobilitat en les tradicions culinàries xineses.

Hong Kong, gresol efervescent de cultures on es troben Orient i Occident i capital internacional de la gastronomia, és el lloc ideal per a aquesta exposició, que reuneix objectes preciosos provinents del HKPM, del Museu del Palau (Pequín, Xina) i d'altres museus de renom de Hong Kong i d'arreu del món.

Quins són els principis fonamentals que defineixen la tradició culinària xinesa i com es manifesten avui dia?

A la Xina, podríem abordar aquesta qüestió a través del concepte de li, sovint traduït com a «ritual», «ritu» o «cerimònia». El li regeix el comportament apropiat dels membres de la societat. Establint diverses regles a través de rituals i cerimònies, es definia l'estatus social de les persones, així com els seus deures i poders corresponents.

Nombrosos recipients rituals xinesos estaven relacionats amb el menjar i la beguda. La primera part de la nostra exposició presenta recipients alimentaris que daten del període neolític fins a la dinastia Han (206 aC-220 dC). S'exhibeixen dos tipus de recipients rituals: el ding, utilitzat per cuinar la carn ja a l'edat de bronze, i el gui, que contenia cereals com l'arròs o el mill. El sobirà, el Fill del Cel, podia posseir nou ding i vuit gui. Els altres membres de la societat podien posseir aquests recipients en quantitats diferents. Això il·lustra com els recipients alimentaris reforçaven les regles subjacents a la societat xinesa i manifestaven la jerarquia social. També són uns símbols de poder i autoritat, cosa que encara és certa avui dia: es pot trobar un gran recipient ding al Gran Saló del Poble, a Pequín, com a símbol del poder atorgat al poble.

Molts recipients rituals es van fabricar amb motiu de sacrificis destinats als avantpassats i per comunicar-se amb els esperits. Un dels recipients de bronze exposats, que data de la dinastia dels Zhou de l'Oest (vora el 1100-771 aC), mostra una inscripció que indica que el marquès de Lu el va fabricar per contenir un alcohol particular per tal de venerar el seu pare. Objectes com aquest ens informen sobre com els xinesos de l'antiguitat intentaven comunicar-se amb els morts. Avui encara, els xinesos fan ofrenes per assegurar-se que els seus familiars tinguin prou menjar i beguda al més enllà.

> **“La cuina imperial portava el menjar a l'emperador allà on fos**

Quins són alguns exemples d'intercanvis culturals i moviments de població que han influït en la cuina xinesa al llarg dels segles?

Des del segle II aC fins al segle X dC, els intercanvis entre la Xina i l'Àsia central i occidental es van fer cada cop més freqüents. Es van introduir nous productes i pràctiques a través de les Rutes de la Seda. La seda, el te i les ceràmiques xineses eren molt buscats i s'exportaven



© Musée du Palais

◥ *Detall de Banquet nocturn al jardí de presseguers i pruneres de Ding Guanpeng (actiu 1726–1770), dinastia Qing (1644–1911), conservat al Museu del Palau de Pequín.*

vers l'Àsia central i occidental, i també fins a Europa.

Les aliments provenant d'Asie centralEls aliments de l'Àsia central van penetrar gradualment a les planes centrals de la Xina i van rebre noms amb el prefix hu, que significa estranger, per exemple hujiao (pebre negre) i hutao (nou). Aquests termes encara s'utilitzen avui dia. Gràcies als contactes i als intercanvis freqüents al llarg de les Rutes de la Seda, els costums culinaris dels nòmades van influir en les pràctiques alimentàries a la Xina. Per exemple, durant la dinastia Tang (618-907 dC) van aparèixer grans safates amb peus per contenir els pans aplanats que portaven els nòmades.

El patrimoni cultural immaterial de la Xina inclou pràctiques al voltant de la cultura tradicional del te i les celebracions del Festival de la Primavera. Què ens ensenyen els artefactes del passat sobre l'evolució d'aquestes pràctiques?

La transició de les pràctiques relacionades amb el te es reflecteix en els recipients del passat, des dels cullerots de l'edat de bronze fins als aiguamans de les èpoques posteriors. Lu Yu, autor del Clàssic del te del segle VIII, recomana preparar les fulles de te moltes en un recipient amb aigua bullent. S'utilitzava un cullerot per recollir l'aigua i distribuir el te. Però en una obra posterior titulada Les 16 vies del te, probablement escrita al voltant del segle X, s'indica que cal abocar l'aigua bullent sobre fulles de te moltes abans de batre la barreja. En aquella època, l'aiguamans, un recipient nou a la Xina, va aparèixer gràcies a les Rutes de la Seda.

Avui dia, durant el Festival de la Primavera, que marca l'inici de l'any nou que cau el primer dia del calendari xinès i dona lloc a nombroses pràctiques socials, les famílies xineses preparen dolços disposats en safates o caixes compartimentades. Fer pícnics en un lloc pintoresc és una tradició important en la cultura xinesa, i en el passat, aquestes caixes portàtils contenien no només dolços, sinó també plats salats, que sovint es menjaven durant els pícnics. Versions més grans, de diversos nivells i amb nanses, constituïen conjunts de pícnic. Els àpats que es menjaven en embarcacions d'esbarjo eren molt populars. Durant la dinastia Qing, aquestes embarcacions sovint anaven seguides d'un altre vaixell que transportava menjar i begudes, anomenat «cuina mòbil» o «banquet sobre l'aigua». Els plats també podien ser transportats en caixes per criats o restauradors fins a un moll on el vaixell podia atracar.

Des del segle XVI fins a principis del XX, la cort imperial utilitzava caixes compartimentades per servir diversos tipus de menjar, des dels raviolis fins als pastissos de lluna. Aquestes caixes contenien fruita seca durant la Festa de la Primavera, així com diversos ingredients que formaven rotlles de primavera. Els diversos dolços i aliments presentats en una caixa, organitzats per compartiments, donen al conjunt un aspecte visualment coherent, atractiu i abundant. Imagino que és per això que les caixes compartimentades i les safates, avui dia encara s'associen amb la Festa de la Primavera. ■

Emma Henderson

Periodista independent establerta a Londres

Quan la IA rastreja les nostres restes alimentàries

Per reduir el malbaratament, algunes col·lectivitats recorren a la intel·ligència artificial per analitzar els residus alimentaris que acaben a les escombraries. Les dades recol·lectades els permeten adaptar les seves comandes i els menús.

«Per a un xef, com jo, és important saber què acaba a les escombraries. Però no és possible fer un seguiment de tot, i molt menys mesurar les quantitats del que es llença», explica Vijay Nair, director adjunt de la restauració a la Universitat de Guelph a Ontario, Canadà, per a qui la lluita contra el malbaratament és un repte diari.

La preocupació de Vijay Nair és legítima, quan se sap que al Canadà es malbaraten 50 milions de tones d'aliments cada any. A escala mundial, s'estima que el 20% dels aliments produïts per al consum humà es perden o es malbaraten, cosa que correspon a mil milions d'àpats cada dia, segons l'informe de 2024 del Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient sobre l'índex de malbaratament alimentari.

El problema no es limita al que acaba a les escombraries. També inclou el que no arriba fins als plats perquè els productes s'han deteriorat o s'han perdut abans, per exemple durant el transport o per manca d'emmagatzematge refrigerat. Se'n diu pèrdues alimentàries. La pèrdua i el malbaratament no només afecten els preus dels aliments, sinó també l'energia utilitzada per cultivar, processar, distribuir i cuinar els aliments.

D'altra banda, una gran part d'aquests aliments malgastats acaba en abocadors, sense les condicions necessàries per a una correcta descomposició. Privat d'oxigen, la seva fermentació anaeròbica genera

© Winnow



Winnow, un programari d'IA britànic, analitza els residus alimentaris mitjançant una càmera instal·lada damunt d'una paperera.

metà, que, un cop alliberat a l'atmosfera, té un poder d'escalfament 80 vegades superior al del diòxid de carboni.

Mètodes rudimentaris

Fins ara, per controlar el malbaratament, Vijay Nair i el seu equip només disposaven de mètodes rudimentaris: bolígrafs, paper i fulls de càlcul... Però des del novembre, en una de les cuines de preparació de la universitat, fan servir Winnow, un programari d'IA desenvolupat per l'empresa britànica del mateix nom que analitza les dades per reduir el malbaratament alimentari a les cuines col·lectives.

Actualment més de 40 universitats de tot el món utilitzen aquesta eina, nascuda el 2013 de la simple idea que el menjar és massa valuós perquè el malgastem. Consisteix en un petit terminal equipat amb una càmera, instal·lat damunt d'un cubell de la brossa de cuina estàndard, sota el qual hi ha una balança connectada.

> **A escala mundial, s'estima que el 20% dels aliments es perden o es malbaraten**

La IA permet proporcionar informació anticipada als responsables de cuina perquè puguin adaptar les seves comandes i menús. «Això és crucial si tenim en compte que gairebé el 70% del valor del menjar malgastat ho és habitualment abans d'arribar al plat», explica David Jackson, director de màrqueting i relacions públiques a Winnow, l'objectiu del qual és reduir a la meitat els residus alimentaris en un termini de 12 a 24 mesos.

Identificar les fonts de malbaratament

«Gràcies a una tecnologia de visió per ordinador idèntica a la que es troba als cotxes sense conductor», explica David Jackson, la IA és capaç d'identificar i analitzar més de 1.000 aliments diferents. Ara bé, com que el model d'intel·ligència artificial ha d'alimentar-se de fotografies d'aliments dins de cubells de la brossa per entrenar-se i que aquestes són rares a Internet, l'empresa va haver de generar-les ella mateixa per aconseguir el seu objectiu.

Els aliments col·locats en un cubell de la brossa connectat es fotografien per identificar-los i després es pesen. El sistema els atribueix un valor monetari, cosa que permet als xefs identificar les fonts de malbaratament més importants.

Així és com les dades recollides van mostrar a Vijay Nair que els residus d'algunes verdures, com ara les tiges de bròquil, es llencen en grans quantitats: no menys de 14 quilos d'aquestes tiges acabaven a les escombraries cada dos dies. Aquesta constatació va animar el seu equip a buscar maneres de reutilitzar-les i ara les tiges es ratllen i es transformen en hamburgueses de verdures fregides.

Fermentació planificada

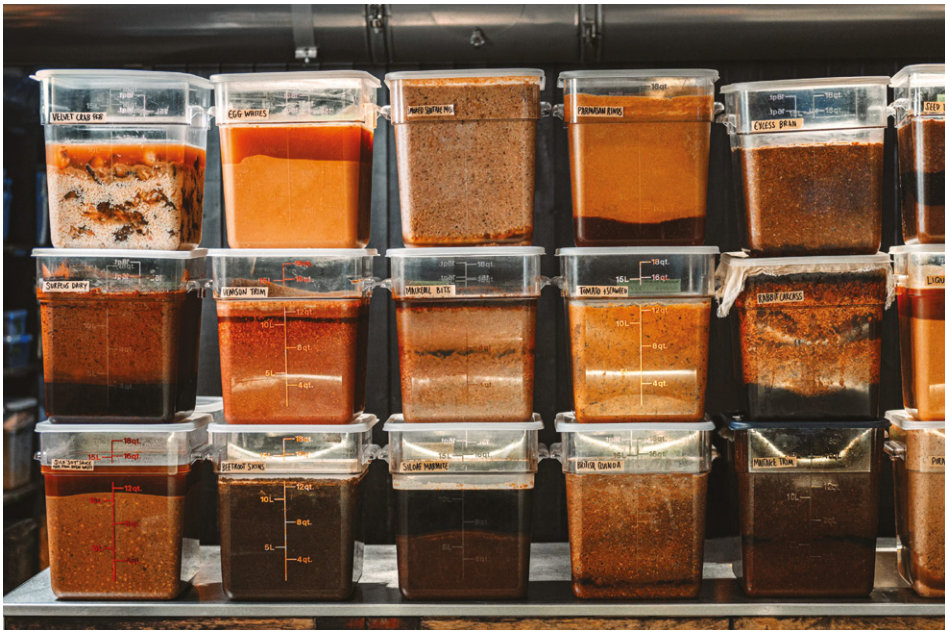
Les col·lectivitats no són les úniques que busquen reduir la quantitat de residus alimentaris que generen. Alguns establiments també utilitzen la IA, per exemple per controlar millor els processos de fermentació de les restes. Aquest és el cas de Silo, un restaurant situat a l'est de Londres, que, des dels seus inicis, reivindica una política de «residus zero». «L'ús d'una eina com aquesta ens permet analitzar i planificar les fermentacions de manera més eficaç a llarg termini. Així, podem reduir els residus en optimitzar la manera com reutilitzem els ingredients», explica Ryan Walker, responsable de la fermentació a Silo.

Juntament amb el propietari de Silo, Dough McMaster, van descobrir que el seu programa de fermentació casolà, desenvolupat amb l'ajuda del model d'IA ChatGPT, era tan eficaç – va permetre reduir els aliments compostats a menys de l'1%, en comparació amb el 10 a 15% anteriorment – que van obrir una «fàbrica de fermentació» en un petit edifici a prop del restaurant. «Allà convertim els residus alimentaris en productes de gran valor», explica Ryan Walker. Així, les restes de carn i les clares d'ou es transformen en koji (un ferment tradicional japonès) que s'utilitza en la fermentació per preparar gàrums (salsa de peix fermentada) i miso, una pasta fermentada feta amb llavors de soja.

Aprofitant el seu èxit, tenen la intenció d'ampliar aquest dispositiu per reutilitzar de manera similar els residus alimentaris de les empreses veïnes, com ara els pòsits de cafè dels bars, els residus de malta de les cerveseries i els productes de fleca no venuts.

Si s'implementés a major escala en el sector de l'hostaleria i la restauració, aquesta solució pionera podria tenir un impacte important en el volum de residus alimentaris. Per a Ryan Walker, aquesta tecnologia té un futur brillant al davant. «De moment», assegura, «només estem descobrint el seu potencial». ■

© Silo



Gràcies al programa de fermentació de les restes dissenyat amb l'ajuda de la IA, el restaurant londinenc Silo ha aconseguit eliminar gairebé completament els seus residus.

Sophie Douce
Periodista a Dakar

A Dakar, la cuina de carrer puja de nivell

Els habitants de la capital senegalesa no han esperat el boom de la *street food* per aficionar-se a les *tangana*, aquestes cantines informals que proposen a qualsevol hora del dia refrigeris i plats tan saborosos com econòmics.



© Sophie Douce

A Dakar, les parades de carrer proposen una cuina ràpida i assequible.

Sota una tenda engiponada amb xapa i lones plena de pols, Omar Diop s'afanya darrere la seva planxa fumejant. Talla una *baguette* per la meitat, fa una truita, escalfa unes patates i hi afegeix bitxo. Tot en un minut de rellotge. S'acosten les dotze i la cua s'allarga. Al cor del barri històric de Dakar, tothom coneix «Omzo», el seu sobrenom, el rei dels entrepans. «Pa amb truita» de *niébé* (pèsol d'ull negra), pèsols o fetge: Omar Diop compon les seves receptes casolanes segons la seva inspiració.

«És el millor! És net, consistent i barat», resumeix Bassirou Thioune, un estudiant de 24 anys que no es perd mai el seu «cafè touba» matutí, la beguda senegalesa barrejada amb pebre de Guinea, ni el seu entrepà de la «pausa de les 11» abans de tornar a classe just al costat.

Davant de la seva parada s'apinyen tant professors com estudiants, treballadors o executius. «Totes les classes socials mengen aquí, estem en família», deixa anar Paul Gomis. Aquest empleat d'una companyia d'assegurances treballa al barri i no té temps de tornar a dinar a casa als afores, a 25 quilòmetres de distància.



La cultura del *jay taabal*

Si bé, des de fa uns anys, el menjar de carrer està gaudint d'una popularitat mundial, la cultura del *jay taabal* (servei a taula en wòlof) està profundament arrelada al Senegal, on molts habitants viuen d'aquest sector informal. A Dakar, ja fa temps que la *street food* marca el ritme de la vida quotidiana dels gairebé quatre milions d'habitants de l'àrea metropolitana, és a dir una quarta part de la població.

És cert que en aquest país, on el salari mitjà mensual és d'uns 120.000 francs CFA (180 euros), les parades de carrer ofereixen un menjar ràpid, abundant i econòmic. Segons un estudi publicat el 2021 pel Laboratori de Recerca sobre Transformacions Econòmiques i Socials, que forma part de la Universitat Cheik Anta Diop de Dakar, el 50% dels àpats dels residents de Dakar es mengen fora de casa.

Durant les últimes dècades, aquest fenomen ha anat creixent amb l'evolució dels estils de vida i la implantació de la jornada laboral contínua a les oficines. «Tradicionalment, els senegalesos mengen tots els àpats en família i del mateix plat, però aquest costum tendeix a esmicolar-se amb el trasllat cap a les ciutats, a apartaments més petits i amb la individualització dels hàbits alimentaris», explica Moustapha Sèye, socioantropòleg i investigador a l'Institut Fonamental de l'Àfrica Negra de Dakar.

Bunyols i broquetes flamejades

Bunyols dolços, accras, fatayas de carn o cacauets torrats: n'hi ha per a tots els gustos en aquestes cantines, i a qualsevol hora del dia. A l'hora del berenar, les olles de les venedores bullen a cada cantonada o davant de les escoles. Al vespre, els toca a les «*dibiteries*» haussa flamejar les seves broquetes de carn arrebossades amb pols de cacauet i bitxo, una especialitat nigeriana. La *street food* de Dakar, que ofereix xauarmes importats per la comunitat libanesa, pastissos capverdians i rotllets de primavera fregits, és rica i diversa.

Durant les últimes dècades, la capital també ha vist florir els restaurants de menjar ràpid, adoptats per un nombre creixent de joves, en detriment de l'arròs i el mill tradicionals. Però les «tangana», cantines de carrer, resisteixen. A pocs passos del mercat Kermel, un mercat cobert rodó de ferro forjat que data de l'època colonial, desenes de clients mengen apinyats en bancs.

> **“La street food de Dakar és rica i diversa**

Des del 1986, les dones de la família Ndiaye es transmeten les seves receptes de generació en generació. Al menú, com cada dijous: «*soupou kandja*», un guisat d'ocra, i *thiéboudiène* (o *ceebu jën*), un plat fet a base d'arròs, peix i verdures, que està inscrit a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO des del 2021. «La meva mare em va ensenyar a preparar-ho quan tenia deu anys», deixa anar una de les cuineres. Al costat, els seus fills porten dos bols grans d'arròs, i la seva àvia de 65 anys s'encarrega de l'*ataya*, un te de menta senegalès.

«Vam créixer menjant aquests plats cada dia, són millors que les hamburgueses. Hi ha verdures i peix fresc, i sobretot, es prepara amb amor», assegura el comptable Sami Diouf, devorant el seu plat de 1.200 francs CFA (1,70 euros). Des de fa gairebé trenta anys, el xef Tamsir Ndir lluita per protegir i promoure el patrimoni culinari senegalès. El 2019, aquest defensor dels productes locals va fundar el festival Senegal Street Food. El seu objectiu: «Restaurar la fama del menjar de carrer i d'aquests treballadors oblidats que alimenten milions de senegalesos cada dia». ■

Daniel Newman

Professor titular de la càtedra d'Estudis Àrabs a la Universitat de Durham (Regne Unit), especialista de la història culinària àrab medieval. Entre els seus llibres destaquen The Sultan's Feast, A Fifteenth- Century Egyptian Cookbook *(2020) i* The Exile's Cookbook: Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa *(2023).*

Mil i un ingredients: el ric llegat de la cuina àrab medieval

Situat al centre d'una àmplia xarxa de civilitzacions, el món arabomusulmà medieval va llegar un conjunt de receptes i tècniques de cocció que encara tenen una influència que es fa sentir en les tradicions culinàries del món.

Del segle IX al XV, o sigui durant més de sis segles, la tradició culinària àrab va ser la més rica i diversa del món, com ho demostren els llibres de cuina medievals, que contenen prop de 4.500 receptes originàries de tot el món islàmic des d'Espanya, aleshores sota domini musulmà (al-Àndalus en àrab), fins al nord d'Àfrica, Egipte, Síria i l'Iraq.

Veritablement, aquesta abundant literatura culinària és remarcable perquè, pel que fa a les èpoques anteriors, només tenim un recull romà del segle IV i un grapat de receptes mesopotàmiques. Tot i que tenim proves de l'existència d'altres cultures gastronòmiques, per exemple a l'antiga Grècia, no ha sobreviscut cap recull de receptes.

La mobilitat dels ingredients al món àrab medieval va ser el resultat de l'expansió de l'Islam i del desenvolupament concomitant de rutes comercials que unien el Mediterrani, l'oceà Índic i la Ruta de la Seda. Fent d'intermediaris, els comerciants àrabs van portar espècies i fruites exòtiques de l'Àsia oriental i les van introduir a l'Orient Mitjà, l'Àfrica del nord i Europa. Dins del mateix imperi musulmà, Pèrsia va portar les magranes, l'arròs i les roses, l'Àfrica del nord el safrà i l'oli d'oliva, Samarcanda els melons, i Síria els festucs, els porros i els codonys. La canyella, la càssia, la nou moscada i el clavell d'espècia van arribar des de l'Índia, el sàndal i la càmfora del Vietnam, el mesc i la seda de la Xina.

Del *sikbaj* al *ceviche*

Després de la caiguda de l'Imperi sassànida (l'última dinastia imperial persa) al segle VII, els conqueridors arabomusulmans van adoptar certes pràctiques en ús a la cort persa, com ara una cuina refinada, tant pel que fa als ingredients com als plats, especialment els guisats agredolços. Un dels plats més populars a partir del segle VIII va ser el *sikbaj*, un terme persa que significa «guisat amb vinagre». Aquest plat ja no forma part del repertori culinari àrab modern, però va sobreviure en l'escabetx de la península ibèrica i va viatjar a l'Amèrica Llatina a partir del segle XVI a través de l'imperi colonial espanyol, on va reaparèixer en forma de *ceviche*. Pel que fa a la cuina abbàssida primerenca (segle IX), va transmetre un altre plat originari de Pèrsia, el *lakhsha*, que bé podria ser la recepta de fideus més antiga, ja que consisteix a coure pasta en un brou.

Entre els segles XI i XIV, les migracions túrquiques i mongoles van introduir diversos plats a base de massa i iogurt a les cuines àrabs de la regió. Entre els exemples d'absorció i reinterpretació de les influències mundials, podem esmentar el *kumaj*, un pa aplanat i gruixut, i el *jajaq*, un plat basat amb iogurt d'herbes, avantpassat del *tzatziki* grec i del *cacık* turc actuals. El cuscús, una especialitat berber, es va estendre des de l'Occident musulmà fins al Pròxim Orient ja al segle XIII. Clarament, la seva popularitat va continuar creixent al llarg dels segles, ja que un viatger otomà del segle XVII en parla com d'un plat egipci comú.

Viver de receptes

Algunes influències són molt més antigues, com és el cas del *murri*, el condiment fermentat més utilitzat en les receptes àrabs medievals. Preparat a partir de cereals, o més rarament de peix, és un descendent del *garum*, la salsa de peix fermentada de la cuina grecoromana. El seu gust i ús fan pensar a la nostra salsa de soja moderna.

La literatura subratlla la notable estabilitat, a tot el món arabomusulmà, d'un viver de receptes, algunes de les quals encara són apreciades avui a molts països de parla àrab, com el *shish barak* (un plat de raviolis de carn en una sopa de iogurt), el *mulukhiyya* (un guisat de jute d'Aràbia), les *samosses* i les *qatayif* (creps farcides dolces).

Els textos revelen influències creuades, ja que els mateixos plats es



© Font: gallica.bnf.fr / BnF

Detall d'una pintura que representa un àpat sota la dinastia abbàssida (750-1258) treta del Maqamat al-Hariri, *un llibre del segle XI. Realitzada pel pintor i cal·lígraf de Bagdad al-Wasiti, que va copiar l'obra entre 1236 i 1237.*

"El cuscús, una especialitat berber, es va estendre des de l'Occident musulmà fins al Pròxim Orient ja al segle XIII

troben en moltes tradicions, tot incorporant adaptacions regionals. Les preferències locals i la disponibilitat d'ingredients expliquen, doncs, per què les fonts andaluses són les úniques que inclouen receptes de conill, un animal originari de la península ibèrica, i menys receptes amb arròs, que només es cultivava a la regió de València. Per descomptat, l'aparició de cuines regionals també va conduir a la creació de plats nous, com la *mujabbana* andalusa, un bunyol de formatge fregit.

Un gust pel dolç i salat

Molt aviat, els ingredients, receptes i tècniques culinàries àrabs es van estendre a Europa des de tres fonts principals: l'Espanya musulmana, Sicília (sota el domini musulmà des de principis del segle IX fins a mitjan segle XI) i les Croades. Ingredients com el sucre, l'arròs, les ametlles, la canyella, el safrà, el gingebre, els clavells d'espècia, les llimones i les taronges amargues van ser introduïts pels àrabs.

La seva predilecció pels plats dolços i salats i el seu ús generós de les espècies van ser copiats per les cuines europees fins al punt de convertir-se en una de les característiques essencials del que es va anomenar «el gust medieval», que després, al segle XVI, s'exportarà a l'altra punta del món, a l'Índia mogol. El *menjablanc*, aquest arròs i llet amb carn tan preuat a l'Europa medieval, no era, en realitat, res més que la muhallabiyya dels àrabs. Avui, el **menjablanc** de la cuina britànica i la *muhallabiyya* ja no contenen carn, però a Turquia es pot degustar el descendent més proper de l'original medieval, un púding anomenat *tavukgögsü*.

Com era d'esperar, la tradició gastronòmica andalusa ha deixat una empremta duradora en la cuina i la terminologia culinària espanyoles. Les mandonguilles, boles de picolat o *albóndigas*, prenen el seu nom de l'àrab *al-bunduqa* («avellana»), una referència a la seva forma original. Amb l'expansió de l'imperi espanyol, molts plats àrabs també van viatjar al Nou Món, on es van transformar encara més: és així com a Mèxic, les *albóndigas* es van convertir en una sopa de mandonguilles.

La metamorfosi del *murri*

Fins i tot el tan típic peix fregit britànic dels *fish and chips* té el seu origen en una recepta andalusa molt similar del segle XIII: un peix arrebossat amb farina, pa ratllat i espècies abans de fregir-lo. Fins i tot se servia amb una salsa de vinagre, a la qual s'hi afegia oli d'oliva i *murri*. Uns tres segles més tard, aquest mètode de fregir peix va ser portat a Anglaterra per immigrants jueus sefardites que venien de la península ibèrica.

Aquests són només alguns exemples entre molts que il·lustren el paper essencial que va tenir el món àrab medieval en la formació de la gastronomia. Mitjançant el comerç, les conquestes i els intercanvis culturals, la cuina àrab va influir en les tradicions culinàries mediterrànies, europees i del sud d'Àsia. El seu ús emblemàtic de les espècies, el sucre i les ametlles continua sent una part integral de la cuina mundial actual.

ALBA REGUANT CLOSA

Dietista-Nutricionista, especialista en alimentació sostenible

468km2

Quatre-cents seixanta-vuit kilòmetres quadrats. De boscos, pastures, rius, llacs, cims, valls, carreteres i edificis, molts edificis. Andorra ha anat creixent a marxes forçades, amb augments de població però també d'especulacions i d'inversions immobiliàries que han reconvertit molts dels nostres terrenys agrícoles en terres de cultiu immobiliari. Ningú s'ha plantejat, però, com alimentem la població ja existent, ni el seu increment exponencial, ni els més de 10 milions de turistes l'any que ens visiten. Globalment, el pagès està cansat, maltractat per condicions laborals precàries, subvencions inexistents, irrisòries, o per cultius sense cap sentit en el territori, imposades per polítiques i lobbies multinacionals globals. Cal cuidar el pagès i la terra que cultiva. Cal respecte per l'ofici que ens alimenta, per un saber fer que és un patrimoni immaterial que s'escola terra avall igual que els nutrients de la terra sotmesa a agricultures intensives poc respectuoses amb el medi. I sobretot, cal respecte per la terra que ens permet continuar alimentant-nos. De fet, el debilitat sector agrícola d'Andorra produeix cultius que majoritàriament són fum. El tabac produït al país es crema, fins i tot abans de ser consumit –una manera molt eficient de malgastar els limitats recursos naturals– o es fuma, i crema, en perjudici de la salut humana. El tabac no alimenta, mata. I no el puc posar en un plat a taula. El plat a taula ha de ser com ja fa temps que els experts recomanen, d'aliments cultivats de forma el més sostenible possible. És a dir, aliments locals, de temporada, i principalment a base d'aliments d'origen vegetal. De fet, en els països privilegiats i desenvolupats -com és el cas d'Andorra- hi ha un consum excessiu de productes d'origen animal amb efectes negatius per a la salut de les persones i del medi ambient. Cal augmentar el consum de productes proteics d'origen vegetal i, lògicament, la seva producció. A Andorra fa temps que es promociona la ramaderia, la carn com a producte de país, però, seguint les recomanacions globals, cal també donar un impuls a l'agricultura, aquella que no és fum i que tots els andorrans poden posar en un plat a taula. Cal sentit comú i segurament molta més coherència. Aquell sentit comú que sembla que s'ha perdut en el complex sistema alimentari actual. Els aliments passen de mans en mans, viatgen, se subhasten i acaben al nostre plat o a les escombraries (el malbaratament alimentari representa una tercera part de tota la producció global). Sentit comú per entendre que els tomàquets, les albergínies i les maduixes al mes de febrer no formen part de la nostra taula, però sí la col, la patata i els llegums. Sentit comú. Sentit comú per entendre que els quatre-cents seixanta-vuit quilòmetres quadrats són limitats, i que per viure un plat just a taula el necessitem. ■

Cal cuidar el pagès i la terra que cultiva. Cal respecte per l'ofici que ens alimenta, per un saber fer que és patrimoni immaterial

El tabac no alimenta, mata. I no el puc posar en un plat a taula



Viktoriia Hnatiuk / Getty Images

Les idees i opinions expressades en aquest suplement són les dels autors

MIQUEL SEGURA

Membre de la Comissió Nacional Andorrana per a la UNESCO i President de l'Associació d'Igualada per a la UNESCO

La ruta de la Pau



Igualada, punt de trobada per la Pau el 14, 15 i 16 de novembre.

En un món on els conflictes i la fragilitat de les minories posen a prova constantment la convivència, la pau emergeix no com una absència de guerra, sinó com el fonament actiu de qualsevol societat lliure i justa. La pau no és una tasca que es pugui delegar, sinó que es construeix amb accions, amb diàleg, amb empatia i amb la força de la no-violència.

La ciutat d'Igualada, amb aquesta profunda convicció, s'uneix amb entusiasme a la iniciativa de "La Ruta de la Pau", un projecte presentat a la UNESCO liderat pel Principat d'Andorra. Aquesta ruta esdevé un camí cap a un futur més esperançador, ja que promou el desenvolupament inclusiu, la defensa dels Drets Humans i la comprensió intercultural per combatre la discriminació i el racisme. En aquest sentit, les jornades no només són un esdeveniment, sinó una plataforma de formació i inspiració adreçada especialment a la propera generació, a la qual hem de passar el relleu en la construcció d'un món millor.

Les idees i opinions expressades en aquest suplement són les dels autors

La ruta de la Pau

Diàleg i Acció per la Tolerància i la Comprensió Intercultural

1a sessió DIVENDRES 14/11 tarda

- 16 a 16:30 h. **Presentació Jornades**
- 16:30 a 18 h. **Primera Ponència: Elena Sabroso.**
- Coffe Break 15'
- 18:15 a 19:45 h. **Segona Ponència: Jordi Armadans.**

2a i 3a sessió DISSABTE 15/11

- 09:15 a 10:45 h. **Tercera Ponència: Karlos Castilla**
- Coffe Break 15'
- 11 a 12:30 h. **Quarta Ponència: Pamela Urrutia.**
- 13 a 14 h. **Presentació del film: MARE NOSTRUM (Ateneu Cinema).**
- 15:45 a 17:15 h. **Cinquena Ponència: Chema Sarri.**
- Coffe Break 15'
- 17,30 a 19 h. **Sisena Ponència: Nuria Masdeu.**

CLAUSURA DISSABTE 15/11 vespre

- 20 a 21 h. **"Col·loqui, sopar solidari i networking obert, amb Òscar Camps, fundador de OPEN ARMS.**

DIUMENGE 16/11

- **Plantada Arbre de la Pau, després d'esmorzar, en el Bosc Rotary.**



Les idees i opinions expressades en aquest suplement són les dels autors



Els joves, els veritables arquitectes del demà

El cor d'aquestes jornades són els joves, els veritables protagonistes i l'esperança d'un món més just i solidari. La seva participació activa no és només un element del programa, sinó la raó de ser del projecte. Són ells els qui han d'heretar un món en transformació i, per tant, han de ser els protagonistes de la seva pròpia història i del futur comú. El seu potencial il·limitat per teixir xarxes de comprensió, trencar barreres i modelar el teixit social i cultural de les seves comunitats és l'ingredient més valuós per a un canvi real. La trobada a Igualada reuneix joves de la Xarxa Civil de la UNESCO i dels Clubs Rotary, a més de professionals de la mediació i personalitats reconegudes que, amb els seus testimonis inspiradors, esperen que les seves paraules deixin una empremta profunda i duradora en la consciència dels assistents. L'objectiu és oferir-los eines pràctiques i coneixement profund per convertir la pau d'un ideal abstracte en una realitat tangible a les seves vides i comunitats.

L'aliança de Rotary i la UNESCO al servei de la joventut i la pau

La missió de Rotary International i la UNESCO està profundament arrelada en la pau i la prevenció de conflictes, i la seva aliança representa una inversió directa en el futur, que són els joves. Aquest esforç conjunt, ple de sinergies, és una crida a unir forces i a construir junts un camí de pau.

A través d'iniciatives com els Centres de Rotary pro Pau, que capaciten líders i professionals en la resolució de conflictes, ambdues organitzacions demostren que la seva visió de la pau no és una utopia, sinó un objectiu assolible mitjançant l'educació i el servei.

Aquests centres han capacitat més de 1.500 becaris de 115 països des del 2002, els quals treballen en organitzacions no governamentals, governs i organismes internacionals, aplicant els seus coneixements per fomentar la pau a les seves comunitats. A través de la formació i la capacitació de les noves generacions, transformen comunitats i col·laboren en projectes com "La Ruta de la Pau" per fomentar la pau com a pilar d'un futur millor.

La UNESCO i la Cultura de la Pau

La UNESCO està fonamentalment compromesa amb la construcció de la pau en la ment de les persones. La seva missió, profundament arrelada en la pau i la prevenció de conflictes, es basa en la convicció que la pau duradora no s'aconsegueix únicament a través d'acords polítics, sinó a través del foment d'una Cultura de la Pau. Aquesta cultura s'entén com un conjunt de valors, actituds i comportaments que promouen la no-violència, el respecte dels drets humans, la igualtat entre homes i dones, l'entesa, la tolerància i la solidaritat. L'organització duu a terme aquesta tasca mitjançant iniciatives concretes, formació i educació, abordant les causes subjacents dels conflictes i promovent el diàleg intercultural per combatre la discriminació i el racisme. A través del seu treball, la UNESCO busca transformar comunitats i establir les bases per a un futur en què la pau sigui un pilar fonamental.

Programa de les Jornades

L'esdeveniment es desenvoluparà durant tres dies a Igualada. El programa inclou una sèrie de ponències i activitats i finalitza el Diumenge, 16 de novembre amb la plantada de l'Arbre de la Pau al Bosc Rotary. Aquest acte simbolitza l'esperança i el compromís amb la convivència pacífica. ■





Fotografies:
Fondation Saul Leiter

Text:
Agnès Bardon,
UNESCO

La vila al davant

Saul Leiter (1923-2013) mai no va voler conquerir el món. De fet, va passar la major part de la seva vida al mateix apartament de l'East Village, a Nova York. Li agradava quedar-se a casa, pintar i beure cafè. Però ell, que deia que odiava la gent ambiciosa, llega una obra que el converteix en una de les figures més importants de la fotografia americana.

Cavaller solitari, Saul Leiter no es deixava encasellar en una categoria, no seguia les vies ja fressades per d'altres. Arribat a l'art per la pintura, una pràctica que continuaria durant tota la vida, finalment es distingeix com a fotògraf de moda, especialment per a les revistes americanes Esquire i Harper's Bazaar. Mentre el blanc i negre impera a les redaccions i museus, esdevé un dels pioners del color, aleshores considerat vulgar i reservat a la publicitat.

Les instantànies que fa al seu barri i durant viatges ocasionals, com ara a París, no obeeixen a l'estètica clàssica de la fotografia de carrer. En això també quelcom s'escapa. Els seus enquadraments atrevits ofereixen composicions desconcertants d'escenes ordinàries. Els aparadors, un estany a Central Park esdevenen pretextos per a un joc de miralls que deixa endevinar un fora de camp intrigant. En el seu objectiu, les cares s'esmunyen, amagades per una ombra, entelades o copsades de tan lluny que mai no deixen oblidar l'essencial: la ciutat que batega a l'entorn.

Saul Leiter no volia conquerir el món. Tot i això, se'l celebra avui com un mestre del color, exposat a les més grans institucions i reivindicat com una influència de primer pla per molts fotògrafs i cineastes. Una posteritat que, probablement, li hauria fet venir ganes de tornar-se'n a casa, pintar i beure cafè. ■



Cobricel, *1958.*



Hanging Butterflies *(Suspenent papallones), anys seixanta.*



Un estany a Central Park.



Taxi, *1957*.



Reflex, *1958.*



Cortina vermella, *1956.*



París, *1959.*


Parade
TUNE
EST
UBLIC TE



Al telèfon, *1957*.



Una faldilla blava, *als anys cinquanta.*



Nadal, *als anys cinquanta.*



© Boris Séméniako per al *Courrier de la UNESCO*

Michael Pardo

Investigador postdoctoral, Centre K. Lisa Yang per a la bioacústica de conservació, Laboratori d'ornitologia de Cornell, Estats Units.

El llenguatge dels animals, us diu res?

Nombroses investigacions ho atesten: els animals comuniquen entre ells. Però, és llur comunicació prou sofisticada per ser qualificada de llenguatge? I si és així, podrem desxifrar-lo algun dia? La intel·ligència artificial (IA) podria algun dia permetre analitzar llurs crits. Les recerques de camp, combinats amb els mètodes d'aprenentatge automàtic, ja han establert que els elefants es criden pel nom i que les balenes poden tenir converses complexes.

Els anys 2023 i 2024, vaig dedicar més de 14 mesos a recórrer la sabana kenyana en un Toyota Landcruiser, trontollós, agafat a un micròfon amb protector de pell. Volia recollir dades per comprovar la meva hipòtesi, és a dir que els elefants s'anomenen entre ells. Per sort, els elefants estan acostumats als investigadors i em van deixar apropar prou per realitzar gravacions dels seus crits greus i retronants.

No hi ha res com el plaer d'observar de prop aquests animals en llibertat, però el plaer es va decuplicar quan em vaig adonar, en analitzar les gravacions, que els crits adreçats a diferents individus eren acústicament distints. Quan els vaig fer escoltar als elefants, van reaccionar més a les crides adreçades inicialment a ells, confortant la hipòtesi meva que contenien un element assimilable a un nom.

Aquest estudi, publicat conjuntament amb altres investigadors, ha rebut una àmplia atenció mediàtica. Aquest interès sens dubte rau en el carisma inherent dels elefants. També s'explica pel context: cada cop més treballs de recerca exploren com es comuniquen els animals no humans. Durant les darreres dècades, els científics han mirat d'ensenyar el llenguatge humà a micos i lloros, amb mig èxit. Però recentment, alguns han suggerit que podríem utilitzar la intel·ligència artificial per, algun dia, parlar amb els animals en llur llengua pròpia. Sempre que, és clar, els animals en posseeixin una.

> **“La mésange de Chine combine des cris en phrases dans un ordre précis**

Comunicació i llenguatge

Si bé els animals comuniquen mitjançant senyals molt diversos, no necessàriament estan dotats de llenguatge. La comunicació es refereix a qualsevol comportament destinat a transmetre informacions d'un individu a un altre. Aquesta comunicació pot ser involuntària –els colors d'advertència d'una granota verinosa són una forma de comunicació encara que la granota no els triï produir–. Quant al llenguatge, és un sistema de comunicació que permet expressar de manera intencionada tota mena de nocions, incloses idees abstractes.

Es caracteritza per paraules amb un significat específic, un aprenentatge, la intenció d'informar els altres, la possibilitat de comunicar sobre coses distants en el temps o l'espai, així com una combinació de sons en paraules i paraules en frases segons regles establertes. Durant molt de temps s'ha pensat que aquestes característiques eren pròpies →

dels humans. Però cadascuna d'elles s'ha observat, almenys fins a cert punt, entre animals.

Molts mamífers i aus produeixen de manera innata crits d'alarma que els oients perceben com a alertes davant de certs depredadors. Però equivalents dels noms personals també s'han observat en dofins, lloros i titís, així com entre elefants. I això són elements adquirits.

Dansa de les abelles

Alguns primats adapten la seva comunicació en funció dels coneixements del destinatari, el que demostra que comuniquen conscientment. Les abelles realitzen una «dansa» per comunicar la distància, la direcció i la qualitat dels recursos als membres de la colònia. És un exemple rar d'un animal que comunica sobre alguna cosa que no s'inscriu dins del temps i l'espai presents. Els crits d'alguns ocells i micos obeeixen a regles gramaticals simples. Per exemple, la mallerenga del Japó combina crits en frases en un ordre específic, i uns micos, els cercopitecs de Campbell, afegeixen un sufix als crits d'alarma per fer-los menys urgents i precisos.

La combinació de tots aquests elements no s'ha observat mai en una espècie no humana, el que ha portat la majoria dels científics a concloure que el llenguatge és realment una especificitat humana. Però, si hem fallat a l'hora de descobrir el llenguatge en animals no humans, és perquè no existeix, o perquè no s'han utilitzat les bones eines?

> **“La IA podria contribuir a grans avenços en la descodificació de la comunicació animal**

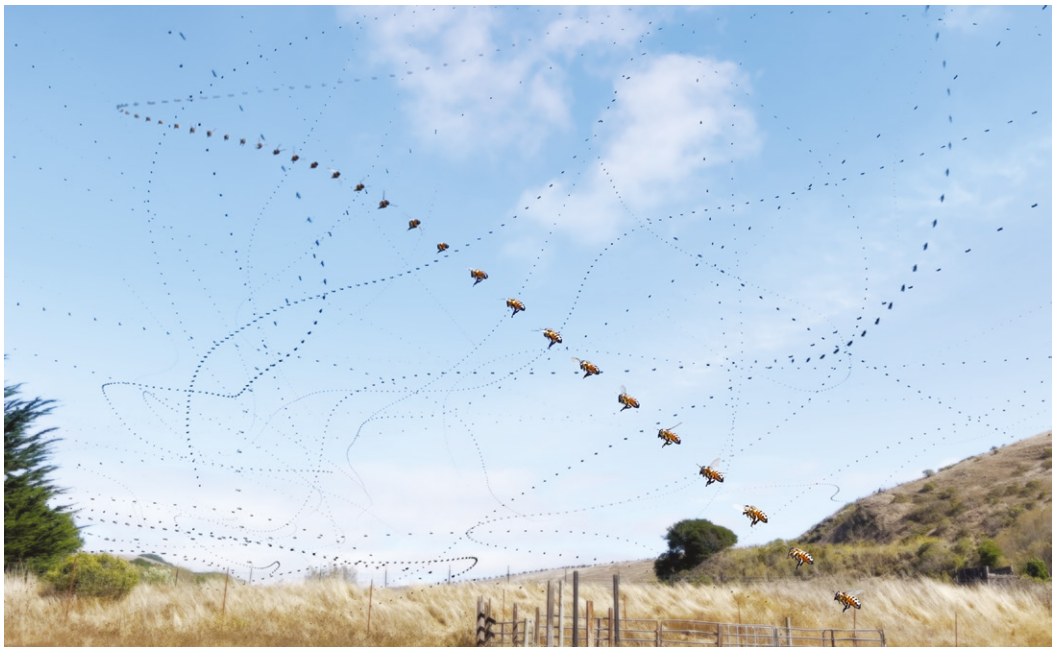
Tradicionalment, els investigadors intenten desxifrar els senyals associant-los amb el context immediat en què es produeixen, però una de les característiques del llenguatge és que sovint es fa servir per comunicar sobre temes que no tenen res a veure amb el context del parlant. De fet, si un científic extraterrestre mirés de caracteritzar el repertori vocal humà utilitzant les mateixes eines analítiques, podria concloure raonablement que tota la parla és un tipus de crit únic, ja que la majoria de les paraules es poden produir en gairebé qualsevol context!

Alfabet dels ratpenats

En el meu estudi sobre els elefants, vaig utilitzar un model d'algorisme d'aprenentatge automàtic simple, però la intel·ligència artificial moderna podria revolucionar la nostra capacitat per estudiar la comunicació animal. Si bé els models d'IA no substitueixen les observacions i experiments de camp, poden processar conjunts de dades molt més grans que el que pot fer un analista humà sol.

La IA ja ens ha ajudat a comprendre l'estructura dels senyals emesos pels animals, per exemple identificant un potencial «alfabet» dels sons que componen els crits dels ratpenats frugívors, i molt més. El repte següent consisteix a desxifrar aquests senyals i comprovar si hi ha proves de l'existència d'un significat abstracte. Els models d'IA per al llenguatge humà poden deduir automàticament regles gramaticals i fins i tot traduir d'un idioma a l'altre sense recórrer a un «diccionari bilingüe». Si pogués-sim recollir prou dades per entrenar-los, models similars podrien contribuir a grans avenços en la descodificació de la comunicació animal. Gràcies a les noves tecnologies de gravació i als algorismes d'IA que permeten tractar

© Doris Mitsch



◥ Lockdown Bees (Sonoma Fields), 2022, *és una obra de l'artista americana Doris Mitsch, realitzada al nord-est de San Francisco. Consta d'uns centenars d'instantànies capturades en intervals de pocs minuts, ajuntades per revelar les trajectòries de les abelles.*



© Fredrick Ochieng / Shutterstock

Comunicació d'elefants femelles mitjançant les trompes.

automàticament llargs fluxos d'àudio, conjunts de dades així es fan cada cop més accessibles.

Si algun animal no humà hagués de tenir el do de parla, apostaria per la balena o el dofí! El cervell d'algunes espècies rivalitza amb el nostre en matèria de complexitat, i encara sabem molt poc sobre la comunicació entre aquests animals. Els catxalots, que tenen el cervell més gros de totes les espècies de la Terra, es comuniquen amb clics organitzats en esquemes temporals, com el codi Morse, i intercanvien aquests esquemes de clics en un sentit i l'altre, de manera molt semblant a una conversa.

El Projecte CETI, un col·lectiu internacional d'investigadors que treballa sobre el llenguatge de les balenes, recorre a la intel·ligència artificial, robots de natació, drons i micròfons submarins per provar d'entendre el significat d'aquests clics. Han descobert que els catxalots produeixen molts més clics del que es pensava, cosa que deixa suposar que una gran quantitat d'informació pot codificar-se en aquests enunciats

Éssers sensibles

Demostrar que els animals estan dotats de llenguatge tindria conseqüències importants. El fet de poder sentir el punt de vista d'una altra espècie probablement modificaria radicalment la manera de relacionar-nos amb ella, per a millor. Ja hi ha un moviment creixent, liderat per diversos grups indígenes, que busca atorgar drets jurídics a les balenes, en part pel fet de reconèixer llur comunicació complexa.

Però estar dotat de llenguatge no hauria de ser una condició prèvia per obtenir drets. Al cap i a la fi, considerem, amb raó, que els infants amb trastorns de la comunicació verbal tenen la mateixa dignitat i els mateixos drets que altres éssers humans. Molts filòsofs afirmen que en matèria de tracte moral equitatiu, el llenguatge o fins i tot la intel·ligència són menys importants que la sensibilitat, és a dir, la capacitat d'experimentar sentiments de manera conscient.

En realitat, no cal parlar amb altres animals per saber si són sensibles. Ja existeixen proves irrefutables. Els peixos netejadors es poden reconèixer en un mirall, un signe d'autoconsciència que els infants humans triguen anys a desenvolupar. Les rates es neguen a prémer una palanca per obtenir menjar si s'adonen que en fer-ho una altra rata rep una descàrrega elèctrica. Les gallines són capaces de recordar les gallines que han comunicat de manera sincera o enganyosa en el passat. I la llista s'allarga.

Si volem que la nostra ètica s'alineï amb la realitat científica de les capacitats dels animals, hem de canviar radicalment el nostre comportament envers totes aquestes espècies, i no sols envers algunes carismàtiques com les balenes i els elefants. Això implicaria una transformació major de la nostra societat, particularment del nostre sistema alimentari.

EL NOSTRE CONVIDAT

Aktan Arym Kubat : «Visc enmig dels herois de les meves pel·lícules»



© Aisedora Alymkul

Entrevista realitzada per
Katerina Markelova

Eminència del cinema kirguís des de principis dels anys noranta, Aktan Arym Kubat va revelar-se a l'escena internacional amb *The Adopted Son* el 1998. Director, però també dissenyador de producció, guionista, productor i actor, ha rebut nombroses distincions internacionals. De caire molt realista, el seu cinema ofereix, film rere film, una visió del seu país i del món que l'envolta alhora íntima i universal

A 68 anys, sou autor de nou pel·lícules que ensenyen, cadascuna a la seva manera, la vida quotidiana del Kirguizstan, especialment al camp. Per què us atrauen aquests llocs en particular?

Penso que em ve principalment de la meva primera professió. Pintor de formació, només he esdevingut director de cine per un concurs de circumstàncies. M'agrada la veritat artística. El camp és una metàfora del meu país, que s'ha quedat al marge. Vaig fer una pel·lícula sobre això, The Bus Stop (2000), després de la caiguda de la Unió Soviètica. Recordo que en aquell moment només passaven uns quants cotxes, fins i tot a les carreteres principals. Però la gent es quedava dreta, esperant a la vora de la carretera. Vam esperar molt de temps, sense saber què vindria després. Cadascuna de les meves pel·lícules reflecteix l'època en què visc.

He fet sis grans films dividits en dues trilogies. La primera tracta de la infància, l'adolescència i la joventut. La segona és gairebé tota lligada a la meva vida actual. Tot i que de vegades m'anomenen el poeta de l'ordinari, són pel·lícules força dures.

Encara que les meves pel·lícules acabessin perdent llur valor artístic amb el temps, conservarien un interès antropològic perquè m'esforço per filmar històries autèntiques i persones reals en lloc d'actors. S'hi pot veure com viu la gent, com vesteix, quines relacions té, com és el seu dia a dia. Treballo a la frontera entre el documental i la ficció.

Els personatges de la trilogia formada per* The Light Thief *(2010),* Centaur *(2017) i* Esimde (This Is What I Remember, *2022) són homes innocents, càndids, però integres i desitjosos de justícia. Què voleu mostrar a través d'ells?

Nosaltres, els kirguís, som un poble bonhomiós, encara bastant protegit de la influència de la globalització. Dic de l'electricista Svet-ake a *The Light Thief* que és un Prometeu modern. De vegades em sembla que els homes com Svet-ake han desaparegut, però que encara se'n troben de tipus Centaure, un ex-projeccionista que treballa en obres de construcció. Procura canviar el país tornant a les tradicions i llegendes dels vells. Li he posat *Centaur* volent dir que encara queda una part d'animalitat dins nostre. Centaur ha deixat de ser el que era, un projeccionista. Molts cinemes han tancat. La pèrdua de memòria de Zarlyk a *Esimde* també és una metàfora. Sembla que hem perdut col·lectivament la memòria: pensem que som intel·ligents, però ens falta seny.

En realitat, m'esforço d'entendre'm a mi mateix a través del meu cinema. Miro de, a través d'un prisma personal, copsar el meu país. La interpretació visual del que em rodeja, barrejada amb el que sento emocionalment i la meva comprensió de les coses, em porta a explicar històries senzilles i boniques, però que actuen com a mirall de la societat kirguís.

Heu rebut diversos premis internacionals, com ara el Lleopard de Plata per* The Adopted Son *al Festival de Cinema de Locarno el 1998 i el Gran Premi del Jurat als Asia Pacific Screen Awards (APSA) el 2022 per* Esimde. *Han canviat alguna cosa aquestes distincions per a vós?

És un reconeixement que em porta noves oportunitats de finançament. No busco honors. Quan faig un film pot passar que guanyi un premi. Presentar una pel·lícula a un festival és una feina de debò. L'has de promocionar i, en el meu cas, representar el seu país. Per a un estat petit com el nostre, és una necessitat.

> **“Cadascuna de les meves pel·lícules reflecteix l'època en què visc**

De vegades m'acusen de no representar els millors aspectes de la meva societat. Filmo la vida rude del camp. Per →

què hauria de presentar una vida millor? No crec que aquest sigui el paper de l'artista. L'artista revela el que el destorba.

L'escriptor Txingiz Aitmàtov va tenir un paper important en l'advenient del «miracle del cinema kirguís» als anys seixanta, ja que moltes pel·lícules s'inspiraven en les seves obres. Us considereu hereu d'aquesta edat d'or?

La literatura sovint és una font d'inspiració per al cinema. Segurament, Aitmatov, com a fenomen significatiu de la nostra literatura, ha inspirat molts cineastes. El miracle kirguís s'associa en gran part al seu nom. Les seves obres van ser adaptades pels nostres mestres Tolomush Okeev, Bolot Shamchiev, Gennady Bazarov i una munió de directors russos i soviètics, com ara Larisa Shepitko, Andrei Mikhalkov-Konchalovsky i Irina Poplavskaya.

Potser soc més proper a Aitmatov que tots els que l'han portat a la pantalla, no tant per la seva producció literària com per la seva relació amb el món que l'envoltava. Molts dels seus relats evoquen el seu poble de Cheker, els seus protagonistes eren persones que coneixia. Com ell, visc enmig els meus herois.

Actueu en diverses de les vostres pel·lícules. El vostre fill, Mirlan Abdykalykov, que també és director, surt a la pantalla. Per què aquesta elecció?

Faig un cinema molt personal. Quan vaig començar a fer el meu primer film, naturalment vaig mirar cap a la infància. Era una crida inconscient a mi mateix. Trobem aquesta idea en Federico Fellini: si no pots parlar de tu mateix, com podries parlar dels altres? I quan parlo de mi mateix, l'únic home que se m'assembla és en Mirlan.

Va actuar a la primera trilogia, especialment a *The Adopted Son*. Però el fill adoptiu soc jo. El protagonista s'assabenta que ha estat adoptat però roman a la seva família. Es diu a casa nostra que no som fills dels que ens han engendrat, sinó dels que ens han criat. Passa el mateix amb *The chimp* (2001). Tot i que gran part de la població no té la fesomia de Suimenkul Chokmorov, s'espera que els homes kirguís s'assemblin al nostre famós actor. Si no m'assemblo a ell, aleshores no soc kirguís? *The Chimp* era una forma de reacció als dictats de la bellesa. Tots els artistes tenen un punt feble que intenten superar. Van ser les circumstàncies que em van portar a actuar a *The Light Thief*. Havia conservat el record dels instal·ladors elèctrics de la meva infància. Tots admiràvem aquells homes capaços d'enfilar-se sense esforç fins a dalt d'un pal i posar l'electricitat. Un home que portés llum a les llars havia de ser bo, diferent dels seus semblants. Necessitava un actor que pogués transmetre això, però no acabava de trobar-ne cap i finalment, vaig haver d'interpretar-lo jo. La pel·lícula va guanyar

> **“**
> **L'artista mostra el que el molesta**

Foto feta durant el rodatge de The Light Thief *(2010).*



© Erkin Bolzhurov

PFoto feta durant el rodatge de Centaur *(2017).*



© EpicentreFilms



Fotografia feta durant el rodatge de The Adopted Son *(1998).*

diversos premis, entre els quals el de Millor Actor.

El nombre de films produïts al Kirguizstan ha augmentat considerablement durant els darrers anys. Què explica aquesta tendència sobre la indústria cinematogràfica nacional?

L'estudi Kirghizfilm era un dels menys ben equipats durant l'època soviètica. Kazakhfilm, que s'havia beneficiat de l'evacuació de l'estudi Mosfilm al Kazakhstan durant la guerra, tenia una base molt més sòlida. Quan la Unió Soviètica es va ensorrar, vam passar moments difícils. Ens en vam sortir gràcies a l'arribada de les tecnologies digitals, que van ajudar a democratitzar la producció cinematogràfica. Les meves pel·lícules requerien una mitjana de 30.000 metres de film, que costaven uns 90.000 dòlars. Avui, amb aquesta quantitat, podem rodar tres films.

De mitjana, es produeixen unes cinquanta pel·lícules cada any al Kirguizstan, de vegades més. Tot serveix per poder rodar: alguns manlleven diners, altres troben patrocinadors. Es tracta sobretot d'un cinema centrat principalment en el profit, i no hi ha res de dolent en això. El cinema comercial i el cinema d'autor han de poder coexistir perquè la indústria prosperi plenament. Els films comercials atrauen espectadors, cosa que afavoreix l'obertura de sales. Això ens dona l'oportunitat de ser distribuïts i donar a conèixer les nostres pel·lícules al públic. Amb el temps, la quantitat produirà la qualitat.

El problema del cinema kirguís és que li falta anàlisi. Em sembla que ni el públic ni, de vegades, nosaltres mateixos sabem com ha de ser el nostre cinema. Hauríem d'estudiar el procés cinematogràfic, parlar-ne, descriure'l. Però només hi ha dos crítics professionals al nostre país.

Moltes de les vostres pel·lícules es van fer gràcies a l'ajuda de fons europeus. Com influeix això en la vostra obra?

Tots els diners invertits en la producció dels meus films provenen de fons que no requereixen un retorn de la inversió. Sense aquests fons, no existirien. Una de les meves primeres pel·lícules, The Swing, rodada el 1993, va rebre diversos premis. Es va projectar en festivals. El productor francès Cedomir Kolar va veure la pel·lícula i, el 1994, va venir a Bixkek per conèixer-me. En aquell moment, ni tan sols teníem un hotel adequat per rebre'l... Vam mantenir correspondència durant tres anys llargs. A cada carta, jo maldava per demostrar-li que era capaç de realitzar pel·lícules. Mentrestant, ell estava muntant un pressupost. El 1997, vam començar a rodar The Adopted Son. Després de l'estrena de The Chimp, vaig haver d'esperar vuit anys per continuar amb un projecte nou. Cada cop és més difícil rodar films d'autor. Invertir en l'art i la cultura però, és més necessari que mai.

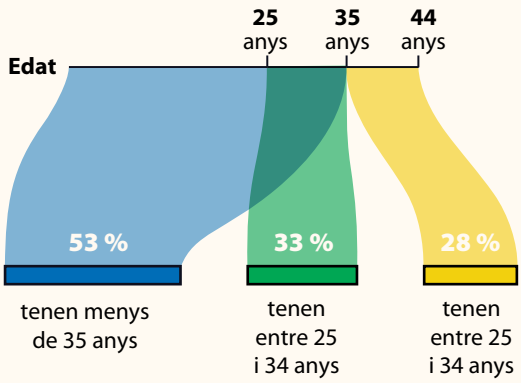
Laetitia Kaci
UNESCO

Qui són els influencers avui dia?

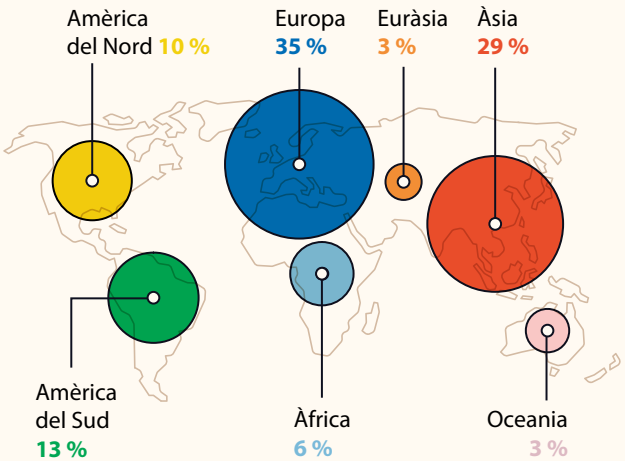
Els creadors de continguts digitals, o «influencers», han esdevingut una font major d'informació per al públic en general. Tinguin milions de seguidors o comunitats més petites, aquestes noves veus són especialment populars entre les joves generacions de tot el món, que s'aparten dels mitjans de comunicació tradicionals a favor de les xarxes socials.

Una enquesta recent de la UNESCO publicada el novembre del 2024 sobre 500 influencers originaris de 45 països, titulada *Darrere les pantalles*, fa un inventari d'aquestes noves maneres d'informar-se.

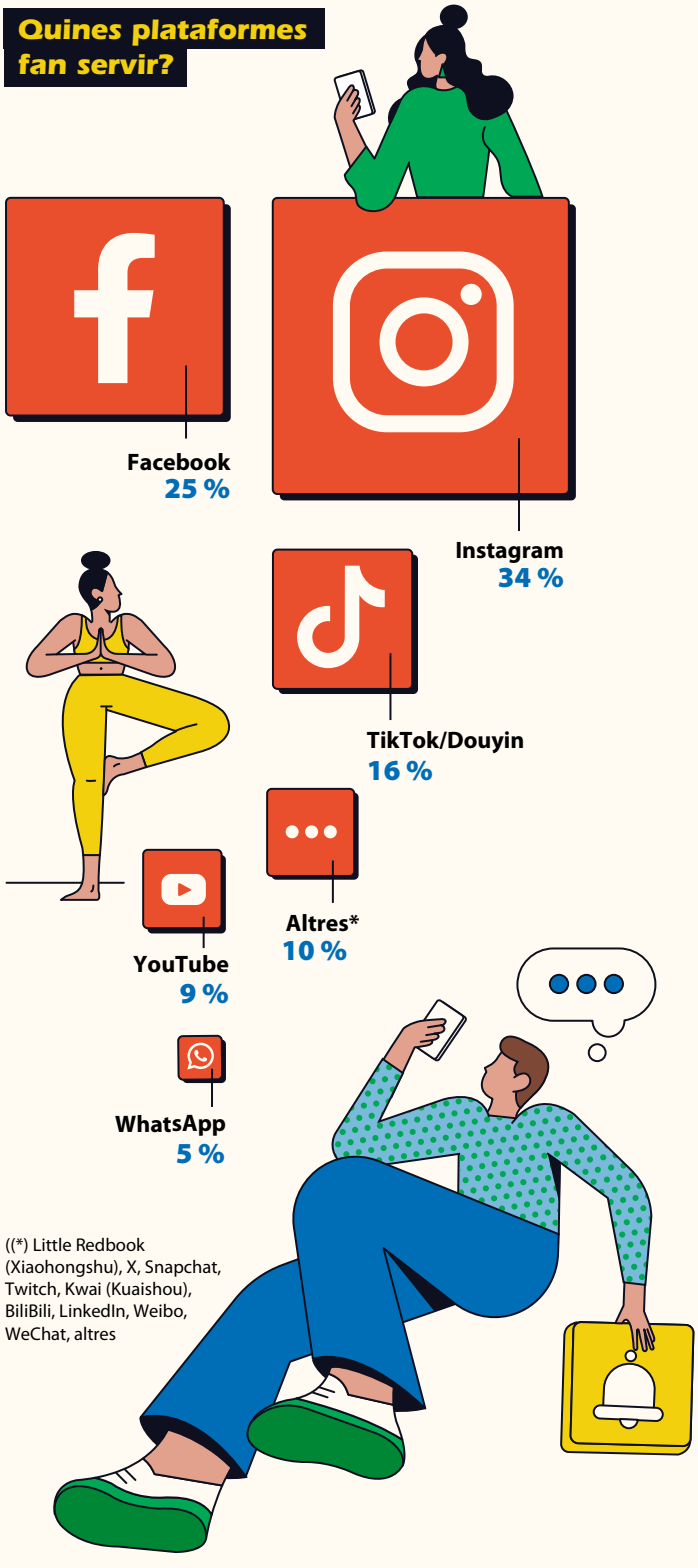
Quina edat tenen els creadors de continguts digitals?



D'on són originaris?

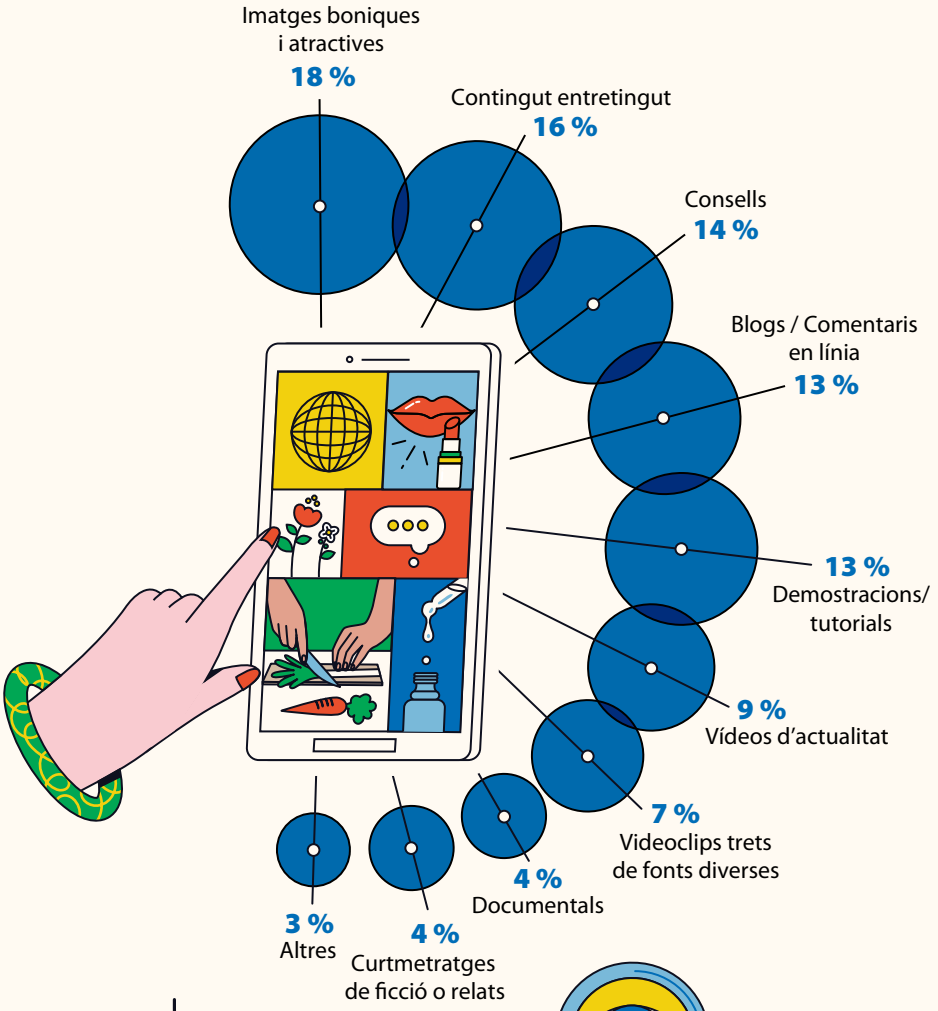


Quines plataformes fan servir?

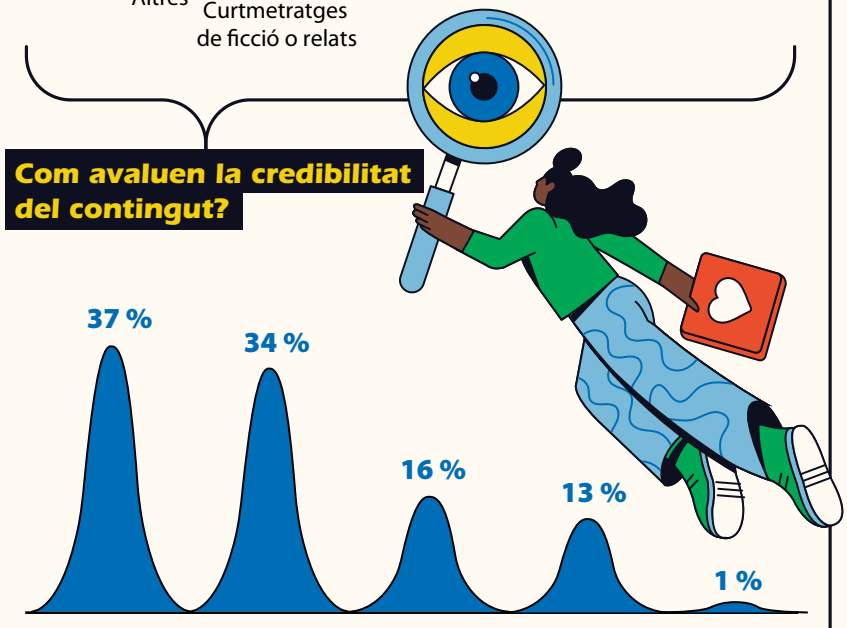


((*) Little Redbook (Xiaohongshu), X, Snapchat, Twitch, Kwai (Kuaishou), BiliBili, LinkedIn, Weibo, WeChat, altres

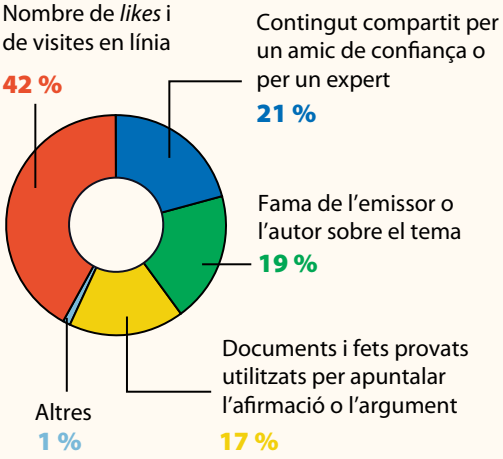
Quina mena de continguts publiquen?



Com avaluen la credibilitat del contingut?



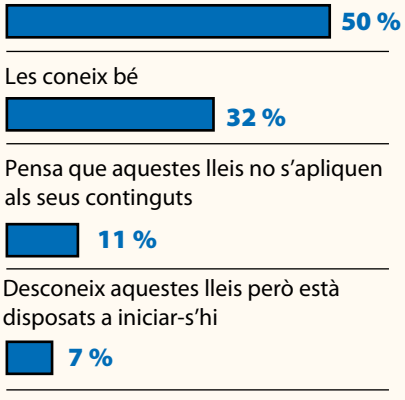
Com avaluen la credibilitat d'un contingut en línia?



En quines fonts es basen?

Experiència personal o encontres	58 %
Recerca personal i entrevistes amb experts reconeguts	39 %
Únicament fonts en línia, tret dels mèdies gran públic	37 %
Principals mitjans de comunicació	37 %
Informació transmesa pels seus seguidors i amics	30 %
Fonts oficials (govern, etc.)	13 %
Altres	1 %

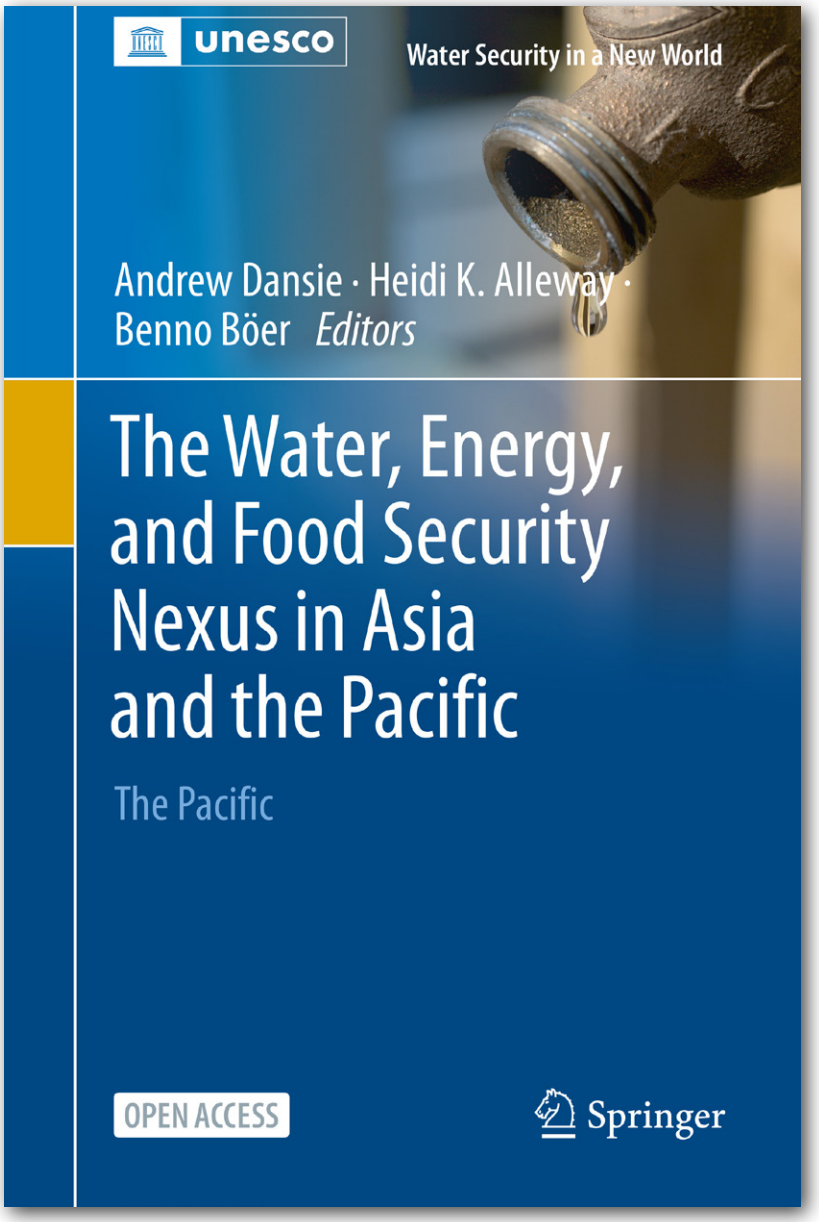
Què saben de les lleis estatals sobre llibertat d'expressió, difamació i drets d'autors?



unesco

The Water, Energy, and Food Security Nexus in Asia and the Pacific

(El nexe entre l'aigua, l'energia i la seguretat alimentària a Àsia i el Pacífic)



El recull de la sèrie de tres volums «The Water, Energy, and Food Security Nexus in Asia and the Pacific» (El nexe entre l'aigua, l'energia i la seguretat alimentària a Àsia i el Pacífic) presenta els punts de vista d'experts sobre els escenaris i reptes futurs a la regió del Pacífic. Aquesta regió comprèn disset països sobirans i set territoris distribuïts per l'oceà Pacífic, una extensió blava que cobreix una cinquena part de la superfície del planeta, però que només conté el 0,5% de la població mundial, o sigui 44,5 milions de persones.

El llibre va dedicat als reptes que plantegen els impactes del canvi climàtic antropogènic i les pressions demogràfiques. La diversitat de les cultures, coneixements tradicionals i formes de vida al Pacífic s'harmonitza dins d'àrees geogràfiques similars, i ofereix l'oportunitat d'aplicar una aproximació coordinada de la gestió de l'aigua, l'energia i el menjar, centrat en una presa de decisions proactiva en els tres sectors, amb l'objectiu d'augmentar la seguretat de cadascun.

Éditions UNESCO/Springer Publishing
978-92-3-100599-2 (en anglès)
471 pàg., 160 × 240, tapa dura

Llegir la publicació

Aboneu-vos al *Correu*

El Correu de la UNESCO es publica en les sis llengües oficials de l'Organització, així com en català i en esperanto.













Subscriu-te a la versió digital 100% gratuïta.

https://courier.unesco.org/fr/subscribe

unesco
Comissió nacional andorrana

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

OPLC Oficina Pública de la Llengua Catalana

aplec
Associació per a l'Ensenyament del Català

IFCT – Universitat de Perpinyà



© UNICEF / UNI703264 / Arun Roisri

Educació i nutrició

Aprendre a menjar millor

El nou document d'orientació Aprendre a menjar millor, publicat el març de 2025 per l'equip de l'Informe de Seguiment de l'Educació al Món i l'Escola d'Higiene i Medicina Tropical de Londres, posa en relleu la interdependència entre educació i nutrició. En un moment en què les taxes d'obesitat augmenten considerablement a tot el món, mentre que el 22% dels infants menors de cinc anys pateixen retard de creixement i el 7% tenen un pes massa feble per a la seva alçada a causa de la malnutrició, la publicació fa una crida a l'acció urgent. Subratlla la necessitat d'integrar l'educació nutricional i l'accés a àpats escolars saludables en les agendes polítiques mundials.

www.unesco.org/gem-report/fr

unesco

Objectifs de développement durable

LONDON SCHOOL of HYGIENE &TROPICAL MEDICINE

Research Consortium for SHN

Rapport mondial de suivi sur l'éducation