



Com s'alimenten les ciutats

**i per què viuen tan desconnectades
del camp que les alimenta**

A càrrec d' Àgata Albero

Dijous, 16 de novembre de 2023, 18.30h
Sala Adela Riera de la Biblioteca de Figueres

BIBLIOTECA FAGES DE CLIMENT

FIGUERES

Bibliografia recomanada

Dijous 16 de novembre, 18.30 h

Com s'alimenten les ciutats i per què viuen tan desconnectades del camp que les alimenta

DISPONIBLES A LA BIBLIOTECA DE FIGUERES:

- Domènech, Rossend. *Els Nous bàrbars*. **301 DOM**
- Montagut, Xavier. *Alimentos desperdiciados : un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. **339.1 MON**
- Mulet, J.M. *Comemos lo que somos: cómo la cultura y la sociedad han modificado la comida*. **CUINA HISTÒRIA**
- *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies : de les biotecnologies als productes ecològics*. **613.2 REF**
- Singer, Peter. *Com mengem : la importància ètica de les nostres decisions alimentàries*. **613.2 SIN**
- Sert, Francisco. *El Goloso : una historia europea de la buena mesa*. **CUINA HISTÒRIA**
- Stuart, Tristram. *Despilfarro : el escándalo global de la comida*. **339.1 STU**

DISPONIBLES EN PRÉSTEC INTERBIBLIOTECARI:

- *Alimentar la ciutat : el proveïment de Barcelona del segle XIII al segle XX*
- Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida : alimentos, cocina y civilización*
- Renom Pulit, Mercè. *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*
- Segura Soriano, Isabel. *Cuines de Barcelona : el laboratori domèstic de la ciutat moderna (1859-1976)*
- Steel, Carolyn. *Ciudades hambrientas: cómo el alimento moldea nuestras vidas*

ARTICLES DISPONIBLES EN LÍNIA:

- Monteys, Ramon. "Com s'abasteixa, menja i s'alimenta Barcelona"
Disponible a: https://elpais.com/cat/2021/10/21/cultura/1634813587_313397.html?event_log=fa
- Monteys, Ramon. "El menjar, la cultura i la ciutat".
Disponible a: https://elpais.com/cat/2022/06/10/cultura/1654862100_922462.html



CICLE DE CONFERÈNCIES SISTEMES ALIMENTARIS AVUI, REPTES DE FUTUR

Avui dia, bona part de la producció i la distribució de productes alimentaris a escala global està en mans de grans organismes internacionals i empreses que n'exerceixen el control.

Tanmateix, hi ha altres factors que també juguen un paper decisiu en els sistemes alimentaris, com ara els conflictes geopolítics, la crisi de l'aigua, l'emergència climàtica...

Cal fer una aposta més ferma per la sobirania alimentària implementant polítiques agràries, amb objectius de desenvolupament sostenible i seguretat alimentària adaptades a les característiques ambientals, socials, econòmiques i culturals que ens són pròpies. A través d'aquest cicle, intentarem donar les claus dels reptes de futur sobre els sistemes alimentaris.



Javier Albarracín Corredor i Àgata Alberó

Dijous 16 de novembre, 18.30 h

Com s'alimenten les ciutats i per què viuen tan desconnectades del camp que les alimenta

A càrrec d'Àgata Albero

Activista gastronòmica i gerent d'Inspira Gastronomia

Les ciutats, grans o petites, tenen unes necessitats d'abastiment i de gestió de residus que cal replantejar. Fent un mica de retrospectiva històrica, mirarem d'entendre com afecten les ciutats al medi rural que les abasteix i de saber quins són els reptes de futur per tal de trobar un equilibri urgent i necessari.

Dijous 23 de novembre, 18.30 h

La cuina del món que arriba. Canvi climàtic i seguretat alimentària avui

A càrrec d'Àgata Albero

Activista gastronòmica i gerent d'Inspira Gastronomia

L'emergència climàtica és un fet i caldrà adaptar-se a la nova situació. L'agricultura, la ramaderia i també la pesca experimenten canvis notables degut a l'augment de la temperatura global, la inestabilitat climàtica i l'augment del nivell del mar, entre d'altres. Tot això té i tindrà conseqüències directes sobre el que mengem, quan ho mengem i on ho mengem.

Dijous 30 de novembre, 18.30 h

Un mar de canvis: consum de noves espècies d'interès pesquer i beneficis per a la salut humana

Conversa entre Àgata Albero, activista gastronòmica, i Mar Vila Belmonte, biòloga marina i investigadora predoctoral de la Càtedra Oceans i Salut Humana de la UdG

Lloc: Sala Abdó Terrades del Casino Menestral

En un mar Mediterrani cada vegada més càlid a causa del canvi climàtic, determinades espècies han vist afavorida la seva distribució. Parlarem d'espècies termòfiles que s'estan pescant a la costa catalana, així com del que representen per a l'ecosistema, dels beneficis que aporten a la nostra salut i de com ho podem fer per menjar peix de forma més sostenible.