

LA CUINA



MAC
BA

La cuina és un espai de trobada obert a la participació de tothom, especialment a persones i organitzacions que vulguin compartir els seus coneixements i experiències entorn de la cuina. És un espai per reflexionar, des del saber i la parla que possibiliten les mans laborioses, sobre la soberania alimentària, la fi de les energies fòssils (i l'extrema dependència del petroli del model alimentari actual), el canvi climàtic i l'agotament dels recursos. Partim de les formes de l'educació popular i la riquesa dels sabers tradicionals, de l'intercanvi cultural i de la vida quotidiana de les persones que hi participen.

Taller a càrrec de **Marina Monsonís**.

Cada dijous, d'11 a 14 h

Si vols formar part d'aquest grup, envia un correu electrònic a programespublics@macba.cat o truca al 93 412 08 10 o al 93 481 46 81 i demana per *La cuina del MACBA*.

La cocina es un espacio de encuentro abierto a la participación de todos, especialmente a personas y organizaciones que quieran compartir sus conocimientos y experiencias en torno a la cocina. Es un espacio para reflexionar, desde el saber y el habla que posibilitan las manos laboriosas, sobre la soberanía alimentaria, el fin de las energías fósiles (y la extrema dependencia del petróleo del modelo alimentario actual), el cambio climático y el agotamiento de los recursos. Partimos de las formas de educación popular y la riqueza de los saberes tradicionales, del intercambio cultural y de la vida cotidiana de los participantes.

Taller a cargo de **Marina Monsonís**.

Todos los jueves, de 11 a 14 h

Si quieras formar parte de este grupo, envía un correo electrónico a programespublics@macba.cat o llama al 93 412 08 10 o al 93 481 46 81 y pregunta por *La cocina del MACBA*.

Cuinem i tastem receptes, parlem de productes de temporada, ingredients oblidats, tècniques tradicionals, cuina d'aprofitament, i compartim receptes d'arreu arrelades al territori del Raval que adaptem a d'altres tradicions, ingredients i sabers.

Cocinamos y probamos recetas, hablamos de productos de temporada, ingredientes olvidados, técnicas tradicionales, cocina de aprovechamiento, y compartimos recetas de todo el mundo arraigadas en el territorio del Raval que adaptamos a otras tradiciones, ingredientes y saberes.