

FADfest 2016

Assaig General: menjar, emergència sostenible i disseny

Descripció de la iniciativa

Del 6 al 12 de juny se celebra el FADfest, el Festival del Foment de les Arts i del Disseny (FAD), i l'11 de juny de 2016 s'ha presentat l'eix temàtic batejat com a "Assaig General: menjar, emergència sostenible i disseny".

L'Assaig General, més enllà de donar els premis de disseny, és un gran dinar col·lectiu i gratuït cuinat íntegrament amb aliments rescatats, amb l'objectiu de posar a prova la ciutat des del punt de vista de la sostenibilitat alimentària i avaluar-ne les capacitats. Per tenir-lo a punt, hi han participat entitats com la Fundació Àlicia, el Mercat del Clot, el Mercat dels Encants i el teixit associatiu del Clot i el Fort Pienc, i també prop de 150 persones que han fet de voluntàries.

El gran dinar ha estat acompanyat d'activitats de tota mena. Rere el Museu del Disseny s'ha instal·lat un gran nombre de carpes que han cobert del sol centenars de visitants. En una d'aquestes carpes, hi ha un taller per aprendre a cultivar un hort urbà; a la següent, hi podem fer tinta vegetal. En una altra parada prenem consciència del fet que 30.000 famílies de tot l'Estat passen gana, i una mica més enllà aprenem a deshidratar menjar 100% vegetarià.

Amb aquesta iniciativa hem celebrat un gran esdeveniment gastronòmic per demostrar que podem, ambientalment i socialment, ser més sostenibles. I ho hem fet sota el guiatge dels qui fa molts anys que treballen en altres maneres de produir i consumir, amb la implicació dels



barris de l'entorn de la plaça de les Glòries i fent ús de la capacitat pròpia del disseny de generar processos, espais, missatges i objectes que modifiquin els nostres hàbits de consum.

El FAD reivindica la **funció i el paper que té el disseny** per millorar la sostenibilitat de la ciutat i, en aquesta sisena edició, l'objectiu és molt clar: acabar amb el malbaratament d'aliments. A l'Assaig General s'han buscat altres formes de fer disseny. A través d'estratègies pròpies del disseny efímer, es proposen noves formes d'investigar les necessitats de la ciutat. Es genera activitat al carrer a través d'un acte festiu que, en una reivindicació d'allò extraordinari dins l'ordinari, serveix per repensar-ho a partir del seu propi ús. És una experiència de disseny on s'ha reutilitzat (plats o un globus aerostàtic per fer ombres) i s'ha experimentat (amb materials naturals o nous materials per fer ombra). I, de manera simbiòtica, institucions i persones diverses han treballat juntes per a un benefici recíproc.

93

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5**
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Els comensals poden tastar dos menús, perquè els aliments del gran dinar tenen una doble **procedència**. D'una banda, es recuperen aliments plenament comestibles: pastanagues potser una mica deformades, enciams amb un gust excel·lent però amb les fulles una mica caigudes, naps, raves de colors vius, pomes i peres, algunes carabasses de formes curioses i verdures, hortalisses i fruites que anaven a ser descartades, procedents de Mercabarna i de comerços dels barris del voltant de la plaça de les Glòries. I de l'altra, es fa un tast d'enciams de proximitat provinents del territori i plantats expressament per a l'ocasió en diversos horts urbans, com el de l'Escola dels Encants, i amb tècniques de cultiu diferents.



L'Assaig General es culmina amb un gran àpat, però no de qualsevol manera, sinó amb un menú suculent de la mà d'Ada Parellada i Sergi de Meià. Aquests dos cuiners de renom són els encarregats de dissenyar plats d'alta gastronomia a base de vegetals, fruita i pa (els aliments que més es malbaraten).

Amb la finalitat de fer palesa la importància d'un fet tan quotidià com és disposar d'una xarxa d'aigua corrent per a tota la ciutat, es posa en escena la recollida d'aigua de les fonts que envolten el Disseny Hub Barcelona amb una bici-cuba codissenyada expressament per a l'ocasió pel dissenyador Àlex Fernández i la cooperativa BiciClot.

La recollida d'aliments, aigua, plats i estris per cuinar o entaular-se es fa de manera performativa. L'acte d'anar a buscar cada un d'aquests elements que componen el dinar es fa amb un seguit de rues que connecten, d'una manera festiva, els diversos punts amb el centre de l'esdeveniment, els jardins d'Elisava (c/ Badajoz - c/ Àvila).

Sense dades no hi ha Assaig. Per això tenim socis científics, com la PAA, l'Oficina de Residus de la UAB, l'ICTA, la Fundació Alícia i Calidad Pascual, que avaluen l'impacte del dinar i ens proveeixen de cinc tipus d'indicadors: ambientals, socials, econòmics, logístics i nutricionals.

Tot assaig general o tot simulacre té com a raó de ser avaluar-ne els resultats un cop celebrat. I la conclusió a la qual arribem és que és possible produir i consumir els aliments de manera més sostenible.

La lògica d'un experiment d'aquestes característiques ha de trencar amb les dinàmiques de producció-consum-rebuig tan arrelades a la nostra societat. Al disseny li correspon un paper clau en aquest canvi. Per aquest motiu,

a l'Assaig General té un paper fonamental tant en els passos previs com en el transcurs de la celebració. Es van repensar totes i cadascuna de les pràctiques que convencionalment formen part d'un esdeveniment com aquest. I, a través d'estratègies que són pròpies del disseny efímer, es van definir propostes alternatives a tots els gestos automàtics no sostenibles detectats i es van prendre decisions de disseny orientades a la innovació social:

- Es van confeccionar davantals-bossa per espigolar i cuinar.
- Els aliments es van transportar en vehicles respectuosos amb el medi ambient.
- En matèria de vaixel·la i cobrteria, es van aplicar solucions sostenibles, com ara la utilització de vaixel·la de segona mà provinent dels Encants.
- En lloc de fer servir aigua envasada, es va utilitzar aigua de les fonts públiques i emmagatzemada en bidons.
- Bevent amb cànirs es va renunciar a utilitzar ampolles de plàstic.
- Es van configurar espais de resguard a partir de canyes dels vorals o torrents i d'un globus aerostàtic vell sostingut per una grua.
- Aquests espais creats es van convertir en elements icònics i punts referencials en l'espai.
- Gràcies a l'ombra dels para-sols, pintats amb pigments amb funcionalitats antitèrmiques, es van aconseguir temperatures agradables.
- Un grup de dissenyadors va crear materials i objectes amb els residus generats pels cuiners.
- Es van impartir tallers didàctics sobre disseny i malbaratament alimentari.

Per saber-ne més: <http://fadfest.cat/assaiggeneral/post/ca/assaig-mes.html>

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=z9VI96MfZDY>



Objectiu del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat: Objectiu 5. Ús racional dels recursos: de la societat del consum al consum responsable.

Durada: Del 6 al 12 de juny de 2016.

Valors destacables de la bona pràctica: El FAD som les persones que creiem en les capacitats del disseny per millorar la vida de la gent; creiem en l'excel·lència creativa, connectem el disseny amb la societat abordant temes de preocupació social i treballem la sostenibilitat de manera transversal.

Impulsor: L'equip del FADfest, format per membres de totes les associacions del FAD, ja ha escollit el tema del FADfest d'enguany: el disseny per a la sostenibilitat alimentària, i ha elegit un equip de comissaris perquè donin forma al projecte. Són Daniel Cid, Francesc Pla i Eva Serrats, que han proposat fer un assaig general com a eina d'avaluació de les capacitats de la ciutat per reaccionar davant l'emergència sostenible. Daniel Cid és historiador de l'art i professor associat de la Winchester School of Art a la Universitat de Southampton. Francesc Pla és arquitecte i cofundador de Leve; va ser soci fundador de BOPBAA i professor de diverses universitats de disseny i arquitectura. Eva Serrats és arquitecta i cofundadora de Leve, i ha enfocat els seus treballs vers el cinema, l'arquitectura i la fotografia.

Contacte: FAD (Foment de les Arts i del Disseny) | fad@fad.cat | www.fad.cat

Col·laboradors: L'Assaig General és un projecte d'autories compartides, comissariat

per tres professionals vinculats al món del disseny i l'arquitectura que han estat encarregats de donar-li forma i contingut: Daniel Cid, Eva Serrats i Francesc Pla. A més, el projecte s'ha construït conjuntament amb totes les associacions del FAD, la PAA (Plataforma Aprofitem els Aliments), l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la UAB), la Fundació Alícia, Materfad, el CCCB, el Het Nieuwe Institute, Mercabarna, l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, en especial el Mercat del Clot, el Mercat de la Sagrada Família i el Mercat dels Encants, i nombroses entitats del ric teixit comercial, veïnal, associatiu, cooperatiu i activista dels barris que envolten la plaça de les Glòries, com ara BiciClot, els eixos comercials de Fort Pienc, Gaudí Comerç i del Clot, el Connecthort, l'Escola dels Encants, Urbaser, BTV, Espai Ambiental, Nyam Nyam, el Museu Molí Paperer de Capellades, el Centre Comercial Glòries, Calidad Pascual, Caprabo, Cerveses Moritz, l'Ajuntament de Barcelona, Cooperativa Alencop i l'Eix Pere IV.



Indicadors associats



3,06 tones d'aliments recuperats
(6 kg de lactis, 235 kg de cereals i derivats, 693 kg de fruita, 1 kg de carn i 2.130 kg de verdura).

Un 87% d'aprofitament dels aliments recuperats.



730 kg de residus generats
(20 kg de vidre, 30 kg de rebuig, 30 kg de fusta, 81 kg d'envasos, 170 kg de cartró i 400 kg de FORM -fracció orgànica de residus municipals-).

El 96% dels residus generats s'han reciclat.



Transport intel·ligent comparat amb transport convencional.

607,5 davant de 1.040 CO₂ (g/kWh)
810 davant de 2.475 NO_x (g/kWh)
8,1 davant de 50 partícules (g/kWh)



Comparativa de l'Assaig General amb un àpat estàndard:

Un 55% menys d'emissions de gasos d'efecte d'hivernacle

Un 21% més d'aliments

Un 20% més de residus orgànics

Un 39% menys d'aigua utilitzada
(590 m³ d'aigua blava i verda)

Un 87% d'estalvi en la petjada ecològica (l'ús d'aliments recuperats evita la utilització d'1,2 hectàrees per conrear nous aliments)



Indicadors socials assolits:

1.500 assistents

900 àpats servits

12 cuiners

153 ajudants de cuina i de condicionament de l'espai

5 dissenyadors gràfics

38 músics

5 experts avaluant l'experiment

280 notícies als mitjans de comunicació per arribar a una audiència potencial de 14.188.200 persones
(Font: Kantar Media)



Indicadors nutricionals assolits:

Ració Assaig General comparada amb ració àpat estàndard

840 davant de 1.050 kcal



Indicadors econòmics assolits:

4.500 euros d'estalvi gràcies a l'espigolament i altres donacions d'aliments

97

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10