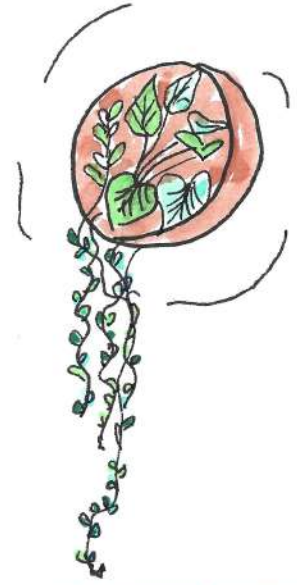




uno
con
cinco



encuentros
de la alimentación
sostenible



Infinito Delicias
(Madrid)

MEMOGRAMARIO

MEMORIAS
GRÁFICAS
PARA
SENTARSE
A LA MESA

Carasso

unoconcinco



Un memogramario bebe, en primer lugar, del memograma -un relato gráfico de memorias que relaciona lugares, objetos e historias-.

En segundo lugar, bebe del retatorio que realizó Carla Boxerman en la edición 2024 de unoconcinco. A ella, que me enseñó a dibujar la escucha, hago este homenaje.

El memogramario incorpora, además la acción de gramar -volver a amasar la masa-. Las memorias gráficas aquí reunidas fueron amasadas primero por las personas presentes en el encuentro. Después, Adela Vázquez Veiga realizó una segunda gramadura a través de la escucha, la mirada, el dibujo y la escritura.

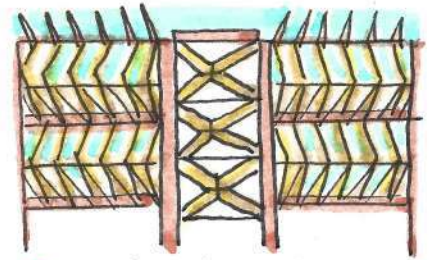
Este memogramario es a la vez memoria y retatorio. Un recuerdo vivo para juntarse a la mesa.



uno con cinco



encuentros de la alimentación sostenible



Infinito Delicias (Madrid)

Auditorio Daniel y Nina

unoconcinco.org



Volver a La mesa

¿quién cocina
quién sirve
con quién comemos?

feminista
Remedios Zafra

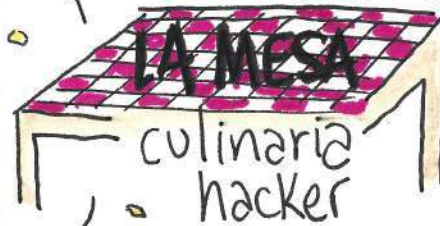
¿tradicional ~ artesanal ~ auténtico?

→ 'me chirria'

dirección
del presente

« la mejor
interfaz »

La comida
Llega a
La MESA
acompañada
de MUNDO



para pensar las

CONDICIONES
MATERIALES
y CULTURALES

Simon
Well
1935

Sibila

una mujer real

come en una
bandeja
frente al
teclado

intenta dormir



cafeína + ansiolíticos

Compartir la
NOSoy un ROBOT

Patriarcado y tecnocapitalismo

— oprimido responsable

— agrado constante

— legitimar el pago con afecto vs derechos

— aislar sujetos — enemistar iguales

¿Cómo alimentar a las
personas agotadas?

La Gran Jubilación

¿Quién toma el relevo del sistema alimentario?

ALMUERZO

Cocina Plató

relevo generacional
Medio Rural

Carolina Gutiérrez



la mente abierta de la comunidad de CULTIVA

RURAL

romantización + lugar sin oportunidad?

Cristián García



formación + voluntariado
Condiciones Materiales
diseño de políticas
normas

Pablo González



conversación con ganaderos País Vasco a punto de jubilarse
hay esperanza y líneas de ayudas

no herencia pero sin tierras
¿Cómo hacemos el relevo generacional?

UNIR lo MEJOR de ANTES:

- oficio
- transformación cercana
- infraestructuras pequeñas

Laura Martínez

la ganadería cuida el territorio



que nos paguen lo que nos corresponde por nuestros productos

necesitamos abrir las puertas

Bustanuei



Paco Lorenzo

La agricultura debería ser el primer deporte mundial

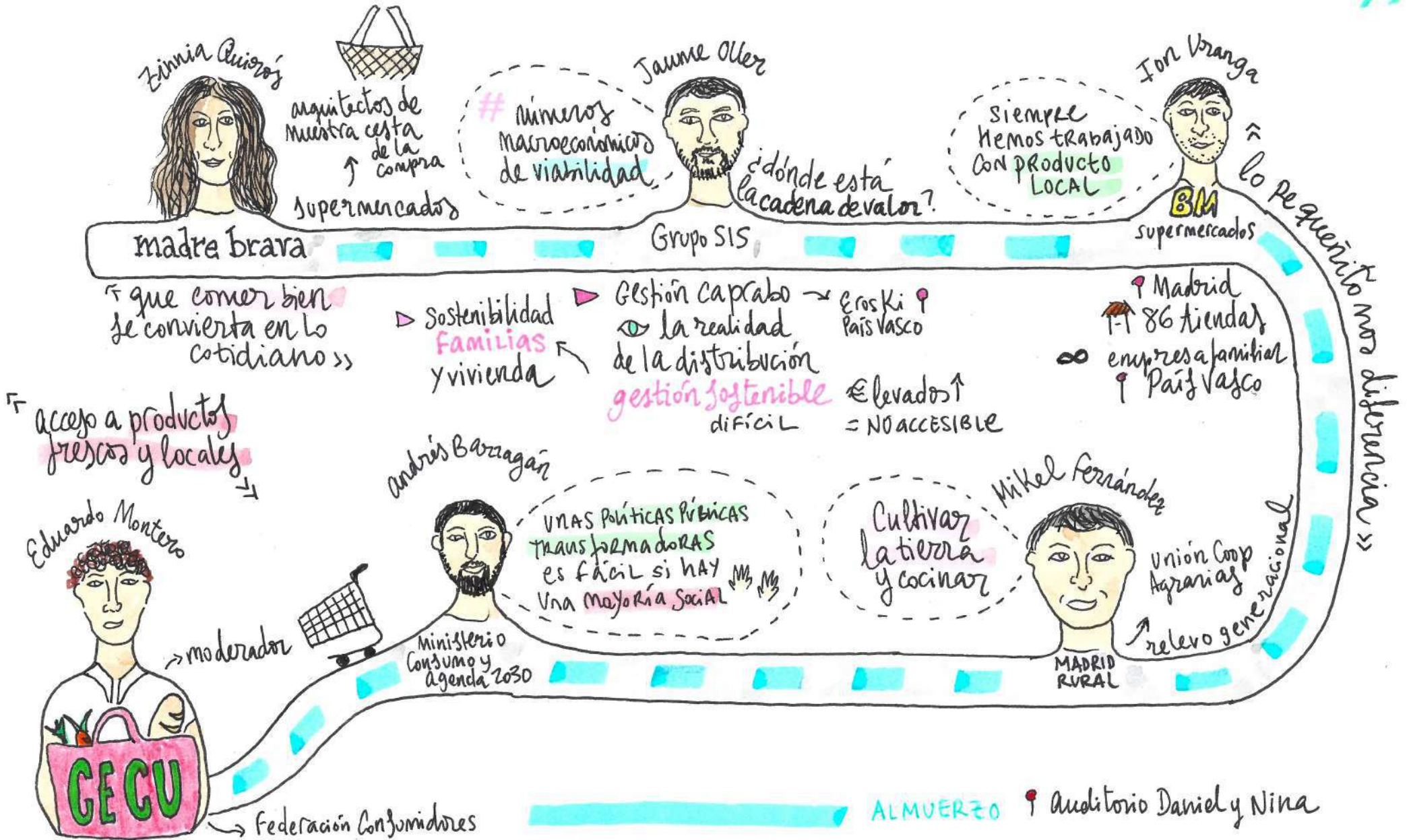
Laura Álvarez



→ moderadora

Entre lineales y márgenes

→ Pasos que se están dando para transformar la distribución alimentaria →




ALMUERZO | Auditorio Daniel y Nina

La cocina en peligro de extinción

¿Qué hacemos?

ALMUERZO

deandro del Moral
Fundación Nueva Cultura del Agua




Perspectiva dinámica
de que cocina estamos hablando?

1º gaspacho
2º comida de fugón

Toni Mastases
Fundación Alicia


« hemos reducido el consumo de legumbres + carne »



La cocina siempre vuelve

La cocina ha sido un trabajo esclavo para todo el mundo PERO hay que disfrutarla.

Si comer es una esclavitud mejor comer una lata!



Rosa Tovar
escritora cocinera



Ped de Semillas

resembrando e intercambiando



Francisc Xavier Moratinos
Asociació Varietats locals



crisis profunda de valores

monetarizado = homogenizado

Marió Fernández daia Ramos
da fundició




COCINAR Y COMER JUNTAS
KERAS BUTI
COCINA COMUNITARIA
agropolis



Almudena Añibos
moderadora

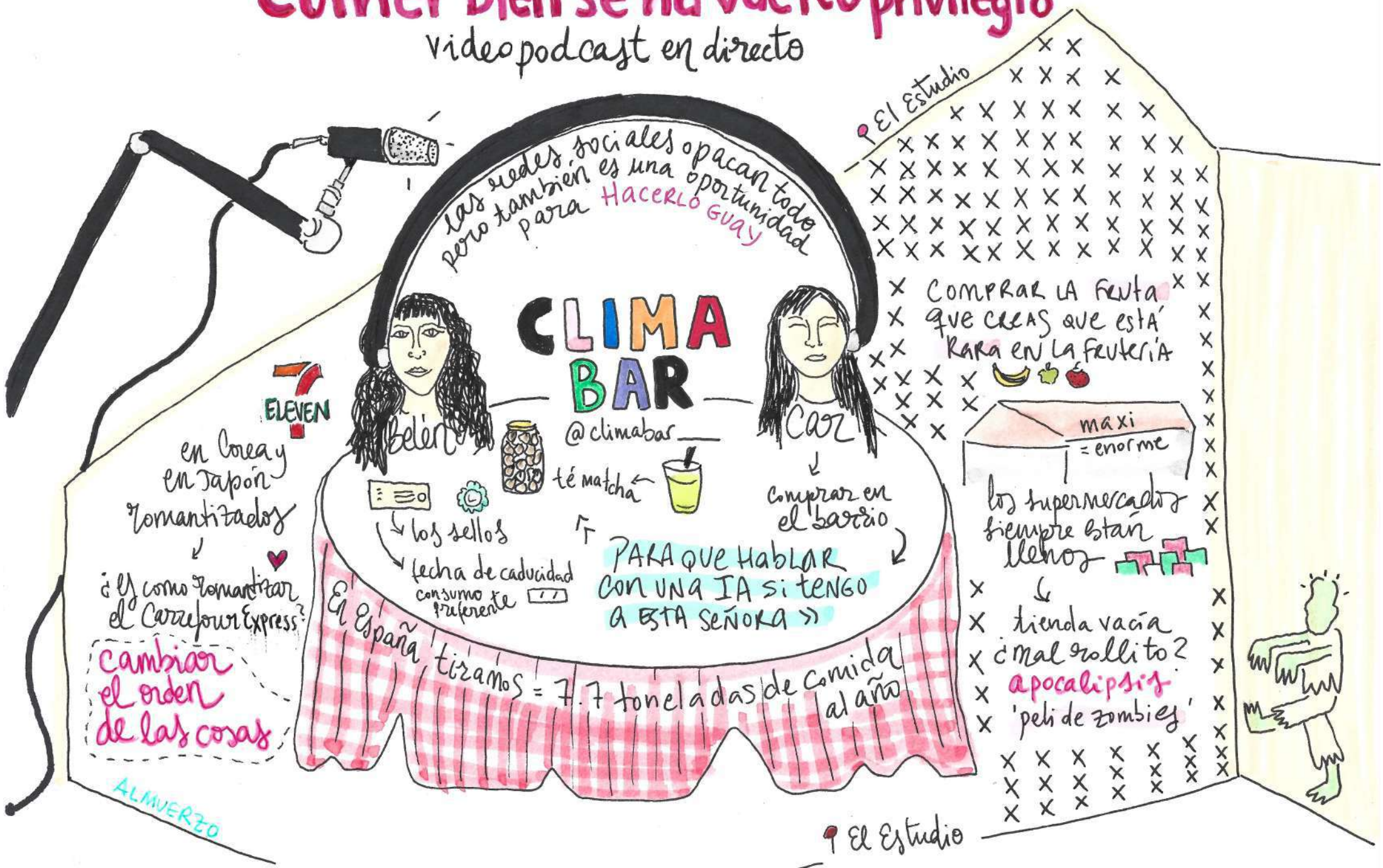
la cocina ha sido un espacio violento




Salamanca

Comer bien se ha vuelto un privilegio

video podcast en directo



Las redes sociales opacan todo pero también es una oportunidad para HACERLO BUAY

CLIMA BAR

@climabar

Belén

Caro



en Corea y en Japón romantizados

¿y como romantizar el Carrefour Express?

cambiar el orden de las cosas

ALMUERZO

los sellos
fecha de caducidad consumo preferente



té matcha



PARA QUE HABLAR CON UNA IA SI TENGO A ESTA SEÑORA

comprar en el barrio

En España tiramos = 7.7 toneladas de comida al año

El Estudio

COMPRAR LA FENTA que creas que está RARA en la frutería



maxi = enorme

los supermercados siempre están llenos

tienda vacía
¿mal rollito?
apocalipsis
'peli de zombies'

El Estudio



Derecho a la alimentación: derecho a la vida

SEGURIDAD SOCIAL
SEGURIDAD ALIMENTARIA

cuando comemos
Comemos vida

CON LA
alimentación
NO SE JUEGA

¿cuál es
el precio de
la alimentación
saldable?
alberto garcía

prestación
150€ adulta + 75€ menor

Gustavo Duch

garbanzo

[Agitación
Social
des de la tierra]

El Pa Jencer

la mesa es algo
sagrado

Francisco Navarro



peso de 1 balanza
de mi abuela
Almeña

Seminario Taifa
economía crítica

1 2 3 4 5...
números macroeconómicos
para tener luego músculo político

think tank
para la
transición
alimentaria

Maria Ramos

legumbres

Alimenta

tiempo
conocimiento
cuidados

Pauline Scherer

Didón Martret

da Boca

Oficina
conjunta
de l'Alimentació
Josterable

construir bienes
comunes
en los sistemas
alimentarios

+trabajo
transversal

UNA CUESTIÓN
democrática

Colaboración
interinstitucional

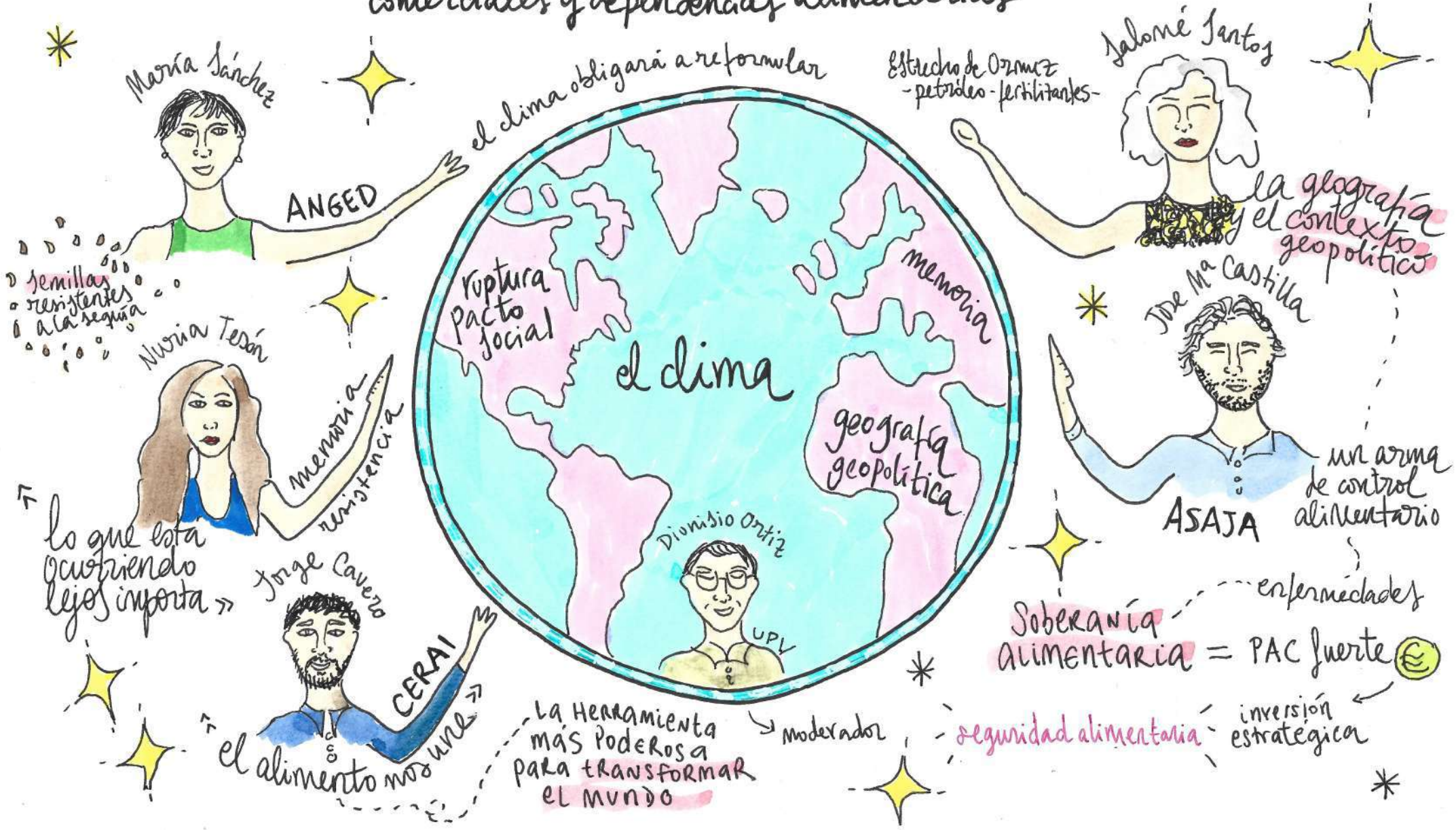
moderador

El mundo en nuestro plato

Contexto internacional, acuerdos comerciales y dependencias alimentarias

TENTEMPIÉ

Sala Marina



¿Estamos polarizados o nos polarizan?

Sector agroalimentario y medioambiental

Maribel Ángel-Moreno

MALBITA.ES

la desinformación
existe porque funciona

CONSEJOS

no simplificar
los mensajes
escucha activa

abrir
los ojos
de la gente
sin contaminar
su mirada

Francisco Martínez

MAPA

semillas
del cambio

Por el clima

~ agua bien
escaso ~ polarización
no desaz que
nos condicione

entre
todos

Celsa Peiteado

WWF
España

transformar
las mesas
en redondas

y salir a
tomar
el fresco

María Goto

European
Climate
Foundation

moderadora

Rubén Villanueva

COAG

agua
vivos
biodegradables

crear
+ contenido
de forma
conjunta
Historias
Bien contadas

Amparo Mackness

FEDENUR

divulgar
que se puede
estar en la
Agricultura

+ mujeres
en la
agricultura

crear

Red de
Alerta
Temprana
de BULLOS

Botánica culinaria y plantas silvestres comestibles

STOWCOOKING

no son malas hierbas
es nuestro alimento + ancestral

Kike Gallardo
@herbariocomestible
Botánica arte Cocina
bandeja hecha con corteza de alcornoque
postre
libro botánica
con bellota
Calabaza Valenciana como endulzante (sirope)

Amanda Botalla
Gastrobotánicas
espinaca de verano 'doble de todo'
en embajadas siempre hay
HERBARIO
Conservar y dar importancia a lo que tenemos a lrededor

crece en tejados y rocas
salsa tártara
vña de gato
se recuectan los brotes tiernos en FEBRERO - MARZO [propiedades aperitivas]

Cocina Plató

TENEMPIE

Recetarios - diarios

un taller de escritura para
quizar recetas, historias y cuentos

1 ESCRIBIR UNA RECETA sin usar términos de cocina

2 - como las palabras.

LA COCINA ES UNA SOLUCIÓN

CLAUDIA POLO

3 RECETARIO UNOCONCINCO

Soul in the kitchen

Contar un pisto como una peli

2 ESCRIBIR UNA CARTA DE AMOR como receta → a la tortilla? (ejemplo)

1 Patio LA GRAN DIGESTIÓN

traducir entre mundos

- 1 Producción
 - 2 Distribución
 - 3 Punto venta
 - 4 Información
 - 5 Políticas Públicas
 - 6 Cultura
 - 7?
-

Clara Talens

DISEÑO
alguien lo diseñó
lo puso a la altura
de nosotros

yogurt en la nevera

Experta en innovación alimentaria
ética en IA

SUPERMERCADO

1º fruta + verdura

último pan

se venden +

minoría de decisiones

incidir / decidir

ENTORNO ALIMENTARIO 7 capas

nosotros NO ¿quién diseña? entornos

¿Quién decide lo que comemos?
de la materia prima al algoritmo

1 Sala Marina

Hasta que la tierra aguante

proyecto de fotoperiodismo

↑ Ponerle cara a lo invisible →

↑ inyecciones de brina x horas de trabajo sin ir al baño



Santi Donaire



Fátima
→ explotación SETRABAJA YCALLA
↑ Marroquina
trabajadoras temporeras

• CAPÍTULO 2: FRUTOS ROJOS



chavolas

↑ Almería
invernaderos

• CAPÍTULO 3: MUERTE POR ENVENENAMIENTO

↓ Monsanto

↑ fresa NO SE PUEDE ENTENDER SIN DOÑAÑA

↑ Huelva 'mayor exportador del mundo'



pozos ilegales

↑ extracción de agua año 74 -25mts-

Segovia

VIVIENDAS PARA TEMPOREROS

LA GRAN DIGESTIÓN

↑ El Estudio

↑ servir a estudiantes de hostelería

↑ encontramos los restaurantes con mucha búsqueda →



Documental

Diego García-Vega
Jaime Dezcallar

EBULLICIÓN

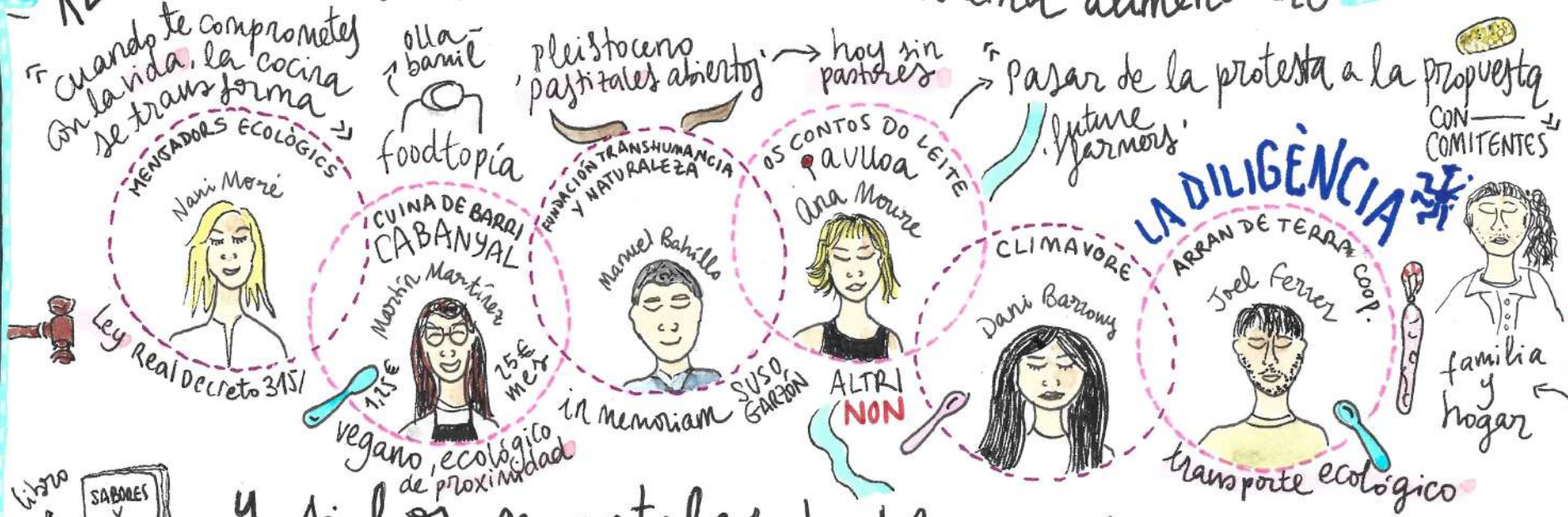
UN CAMBIO HA EMPEZADO A HERVIR

▶ ENZIMA catorce

↑ Cocina Plató

12 historias que están transformando el sistema alimentario

cuando te comprometes con la vida, la cocina se transforma



y si los manteles hablaran ¿que nos contarían?



La Sobremesa

Auditorio Daniel y Nina

Conclusiones

¿cómo HACER
Pa'asegurar
que en 10 años
NAYA TIERRA?



A LA HORA
de COMER,
NOS SENTAMOS
A LA MESA

entramos al infinito
POR SABER QUE ACONTECIA
Y SAIMOS CARGADITOS
DE GARBANZOS Y JUDÍAS



¿ NOS DISTINGUE
DE UN ROBOT
NUESTRO AMOR
POR LA COMIDA?



¿ SABE ALGUIEN DE
ESTA SALA LO QUE SON
LAS VERDOLAGAS?



PARA HACER COMUNIDAD
SE REQUIERE EVOLUCIÓN

EN LA FARMACIA

SE CURAN
LOS MALES
HABLANDO
CON LAS VECINAS

plato típico
tierra de pastores

reúne a la gente
porque arregla
el mundo



se hacía en
un caldero



reúne a las personas
a su alrededor porque
es circular



Despedida en la cocina



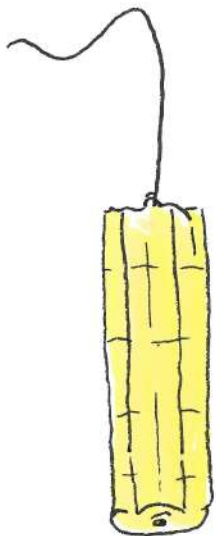
Cocina Beta

¿a mesa puestas?



El Estudio

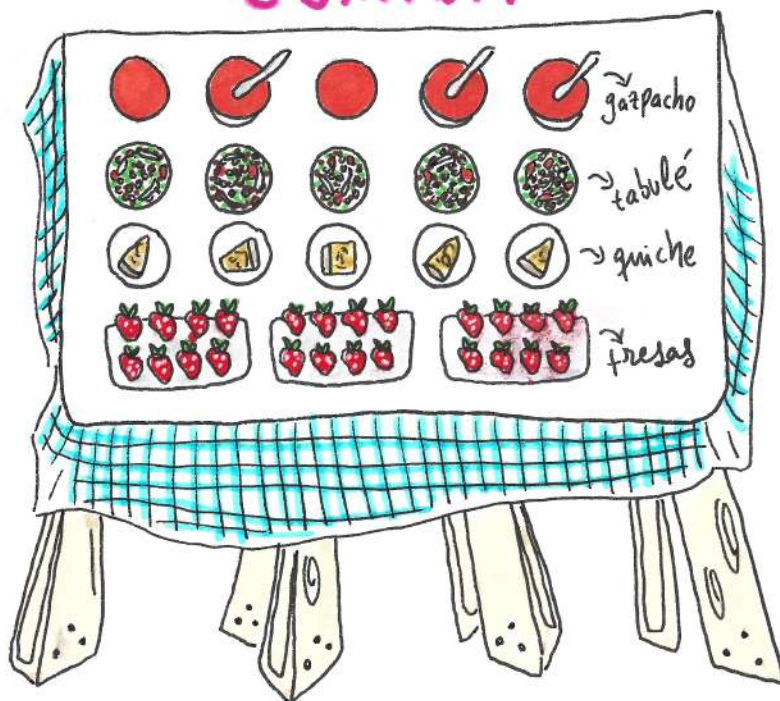




UN MAR

RESTAURANTE

COMIDA



CENA





reblauv.com

uno
con
cinco



encuentras
de la alimentación
sostenible

Daniel & Nina
Carasso
FUNDACIÓN