

IL'ESTREL



N.938 · OCT25 · ANY XLIII

W

PREU 3,5 €



ESDEVENIMENTS OCTUBRE 2025

EDITORIAL

1	El Consell de Mallorca reafirma el seu compromís amb el poble sahrauí i intervindrà a l'ONU per reclamar l'exercici de l'Autodeterminació	2	Trobada d'entitats ecologistes per aconseguir que els ecosistemes marins i terrestres siguin «protegits de manera efectiva»	3	Tot Mallorca clama per la fi del genocidi a Gaza i per la llibertat dels membres de la Flotilla	4	L'exèrcit espanyol es vol apropiari de tota la zona del Cap del Pinar d'Alcúdia	5	Les mallorquines Lucía Muñoz i Alejandra Martínez rebutgen la deportació voluntària i continuaran detengudes per Israel	6	Dues dones agredides a Formentera: «El patriarcat segueix destrasant la vida de moltes dones»	7	Lucía Muñoz denuncia: «Hem patit tortura»
8	Prohens defensa la imposició de la vehicularitat del castellà a les aules de les Balears	9	Dos treballadors d'Amazon fan bullying lingüístic a un transportista: «Eres un maleducado, que continúa hablando catalán»	10	El Consell de Mallorca aprova per unanimitat reclamar la devolució dels Bous de Costitx	11	L'ANC denuncia davant l'OSCE la manca d'independència judicial i les violacions dels drets humans a l'Estat espanyol	12	Neix la Confederació de Sindicats de Llogateres amb l'objectiu d'estendre la desobediència contra el rendisme	13	L'exèrcit espanyol pretén construir un gran magatzem de bombes i míssils a l'aeroport de Palma	14	Lucia Muñoz, Reyes Rigo i Alejandra Martínez, a la fi, arriben a casa
15	Milers de persones es manifesten a Palma per la llibertat de Palestina, en el marc de la vaga general	16	Detengudes a Palma per tenir persones treballant deu hores a canvi d'un plat de menjar	17	El GOB alerta d'un procés accelerat de pèrdua de valors culturals, socials i ambientals que posa en risc la continuïtat de la Serra com a paisatge viu	18	Treu la llengua a Esporles amb centenars de joves que fan festa pel català	19	Prop de 19.000 persones han gaudit de la XXIII edició de la FIET. Caos a l'aeroport de Palma per la irrupció d'un dron d'origen desconegut	20	'Emmallorca't' es presenta amb una xerrada de Pere Fullana sobre el RCD Mallorca com a element de cohesió de la societat mallorquina	21	L'expresident francès, Nicolas Sarkozy, entra a la presó condemnat per finançament il·legal
22	Expulsen de la botiga Hipermueble de Palma una jove professora de la UIB amb crits de «estamos en España, eres española, qué pone en tu DNI?»	23	La 14 edició de l'Evolution Mallorca International Film Festival arranca amb molta força	24	Presenten un recurs d'inconstitucionalitat contra l'«amenaza territorial» de la Llei d'Obtenció de Sòl	25	Denuncien que la Policia espanyola ha impedit denunciar la desaparició d'un migrant quan es dirigia a Mallorca	26	El Consell de Mallorca instal·larà unes 60 càmeres de control a les carreteres de la Serra de Tramuntana	27	El partit de l'extremista Milei guanya les legislatives a l'Argentina i amplia la representació a les dues cambres	28	La direcció de Junts decideix rompre amb el PSOE: «No ajudarem un govern que no ajuda Catalunya»
29	Carme Gomila, nova presidenta d'Esquerra Republicana a les Balears i Miquel Àngel Sureda, president a Mallorca	30	L'OCB demana a les companyies aèries que respectin la toponímia oficial i incorporin el català en la seva activitat	SUBSCRIU-TE A L'ESTEL  40 ANYS									
La nostra revista viu gràcies a les subscripcions i al suport de persones com tu. La subscripció ens ajuda a mantenir viu un periodisme independent, lliure i de qualitat, en la nostra llengua. Ser soci/a no és només rebre la revista a casa: és formar part d'una comunitat que defensa la cultura, la informació veraç i el dret a llegir en català. Uneix-te i sigues part del futur de la premsa en català. Junts i juntes fem possible allò que compta!													
Uneix-te omplint el formulari a www.revistalestel.cat													

Fa quaranta anys que L'Estel acompanya el debat crític i les mirades col·lectives. Fidels al compromís amb el pensament, la cultura i el territori, continuem explorant temes que interpel·len la vida quotidiana i les formes de convivència.

Menjar no és mai només menjar. Cada mos és una forma de pertinença, una memòria, un relat compartit o una frontera. El que posem al plat parla de nosaltres tant com la llengua que fem servir o la música que escoltem. L'aliment és cultura en estat viu: una construcció col·lectiva que articula identitats, valors i vincles socials.

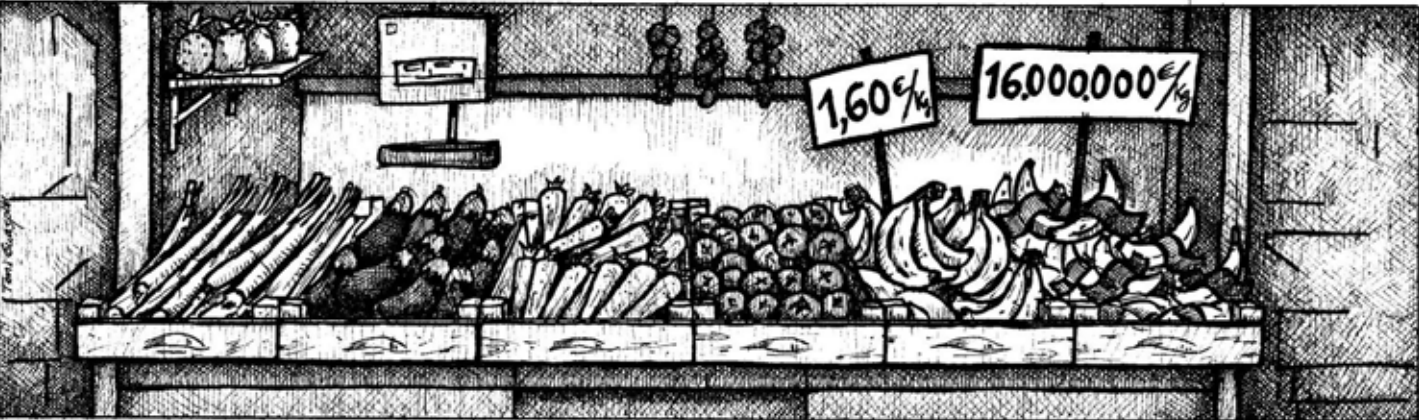
En temps de globalització, els sabors s'uniformitzen i les tradicions s'apaguen sota el pes del consum ràpid. Tot i així, cuinar, sembrar o compartir taula segueixen essent actes de resistència: gestos que reivindiquen la pertinença i la diversitat.

Aquest número vol pensar l'aliment com a mirall de la societat: entre el record i la innovació, entre el poder i la quotidianitat. Perquè menjar és, també, una manera de decidir qui som i quin món volem nodrir.

ELS CRÈDITS

L'ESTEL dels Països Catalans · Publicació periòdica fundada per Mateu Joan Florit l'any 1981 Edita: Associació Ona Mediterrània · Direcció: Maria Oliver Verdaguer · Disseny i maquetació: Manuel Bauzà Ramis · Consell editorial: Tomeu Martí i Florit, Maria Oliver Verdaguer, Manuel Bauzà Ramis, Rafel Llobet · Col·laboradors: Andreu Salom · Llorenç Garrit · Miquel López Crespí · Frederic Guillell · Quim Gibert · Ouad Khordan · Esperança Perelló · Un agraïment especial a Anissia Libera a Antoni Miralda i Yaiza Bocos de Food Cultura. Dipòsit legal: PM473-80 Impressió: Hora Nova · Publicitat i subscripcions: estel@onamediterrania.cat · Contacte redacció: estelmallorca@gmail.com · Delegació al Principat de Catalunya: Salvador Molins, passeig de la Pau, 17. Berga · Web: www.revistalestel.cat

L'ESTEL no es fa responsable del contingut dels articles que s'hi publiquen, els quals són responsabilitat exclusiva dels autors.



14

POBLES TREMPATS
OUAD KHORDAN

Un recorregut emocional a través de la cuina com a espai de memòria, aprenentatge i resistència. Des dels records familiars fins a l'experiència compartida a Palestina, l'autor reflexiona sobre la importància dels gestos quotidians, la solidaritat i la força cultural que uneix pobles i lluites.

05

MENJAR COM SI EL MÓN IMPORTÀS
ESPERANÇA PERELLO

Una reflexió sobre la pèrdua de la connexió entre el menjar, el territori i la comunitat. El text denuncia els efectes de la globalització alimentària i defensa la sobirania alimentària com a camí per recuperar salut, biodiversitat i dignitat.

06

ENTREVISTA A DUES VEUS AMB
FUNDACIÓ
FOODCULTURA

Una conversa amb Anissia Libera Fontana i Yaiza Bocos Mirabella revela la vitalitat de FoodCultura com a espai d'investigació i creació al voltant del menjar. Entre l'art, la filosofia i la vida quotidiana, la fundació reivindica el menjar com a llenguatge cultural, eina de pensament i espai de trobada col·lectiva.

10

ENTREVISTA AMB EL CUINER
ANDREU GENESTRA
LLORENÇ GARRIT

Una conversa amb el xef Andreu Genestra sobre la seva visió de la cuina com a espai creatiu i d'expressió artística. A través del diàleg amb Llorenç Garrit, s'exploren els punts de trobada entre gastronomia i pintura, i com l'acte de cuinar pot convertir-se en una forma d'art viva i en evolució.

11

GLOBALITZACIÓ I ALIMENTACIÓ
RAFEL LLOBET

Un assaig sobre la cuina com a metàfora de les identitats contemporànies, en trànsit constant entre arrels i globalització. El text reflexiona sobre com el menjar revela tensions entre tradició i mercat, autenticitat i simulacre, i proposa entendre la fusió i el mestissatge com a espais de consciència i creació cultural.

OPINIÓ

ANALISI POLÍTICA

QUIM GIBERT
EN UN “LARGO” DE CASCAIS

MIQUEL LÓPEZ CRESPI
AURORA PICORNELL EN EL RECORD

ANDREU SALOM I MIR
NOTÍCIA DEL CATALÀ A SARDENYA

FREDERIC GUILLEM
HENRY KISSINGER, L'IMPERIALISME DE LA ‘PAU’

POBLES TREMPATS

ARTICLE DEDICAT A TOTA LA COMUNITAT DE DHEISHEH, EN ESPECIAL ALS CAMARADES, AMICS I FAMILIARS D'OMAR MANA MANA.

OUAD KHORDAN

Hi ha valors socials que es transmeten de manera ben quotidiana i van molt més enllà de conceptes acadèmics. La nostra educació parteix directament de l'entorn familiar; un gest tan simple com parar taula marca, en ocasions, la manera de relacionar-nos amb el món. Record innumerables horabaixes de la meua infància, dinant tot sol, reescalfant plats a causa de la inestabilitat econòmica de ca meua, esperant feliç la cuina tradicional de la meua padrina els caps de setmana.

Entrats els anys, mon pare es va dirigir a mi i em va dir, decidit: **“Fill, aprèn amb jo a cuinar, que quan visquis sol ens trobaràs a faltar”.** Quanta raó. Passen els anys, i aquest ritme laboral i precari m'ofega fins al punt de dedicar cada vegada menys temps a aprendre les nostres pròpies receptes —encara que mai no és tard per compartir—. La cuina em trasllada a moments passats, alguns agrejolços, d'altres ben solidaris. Encara puc viatjar al temps i recordar un horabaixa ple de rialles, preparant colze a colze un trempó popular i antiracista per rebre uns companys bascs de Gernika. (1) Tallàvem frenèticament tomàtiques, pebres i cebes que ens feien plorar; podem dir contents que de felicitat i camaraderia. Així trempàvem plegats sentiments i amistats amb una recepta ben mediterrània.

Anys després, a les portes d'un gran viatge, vaig voler repetir aquesta fórmula internacionalista, i per això em vaig tornar a instruir en una nova recepta: havíem de trempar una coca a Palestina. Com la faríem? Què millor que recórrer a la saviesa popular d'una gran dona, cap d'una família meravellosa, que amb tot l'amor del món em va mostrar els seus artificis. **“Has de barrejar la farina de força amb aigua tèbia, fer la massa fina i que quedi ben coberta de verdures; alerta! Les has d'escórrer bé, i no et passis amb l'oli.”** Decidit i atent, mirava de memoritzar tots els passos. Així en férem una prova, i va ser tot un èxit que ens omplí l'estómac durant un parell de dies. Preparàrem molts detalls del nostre viatge, però aquest fou un dels més especials.

Així arribàrem a una nova terra llestos per compartir. El que potser oblidàrem és que l'hospitalitat àrab i palestina és de les més especials del món. **No hi ha apartheid ni genocidi (2) que pugui soterrar la voluntat d'un poble que també es manifesta a la seva gastronomia,** que trobàrem a les portes de cada llar: (3) za'tar, kunāfa, maqlūba, musakhan, fruits secs excepcionals, plàtans de Jericó i uns pastissos que t'obren les portes del cel.

Arribats aquí, vull fer una dedicatòria especial a un jove de vint-i-dos anys, màrtir de Dheisheh (Betlem), assassinat el 2022 durant un assalt de les forces d'ocupació, **Omar Mana (4).** La seva imatge presideix preciosament el centre cultural Lailac, i és present a la memòria de tots els nins del camp de refugiats. La seva tasca es perllonga als cors del poble i les seves mans artesanes encara treballen el pa i els pastissos al forn on és guanyava la vida amb consciència i amor, com si mai hagués marxat.



A la tercera setmana de ser a Palestina i conivire amb la seva gent, arribà el moment de mostrar part de la nostra tasca de lluita internacionalista i resistència cultural compartida. Anàrem a cercar ingredients a la fruiteria local, on ens facilitaren amb un gran somriure tot el necessari. Preparàrem la sala i les cadires, aviat plenes d'ànimes lliures i combatives. Ens despistàrem... i ja treballàvem a la cuina: els joves palestins

no quedaven al marge i, lluny d'ensenyar-los res, ens donaven instruccions de com fer servir correctament els ganivets. De fons, sonava Bella Ciao (5), colze a colze amb uns altres camarades italians que també col·laboren a l'intercanvi cultural amb una coca dolça de xocolata. Aviat sentírem la magnífica veu d'una jove, cantant cançons de resistència.

Un cop tot tallat, a punt la taula, enforàrem les coques i gaudírem junts d'un sopar que, més enllà de satisfer els nostres apetits, cobrí d'esperança una amistat trempada per un horitzó llibertat.

REFERÈNCIES

- (1) <https://www.retallsdecuina.cat/2023/06/coca-de-trempo.html>
- (2) EL LIBRO NEGRO DEL SIONISMO: CRÓNICA DE LA PRESENTACIÓN A MALLORCA - BAM
- (3) Za'tar: És una barreja d'herbes i espècies típica de Palestina (fonamentalment farigola (o orenega salvatge), sumac i sèsam). // Kunāfa (també escrita “Knafeh” o “Kanafeh”): Dessert tradicional de Palestina, fet amb pasta de tipus “kataifi” o farina de vermicel, farcit normalment de formatge o crema i regat amb xarop dolç. // Maqlūba (o “Maqluba”): Plat nacional de Palestina format per capes de verdures, arròs i carn (pollastre o xai), cuinat tot en una olla i després invertit perquè quedi del revés en servir. // Musakhan: Plat de la regió nord de Cisjordània que consisteix en pollastre rostit amb cebes caramel·litzades i sumac, disposat sobre pa pla (taboon) amb oli d'oliva.
- (4) Omar Mana. Un palestino muerto en choques con Israel, que eleva la cifra a 160 este año.
- (5) https://cadenaser.com/emisora/2020/02/28/radio_cartagena/1582893564_164114.html



Mostrem als joves del centre cultural Laylac la solidaritat antiimperialista amb Palestina de Mallorca inaugurant oficialment el primer acte públic de la brigada internacionalista Fayeze Badawi, president de la sala una iconografia d'Omar Mana, voluntari del centre assassinat per les forces d'ocupació.



Joves del centre social de Laylac al campament socialitzen entre ells i amb nosaltres cantant cançons populars i de la resistència a més d'himnes antifeixistes com Bella Ciao. Després del concert i la xerrada popular compartim i cuinem amb ells una coca de trempó, tot un èxit internacionalista.

MENJAR COM SI EL MÓN IMPORTAS

ESPERANÇA PERELLÓ

Tots recordam la crisi del paper de vàter o com es varen buidar les estanteries durant la pandèmia. Aquell episodi va evidenciar, per als qui encara en tenien dubtes, la nostra dependència de les mercaderies que arriben de fora. Vivim en un territori amb límits clars, i tot allò que no produïm ha de travessar la mar.

Fa uns anys, conèixer el nom del forner, del carnisser o de la pagesa del mercat era tan natural com saludar els veïnats. Avui, aquests noms s'esborren dels rètols mentre les persianes baixen per darrera vegada. On hi havia olor de pa acabat de fer, ara hi ha franquícies idèntiques a qualsevol ciutat europea, on el pa no té ni gust ni olor. O locals com aquesta nova cadena que s'ha estès per Ciutat com una bassa d'oli, oferint "marques a preu baix" amb passadissos plens de color i molta promesa, però poca necessitat: una estratègia per estimular la compra per impuls. Mentrestant, molts antics comerços es reconverteixen en allotjaments turístics. Els nostres carrers, s'uniformitzen, i amb ells també la manera com vivim i consumim.

Vivim envoltats d'una abundància aparent. Els supermercats estan plens tot l'any de fruites sense estació i de productes que semblen venir de qualsevol lloc i de cap alhora. Aquesta disponibilitat constant ens ha fet oblidar que el menjar té origen, temps i esforç. Allò que abans era cíclic —el temps de les figues, dels alls tendres o de matances— s'ha substituït per una desestacionalitat fingida, sostinguda pel transport global i el consum sense pausa.

Durant dècades se'ns ha convençut que l'eficiència i el baix cost eren sinònim de progrés. Però darrere dels preus baixos hi ha un cost ocult: jornals precaris, explotacions intensives, pèrdua de sòl fèrtil, desforestació i emissions que alteren el clima. La globalització alimentària ha convertit el menjar en mercaderia, deslligant-lo del territori i reduint-lo a codis de barres sobre plàstic brillant. I així com canvia el paisatge urbà, també canvia la nostra relació amb el menjar. Hem passat de comprar a qui coneixíem —i que coneixia d'on venia cada producte— a fer clics anònims sobre pantalles. El temps, convertit en bé escàs, ens empeny a triar el més ràpid i barat, però cada compra té conseqüències invisibles: el tancament d'una explotació, l'abandonament d'un hort o la pèrdua d'una manera de fer que mantenien viu el territori.

Aquesta transformació no afecta només l'economia local; afecta també la salut. Les matèries primeres es cultiven lluny, sovint amb varietats transgèniques, en

sòls sobreexplotats i ultraabonats, sota ús intensiu de fertilitzants i tractaments fitosanitaris potser sense regulació efectiva. Els productes processats recorren milers de quilòmetres abans d'arribar al plat, carregats d'additius i publicitat, però pobres en nutrients i en memòria. L'augment de malalties associades a l'alimentació —obesitat, diabetis, problemes cardiovasculars— no és aliè a aquesta pèrdua de proximitat. Menjar ja no és un acte social ni cultural, sinó un tràmit accelerat dins un sistema que ens

alimenta però no ens nodreix. L'opció d'escollir és una falsa llibertat: podem triar entre el que ens volen vendre, però sovint ja no podem optar per allò local o ecològic, senzillament perquè ha desaparegut de les estanteries.

Els pagesos i ramaders locals, incapaços de competir amb els preus d'importació, veuen com el seu esforç deixa de tenir sentit. Cada vegada hi ha menys mans al camp i més terres abandonades. El que abans era un mosaic viu de conreus

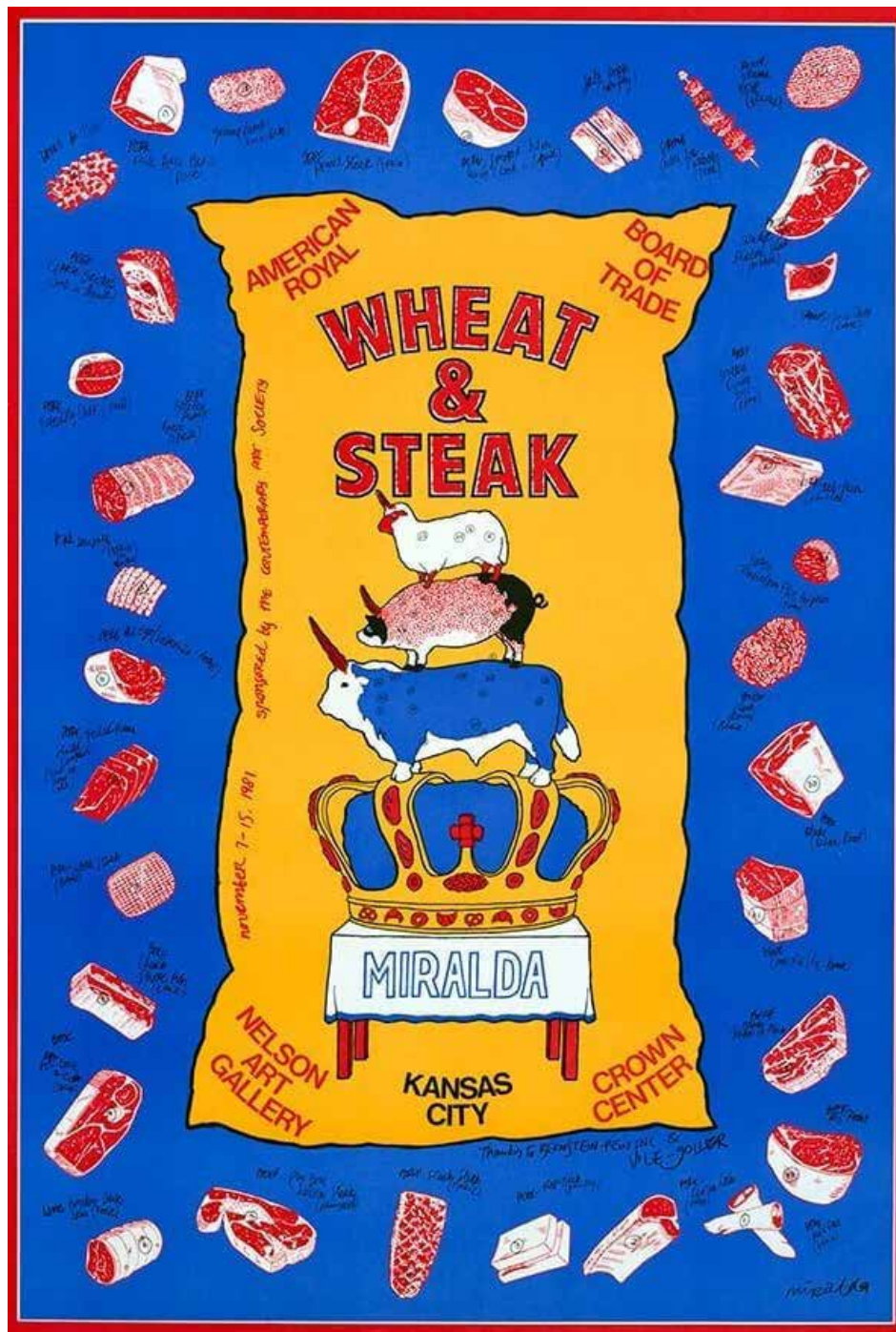
fesomia: els camps s'omplen d'espècies ruderals i, amb el temps, avancen matollars que els homogeneïtzen o bé s'urbanitzen, i amb ells s'esvaeix la diversitat que els sostenia. La pèrdua de sòl agrícola i la fragmentació del paisatge són avui una de les principals amenaces per a la biodiversitat local. S'hi afegeix la pèrdua de variabilitat genètica, tant en flora i fauna silvestres com en varietats agrícoles tradicionals, substituïdes per llavors comercials més uniformes.

Aquest empobriment ecològic tampoc no és independent de la nostra salut. Un territori degradat produeix aliments de menor qualitat, i uns ecosistemes afeblits perden la capacitat de regular l'aigua, el clima o les plagues. La crisi ambiental i la crisi alimentària comparteixen arrel: la desconexió entre el que consumim i el que el territori pot sostenir.

En aquest context, la sobirania alimentària emergeix com una proposta que va molt més enllà de la "seguretat alimentària". No és només garantir menjar per a tothom, sinó decidir com, on i per qui es produeix. És el dret dels pobles a controlar els seus sistemes alimentaris, prioritzant la producció local, el respecte pels ecosistemes i la dignitat de qui treballa la terra. El terme, nascut a mitjan anys noranta amb La Via Campesina, reivindica una agricultura entesa no com un negoci global, sinó com una activitat essencial per a la vida.

Apostar per la sobirania alimentària és també apostar per la salut. Els aliments sostenibles i de proximitat conserven millor els nutrients, eviten additius i redueixen l'exposició a contaminants. Sobretot, retornen al menjar la seva dimensió social: el plaer de compartir, la importància del temps i el reconeixement del treball que hi ha darrere de cada plat. A escala col·lectiva, recuperar-la significa restablir el vincle entre territori, cultura i benestar. És un acte de resistència davant la uniformització global i una manera de cuidar el futur: alimentar-nos no només per sobreviure, sinó per mantenir viva la terra que ens alimenta.

Recuperar la sobirania alimentària no és un gest nostàlgic, sinó una forma de lucidesa. Ens recorda que darrere de cada àpat hi ha molt més que calories: hi ha paisatge, biodiversitat, salut i cultura. Cada vegada que triam un producte local o cuinam amb allò que dona la temporada, sostenim un model de vida que uneix les persones amb la terra. Potser la veritable modernitat consisteix, senzillament, a tornar a menjar com si el món importàs.



Wheat & Steak, Kansas City, 1981. Antoni Miralda.

Amb motiu de l'American Royal, el certamen anual de Kansas City, Miralda va concebre un gran projecte d'art públic basat en la cria i la collita. Una desfílada que va recórrer el centre de la ciutat escenificava la celebració, amb la carrossa Harvest Queen, la reina de la collita, realitzada amb panotxes i pans, i el Tri-Uni-Corn, una escultura feta amb fibra de vidre i grans de blat de moro.

i pastures es converteix en erm, i amb ell s'apaga una part del paisatge cultural que donava identitat al territori. Quan els camps s'abandonen, s'extingeix tot un equilibri construït al llarg de segles. Els marges, els ametllers, els horts familiars o les bardisses entre parcel·les

mantenien viu un mosaic que no només produïa aliments, sinó també biodiversitat. Els usos tradicionals —el conreu extensiu, la ramaderia a petita escala, la rotació de cultius— creaven espais de convivència entre persones i natura. Quan desapareixen, el territori canvia de

ENTREVISTA A DUES VEUS AMB ANISSIA I YAIZA DE LA FUNDACIÓ

FoodCultura és molt més que una fundació o un arxiu: és un espai viu de recerca, experimentació i trobada al voltant del menjar. Des de la seva creació, ha treballat en la intersecció entre art, vida quotidiana i pensament, explorant com els rituals, els sabors i els gestos culinaris configuren les nostres identitats individuals i col·lectives.

El projecte neix de la mà de l'artista Antoni Miralda, però avui la seva força resideix en una comunitat diversa que continua i amplia la seva visió. A FoodCultura, menjar és una manera d'investigar, de crear i d'entendre el món. Els seus projectes, com Sant Stomak a la portada d'aquest número, les Ofrendas Fantasma o les publicacions sobre Honeymoon Project, converteixen la taula en un espai de diàleg intercultural i de reflexió sobre els processos globals que afecten la nostra relació amb els aliments.

En un temps en què la globalització tendeix a uniformar els sabors i les pràctiques, FoodCultura defensa la importància de parar atenció, de cuinar i pensar col·lectivament, d'explorar el que mengem com a part d'un patrimoni viu i compartit.

En aquest número d'El Estel, no podia faltar una menció i una entrevista a les persones que mantenen viva aquesta flama. Anissia Libera Fontana, coordinadora de la fundació, i Yaiza Bocos Mirabella, investigadora i membre actiu de FoodCultura, comparteixen la seva mirada sobre el menjar com a eina de pensament i transformació. Anissia, llicenciada en

Història de l'Art per la Universitat de Roma La Sapienza, s'ha format també en pastisseria i

museologia, i actualment coordina l'arxiu i els projectes de la fundació. Yaiza, doctora en Filosofia per la UAB i professora de Cultura Visual a la Universitat de La Laguna, investiga el menjar com a pràctica estètica i discurs crític. Totes dues representen una nova generació que entén FoodCultura com un laboratori obert, on el menjar es converteix en arxiu, en llenguatge i en experiència compartida.

Espais com aquest són avui imprescindibles: llocs de diàleg, de memòria i de creació col·lectiva, on l'art i la cuina es troben per pensar el món d'una altra manera. Text i Entrevista Manuel Bauza Ramis



FOODCULTURA

Quin paper creus que juga l'alimentació en la construcció i expressió de les identitats, tant individuals com col·lectives?

Y. FoodCultura és una trobada de mirades i llengües interessades en el fet que aquestes relacions entre menjar, cultura i identitat existeixen i es donen de maneres molt variades. No tenim una idea fixa de quina sigui aquesta relació, sinó que ens interessa explorar-la col·lectivament, des de diferents perspectives i amb diversos formats. Ens interessa l'intercanvi que travessa les categories, els contagis sensibles i conceptuals que es donen entre elles, els processos pels quals unes s'alimenten de les altres.

En la mesura que menjar és una pràctica del dia a dia, que travessa allò individual i allò col·lectiu, allò íntim i allò públic, en el menjar hi ha una insistència per la qual afloren contínuament significats. FoodCultura els hi presta atenció. Ens agraden els detalls particulars: una recepta amb fulla de llimoner, les herbes que es recullen la nit de Sant Joan, les ofrenes a un sant, els districtes culinàries d'una ciutat, què han portat avui al mercat, l'últim anunci de llet en pols... I també ens interessen les maneres de pensar-los, com a food politics, com a alicament (la cruïlla entre aliment i medicament), com a sagrat/pagà. Cada àpat convoca un món sencer en digestió.

A. La curiositat és fonamental. Tal com afirma la Yaiza, afinar la percepció i parlar atenció als detalls més quotidians. Fer-se i fer preguntes: d'on vénen, qui els va crear, amb quin propòsit.

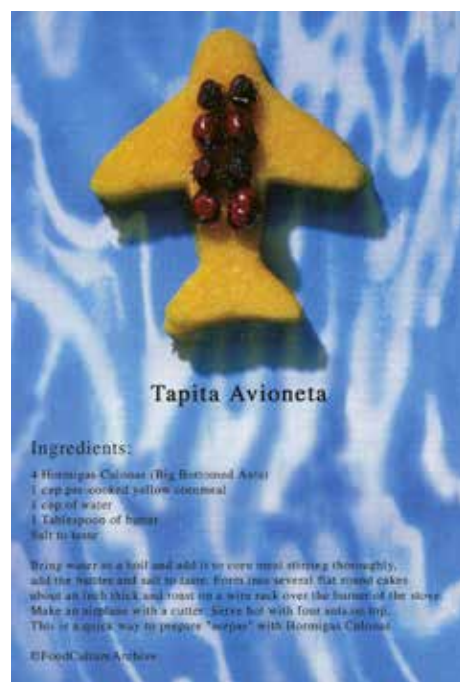
Una altra paraula que a FoodCultura sempre acompanya alicament és power food, és a dir, les forces simbòliques, econòmiques i polítiques que s'amaguen darrere d'alguna cosa tan aparentment banal com una llauna de refresc, un energy drink o una caps de cereals. Més que centrar-nos en receptes, ens interessen els rituals de menjar i les històries que acompanyen els aliments.

Com pot el menjar actuar com una forma de memòria cultural o un arxiu viu d'una comunitat?

Y. La memòria és també una qüestió d'entraña, de víscera. I de territori, d'acumulació. El menjar forma un arxiu orgànic de llavors, dites, elixirs, intercanvis i rebosts. La manera com ens alimentem ens situa i ens embolica de maneres molt particulars: els nostres cossos i les nostres pràctiques connecten amb cuines que ens van precedir, aliments que van arribar a taula després de donar la volta al món diverses vegades, receptes que es van xiuxiuejar i formats que va imposar la força de la indústria, del consum o de la política. Així, cada mos és memòria, i memòria que continua activant-se, replicant-se... amb el que això a vegades comporta d'oblit.

A. Recordo haver intentat tractar aquest tema justament a la meua tesi de màster i parlar amb en Miralda sobre com visibilitzar la meua idea. Acabava de començar a treballar a FoodCultura en aquell moment.

En lloc del menjar, entès com un plat preparat a taula, estava parlant de plantes que ens representen i que utilitzem per alimentar-nos, amb la idea de crear un hort-arxiu que pogués contenir la memòria de comunitats locals o d'aquelles que, per una raó o una altra, s'havien vist obligades a migrar a Barcelona. La idea era que aquest hort urbà fos com un mirall de la seva memòria cultural (sempre tenim una planta-guia que ens connecta amb les nostres arrels), que la collita fos la posada en comú dels seus records, i que l'olla comuna, on es cuinessin simbòlicament tots aquests ingredients-memòries, generés una recepta "universal".



Tapita Avioneta, Montse Guillén, 2004, TransEAT Miami

En la teva experiència, de quina manera la globalització transforma —o fins i tot dilueix— les identitats alimentàries? Com abordeu des de FoodCultura les tensions entre l'autenticitat i la mescla cultural en la cuina contemporània?

Y. La identitat és un procés. A FoodCultura, atenem aquest procés i per això les tensions ens resulten especialment significatives. En termes materials, res no està aïllat de la resta, de manera que l'autenticitat està constantment posant-se a prova, consentint-se i nodrint-se de la diferència. En aquest sentit, com més devoradora és la globalització, més s'intensifiquen les referències, les assimilacions i els intercanvis.

Treballam constantment entre la memòria i els processos de transformació i globalització.

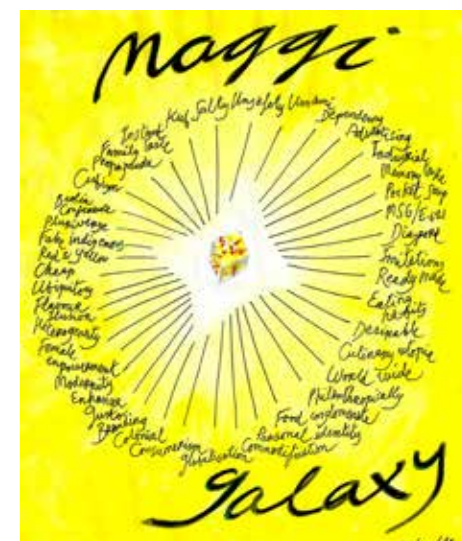
Els cubs de brou Maggi en són un bon exemple: una empresa suïssa, que partia de la voluntat d'oferir proteïnes als soldats i a la gent sense recursos, s'estén pel món i acaba essent, entre altres transformacions, una eina de la dona empoderada. Entra a les cases, a les infàncies, i es converteix en un sabor "típic", "propi", a la majoria de cuines del món — cadascuna amb la seva manera d'enfrontar-se a la contradicció contemporània, això sí. D'una banda, és evident que s'homogeneïtzen les formes de cuinar, sobretot per l'acceleració; però, de l'altra, els modes tradicionals s'actualitzen i reivindiquen els seus matisos, transformant el cub segons les seves pròpies lògiques. A FoodCultura volem atendre les dues cares de la moneda alhora, percebre

aquestes tensions i allò que en sorgeix. Recentment, hem reflexionat sobre l'imaginari de la galàxia Maggi en un llibre/cub editat per Antoni Miralda i Stephan Palmié, professor d'antropologia a la Universitat de Chicago.

A. Els nostres hàbits, sobre els quals basem les nostres identitats, són quelcom fluid, un work in progress que s'ha anat formant a partir de l'intercanvi de coneixements, tècniques i aliments, i que continuarà canviant i transformant-se. No els podem reduir a alguna cosa fixa i immutable.

Per això, el menjar és una eina important per visibilitzar aquests processos: és un element bàsic en les nostres vides i evoluciona amb elles. Hem d'anar amb compte quan parlem d'autenticitat, una paraula de vegades excloent, que ens posa a la defensiva.

A FoodCultura treballem constantment entre la memòria i els processos de transformació i globalització. Això ens obliga a replantejar conceptes com autenticitat o tradició. El menjar es converteix així en un arxiu viu.



Maggi Galaxy, Ti Ayiti Event, 2017 Miami



Pag.Esquerre: Sant Stomak 2025, Ni un Tros de Pa, Ofrendas. Barcelona. Adalt: .Archivo FoodCultura, 2022, taller Elisava.

Antoni Miralda ha convertit rituals i banquets en espais artístics. Quina vigència té avui aquesta dimensió ritual en la missió de FoodCultura? En obres com Santa Comida o Honeymoon Project, Miralda utilitza el menjar com a territori de cruïlla cultural i sincretisme. Com interpretes aquesta mirada dins la tasca actual de la fundació? L'estètica del banquet, el color i la celebració són molt presents en la seva obra. Com pot aquesta exuberància servir com a crítica o reflexió sobre el consum i la identitat contemporània?

Y. Diria que obres de Miralda com Santa Comida o Honeymoon Project continuen funcionant com a espais conceptuals d'experimentació i aprenentatge. Amb això vull dir que en aquests grans projectes es van convocar maneres de fer i d'atendre que encara tenen vigència, a més de representar enormes catedrals de les memòries compartides d'aquell temps — accessibles mitjançant els arxius en què avui la fundació està treballant. Per posar-te'n un exemple, les cartes d'amor que es van escriure com a correspondència privada entre Colom i Liberty estan plenes de referències a aquell present, als seus ideals, als seus límits i als seus somnis. Era un concurs i, durant el lliurament de premis, unes nenes vestides de comunió van entregar ofrenes comestibles als lleons que acompanyen l'estàtua de Colom a Barcelona. L'esdeveniment d'aleshores, i les fotografies d'avui, diuen moltíssim sobre una època travessada d'èpoques: els vestits, les estàtues, la pinya...

A FoodCultura, parlem de connexions, d'intercanvis, d'intensificacions; en els rituals, totes aquestes es reuneixen i conformen una entitat pròpia, amb caràcter i agència. Les celebracions i els rituals són pràctiques humanes que condensen sentits i els orienten, a partir dels detalls, els materials, els moviments. En els rituals, ens re-creem. I aquesta dimensió d'exploració i meravella continua present avui a la fundació, molt especialment amb la celebració de Sant Stomak, un sant laic que vetlla pels processos metabòlics. Aquest octubre hi va haver celebració a Barcelona, on s'oferí pa sec per la fam, i també a Nàpols, ciutat d'on prové l'exvot original, on es va fer una processó pel carrer que divideix la ciutat, Spaccanapoli.

FoodCultura treballa en la intersecció entre art, recerca i vida quotidiana. Com aconseguir que aquests àmbits dialoguin al voltant del menjar? Com creus que el menjar pot convertir-se avui en una eina de diàleg intercultural o de transformació social?

Y. Bé, estem vives (riu): mengem iensem des de l'art. La veritat és que l'art dels anys 60 i 70 va obrir la veda per pensar les configuracions de i des de la vida quotidiana. Ja aleshores va sorgir amb força això que anomenen Eat Art — tot

i que no va ser l'inici de la reflexió sobre les formes del social i l'humà a través del menjar, quelcom que, en el món de l'art, ja havien fet els futuristes i els surrealistes. D'aquesta manera, les relacions entre art i menjar fa temps que estan assenyalades.

Dins d'això, hi ha moltes maneres d'entendre-ho; avui, per exemple, hi ha molta feina relacionada amb el Food Design o la cuina creativa, que són perspectives diferents. A FoodCultura, es presta molta atenció a la qüestió de la recerca, i a una recerca enriquida per les pràctiques populars, col·lectives, moltes vegades espontànies i ambigües. Potser la millor manera d'explicar aquesta forma d'investigació seria descriure els conceptes de FoodCultura, que ordenen el seu arxiu d'objectes i la biblioteca Sant Stomak — ara part del projecte LaFuente, Cultura Materia, a Santander.

També es podria entendre com una recerca artística en, des de i a través del fet de menjar, però és important assenyalar que no es tracta de fer art comestible, ni que el menjar sigui simplement un mitjà, ni tampoc que només els artistes, en el seu sentit més tradicional o consolidat, siguin els qui investiguen. Un exemple paradigmàtic en aquest sentit és Montse Guillén, que no es considerava artista, sinó cuinera —ni tan sols chef—, però que es dedicava a la investigació del global i el local, del social i l'intim, del diví i l'humà, des del fer culinari. La seva trajectòria va ser la posada en pràctica d'una comprensió de la creativitat a la cuina més enllà dels restaurants, d'una cuina com a recerca, no per obtenir resultats o innovacions, sinó per explorar l'humà i nodrir-lo. Les seves aportacions són al cor del que és FoodCultura.



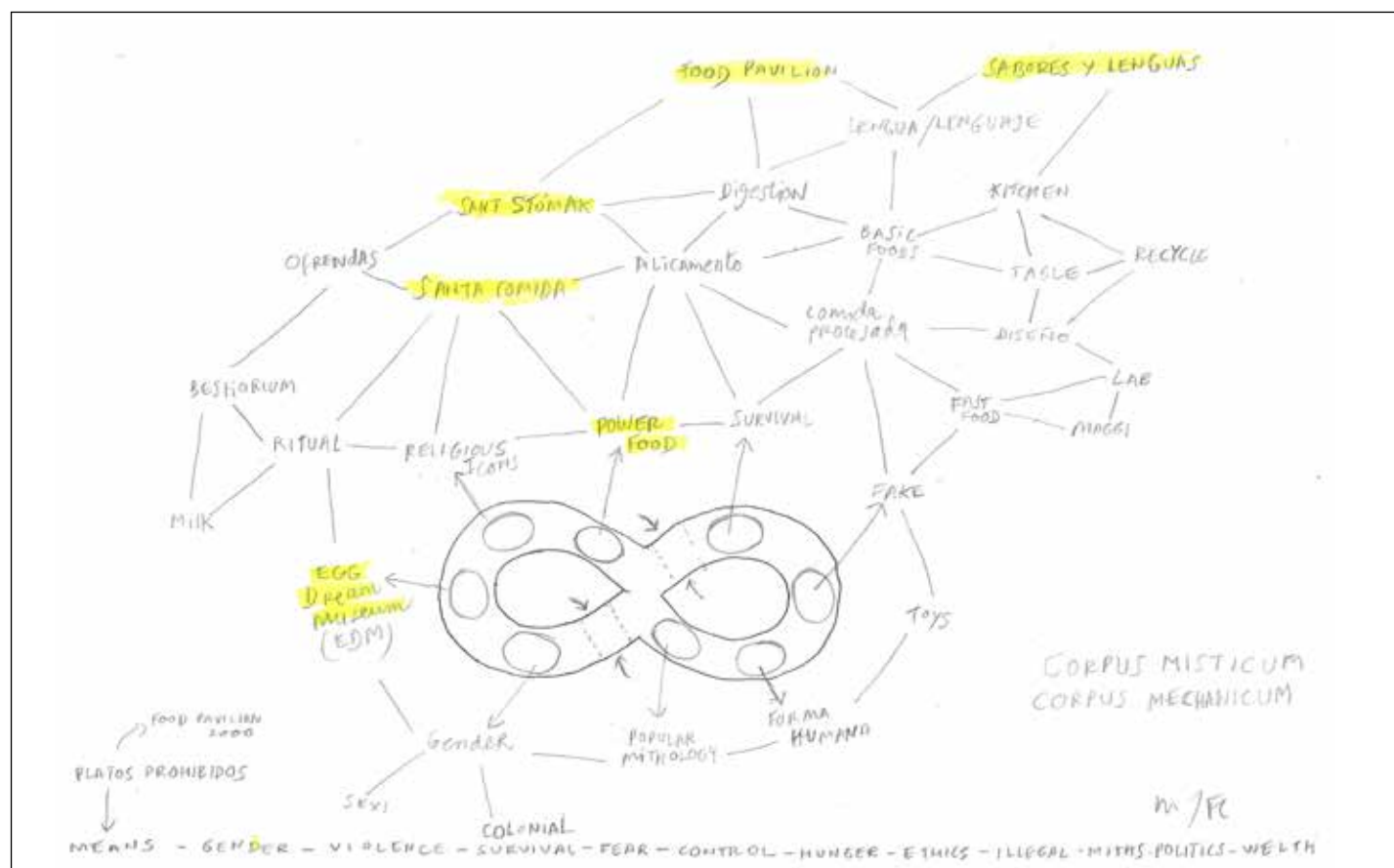
Power Food Lexicom, 2008, FoodCultura-Artium.



Power Food Lexicom, 2008, FoodCultura-Artium.



Power Food Lexicom, 2008, FoodCultura-Artium.



Taxonomias Archivo FoodCultura, mapa conceptual.

Quins projectes o col·laboracions teniu actualment entre mans?

A. Un exemple clar és Sant Stomak. Es tracta, sens dubte, d'una acció artística col·lectiva, però el seu punt de partida és social i polític. El celebrem cada 16 d'octubre, coincidint amb el Dia del Minimalisme Alimentari declarat per la FAO. Ens demanam quins són els temes urgents vinculats al menjar. El gest de l'ofrena és essencial. No es tracta de fer statements, sinó de crear una situació que convidi a parar atenció i a preguntar-se sobre el sentit del que menjam, d'on ve, qui pot accedir-hi i en quines condicions.

Penso en el Sant Stomak de 2021 (jo encara no formava part de FoodCultura). L'acció Ofrendas Fantasma va intentar crear un banquet-guerrilla a partir del sistema de Glovo de la ciutat, una manera d'unir la celebració amb els mecanismes de globalització contemporanis. En Sant Stomak 2025, hem intentat posar el focus en què significa menjar o no menjar, i en l'ús de la fam com a arma de guerra.

Com convertir quelcom aparentment banal en una eina política, com resignificar a partir de coses senzilles.



Enguany, a més, hem començat el STMK TRIP, que itinerarà Sant Stomak per diferents ciutats italianes per intentar ampliar el coneixement d'aquest projecte i obrir el diàleg.

Estam treballant també en la publicació de dos llibres. Un sobre la feina i la trajectòria de Montse Guillén, connectat amb un procés de recerca sobre la seva biblioteca, la importància de la qual descriu molt bé la Yaiza. L'altre llibre —en realitat una sèrie de cinc— proposa una actualització i una revisió de Honeymoon Project (1986-1992), des de les cartes d'amor que es van intercanviar gràcies a la participació de centenars de persones fins als processos de creació dels seus elements simbòlics i icònics, com el vestit de núvia, l'aixovar i les aliances. La idea és visibilitzar la feina col·lectiva i participativa que hi ha darrere d'aquest projecte increïble, que qüestiona el significat dels mo-

numents i les seves representacions.

Mirant cap al futur, quina direcció o reptes es plantegen per al desenvolupament de FoodCultura en els propers anys?

A. La dimensió ritual és essencial. Els banquets, les ofrenes i les celebracions activen la memòria i la comunitat. No són només accions artístiques, sinó dispositius per pensar col·lectivament. Avui continuem treballant des d'aquesta perspectiva i en aquesta direcció: el menjar com a llenguatge i ritual de trobada, de treball i de creació.

L'arxiu és un altre element bàsic. Intentam que s'obri a investigadors, estudiants i a totes les persones interessades a aprofundir en aquests processos. La idea és que funcioni com un dispositiu per generar pensament: els objectes que mostrem o l'arxiu de processos dels projectes poden ajudar a obrir la mirada, a veure

com convertir quelcom aparentment banal en una eina política, com resignificar a partir de coses senzilles.

Penso en elements com els soldats de Miralda, les llaunes-bala, les llavors de Brainfood, o el diàleg entre elements dispars que es genera al voltant de la Infinity Table, que pot aportar noves idees creatives. Molt sovint treballem amb estudiants d'universitats i instituts a partir d'aquests elements per activar el pensament creatiu.

Y. FoodCultura treballa en processos orgànics, que van sorgint els uns dels altres, que es nodreixen de les persones que hi arriben i alimenten aquelles que volen compartir la taula de treball. Per això, no hi ha grans projectes a llarg termini des de posicions rígides, però sí convenciment i compromís en les maneres de fer. El temps des del qual pensam a FoodCultura és un present digestiu, amb tot el seu avenir...



Esquerra: Colón 100, Honeymoon Project, 1987, Barcelona. Dreta: .STMK TRIP, Passeggiata, Nápoles, 16 d'octubre 2025.

ENTREVISTA AMB EL CUINER ANDREU GENESTRA

Ara ja fa uns anys, assegut a una taula de la casa del libro, durant un Sant Jordi, vaig coincidir amb Andreu Genestra. Els dos erem allà per signar els nostres recen publicats llibres, i entre firma i firma començarem a xerrar dels nostres projectes. Un any més tard el destí va voler que ens retrobassim per començar a idear la manera de col·laborar per fer un llibre que unifiques la cuina i l'art pictòric, després d'un parell mallorquí de trobades i aprofundir dins el concepte que Genestra t'he de la cuina, sorgeix aquesta entrevista que podreu llegir a continuació. Llorenç Garrit

Com creus que la cuina mallorquina ha influït en el teu estil culinari i quins plats o ingredients voldries destacar?

Crec que la cuina mallorquina m'ha influït amb els aromes, les espècies, sobretot tot allò que envolta els menjars familiars, que m'han quedat marcats d'una manera molt profunda a la memòria. Un dels valors que influeix a la persona a l'hora de cuinar és intentar cuidar per qui cuinaràs, en conseqüència un intenta sempre cuidar com jo em vaig sentir cuidat a casa meva.

De quina manera incorpores la cultura i la tradició mallorquina?

na a les teves creacions culinàries?

De manera molt orgànica, sense que sigui forçat. Intentar introduir la tradició i donar un caràcter evolutiu a cada plat. Per exemple a dia d'avui ja no ens dediquem a la pagesia com abans, però si que la gent te a la memòria els sabors d'un temps, així què avui en dia s'adapten receptes o plats de sempre, reduint els gramatges de les racions i els greixos, nosaltres intentem adaptar aquets gustos als nous paladars. Referent a la cultura intentem extreure sempre petits fragments de l'història, sense abusar, crec que s'ha de tenir una balança equilibrada entre tradició i evolució.

Quin paper juga la sostenibilitat i la proximitat a la teva cuina, i com es reflecteix als teus plats?

Es un camí inevitable.

ble per fer feina dia a dia. Ser sostenible significa ajustaments econòmics, eficiència dins la natura i apropar el teu teixit de productors al més a prop possible, tot això implica que allarguem la vida del que ens ha funcionat fins ara, és una necessitat de futur que s'ha nodrit del del passat.

Com veieu la relació entre l'alta cuina i la cultura popular a Mallorca?

Està en el seu millor moment. Hi ha molts d'exponents dins del panorama culinari i gastronòmic, on es pot triar i gaudir d'una bona cuina. Hi ha un bon planter i sobretot voluntat per millorar, per això crec que anem per bon camí.

Quins ingredients mallorquins consideres que són imprescindibles a la teva cuina i per què?

Un bon oli, fil conductor d'una recepta, un porc negre per la diversitat i gust suprem al nostre receptari, unes espècies com a ànima del gust, una tomàtiga de ramallet que te el gust umami de l'hort i per acabar qualsevol producte de la mar imprescindible per fer un mar i muntanya o plat de cultura costanera.

Com creus que la cultura i la gastronomia poden contribuir al desenvolupament d'una comunitat?

Amb una bateria d'iniciatives i sinergies, que motivin a les persones a voler gaudir de les disciplines culinàries/culturals i provar experiències diferents.

Quin paper juga la creativitat i la innovació a la teva feina?

Dins els restaurants setmanalment tenim jornades de pensament i posta amb comú d'idees. La cuina no és una cosa estàtica i hem d'evolucionar juntament com les persones.

Com veus la relació entre l'alta cuina i l'art?

Va de la ma, sempre o ha estat. Son dues disciplines on influeix moltíssim el romanticisme i la necessitat imperiosa de plasmar una idea per alimentar ja sigui l'ànima o l'estómac.

Quins projectes culturals relacionats amb la gastronomia voldries desenvolupar en el futur?

Estic obert a fer totes les accions que pugui realitzar amb el meu temps de vida. Son coses que enriqueixen la meua feina, et motiva a pensar, a desenvolupar i sobretot crea comunitat, que tanta falta ens fa avui amb dia. Som un poble que necessitem estar junts per demostrar la nostra valia a la resta del món.

Creus que la cuina pot ser una eina per explicar històries i transmetre cultura?

La cuina és un llenguatge universal. Dona igual la part del món on es cuini, tothom menja i tothom degusta. Els mercats de productes son una finestra del que és el poble, els cuiners son els notaris del que passa a la societat.

Què et va inspirar a crear el teu projecte culinari i quins objectius tens per a ell?

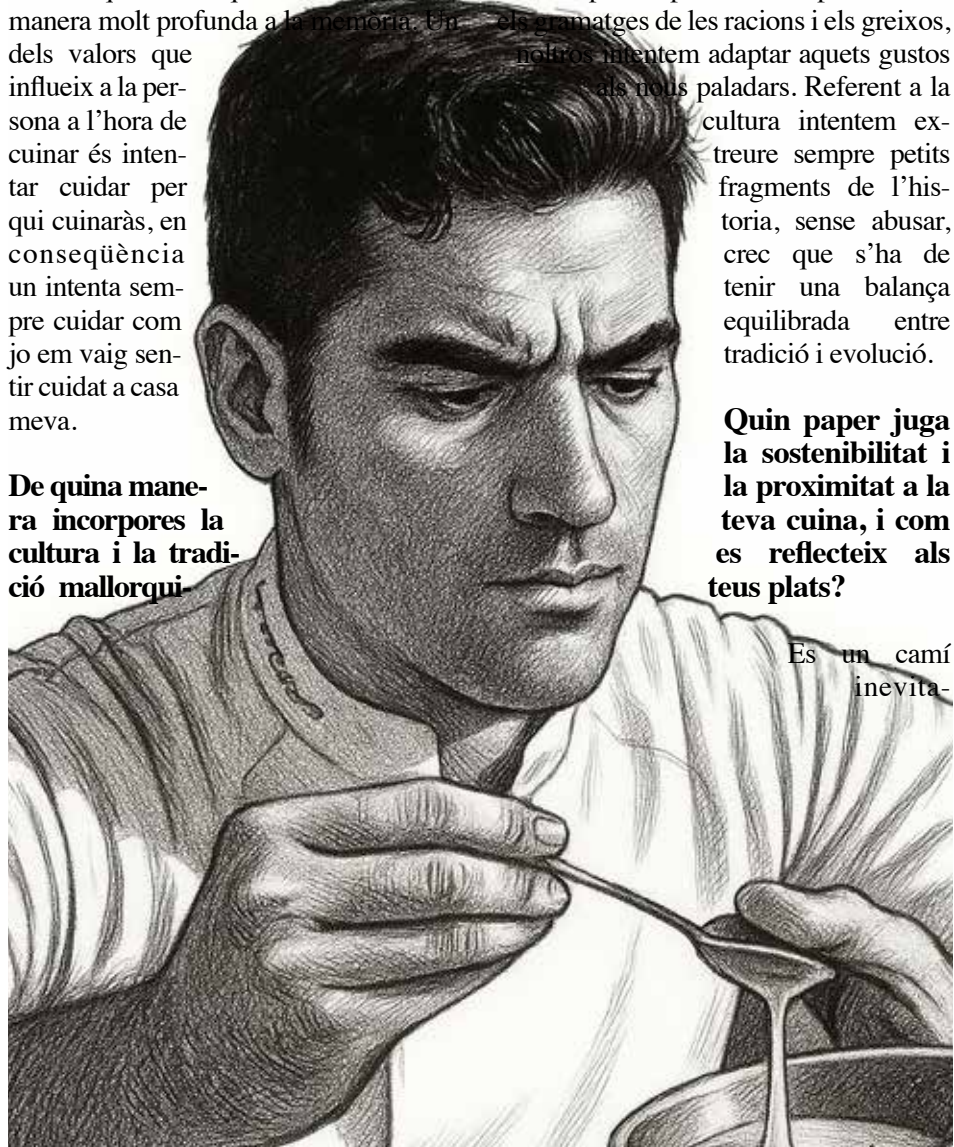
Poder gaudir de la meua feina amb plenitud, intentant fer gaudir a la gent que ens visiti. Cap a un futur Deu dirà, jo vaig fent dia a dia, passa a passa. M'estim més no pensar amb el futur sinó aprofitar els esforços i centrar-me en el present.

Com veus la relació entre el teu restaurant i la comunitat local?

Entenc que és una germanor, una tasca de any rere any on sempre intentam lligar iniciatives per poder evolucionar.

Quin tipus d'experiències culinàries voldríeu oferir als vostres clients i com es diferencien d'altres propostes gastronòmiques?

Es molt difícil poder explicar-te tot el que fem, ja que cada concepte te el seu tarannà. Aromata està a Palma i és diferent al Andreu Genestra que està a foravila de Llucmajor. El Somni de Capdepera es molt diferent de el màgic lloc de Sa Foradada, per no dir-te el concepte de LIO o el càtering Alacena de Genestra. Jo sempre aconsell que depèn del que el comensal vulgui experimentar, tenim un restaurant o un altra.



Il·lustració de Andreu Genestra

GLOBALITZACIÓ I ALIMENTACIÓ

RAFEL LLOBET DEIÀ

Vivim en un món on les identitats es troben en trànsit constant. Les fronteres, que abans delimitaven espais clars de pertinença, s'han esvaït sota l'efecte de la globalització. Aquesta dissolució no és només política o econòmica: és també cultural, quotidiana, íntima. Afecta la manera com habitem el món i com el tastem. Menjar, cuinar, comprar o compartir un plat són avui actes inscrits en un flux global de sabors i mercaderies. Allò que abans era un gest domèstic i situat, s'ha convertit en una experiència universalitzada. La cuina, com la identitat, s'ha globalitzat.

Durant segles, el menjar fou una expressió d'arrelament. El gust estava lligat a un paisatge, a unes temporades i a una comunitat. Els ingredients parlaven del lloc i de la seva memòria: el blat d'una plana, el peix d'una badia, l'oli d'una serra. Cuinar era, en aquest sentit, una forma de dir "nosaltres". La transmissió de receptes, sovint oral i familiar, creava un fil invisible entre generacions. Però amb la mundialització dels mercats i l'homogeneïtzació de les pràctiques alimentàries, aquest vincle simbòlic amb el territori s'ha anat debilitant. El menjar ja no diu necessàriament d'on venim, sinó en quin circuit global ens trobem.

El "fast food" n'és potser la icona més poderosa. No es tracta només de menjar ràpid, sinó de menjar sense lloc. Les cadenes internacionals ofereixen el mateix gust a qualsevol ciutat del planeta: un sabor estàndard, calculadament neutral, dissenyat per ser reconegut per tothom i pertànyer a ningú. És el triomf del que el sociòleg George Ritzer anomena la "McDonaldització" del món: eficiència, predictibilitat, control i uniformitat. En aquest univers d'aliments globals, l'acte de menjar es desconnecta de la seva dimensió cultural per reduir-se a una funció logística. La identitat gustativa esdevé, com tantes altres, un simulacre.

Tanmateix, el procés no és unidireccional. La globalització no només destrueix diferències; també les recrea. En el mateix flux que dissol, apareixen

noves formes d'hibridació. La circulació accelerada d'ingredients, tècniques i receptes ha donat lloc al fenomen de la cuina fusió, on el mestissatge es converteix en motor creatiu. Aquest espai de trobada entre tradicions pot llegir-se com una metàfora del nostre temps: un món d'identitats líquides —per dir-ho amb Bauman— que es redefeixen en el contacte i en la barreja.

Un sushi amb oli d'oliva, una paella de quinoa o un ramen amb sobrassada no són només curiositats gastronòmiques:

da, amaga el risc d'una nova colonització gustativa, on el local esdevé simple matèria prima per a un consum globalitzat. Quan una recepta tradicional es tradueix en un producte de moda, sovint es perd el seu context, la seva temporalitat, el seu sentit ritual. El que era un acte de comunitat esdevé un espectacle gastronòmic. Aquesta tensió és inherent a la modernitat global. Les identitats locals, lluny de desaparèixer, es reactiven en contacte amb l'altre: es reformulen, es defensen, s'exhibeixen. L'interès creixent per la "cuina tradicional", pels productes

d'harmonia i equilibri. Però aquesta imatge —difosa per organismes internacionals i indústries alimentàries— sovint desconnecta de les pràctiques reals i de les condicions materials que la fan fer possible. El "Mediterrani" esdevé una marca global, més propera al mercat que al paisatge. D'aquesta manera, el local no desapareix, sinó que es transforma en decorat.

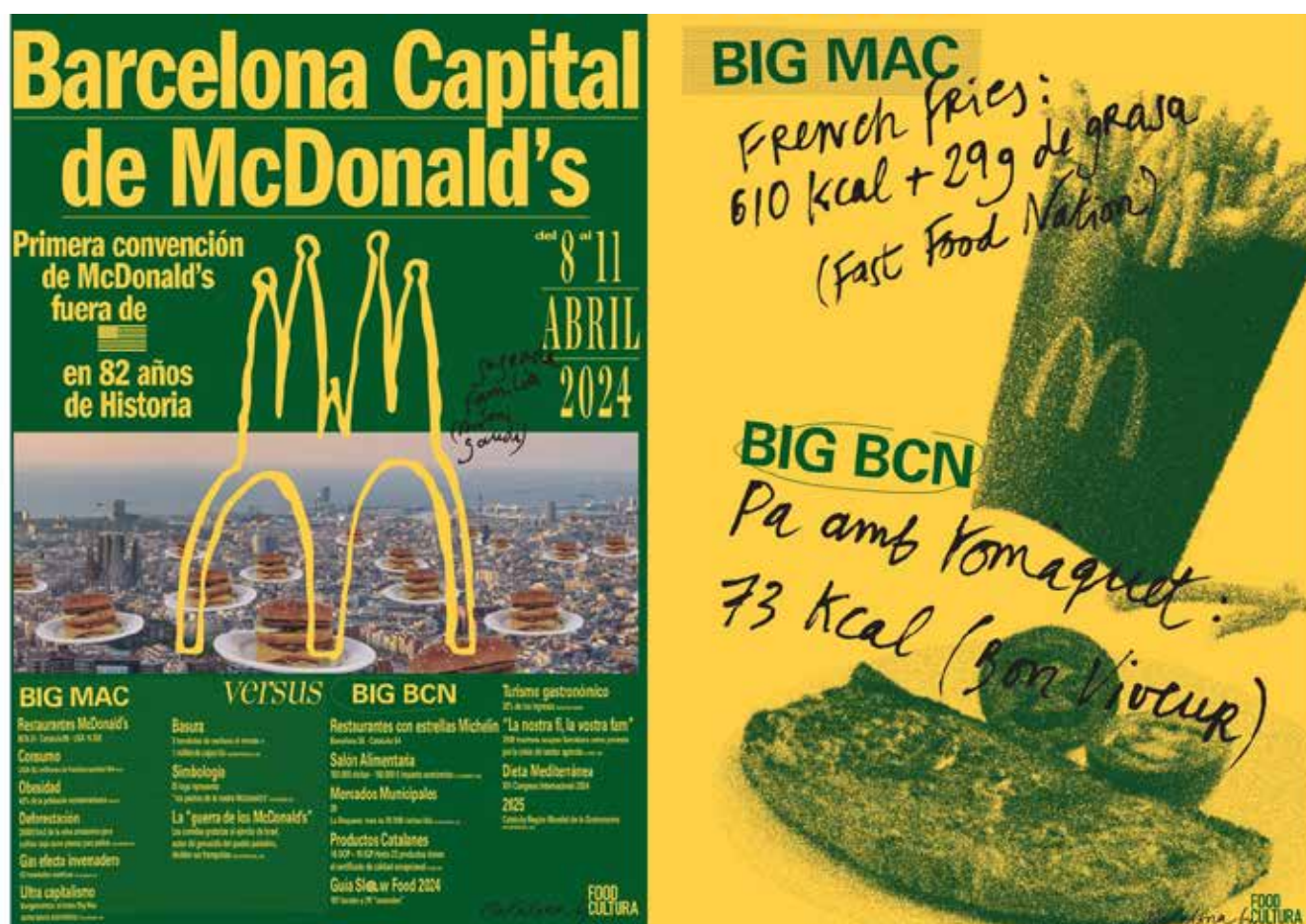
Menjar és, doncs, un acte d'identitat i de poder. En cada mos hi ha una geopolítica implícita: qui produeix, qui distribueix, qui en treu profit. Parlar de

cuina és parlar de circuits globals de treball, de desigualtats i d'imaginari. En aquest sentit, el plat esdevé un text cultural: un espai on es troben memòria i mercaderia, tradició i globalització, subjectivitat i economia. Cuinar —com escriure o parlar— és una manera de negociar entre la permanència i el canvi.

Potser el repte contemporani és aprendre a habitar aquesta ambivalència. Ni la defensa d'una puresa perduda ni l'adhesió cega al cosmopolitisme resolen la qüestió. La identitat, com la cuina, és un procés, no una essència. Allò que som es construeix entre sabors, històries i influències creuades. Cuinar, com-

partir, reinterpretar —aquestes són les formes de continuar existint culturalment en un món on tot circula. Davant la globalització, potser l'autèntica resistència no és el tancament, sinó la consciència: saber d'on ve allò que mengem, quines memòries convoca i quins mons sosté.

En definitiva, la cuina global no és el final de les identitats locals, sinó el seu nou escenari. En la hibridació i en el mestissatge hi ha també la possibilitat d'una altra idea d'identitat: oberta, relacional, en moviment. I potser aquesta és la lliçó més profunda que ens deixa el menjar en temps globals: que la identitat, com el gust, només existeix quan es barreja.



McCelona, Miralda/ FoodCultura en col·laboració amb Soon in Tokyo, Barcelona, 2024

Acció artística concebuda com una resposta crítica a la primera convenció global de McDonald's realitzada fora de Florida, als Estats Units, celebrada a Barcelona del 8 al 11 d'abril de 2024. McCelona proposa una reflexió entorn dels models globals de producció i consum. La "McDonaldització" de la ciutat fa visible la invasió del fast food tant en la quotidianitat alimentària com en el paisatge urbà.

són signes culturals. Testimonien la manera com les cultures dialoguen i es transformen, com la diferència pot convertir-se en matèria d'experimentació. Però aquest mestissatge no és innocent. Sovint, el que es presenta com a "fusió" és també una forma de desposseïció simbòlica: la cultura dominant que absorbeix la perifèrica, convertint-la en estil, en marca, en mercaderia. La cuina, en aquest sentit, és un dels laboratoris on es fan visibles les tensions entre autenticitat i simulacre, entre memòria i mercat.

D'una banda, la fusió pot ser llegida com una celebració de la diversitat i de la interconnexió. En ella hi ha una promesa de convivència i d'invenció. D'altra ban-

de quilòmetre zero o per les denominacions d'origen és una resposta a aquesta ansietat cultural. Davant la sensació de dissolució, el territori esdevé un recer simbòlic, una promesa d'autenticitat. Però fins i tot aquesta autenticitat és, sovint, una construcció recent: una relectura nostàlgica del passat per donar sentit al present. Allò que anomenem "cuina d'arrels" és també una invenció moderna, un discurs identitari que mira enrere per poder continuar projectant-se cap endavant.

La cuina mediterrània n'és un bon exemple. La seva projecció global com a "estil de vida saludable" ha exportat un imaginari idealitzat, on el menjar és símbol

OPINIÓ

EN UN "LARGO" DE CASCAIS

QUIM GIBERT

Una monitora s'encara assertivament, per manca de respecte, a un dels vaillets del grup, que justament dinamitza. Guàrdies de seguretat i socorristes, que clissen de lluny l'esvalot, es mantenen en un discret segon pla. L'episodi ha esgarrat la plàcida rutina en el parc fluvial. Em un tres i nores però queda oblidat. Famílies senceres, colles de joves, enamorats, ànimes solitàries..., amb carmanyoles i altres estris de bany, cerquen la frescor en un paratge amb ombres, gronxadors, gespa, guinguetes.

Es tracta d'Olhos de Agua, a Alcanena, una mena de càmping públic de Portugal endins, que rega l'Alviela, affluent del Tajo. Remullar-se en una platja de riu i passar-hi la jornada ha estat el reclam que ha convocat a una trentena llarga de xiquets de Cabeço de Mouru. És una

barriada de Cascais, en la qual hi resideixen força famílies humils. A ran de la vulnerabilitat de molts veïns, d'un temps ençà funciona un casal obert, promogut per la fundació marista Champagnat. Va ser batejat com Ecoludoteca. És un espai de trobada infantojuvenil, on la prioritat és el joc lliure, l'educació no formal, el reciclatge de materials usats, el benestar emocional. I que, al pic de l'estiu, també inclou excursions de franc, entre d'altres activitats de lleure. Rui M. Rua, germà de la Societat de Maria, em diu que a Cabeço no hi ha associacions: «No hi ha ni una trista cafeteria. Hi ha aturats que s'estan tot el matí asseguts, sense fer res, en un banc. Volem vertebrar la barriada, cohesionar el veïnat. A allà mateix estem enllestint la construcció d'hortos comunals, pistes d'esport, zona verda i de jocs...»

Edmilson, Pauline, Ricardo, Clara, Fabio, Clezia, Denilson, Marie, Isaac, Aline, Ismael, Luciana, Mahmud, Betânia, Mohamed... són fills, en la seva majoria, de nouvinguts subsaharians que, durant les vacances estiuenques, s'atansen al número 97 de Largo Alice Cruz, seu de l'esmentada ecoludoteca. A més, en una altre dels baixos del Largo, que és un equivalent de plaça, hi ha un servei de suport familiar.

Per assentar les principals colònies africanes, els mariners portuguesos van haver de solcar el "mar tenebros", des del cap de Bojador, el 1424, en el Sàhara Occidental, fins el "cabo das Tormentas" (avui, cap de Bona Esperança), el 1488, a Sud-àfrica. Amb el pas dels segles les possessions d'ultramar del reialme por-

tuguès (Bissau, Cap Verd, Sao Tomé i Príncipe, Angola...) són sobiranes, però amb enormes dificultats econòmiques. Així doncs, hi ha un bon gruix de famílies d'indrets africans que s'han establert, malgrat la precarietat, al Portugal d'avui. La previsió és que el degoteig d'arribades s'intensifiqui.

En una gimcana al voltant d'un sector d'esbarjo de Lisboa, són uns quants els vaillets que s'han apuntat, amb un xic de vergonya, a un karaoke. L'adolescent Nadine tria una cançó de Nena, intitulada Portas do Sol: «No em fas cap senyal/ Camino per la vora guaitant el riu/ Sento que la ràdio va/ I que sona allò que ens va unir (...) Tard o d'hora/ Ho recordaràs/ Què més vindrà?/ Què més vindrà?»

AURORA PICORNELL EN EL RECORD

LA FUNDACIÓ DE L'ATENEU POPULAR AURORA PICORNELL

MIQUEL LÓPEZ CRESPI

N'Aurora Picornell havia estat assassinada pels feixistes mallorquins en la matinada del cinc de gener de 1937. Havien passat ja deu anys d'ençà les primeres eleccions democràtiques i l'oblit, l'amnèsia històrica, es feia cada vegada més fonda. Retre un homenatge públic als homes i dones que donaren la seva vida per la llibertat, esdevenia, per als socis i simpatitzants de l'Ateneu "Aurora Picornell", un acte d'estricta justícia.

Un dia de 1985, amb na Lila i na Lluïsa Thomàs, en Manel Domènech, en Miquel Rosselló, en Rafel Morales, les germanes Massanet (n'Assumpta i na Magdalena) i altres companys decidírem muntar l'Ateneu Popular Aurora Picornell. Na Francesca Bosch, com de costum, s'hi apuntà decidida i ens ajudà en l'organització dels actes i cicles de conferències. L'Ateneu Aurora Picornell va ser una provatura per provar de servir la memòria nacionalista i republicana de les Illes, la història del moviment obrer i les idees del marxisme per a les properes generacions de mallorquines i mallorquins. Idees que, a mesura que es consolidava la reforma del franquisme, eren oblidades per més i més sectors de la societat.

A mitjans dels anys vuitanta, la dreia, malgrat l'èxit que per a ella significà el canvi de règim, les continuades victòries electorals, portava -i porta cada dia!- una intensa guerra ideològica contra les idees d'autodeterminació, canvi i progrés social. En fundar l'Ateneu Popular Aurora Picornell sabíem que una època grisa s'apropava. Es tornaven a cremar els homes i les dones a la "civilitzada" Europa. A Dresden, Hamburg, Madrid o París, s'hi veien fogueres amb llibres i persones. Els atacs constants contra la immigració! Al.lotells sense escrúpols, armats per misteriosos grups amb prou di-

ners, atacaven -ataquen encara!- a les nits, les cases en runes on es refugien els immigrants àrabs o sud-americans. Francesca Bosch, una de les principals impulsores de l'Ateneu actuava com els antics cristians. L'Evangeli portat a la pràctica lluny dels ensucrats sermons de les trones, que només serveixen per a alleugerir la consciència d'una societat egoista, només preocupada pels diners i els aparells que es poden comprar als hípers. M'ho digué moltes vegades, anant plegats a les reunions del Casal d'Amistat Mallorca-Cuba, a les de l'Ateneu Aurora Picornell (algunes de les quals les fèiem a casa del recordat company, el tinent Rafel Morales, espòs de n'Assumpta Massanet): "Vaig perdre un temps preciós amb el carrillisme i el reformisme, en temps de la transició. Ara me n'adon que tota la vida vaig defensar una política errada -l'eurocomunisme-. Unes posicions que l'únic que varen fer va ésser enfortir la burgesia, col·locar ramats d'oportunistes a les poltrones institucionals, debilitar les idees del marxisme i el leninisme entre la classe obrera i el poble" (Última Hora, 12-II-84). Dins la línia de defensar aquestes idees de justícia social i de combat permanent contra les desigualtats organitzàrem la presentació de l'Ateneu. La primera reunió informativa per a la premsa tengué lloc en el local del PCB (carrer Sindicat, 74, 1er, Ciutat de Mallorca) a les 17h. del dimarts dia 5 de març de 1985. Ens encarregàrem de la presentació Francesca Bosch i jo mateix. Isabel Fernández i Joan Torres, del diari Última Hora cobriren la informació que sortí publicada dia 6-III-85.

En els darrers anys de la seva vida, Francesca Bosch, ajudant a enfortir l'experiment del PCPE(PCB), treballant activament per a l'Ateneu Popular, dirigint "Nostra Paraula", participant en les nostres reunions de la

junta directiva del Casal d'Amistat Mallorca-Cuba, volgué recuperar el temps perdut, quan ajudà el pactisme antirepublicà de Santiago Carrillo.

Ja fa més de dos lustres. Era el matí de dia 17 de gener de 1987. Les nou en punt. L'indret: un conegut bar de la plaça de Santa Eulàlia. Feia temps que l'Ateneu Popular "Aurora Picornell", del qual érem màxims responsables Lila Thomàs, Francesca Bosch i jo mateix, tenia la intenció de retre un homenatge a la dirigent comunista, defensora dels drets dels treballadors de les Illes, Aurora Picornell. N'Aurora Picornell havia estat assassinada pels feixistes mallorquins en la matinada del cinc de gener de 1937. Havien passat ja deu anys d'ençà les primeres eleccions democràtiques i l'oblit, l'amnèsia històrica, es feia cada vegada més fonda. Retre un homenatge públic als homes i dones que donaren la seva vida per la llibertat, esdevenia, per als socis i simpatitzants de l'Ateneu "Aurora Picornell", un acte d'estricta justícia. A poc a poc, aquell matí del 17 de gener, començaren a comparèixer els intel·lectuals i dirigents de l'esquerra mallorquina que moments després aniríem a veure el batle de Ciutat, Ramon Aguiló, per a demanar-li que el consistori dedicàs un carrer a la dirigent obrera assassinada pels feixistes.

El primer a comparèixer va ser Guillem Gayà, membre del PCB, antic dirigent comunista mallorquí (ingressà en el PCE l'any 1931). Després, l'estimada i recordada Maria Plaza, la vídua del dirigent socialista Andreu Crespi. A poc a poc hi comparegueren en Josep M. Llompart de la Peña, en Gabriel Janer Manila, en Miquel Ferrà i Martorell, n'Antoni Serra, en Guillem Ramis (del Moviment Comunista de les Illes, MCI), la mateixa Francesca Bosch, en Bartomeu Sancho (del PASOC) i alguns altres polítics i intel·lectuals.

El mateix dia (17-I-87), coincidint amb la reunió abans esmentada en el bar de la plaça de Santa Eulàlia, el diari Balears es feia ressò de la campanya de divulgació que, des de feia setmanes, portaven a terme la direcció i els socis de l'Ateneu Popular "Aurora Picornell". Record ara mateix les innumerable reunions per a concretar detalls fetes a casa de l'inoblidable company d'esperances i de lluites, el tinent Rafel Morales i la seva esposa, n'Assumpta Massanet. Reunions on hi eren presents recordats amics de lluita del temps de la República, com el ja traspassat Gaspar Soler, o amics com Manel Domènech, la mateixa Francesca Bosch, en Pep Valero, na Lila Thomàs, en Miquel Rosselló, etc, etc. L'endemà, el mateix diari Balears escriu (amb una fotografia en la qual es pot veure Ramon Aguiló, Josep M. Llompart, Lila Thomàs, Gabriel Janer Manila, Miquel López Crespi i Bartomeu Sancho): "El poeta y escritor Josep M. Llompart de la Peña, leyó, en nombre del grupo de personas que acudieron a Cort, la solicitud al alcalde. Llompart puso de relieve que el consistorio presidido por Aguiló había dedicado diferentes calles y plazas de la ciudad a la memoria de personas que se habían destacado por defender los intereses democráticos durante el período republicano".

Record que n'Aguiló acceptà de seguida la nostra proposició. No hi hagué cap entrebanc per la seva part. El diari recull fidelment les paraules del batle: "Transmitiré a mis compañeros de corporación este deseo, y tengo la seguridad que será bien acogido". En efecte, com hem dit abans, no hi hagué cap problema per part de l'Ajuntament de Ciutat per a dedicar un carrer de la barriada del Molinar a n'Aurora Picornell.

NOTÍCIA DEL CATALÀ A SARDENYA

ANDREU SALOM I MIR

Hi hagué un temps en què la catalana fou la llengua principal de Sardenya. De fet, el català fou durant segles la llengua oficial i institucionals dels territoris catalanòfons de la Corona catalana-aragonesa mentre aquesta existí, inclosa l'illa de Sardenya, fins al col·lapse estatal definitiu com a conseqüència de la desfeta en l'anomenada Guerra de Successió (1705-1715) i l'adveniment del Borbó francès Felip Vè.

L'any 1323, en el regnat de Jaume II el Just, els catalans s'ensenyoriren de Sardenya i en foragitaren els pisans i els genovesos que se l'havien feta seva. La noblesa sarda reconegué el monarca dels catalans com el seu rei, amb la qual cosa s'inicià la catalanitat lingüística sarda, particularment viva a les ciutats, molt especialment a Càller i a l'Alguer.

Els catalans, doncs, arribaren a Sardenya i hi establiren un reialme a la faisó catalana en què no hi podia mancar la llengua, que es convertí en l'oficial del Regne i de les Corts sardes; la llengua, en definitiva, de l'administració i la necessària per a prosperar per tota l'illa, especialment al centres urbans, encara que mai no arribà a substituir les variants sardes autòctones. Del segle XIV al segle XVII arribà a ser la llengua principal, la llengua d'una part important de la població de l'illa, concentrada a Càller i a l'Alguer, però també estesa per altres ciutats com Oristany, Sàsser o Esglésies.

Sardenya, per tant, es catalanitzà lingüísticament i el català, la llengua dels catalanoparlants de Sardenya, perdurà fins que l'illa es desvinculà políticament dels territoris catalano-aragonesos en el segle

XVIII. Com succeí en algunes àrees del domini catalanòfon durant el segle divuitè (com el Baix Segura, amb Oriola de capital), afectades per la separació definitiva de la singularitat institucional catalana, el català sofrí un procés de substitució que acabà per



Dibuix Vectorial de Escut de la ciutat Càller Medieval

desplaçar-lo, tot i que no desaparegué mai de l'illa, car encara continuà essent la llengua de l'Alguer, fins al dia d'avui. Breument: el català, dissortadament, s'esvaí de la major part de Sardenya i s'eclipsà el record de la seva catalanofonia a les terres ibèriques, amb l'excepció de l'Alguer, on romangué la llengua i la consciència de pertinença a la catalanitat, la qual cosa fou (re)descoberta durant la Renaixença, en el segle XIX, juntament amb la remembrança d'aquella Sardenya del passat, on la llengua catalana florí 'polida' i 'cortesana'.

Fonts consultades:

Història de la llengua catalana. I/Dels orígens fins al segle XV, de Josep M. Nadal i Modest Prats (Edicions 62, Barcelona, 1982).

Jornades Alguereses de la Universitat Catalana d'Estiu (edició del 2024), a càrrec de Mauro Molas i Irene Coghene.

ANÀLISI POLÍTICA

HENRY KISSINGER L'IMPERIALISTA DE LA 'PAU'

FREDERIC GUILLEM

Quin és el significat fonamental del premi Nobel de la Pau? Si repassam breument alguns dels seus guanyadors, ens apareixen Brack Obama, responsable de la guerra a Líbia i a Síria; la recent guanyadora del premi, Maria Corina Machado, feixista declarada i traïdora a la seva pàtria que no ha dubtat en demanar ajuda a Trump i Netanyahu perquè bombardejassin el seu propi país, Veneçuela, justament —quina casualitat!— el que té més reserves de petroli del món. Certament, el premi hauria pogut fer encara més el ridícul i caure en mans d'un altre dels nominats, "l'ànec Donald". El Nobel és un guardó, en definitiva, al servilisme imperialista, fins al punt que entre els seus guanyadors hi ha un dels majors genocides de la història global, protagonista d'aquest article.

L'imperialisme és la fase més desenvolupada del capitalisme, és la bèstia dels monopolis internacionals més poderosos del món que lluiten a través dels Estats exportant grans sumes de

capital pel poder polític i el repartiment territorial entre les grans potències mundials. Veiem com amb Palestina no tenen escrúpols i ens miren de vendre la realitat com una qüestió ètnica o religiosa, quan no es tracta més que d'aquesta lluita imperialista pel control de rutes comercials amb el protagonisme una vegada més de la potència més poderosa del món, els Estats Units d'Amèrica.

Aquí és on retorna la figura de Henry Kissinger, secretari d'Estat dels EUA durant gran part del s. XX, i important per abordar la causa palestina o la qüestió de l'imperialisme contra el qual clamen els nostres carrers amb tanta força darrerament. Kissinger fou protagonista d'exportar tants negocis estatunidencs arreu del món com també "la democràcia" allà on fos necessari. En aquesta línia, va organitzar amb la CIA la coneguda operació Còndor a Sud Amèrica, destinada a derrocar per la via dels cops d'Estat qualsevol govern que fos una amenaça directa pels bene-

ficis empresarials dels EUA. Els casos més famosos són el suport econòmic i polític a la dictadura Argentina, i el cop de Pinochet a Xile, que derrocà al president legítim Salvador Allende. Veiem doncs quins són els valors "democràtics" del capitalisme i la seva ensinistrada bèstia imperialista.

El senyor Kissinger ha mort a l'edat de cent anys sense cap mena de judici i amb un reconeixement absolut per part de personatges d'arreu del món. La realitat és que la seva ombra es feu present en gairebé tots els conflictes que configuraren el món de la segona meitat del s. XX. Fou l'arquitecte de la Guerra Freda amb l'URSS, el responsable de bombardejos a Cambodja, matances a Timor Oriental, bombardejos a Laos, promotor del genocidi a Bangladesh i la guerra del Vietnam; i, fins i tot, principal interlocutor amb l'entitat sionista durant les guerres àrabs del Yom Kippur i supervisor orgullós de la mal anomenada Transició espanyola —sempre presumí d'haver col·locat personalment, a dit, a Joan Carles I.

Si en aquests moments és a l'infern, el més probable és que Kissinger hagi pegat un cop d'Estat al diable. Així doncs, la seva figura és digna d'estudiar no per haver guanyat l'any 1973 el Nobel de la Pau, sinó com un dels màxims genocides de la història imperialista, deixant a Adolf Hitler o Benjamin Netanyahu com a pobres aficionats. Són tants els capítols d'aquesta història macabra que farien falta tants anys com tenim per escriure com crims va realitzar, i que no hauríem d'oblidar de cap manera.

Per a seguir l'actualitat del Butlletí Antiimperialista de Mallorca (BAM), consulta el perfil d'Instagram (butlleti_antiimperialista), subscriu-vos al canal de Telegram o visita la web butlletibam.cat. Si voleu col·laborar amb un article o una altra aportació, contactau-nos a butlletiantiimperialista@gmail.com.

TOMEU VERGER

EL SEMAFOR



LES RECOMANACIONS

Explorem llibres i audiovisuals que ens parlen de menjar i identitat. Històries que connecten cultura, territori i memòria a través dels sabors, les tradicions i les formes de compartir.

Llibres



POWER FOOD LEXICOM
Antoni Miralda



MENÚ DE GAZA
Mikel Ayestaran



ALIMENT
Martí Sales



EL MENJAR I LES ILLES
Andreu Manresa

VERMELL

Una professora de la UIB ha denunciat haver patit una agressió lingüística a la botiga Hipermueble de Palma, on el gerent l'ha expulsada per parlar en català i negar-se a canviar al castellà. Segons el seu relat, l'home li ha etzibat frases com «estamos en España» o «no eres catalana, eres española» i l'ha insultada davant dels treballadors, un dels quals li ha ofert un got d'aigua després de l'incident. El diari dBalears ha confirmat els fets amb la víctima i amb una treballadora de la botiga.

GROC

Exigeixen la reactivació de l'Oficina de Drets Lingüístics. Després de l'agressió lingüística patida per una professora de la UIB expulsada d'una botiga d'Hipermueble a Palma per parlar en català. El coordinador del Pi - Proposta per les Illes Balears, Joan Miralles, ha qualificat els fets de «gravíssims i intolerables» i ha denunciat la manca de política lingüística del Govern. El Pi reclama reactivar l'Oficina de Drets Lingüístics, crear un registre públic d'incidents, impulsar campanyes

VERD

El Govern ha declarat el 2026 com l'Any Joan Alcover per commemorar el centenari de la mort del poeta, assagista i polític mallorquí, figura clau de la cultura de les Illes Balears i de la poesia catalana moderna. Autor d'obres com Cap al tard i Poemes bíblics, Alcover és conegut per poemes emblemàtics com La Balanguera i Desolació. L'Institut d'Estudis Baleàrics coordinarà la celebració, que comptarà amb activitats culturals, educatives i divulgatives per retre homenatge al seu llegat literari i humà.

Audiovisual



EL MENU
Mark Mylod



THE BEAR
Christopher Stoltz



BOILING POINT
Philip Barantini



TECHO Y COMIDA
Juan Miguel del Castillo

amic
ficcions
L'AVENTURA DE CREAR HISTÒRIES

18a EDICIÓ

FEM DE L'ESCRITURA UN JOC...

Si ets alumne de 3r o 4t d'ESO, Batx. o CFGM
Inscriu-te fins al 28 de gener de 2026 a:

www.amicficcions.cat

Participa i guanya!



PlayStations



iPhones

iPads
Llibre electrònicAuriculars
sense fils

Organitza:



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Saps que el Préstec Emancipació per a joves de fins a 35 anys et pot finançar el 20 % del primer habitatge?



Si tens entre 18 i 35 anys, t'ajudem a assumir-ne l'entrada fins a un màxim de 50.000 €, i l'habitatge passarà a ser protegit (HPO) de manera permanent.



Informa-te'n a
habitatge.gencat.cat



Generalitat
de Catalunya

Tothom!!! El Govern de



Latas-balas, Hambre, Inseguridad Alimentaria, Transgénicos, Power Food, Artium, 2008. Miralda/FoodCultura