



3^a Edició Cubik Hub Barcelona

2024

INICIATIVA DE:



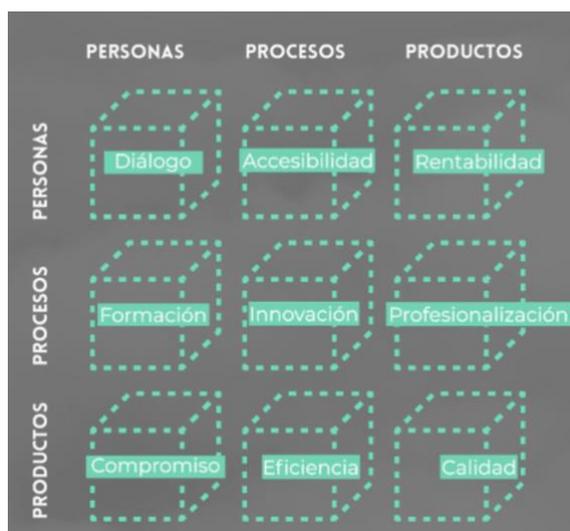
CON EL APOYO DE:



Cocina contra el racismo y las discriminaciones sociales

11-NOV
13h00- 14h30

Barcelona Cubik HUB, desarrollado por Restaurantes Sostenibles y Gastropología con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, es un espacio multisectorial y de vanguardia, de reflexión y debate que impulse el intercambio de conocimiento y experiencias que permitan seguir avanzando en la necesaria transición hacia un sector gastronómico basado en sistemas y modelos de gestión y restauración más sostenibles, conscientes y responsables. Proyectos que promuevan: el compromiso con el territorio y la sociedad, el diálogo, la formación, la eficiencia, la rentabilidad, la accesibilidad, la profesionalización y la calidad del sector y sus servicios con la innovación en el centro.



Un Lugar Donde...

- Unir al sector de la restauración
- Generar sinergias de colaboración
- Impulsar el avance hacia el futuro

Y marcar las nuevas líneas de la

Sostenibilidad

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



Cocina contra el racismo y las discriminaciones sociales

11-NOV
13h00- 14h30

"Cocina contra el racismo y las discriminaciones sociales" se propuso con el objetivo de explorar cómo la gastronomía puede ser una herramienta de inclusión y cambio social. Abordando temas como la diversidad y la inclusión en el ámbito culinario, con énfasis en la representación cultural y el acceso equitativo a oportunidades laborales. Además, debatiendo el valor de la gastronomía como plataforma para el empoderamiento de comunidades vulnerables, la conservación de técnicas culinarias tradicionales y el rescate de ingredientes autóctonos que forman parte de la identidad cultural de diversas comunidades. Por último, plantear la importancia de la educación y sensibilización en el sector, generando espacios que promuevan la igualdad y el aprecio por la multiculturalidad. Invitamos a los ponentes interesados en aportar ideas y experiencias para fomentar una cocina que celebre y respete la diversidad.

PARTICIPANTES

 <p>Alejandra Ormeño</p>	 <p>Andreia Goncalves</p>	 <p>Mireia Pascual</p>	 <p>Liad Finkelstein</p>
Empresa Ají	Estudiante de PhD	Coordinadora de la Cátedra de Gastronomía, Cultura i Turisme	Restaurante Los Tortillez
 <p>Eladi Martos</p>	 <p>Florence Egal</p>	 <p>Lucile Ducler</p>	 <p>Philipp Heidkamp</p>
Fundador de Paella Maestro Barcelona	Food security and nutrition expert, sustainable diets and local food systems	Directora Servi en Local	Food Systems, Food System Transformations, Digitalisation and Cities, Citizen and Participation

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



Reflexiones y propuestas:

- Cuestionarnos: ¿Cómo vemos esta problemática y qué podemos hacer para seguir esta línea?
- Cocina como coche conductor de la inclusión y transmisión del mensaje
- Buscamos una solución que sea sostenible, es decir, que tenga continuidad en el tiempo
- Propuesta: invitar a personas de diferentes partes del mundo a cocinar y darle la importancia que cada una de ellas tiene: en cuanto a productos, recetas y origen.
- Propuesta: evidenciar que SI hay practicas racistas. Explicar el doble discurso que tienen las instituciones. Poner encima de la mesa el desprecio sobre el “otro”, del “diferente”. Dar valor a la heterogeneidad.
- Se indagó sobre el por qué y en qué momento se adquiriera el racismo.
- Desenmascarar el fraude del término igualdad, es peligroso. Se nos vende el discurso de iguales cuando queremos, pero señalamos de diferentes cuando nos conviene.
- Racismo no es biológico, es un comportamiento adquirido.
- Propuesta: poner el origen de los alimentos en las cartas.
- Propuesta: dentro de varios centros sociales realizar una jornada con cocina de diversos sitios. Proponer un programa anual de cocina. 12 meses, 12 países, públicamente.
- Propuesta: crear un manifiesto desde FRS que puedan poner en sus restaurantes.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:

