

17-19 de noviembre



CLIMAVORE: On Tidal Zones. Cooking Sections, 2017-ongoing. Commissioned by Atlas Arts, Skye. Photo: Nick Middleton.

Ágora Climávora: definir lo comestible, restituir el paisaje, decolonizar el suelo

- La Casa Encendida organiza con el colectivo Cooking Sections - nominado al Premio Turner en 2021- tres jornadas con una docena de expertos internacionales para buscar otro modelo de alimentarse, relacionarse con el territorio, y mantener los ecosistemas sanos
- El programa contrasta los problemas de los sistemas agrícolas intensivos y las redes de distribución a gran escala, con prácticas alternativas que evitan o limitan los procesos de contaminación del agua, la dependencia de los químicos en el campo o los vertidos de las macrogranjas
- Ágora Climávora se celebra en el marco de la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea (PEUE) y de manera previa a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático de 2023 (COP28)

Acreditación para acudir a las jornadas en:
comunicacionlce@montemadrid.es

La industria alimentaria a gran escala es uno de los sectores más contaminantes del planeta. Provoca directa o indirectamente suelos infértiles, acuíferos y mares contaminados, explotación laboral, mala alimentación, golpes de Estado, guerras, cambio climático, entre otras cosas. El colectivo **Cooking Sections -nominado al Premio Turner en 2021-**, lleva trabajando desde 2016 con la comida como una lente que nos permite observar en detalle los paisajes en transformación; explorando las fronteras superpuestas entre el arte, la arquitectura, la ecología y la geopolítica, e investigando los sistemas que organizan el mundo.

Del 17 al 19 de noviembre La Casa Encendida organiza con Cooking Sections y el apoyo de la Presidencia española del consejo de la Unión Europea el *Ágora Climávora*, una serie de encuentros que se enmarcan en un proyecto más amplio, *Climavore*, que trata de **averiguar cómo alimentarnos mejor en tiempos de crisis climática** y ha conseguido introducir cambios en instituciones culturales, políticas y alimentarias de Gran Bretaña, Turquía, Estados Unidos o Italia.

En *Ágora Climávora*, Cooking Sections propone **tres encuentros con una docena de expertos de diferentes campos profesionales y procedencias geográficas. Un programa que contrasta la esterilización de los suelos y contaminación de las aguas, así como la destrucción de paisajes que plantean sistemas agrícolas intensivos y redes de distribución a gran escala desde la Península Ibérica a la Unión Europea, con prácticas alternativas que evitan o limitan esos problemas.**

El objetivo final es poder entender esos procesos y proponer modelos de futuro, nuevas economías rurales y nuevas formas de relacionarse con el territorio y el paisaje. Se trata, también, de contribuir a repensar el Mediterráneo como un espacio en común y conectar realidades similares en las distintas partes de Europa o del mundo; en definitiva, entender y reorientar nuestra existencia.

Ágora Climávora está enmarcado en la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea (PEUE) durante el segundo semestre de 2023 y forma parte del amplio programa cultural de difusión y reflexión que acerca a la ciudadanía a los valores, proyectos y desafíos actuales de la Unión Europea.

Cooking Sections fue fundado por **Daniel Fernández Pascual** y **Alon Schwabe** en Londres en 2013. Han trabajado en múltiples iteraciones del proyecto *Climavore* a largo plazo desde 2015, explorando cómo comer en función del cambio climático provocado por la acción humana. Investigan los sistemas que organizan el mundo a través de los alimentos, utilizan instalaciones, performances y vídeos, y se relacionan especialmente con diversos colectivos de campos tan aparentemente dispares como la biología, las bellas artes, la geografía, el campesinado o la restauración.

Su trabajo ha conseguido cambiar los menús de entidades como la Tate Britain, Serpentine Gallery, Kos Museum (Dinamarca), Royal Botanic Garden y ha sido expuesto en entidades culturales como Tate Britain, Serpentine Galleries, SALT, Bonniers Konsthall, Lafayette Anticipations, Grand Union, Royal Botanic Garden Edinburgh, Atlas Arts, HKW, SPACES, Storefront for Art and Architecture; la Bienal de Taipei, la 58ª Bienal de Venecia, la Bienal de Estambul, la Trienal de Cleveland, BAS9, la Bienal de Shanghai, la Trienal de Arte Público de Los Ángeles, la Trienal de Arquitectura de Sharjah, la Bienal de Arte de Sharjah, Performa17, Manifesta12 y la Trienal de Nueva Orleans, entre otras. Han sido residentes en Headlands Center for the Arts, California; Artes de la isla de Fogo; y The Politics of Food en la Fundación Delfina, Londres. Fueron profesores invitados en la Academia de

Bellas Artes de Múnich en 2020-21. Son investigadores senior e investigadores principales de CLIMAVORE x Jameel en el Royal College of Art de Londres. Cooking Sections fueron nominados al Premio Turner en 2021. Recibieron el Premio Especial en el Premio de Arte Generación Futura 2019 y fueron nominadas al Premio Visible por prácticas socialmente comprometidas. Además, han publicado tres libros: *The Empire Remains Shop* (2018), *Salmon: A Red Herring* (2020) y *Offsetted* (2022).

La Casa Encendida, por su parte, es un centro sociocultural de **Fundación Montemadrid** que cumple este 2023 veinte años comprometido con la ecología y el medioambiente. Una temática que ha atravesado toda su programación -cultural, educacional, de activismo y reflexión- y también su gestión en estas dos décadas. Durante el mes de noviembre, que se celebra la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático de 2023 (COP28), La Casa Encendida centra su programación en temas medioambientales y sigue siendo un punto de encuentro para todas aquellas personas que desde sus ámbitos de actuación específicos -científicas, educadoras, artistas, campesinos, etcétera- siguen denunciando las dinámicas que nos están llevando a extinguir la vida en la Tierra y proponiendo nuevas formas de hacer para conseguir mitigar el desastre climático.

PROGRAMA

17 noviembre – 18 h

[Lo comestible y lo común: Nuevos paradigmas más allá de lo humano](#)

Lo que comemos y cómo se produce tiene impacto social, ambiental y político.

El uso intensivo de fertilizantes en la producción de agricultura intensiva de regadío desarrollado en la Región de Murcia en general y alrededor del Mar Menor en particular ha conllevado que el consumo de fertilizantes a base de nitrógeno crezca un 30% en la última década. Los restos de estos agroquímicos que llegan al humedal son la causa principal del “colapso ambiental” y la muerte masiva de fauna que padece la laguna.

De manera similar, las macrogranjas porcinas emiten una cantidad ingente de metano y óxido nítrico, dos gases de efecto invernadero con un potencial de calentamiento global 21 y 310 veces superior al del CO₂. Así mismo, el amoníaco que generan daña la salud humana y el medio ambiente porque contribuye al proceso de acidificación del suelo, la eutrofización de las aguas y la contaminación por ozono troposférico. España sacrifica 58,5 millones de cerdos al año, un 40% más que hace 10 años. Y el 60% de la carne producida es exportada.

El encuentro *Lo comestible y lo común* cuenta con **María Teresa Vicente Giménez**, profesora titular de Filosofía del Derecho y directora de la Cátedra de derechos humanos y derechos de la Naturaleza de la Universidad de Murcia, promotora de la Iniciativa Legislativa Popular para que se reconozca la personalidad jurídica del Mar Menor y su cuenca en la Región de Murcia, y dotar así al ecosistema lagunar de derechos propios, que se convirtió en Ley en 2022. Y también con **Gabriel N. Rosenberg**, de la Universidad de Duke, que investiga cómo el sistema alimentario mundial tiene repercusiones ecológicas, políticas y culturales en la ganadería.

Moderan: **Alon Schwabe y Daniel Fernández Pascual, de Cooking Sections.**

18 noviembre - 11 h

Suelos (de)coloniales

La agricultura industrial no se adapta a los ritmos naturales y provoca suelos infértiles. Depende de fertilizantes sintéticos y de la extracción de recursos mineros, con un fuerte impacto social, económico y ecológico.

En numerosas ocasiones, además, implica la explotación de mano de obra barata de origen migrante, sin apenas derechos laborales, en situación de extrema vulnerabilidad. El Consejo de Europa ha denunciado a España en 2023 por la situación de los temporeros en los campos de migrantes en Huelva.

En la ex colonia española del Sáhara Occidental, actualmente ocupada por Marruecos, se encuentra la mayor concentración de fosfatos que se conoce en el mundo. Los fosfatos son clave para la elaboración de fertilizantes sintéticos para la agroindustria. Representan el 20% de las exportaciones de Marruecos, la actual potencia colonial en el Sáhara desde 1975. Frente a ello, existen formas alternativas de recuperación y construcción de los suelos mediante microorganismos y plantas fijadoras de nitrógeno.

El encuentro *Suelos (de)coloniales* cuenta con perfiles como el de **Ana Pinto**, portavoz de Jornaleras en Lucha, colectivo de mujeres jornaleras que viven y trabajan en diferentes pueblos de la provincia de Huelva, alineadas con los feminismos, el ecologismo y el antirracismo; **Taleb Alisalem**, una de las voces más reconocidas del movimiento saharauí; **Erik Hagen**, de Western Sahara Resource Watch, organización que investiga empresas que trabajan para los intereses de Marruecos en territorio del Sáhara Occidental ocupado, del que se extraen los fosfatos imprescindibles para la producción de fertilizantes; **María del Carmen Jaizme**, licenciada en Ciencias Biológicas en la Universidad y Doctora en la especialidad de Botánica por la Universidad de La Laguna, y cuya investigación se centra en los microorganismos benéficos del suelo y su posible aplicación en mejorar la fertilidad de los suelos; y **Aida Arroyo**, bióloga y una de las impulsoras de Flora Auxiliar, proyecto cuyo objetivo es ayudar en la transición hacia la agricultura regenerativa y la permacultura.

Modera: **Brenda Chávez**, periodista e investigadora especializada en consumo, sostenibilidad y cultura.

18 noviembre – 15:30 h

Paisaje y restitución

El paisaje es probablemente una de las construcciones culturales más depuradas, pues es el resultado de la acción del ser humano en la naturaleza durante un prolongado periodo de tiempo. Es también, por tanto, una fuente de información fundamental para conocer la salud de nuestros sistemas sociales y naturales.

El paisaje es una construcción histórica y una proyección cultural de nuestra sociedad, y como tal es también la expresión de relaciones de poder entre los propios humanos y los humanos y el resto de la naturaleza.

La industrialización a gran escala de nuestros sistemas alimentarios y de obtención de energía ha supuesto la transformación radical de los paisajes en todo el mundo, así como una profunda alteración de los equilibrios ecológicos. Desertización, contaminación, emisión de gases y eutrofización de las aguas son algunos de los resultados. Frente a ello, la restitución del equilibrio de estos paisajes y una mejor relación con el territorio pasa en parte por la recuperación de conocimientos y técnicas ancestrales y el abandono de monocultivos.

En el encuentro *Paisaje y restitución* se abordan temas como las megagranjas porcinas y la eutrofización con la periodista **Ana Tudela Flores**; la recuperación del curso natural de los ríos con **Pao Fernández Garrido**, de la organización World Fish Migration Foundation, centrada en la recuperación de las poblaciones de peces migratorios; el valor del pastoreo en la cultura, la identidad, la alimentación y la gestión del territorio en las dehesas ibéricas, con el biólogo **Pedro Herrera**; o la regeneración de las praderas en China con los artistas **Minghao y Chen Jianjun**, cuyas prácticas se basan en la investigación y están dirigidas por procesos, destacando la colaboración transaccional entre los artistas y sus socios en las esferas ecológica y sociocultural.

Modera: **Brenda Chávez**, periodista e investigadora especializada en consumo, sostenibilidad y cultura.

18 y 19 noviembre

Programa de cortometrajes Ágora Climávora

El Torreón I de La Casa Encendida proyecta, durante el fin de semana, tres trabajos que muestran cómo la recuperación de prácticas ancestrales y locales es una de las alternativas a la progresiva esterilización de los suelos del planeta.

- ***The Nomad Garden*, Mohamed Salem Mohamed Ali. Sáhara Occidental, 2022. 8'. VOSE.**

El Jardín Nómada es un canto a lo imposible. Un joven refugiado saharauí muestra cómo ha logrado cultivar hortalizas en uno de los lugares más inhóspitos del mundo enfrentándose a la escasez de agua, temperaturas extremas y una tierra estéril.

- ***Grass, Sand and Global Environmental Apparatuses*, Cao Minghao y Chen Jianjun. China, 2022. 19'. VOSE.**

La recuperación de la desertización y degradación de los pastizales es una realidad ecológica en la región del nacimiento del sistema fluvial. Los pastores utilizan la sabiduría local sobre la naturaleza, combinando métodos tecnológicos tradicionales y modernos, para restaurar los pastizales de los que dependen ellos, los animales y las plantas.

- ***Barruntaremos*, de Asunción Molinos. España, 2021. 9'38''.**

Barruntaremos es un vídeo que indaga en otras formas de habitar el mundo y de sentir el paisaje a través de la voz y las vivencias de Pedro Sanz Moreno. Este pastor de la comarca de Segovia y conocedor de las Cabañuelas utiliza una forma tradicional de previsión meteorológica transmitida de generación en generación basada en la capacidad de leer el paisaje y los elementos naturales circundantes. La película presenta los elementos que Pedro toma como referencia y que le sirven de hitos en sus predicciones meteorológicas para los próximos años.

Ágora Climávora cuenta con el apoyo de la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea.

