

Menjar, i tot el que implica

El museu La Tela de Granollers inaugura una exposició sobre els aspectes culturals de l'alimentació, i com els queviures afecten no només l'organisme humà sinó el planeta



Un moment de la visita guiada conduïda per Ada Parellada, en primer terme, en l'espai de l'exposició dedicat al menjador

Granollers

R.S. Si per alimentar-nos triem un producte concret, els pagesos de l'entorn el conrearàn i el paisatge canviarà; i si aquest producte és un alvocat, per exemple, afectarà el medi ambient a causa de l'increment dels transports. Una decisió tan simple com la tria dels aliments afecta no només l'organisme de qui els ingereix sinó l'entorn natural i, de retruc, el planeta. Reflexionar sobre tots els

aspectes culturals que envolten els hàbits alimentaris és l'objectiu de l'exposició "Què mengem avui?", que es podrà veure al Museu de Ciències Naturals de Granollers fins al febrer de l'any vinent.

Comissariada per la xef granollerina Ada Parellada i l'antropòloga Agnès Villamor, la mostra està plantejada com un recorregut per les estances d'una casa convencional: el rebedor, el menjador, la cuina i el dormitori, cadascun de les quals adopta un simbolisme concret res-

pecte del menjar i serveix per abordar diferents qüestions. Tenen especial pes específic el menjador, la cuina i el dormitori. "A la taula és on es creen els hàbits culturals i tothom hi aprèn la seva normalitat de menjar: els horaris, el tipus de menjar, etc. Aquesta normalitat és diferent gairebé a cada casa", va explicar Ada Parellada en la visita guiada que va fer dimarts passat. La cuina està plantejada com un espai amb múltiples lectures i funcions: d'aprenentatge, de trans-

missió de coneixements, de museu d'estrils pertanyents a diverses èpoques com la mà de morter, la batedora de mà o el robot de cuina, etc. "Fem el que fem perquè els antecessors ens ho han deixat experimentat i provat. Som humans perquè cuinem: els animals només s'alimenten", explicava Parellada. En darrer terme, el dormitori –el lloc on les persones son més vulnerables davant els pensaments i passions– es presenta com el lloc on s'expressen les creences al voltant del

menjar. "Cada persona té una creença molt fèrria sobre el que, per ella, és menjar bé. Avui no hi ha els límits d'antigament pel que fa a varietat de productes i això fa la tria molt difícil i aboca a contradiccions: mai havíem tingut tants aliments, però mai havíem menjat de manera més monòtona; mai hi havia hagut tants llibres de cuina però mai s'havia cuinat tan poc." En darrer terme, l'exposició també dedica un espai a les dades i l'obligada reflexió sobre els residus i el malbaratament d'aliments: a escala global, es llença un terç de tot el que es produeix com a aliment.

CURIOSITATS, DADES I REFLEXIONS

Com a complement de les qüestions més centrals, al llarg de tota l'exposició el visitant hi troba plafons amb explicacions i dades curioses sobre aspectes com per què els petits no tenen l'interès de la gent gran a tastar nous aliments, l'origen del costum de menjar paella els dijous o la invenció del pijama, postres molt populars entre els anys 50 i 70 que van ser una creació de Paco Parellada, xef del restaurant 7 Portes de Barcelona i avi de la comissària de l'exposició. L'exemple del pijama (del qual hi ha una reproducció gegant al terra de la cuina) serveix per abordar el debat –agitat des de fa anys– entre tradició i innovació. "Tota tradició va començar essent una innovació potent", va assenyalar Ada Parellada. En darrer terme, al final hi ha un espai per al paper del menjar a les festes populars. "Moltes festes tenen menjars associats per un motiu molt simple: si no es mengés, la festa s'acabaria molt d'hora", va concloure la xef.

Els Vilabots, de Sant Pere, obtenen un premi a la final estatal de la First Lego League

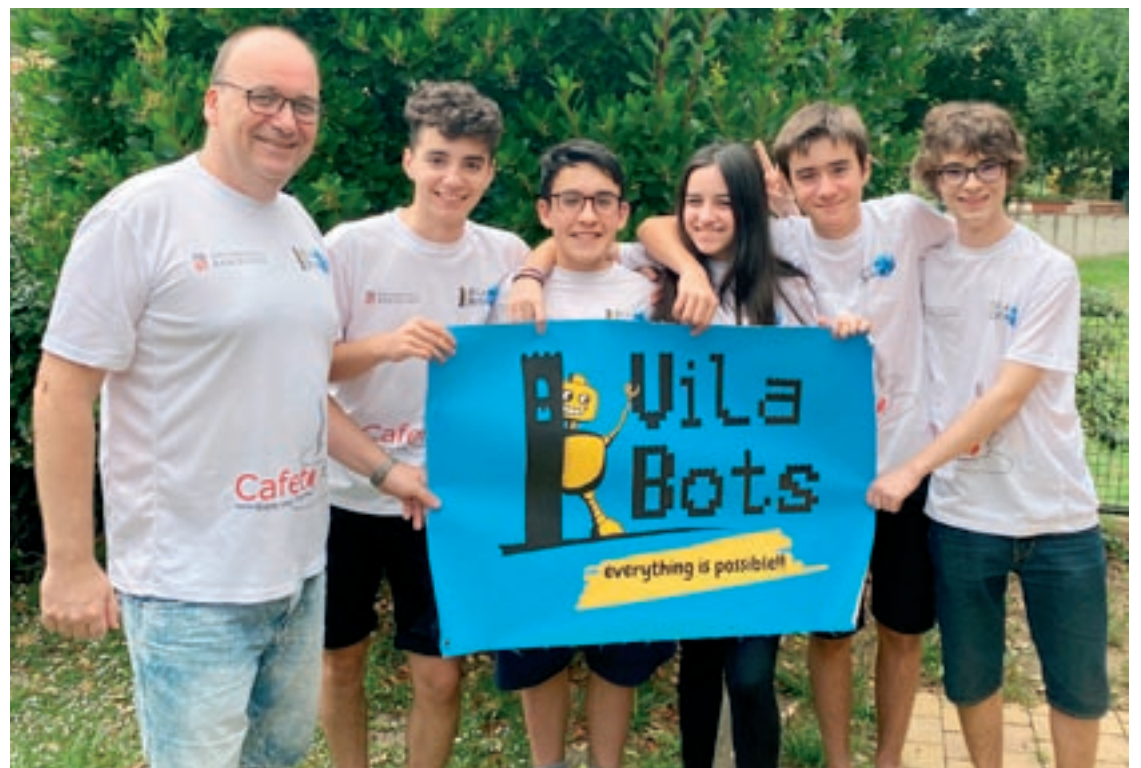
Sant Pere de Vilamajor

EL 9 NOU L'equip Vilabots, Robòtica en Família ha aconseguit el primer Premi a la Inspiració de la final estatal de la First Lego League, que es va fer de manera telemàtica la setmana passada. La competició presencial es va haver de suspendre per la Covid-19. El guardó és un dels 25 premis que es donen a equips que han destacat en el concurs. En el seu cas, pels valors.

Vilabots està format per Arnau Torret Palma, Irene

Veguillas Rubio i Jan Solbes-Godina Riera, tots tres de 14 anys, de Sant Pere i alumnes de l'institut Vilamajor. També hi ha Leo Vidal Martín, de 15 anys, que és de Cardedeu i estudia a l'institut El Sui. Tots han fet tercer d'ESO.

"Estem molt satisfets de la feina feta i de la progressió de l'equip. Som molt a prop dels millors i amb moltes ganes de continuar creixent. Molta feina i un treball de molta qualitat, però l'esforç s'ho mereix", destaca Fede Veguillas, entrenador de l'equip.



Els components dels Vilabots amb Fede Veguillas aquest divendres després que els comunicessin el premi aconseguit