



MANRESA
CULTURA



elCasino
CENTRE CULTURAL

COSMÓGRAF 2024

Alimentació, cuina i gastronomia.
La revolta silenciosa

Del 7 al 22 de novembre
VIII Edició



Ajuntament
de Manresa



COSMÒGRAF 2024

La reflexió sobre el món que ens envolta és completament necessària per a un desenvolupament sostenible de les societats. En aquest sentit, el cycle Cosmògraf estableix un espai de diàleg entre el pensament i l'educació que agafa sentit a través d'un seguit d'accions de sensibilització ciutadana.

L'edició d'enguany sota el títol "Alimentació, cuina i gastronomia. La revolta silenciosa" interrelaciona l'alimentació de supervivència amb l'alimentació del pensament, a través de reflexionar sobre com l'alimentació influeix en les societats, de quina manera ens relacionem i ens nodrim del nostre entorn per alimentar-nos, la importància d'exercir una alimentació conscient i com el menjar ens defineix individualment i col·lectivament.

Al voltant d'una taula o a la cuina mentre remenem l'olla, la conversa flueix amb facilitat, compartint reflexions que alimenten el nostre pensament. Aquest Cosmògraf posa el focus en la importància d'una activitat tan quotidiana que juga un paper transcendental en les nostres vides i en el món que ens envolta.

Per tot això, us convidem a acompanyar-nos en els espais de reflexió que us proposem per l'edició d'enguany del Cosmògraf amb la voluntat de participar del procés de creació de consciència col·lectiva alimentària. Us hi esperem!

Tània Infante i Martínez

Regidora de Cultura i Llengua
de l'Ajuntament de Manresa

Dijous 7 de novembre, a les 19 h

PER QUÈ MENGEM EN GRUP ELS HUMANS?

a càrrec de Manuel Delgado, antropòleg i Bernat Dedéu, filòsof
Moderació: Xavier Valls, Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

Menjar en comunitat ha esdevingut un acte habitual per a l'espècie humana, però sempre ha estat així? És un acte compartit per totes les cultures? És un acte cultural, social, ritual, religiós, antropològic, familiar, econòmic, de subsistència? Què el motiva? Què ens aporta? Què compartim? Què celebrem? A què o a qui retem homenatge? Per aquest primer acte hem volgut demanar a l'antropòleg Manuel Delgado i al filòsof Bernat Dedéu que conversin a l'entorn del fet de compartir els àpats.

Organització: Centre Cultural el Casino i Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central



Manuel Delgado



Bernat Dedéu

Divendres 8 de novembre, a les 19 h

LA CUINA, UN ESPAI DE REVOLTA

a càrrec de Maria Nicolau, cuinera

Moderació: Laia Cererols, periodista

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

Posem tres mil milions d'excuses per no cuinar perquè hem oblidat una veritat ontològica essencial i primigènia: cuinem des de fa més de 100.000 anys. Ho hem fet sempre, ens ha fet, sempre.

Cuinar no és obeir unes instruccions, ni sotmetre'ns a una llista d'ingredients, ni tan sols planificar minuciosament la compra del supermercat. Cuinar és tot allò que passa al marge d'una recepta d'Instagram: és improvisar, arriscar, decidir. Cuinar és ser lliures; exercir l'acció petita i senzilla de preparar els ingredients per ser menjats. Contra l'extinció d'aquest atreviment, contra la síndrome del "no tinc temps" i la barbàrie d'una societat que menja però no cuina, aquesta xerrada ens insta a recuperar el sentit i el foc amb l'acte més primigeni de la vida: alimentar-nos. Fent-ho, tornem a prendre el control per decidir com és la nostra salut i la d'aquells que ens acompanyen a taula, com és el paisatge que veiem des de la finestra, quines relacions econòmiques i de poder alimentem i quines altres deixem assecar i morir. La cuina és un espai de revolta.

Coordinació: Jesús Royo

Organització: Cercle Artístic de Manresa

Col·labora: Demarcació de Catalunya Central del Col·legi de Periodistes



Maria Nicolau (foto Sara Castaño)

Dissabte 9 de novembre, a les 19h

MARIDATGE FILOSÒFIC

Vi DO Pla de Bages, tastets de proximitat i filosofia

a càrrec d'Anna Castillo, sommelier, i Xavier Valls, professor de filosofia

Biblioteca del Casino
Passeig Pere III, 27-29

In *vino veritas*, en el vi hi ha la veritat, ens diu la dita clàssica. Segurament perquè desencalla la llengua, les paraules i, en mesura, el pensament. El raïm, el blat i l'olivera han estat en la gènesi de la cultura mediterrània i occidental. En el mateix origen del filosofar, el vi ha fet acte de presència ens els simposis, compartint beguda i diàleg. Fins i tot s'ha dit que el vi és el líquid més filosòfic, pròxim al nèctar dels déus. Us invitem a "simposar" en aquest tast de vi, filosofia, sentits i paraula.

Preu: 10 €

Inscripcions a:

<https://btiquets.com/event/maridatge-filosofic>

Organització: Centre Cultural el Casino, Biblioteca del Casino, DO Pla de Bages i Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central

Acte en commemoració del 25 anys de la Biblioteca del Casino



Maridatge filosòfic

Diuenge 10 de novembre, a les 11 h

PASSEJADA PERIPATÈTICA

**La natura com a simfonia d'experiències:
perspectives des de la ciència i la consciència**

a càrrec de Jordi Pigem, filòsof

Inici: Av. Universitària – davant de l'UManresa

Tot allò vivent és prodigiós. Ens ho mostra la ciència i ens ho confirma la nostra pròpia experiència si parem atenció. La ciència del segle XXI constata que hi ha sensibilitat i algun tipus d'intel·ligència en tota mena d'organismes. Barbara McClintock, en rebre el Premi Nobel de Medicina o Fisiologia l'any 1983, ja va afirmar que en tota cèl·lula hi ha algun tipus de capacitat de sentir (*sensing*).

Els més grans pioners de l'ecologia i la biologia (Jakob von Uexküll, Lynn Margulis...) han obert camí cap a una comprensió de la natura centrada en l'experiència. Podem entendre un ecosistema com una simfonia d'experiències. I podem començar a redescobrir el conjunt de la vida a la Terra com una unitat plena de vida i de sentit, enllaçant amb l'experiència d'una Mare Terra o Anima Mundi que han fet els pobles indígenes d'arreu del món i grans autors occidentals (de Plató i Plotí a Humboldt i Schelling).

Porteu calçat còmode.

Col·laboració: Centre de l'Aigua de Can Font, Parc de la Sèquia. Fundació Aigües de Manresa – Junta de la Sèquia

Organització: Centre Cultural el Casino, Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central i COAC (Demarcació Catalunya Central del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya)



Jordi Pigem

Dimarts 12 de novembre, a les 19 h

LA SOBRETAULA DE KANT

a càrrec de Josep Montserrat, Salvi Turró, Oriol Pérez Treviño i Lluís Serarols

Moderació: Xavier Valls i Mercè Garcia

Espai Òmnium
Sobrerroca, 38

Aquest 2024 han coincidit la primera publicació catalana de la *Crítica de la Raó Pura* i el tricentenari del naixement d'Immanuel Kant (1724-1804). Una obra i un autor que han marcat el curs del pensament occidental. En la vida diària de Kant era molt important menjar acompanyat i allargar la sobretaula diverses hores, com a espai de conversa, informació, diàleg filosòfic i científic. Es posava al corrent dels assumptes de la seva ciutat i dels de tot Europa. Us proposem assistir a aquesta sobretaula, on fluirà la conversa, regada amb degustació de vi DO Bages, que sempre desencalla la llengua. Serà com en un *simposi* clàssic, per gaudir de la veritat: *in vino veritas*.

Coordinació: Mercè Garcia i Xavier Valls Rota, Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central

Organització: Institut d'Estudis Catalans - Secció de Filosofia, Edicions Universitat de Barcelona, Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central i Òmnium Bages-Moianès



La sobretaula de Kant

Dimecres 13 de novembre, a les 19 h

ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR

a càrrec de Gemma Salvador, dietista-nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Subdirectora de Promoció de la Salut

Moderació: Aloma Cuiñé Comas, diplomada en Magisteri d'Educació Primària. Especialitzada en educació emocional i autoconeixement i innovació educativa

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

La xerrada titulada "Alimentació a l'edat escolar" serà presentada per Gemma Salvador, destacada dietista-nutricionista especialitzada en alimentació infantil. Durant la sessió, es tractaran temes clau com la importància d'una dieta equilibrada en el desenvolupament físic i cognitiu dels nens, la planificació de menús saludables i estratègies per fomentar bons hàbits alimentaris des de la infància. També s'abordaran qüestions relacionades amb al·lèrgies alimentàries, intoleràncies i la influència de la nutrició en el rendiment acadèmic i l'estat d'ànim dels nens. Aquesta xerrada oferirà una oportunitat valuosa per resoldre dubtes i adquirir coneixements essencials per garantir una alimentació saludable durant l'etapa escolar.

Coordinació: Aloma Cuiñé Comas

Organització: Fundació Universitària del Bages



Gemma Salvador

Dijous 14 de novembre, a les 19 h

DEÏPNON I SYMPÓSION: MENJAR I BEURE A L'ANTIGUITAT CLÀSSICA

a càrrec de Meritxell Blay, llicenciada en Filologia Clàssica per la Universitat de Barcelona

Moderació: Xavier Valls, professor de filosofia, Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

A diferència dels Déus, els humans mengem i bevem i això ens fa humans. I també, mortals. Prometeu, el tità benefactor de la humanitat, a banda del foc, també va ensenyar als homes l'art de cuinar. Menjar i beure és un acte sagrat per als grecs des dels seus inicis.

Coordinació: Xavier Valls Rota

Organització: Grup de Professorat de Filosofia de la Catalunya Central



Meritxell Blay

Divendres 15 de novembre, a les 19 h

L'ALIMENTACIÓ DE QUILÒMETRE ZERO EN UN MÓN GLOBAL

a càrrec de Jordi i Marc Rovira (Restaurant Els Casals) i Toni Massanés, gastrònom i director general de la Fundació Alícia

Moderació: Pere Palà Schönwälder, professor de la Universitat Politècnica de Catalunya i actualment director de l'Escola d'Enginyeria de la UPC Manresa

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

En aquesta xerrada explorarem punts de vista complementaris que ens ofereixen una mirada sobre les qüestions globals de l'alimentació i, alhora, sobre l'experiència local de quilòmetre zero. Descobrirem el dia a dia d'un projecte familiar, amb els seus èxits i desafiaments i abordarem l'acte polític que representa menjar, on cada decisió alimentària té implicacions que van més enllà del nostre plat. Aquest diàleg ens ajudarà a entendre com la nostra alimentació està connectada amb temes com la sobirania alimentària i els reptes de la pagesia, com ara el relleu generacional.

Coordinació: Pere Palà Schönwälder

Col·laboració: Fundació Alícia

Organització: UPC Manresa



Jordi Rovira
(foto Enrique Marco)



Marc Rovira
(foto Enrique Marco)



Toni Massanés

Dissabte 16 de novembre, a les 20 h

GRAFFITEXT: PARAULES QUE NODREIXEN

Projecte artístic becat per la Fundació Carulla. Graffitext és una experiència artística i de pensament dissenyada i dirigida per Marcos Xalabarder, periodista, dramaturg i fundador de l'Associació Escripura en Viu, que fomenta l'escriptura com a eina de transformació social.

Plaça Sant Domènec

Amb quines idees alimentem el nostre pensament? Quants missatges ens empassem sense mastegar? Les paraules nodreixen o enverinen? El llenguatge també és un sistema alimentari compartit que ens pot beneficiar o perjudicar segons com l'utilitzem. Allò que diem o escoltem configura una visió del món que ens ajuda a créixer plegades o enforteix les nostres diferències.

Graffitext és un dispositiu artístic multimèdia que permet projectar en l'espai públic el pensament crític col·lectiu a través de l'escriptura improvisada. Aquesta nit és l'oportunitat dels joves de fer sentir la seva veu a l'espai públic mitjançant paraules, colors, dibuixos i música en directe. A partir dels temes de debat de Cosmògraf 2024, que enguany està dedicat a l'alimentació, explorarem i expressarem la visió del món que ens envolta a través del llenguatge i com ens afecta, positiva o negativament.

Graffitext és un concepte d'intervenció artística urbana dirigit als més joves. Ha estat creat per Escripura en Viu i becat pel programa SOS Cultura de la Fundació Carulla, que premia accions artístiques destinades al canvi social.

Organització: Centre Cultural el Casino i l'Associació Escripura en Viu
Amb el suport de la Fundació Carulla



Escripura en viu

Dimarts 19 de novembre, a les 19 h

HÀBITS DE VIDA, EL LLOC I L'ALIMENTACIÓ

a càrrec de Marta Carrasco, arquitecta urbanista per la Universitat Politècnica de Catalunya i sòcia cofundadora de *Mixité. Territori, Cultura i Comunitat*; Roger Sauquet, arquitecte i doctor per la Universitat Politècnica de Catalunya, director d'estudis del Màster Universitari en Arquitectura de l'ETSAV i coordinador del Centre de Recerca CRAL, també forma part del Grup de Recerca HABITAR

Moderació: Claudina Relat i Goberna, Presidenta de la Demarcació de les Comarques Centrals del COAC

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

El lloc on vivim marca la nostra alimentació, així com també la manera com mengem afecta profundament l'espai on vivim. A partir de diverses experiències, reflexionarem sobre aquests vincles i solcarem la consciència sobre com ens proveïm i com nodrim el territori.

Coordinació: Anna Reguant Ridó, Marta Casas Santoyo i Jaume Soldevila Segura.

Organització: COAC (Demarcació Catalunya Central del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya)



Marta Carrasco



Roger Sauquet

Dimecres 20 de novembre, a les 19 h

PESSICS DE XOCOLATA

a càrrec de Lluç Crusellas, pastisser

Moderació: Judith Càlix, directora de la revista Cuina

Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27

El primer contacte que Lluç Crusellas va tenir amb la pastisseria va ser als 17 anys, quan va decidir formar part de l'equip de Nandu Jubany, a la partida de postres. Allà va trobar un espai on desenvolupar la seva creativitat i una bona sortida professional. Després del batxillerat, es va formar com a pastisser a l'Escola Espai Sucre i a l'Escola Hofmann. Amb 21 anys, el 2017, va canviar la capital per Vic. A casa havia pogut créixer i es va posar al capdavant de la pastisseria El Carme. El moment àlgid de la seva carrera va arribar l'any 2021 quan es va convertir en el millor xocolater de l'Estat espanyol guanyant el World Chocolate Masters Spain i, un any més tard, el 2022, va fer realitat el somni de guanyar la final del World Chocolate Masters 2022.

Coordinació: Maria Alba Riu.

Organització: Demarcació de la Catalunya Central del Col·legi de Periodistes.



Lluç Crusellas

Dijous 21 de novembre, a les 19 h

SAPS QUI T'ALIMENTA?

a càrrec de Pep Bover, pagès, tècnic especialista agrari i responsable de Cal Pauet, Maria Costa Ferrer, de L'Escairador, i Quim Fargas, viticultor del Celler Fargas-Fargas

Moderació: Alba Rojas, activista en els àmbits del cooperativisme i la sobirania alimentària

**Sala d'actes del Centre Cultural el Casino
Passeig Pere III, 27**

Tries el que menges? On compres el menjar que cada dia portes a taula? Saps d'on venen aquests aliments? Com se'n reparteixen els marges econòmics i els riscos? Quin impacte té la teva tria sobre el paisatge, l'equilibri territorial, el patrimoni rural...? Quin impacte té en la teva salut i en la del planeta? Consideres prioritari un alt grau de sobirania alimentària?

Coordinació: Ton Armengol i Puig.

Col·laboració: DO Pla de Bages

Organització: Escola Agrària de Manresa



Pep Bover

Maria Costa Ferrer

Quim Fargas

Divendres 22 de novembre, a les 19 h

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE PER *SUCAR-HI PA* de l'editorial Comanegra,

a càrrec dels seus autors, Lluç Quintana i Marta Montenegro

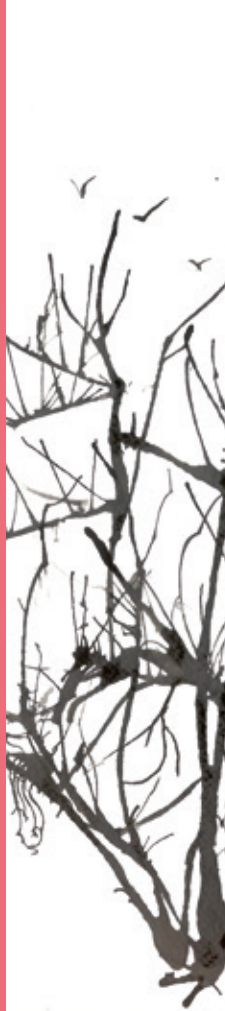
Moderació: Lis Escolà, llibreria Abacus

Libreria Abacus Manresa
Barreres, 22

Entre la cuina i el menjador s'hi gesta una gran quantitat de la saviesa popular fixada generació rere generació. En la llengua hi té les mostres més clares: qui no té un all té una ceba, gallina vella fa bon caldo, remenar les cireres, ser un tros de pa, fer el préssec... Aquest llibre recull una quarantena de les expressions catalanes més emblemàtiques vinculades al menjar. A partir d'aquí, el xef Lluç Quintana ens fa salivar amb receptes inspirades per cadascuna, les il·lustracions esmolades de Marta Montenegro ens eixamplen el somriure i els apunts sociològics i gormands de Magí Camps ens fan una mica més savis. Una combinació per sucар-hi pa!

Col·laboració: editorial Comanegra

Organització: Abacus Manresa



Portada llibre *Per sucар-hi pa!*

PROPOSTA	DATES	HORARI	ESPAI
PER QUÈ MENGEN EN GRUP ELS HUMANS?	Dijous 7 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
LA CUINA, UN ESPAI DE REVOLTA	Divendres 8 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
MARIDATGE FILOSÒFIC Vi DO Pla de Bages, tastets de proximitat i filosofia	Dissabte 9 de novembre	19 h	BIBLIOTECA DEL CASINO
PASSEJADA PERIPATÈTICA La natura com a simfonia d'experiències...	Diumenge 10 de novembre	11 h	INICI: AV. UNIVERSITÀRIA – DAVANT DE L'UMANRESA
LA SOBRETAULA DE KANT	Dimarts 12 de novembre	19 h	ESPAI ÒMNIUM
ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR	Dimecres 13 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
DEÍPNON I SYMPÓSION: MENJAR I BEURE A L'ANTIGUITAT CLÀSSICA	Dijous 14 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
L'ALIMENTACIÓ DE QUILÒMETRE ZERO EN UN MÓN GLOBAL	Divendres 15 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
GRAFFITEXT: PARAULES QUE NODREIXEN	Dissabte 16 de novembre	20 h	PLAÇA SANT DOMÈNEC
HÀBITS DE VIDA, EL LLOC I L'ALIMENTACIÓ	Dimarts 19 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
PESSICS DE XOCOLATA	Dimecres 20 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
SAPS QUI T'ALIMENTA?	Dijous 21 de novembre	19 h	SALA D'ACTES DEL CENTRE CULTURAL EL CASINO
PRESENTACIÓ DEL LLIBRE PER SUCAR-HI PA	Divendres 22 de novembre	19 h	ABACUS MANRESA

Totes les conferències es podran seguir per internet en directe pel canal YouTube de Manresa Cultura o visionar-los posteriorment al web Manresa Ciutat Àgora.

Organitza i coordina:



Ajuntament
de Manresa



elCasino
CENTRE CULTURAL

Organitza:



PROFESSORAT
FILOSOFIA
CATALUNYA CENTRAL



Col·legi
de Periodistes
de Catalunya
DEMARCAÇIÓ
CATALUNYA CENTRAL

COAC

arquitectes.cat
Comarques
Centrals



UMANRESA
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA



Collabora:



Pla de BAGES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Abacus



PARC DE
LA SÈQUIA
FUNDACIÓ AIGÜES DE MANRESA
JUNTA DE LA SÈQUIA



ÒMNIUM
LENGUA CULTURA PAIS
BAGES-MOIANES



elCasino
BIBLIOTECA



ASOCIACIÓN CULTURAL
ESCRITURA EN VIVO

FUNDACIÓ CARULLA

alícia

Segueix-nos a:



Manresa Cultura



@manresacultura



Manresa Cultura



@culturamanresa



www.manresa.cat/cosmograf