

ORGANIZA

COORDINA

COLABORA



“El Alimento que nos une”

11 de Febrero

Plaza Mayor de San José
Casa Amparo



EVENTO INTERCULTURAL

El sábado 11 de febrero de 2012 se va a celebrar unas jornadas interculturales, donde el alimento, las diferentes culturas y el arte van a unir a todos los zaragozanos. Por la mañana, se concentrará en la Plaza Mayor de San José y la sesión de por la tarde se ubicarán todas las actividades en la Casa Amparo de la calle Predicadores.

La sesión matutina empezará con la MUESTRA AGROECOLÓGICA, que de normal se realiza en la plaza Sinués, pero que en esta ocasión queríamos localizarlo en un barrio fuera del centro de la ciudad, para descentralizar las actividades y para dar protagonismo a otros espacios. Seguiremos con un mural de arte colectivo en familia intercultural en la Biblioteca Rey del Corral y se acabará con una degustación culinaria intercultural amenizada por "O; chufador;" de música tradicional aragonesa.

Esa misma tarde, dentro de la misma jornada, continuará en el casco histórico, en la Casa Amparo de la C/ Predicadores, con actividades para todos los públicos como el taller de danza africana realizado por Huguette Sidone de la Asociación Endanza, títeres de la artista cubana Yanet Capetillo titulados "La Revuelta de los pájaros". Después la actuación musical de un grupo folklórico rumano, la exhibición de los participantes en el taller de danza, un performance a cargo de Sergio Muro titulado "Fast Food", y acabando con un concierto de música, con el grupo zaragozano Roiter, que nos deleitará con su último formato en acústico.

Organizado por CERAI, coordinado por Artix y colabora el PICH, la Asociación de Vecinos de San José, la Biblioteca Rey del Corral y la Casa Amparo.

"El Alimento que nos une" es programa de inserción social a través de la alimentación sostenible e intercultural.

Bajo el nombre "El Alimento que nos une" en CERAI queremos vincular el consumo de alimentos sostenibles y locales con la integración social a través de la cocina y la gastronomía de las personas procedentes de otras culturas.

Se trata de un proyecto enfocado a la inserción social y laboral de personas en riesgo de exclusión. Para ello fomentamos su formación en la restauración colectiva sostenible con el desarrollo de un curso de servicio de comidas de catering. En paralelo, el programa contempla distintas medidas, talleres y acciones de sensibilización social para impulsar la alimentación sostenible, elaborada con productos ecológicos y locales y también promover el conocimiento y la demanda de la gastronomía de otros lugares del mundo, concretamente de los países de las personas inmigrantes.

De esta forma **CERAI quiere impulsar el consumo de servicios de alimentación centrados en los ejes de la sostenibilidad, del consumo de productos locales y del conocimiento y el consumo de la gastronomía de otros países,** con el objetivo de **favorecer la integración social y laboral de las personas inmigrantes de nuestro país así como la diversidad culinaria centrada en la sostenibilidad y la soberanía alimentaria.**

Este programa está enmarcado dentro de la iniciativa europea de **Mensa Cívica**, en la que participa CERAI, que quiere potenciar la restauración colectiva sostenible y poner en contacto a todos los actores sociales implicados que participan en este proceso. El objetivo final de Mensa Cívica es contribuir a detener el creciente deterioro medioambiental y mejorar la salud humana a través de una buena y saludable nutrición y fomentar la economía local. Pensamos en los beneficios sociales, económicos, culturales y medioambientales que reportaría la defensa de una restauración colectiva sostenible asociado al consumo de productos ecológicos y locales, incorporando también el concepto de responsabilidad social: comercio justo.

En "El Alimento que nos une" además queremos promover la riqueza culinaria incorporando alimentos y gastronomía de otros países. En concreto la de los países de las personas inmigrantes de mayor presencia en nuestro país: Rumanía, el Magreb e Iberoamérica. Las personas destinatarias de formación de catering sostenible e intercultural son inmigrantes y a su vez son formadores de otros colectivos realizando talleres de cocina, presentación de los productos de sus países y jornadas gastronómicas con el fin de conocer mejor su cultura, favorecer la integración social y la interculturalidad.

Este programa está apoyado por el Fondo Social Europeo, "Construyendo Europa desde Aragón"

PROYECTO MENSA CÍVICA (ALIANZA EUROPEA PARA UNA RESTAURACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE)



<http://www.mensacivica.es>

La iniciativa Mensa Cívica es una iniciativa europea promovida por la red Alimenterra, de la cual CERAI es miembro, que quiere potenciar la restauración colectiva sostenible y poner en contacto a todos los actores sociales implicados en

dicho proceso. Escuelas, Hospitales, centros de Asistencia Social, comedores de empresa y universitarios generan diariamente una serie de relaciones entre los productores de alimentos (agricultores, ganaderos, pescadores, elaboradores) y la restauración colectiva con grandes implicaciones medioambientales, sociales, culturales y relativas a la salud.

El propósito final de la iniciativa radica en contribuir a: detener el creciente deterioro medioambiental y mejorar la salud humana, especialmente la de la infancia, la juventud y de las personas con enfermedad. También pensamos en los beneficios medioambientales, económicos, sociales y culturales que reportaría la defensa de una restauración colectiva sostenible y el crecimiento asociado del consumo de los alimentos locales y ecológicos.



CERAI trata de ser uno de los motores que impulse esta iniciativa en el ámbito estatal e intenta incluir en el proceso al mayor número de actores implicados. Defendemos una nueva cultura alimentaria, apoyada en la sostenibilidad, la salud del individuo, el mantenimiento de su cultura local alimentaria y un planeta habitable.

Pretendemos una restauración colectiva basada en:

- Empleo de alimentos locales, minimizando gastos de energía y emisiones de gases de efecto invernadero que integren los beneficios económicos y sociales con los

medioambientales, permitiendo al mismo tiempo la promoción y defensa de la biodiversidad.

- Sistemas de producción sostenibles, consumiendo alimentos procedentes de la agricultura y ganadería ecológica y que aseguren a los agricultores un futuro social justo.
- Limitar los alimentos de origen animal (carne, productos lácteos y huevos) ya que la ganadería es uno de los principales contribuyentes al cambio climático, promoviendo las comidas ricas en frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y wholegrains (granos enteros).
- Garantizar que la carne, productos lácteos y los huevos se producen en buenas condiciones medioambientales y cumpliendo los requisitos de bienestar animal.
- Fomento de la pesca sostenible, excluyendo las especies identificadas en peligro de extinción.
- Elección de productos de comercio justo y orgánicos para los alimentos y las bebidas importadas de los países más pobres, a fin de garantizar un trato justo para los productores desfavorecidos.
- Evitar el agua embotellada y servir preferentemente agua del grifo filtrada en jarras o botellas reutilizables, para reducir al mínimo el transporte y los residuos de envases.
- Promover la salud y el bienestar cocinando porciones generosas de verduras, frutas y alimentos con almidón como wholegrains (granos enteros), disminuyendo la ingesta de sal, grasas y aceites, y eliminando los aditivos artificiales.

El proyecto Mensa Cívica fue presentado oficialmente en España en el seno de ExpoZaragoza 2008. El 4 de julio AlimenTerra, Slowfood y el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), celebraron un evento para promocionar la restauración colectiva ecológica y sostenible, que se ha iniciado en diversas ciudades europeas.

Organiza: CERAI

<http://www.cerai.org/>



Coordina: ARTIX(GESTIÓN CULTURAL Y EVENTOS ARTÍSTICOS)



Con más de cuarenta exposiciones comisariadas, entre ellas, unas de las más destacadas fueron la Retrospectiva a Luis Eduardo Aute en el Centro de Historias, Ahmed Shahabuddin en la Sala Luzán, Una jirafa de Luis Buñuel (Academia de Artes y Ciencias cinematográficas de Madrid, CART, Instituto Cervantes de Toulouse) y la artista americana Heather Sincavage en Calvo y Mayayo. Además de que van a realizar en el Festival Periferias, bajo el lema de “outsiders”, de la Colección NAEMI, de artistas con trastornos mentales de Miami, Fotografías de “usuarios” de la Fundación Agustín Serrate por Jorge Fuembuena, instalación de Steve Gibson y colectiva de aragoneses en el Centro Cultural Matadero de Huesca. Y Closer to Home –creadores extranjeros en Aragón- en el Centro de Historias.

Asesores culturales para la Candidatura de Zaragoza como Ciudad europea de la cultura 2016.

Ganadores del Estudio para la revitalización del Centro Histórico y su integración en la candidatura de Zaragoza a la Capitalidad Cultural Europea 2016 dentro del equipo multidisciplinar de la empresa Trama Arquitectura y Urbanismo S.L.P. y Arquitectura y Paisaje Manuel Castillo S.L, como asesores culturales. Concurso convocado por el ayuntamiento de Zaragoza. 2009.

A la vez, fueron Encargados del Pabellón de las Artes en la Expo 2008. Realizaron talleres de música en el casco histórico 2011; Talleres de Goya y arte colectivo para la red de bibliotecas municipales en el 2008; talleres en el Aula Indiscreta de “arte y Reciclaje”. 2009; Talleres de arteterapia en Periferias 2011.

Tienen presentados dos proyectos para la gestión cultural de dos espacios de Creación y producción contemporánea: La Harinera y El Instituto Luis Buñuel, en Zaragoza. Han realizados y organizado eventos para el día Contra el Racismo para la casa de Las Culturas; para Los Porches del Audiorama para los Renoir y La Inauguración de los locales de La Calle Las Armas para la Fundación Aragón emprendedor y Zaragoza Activa Las Armas.

Son los directores y organizadores del ciclo de arte de acción, FR-ACCIÓN y del Festival de Performances OUT OF MIND de Zaragoza.



Titeres de Yanet Capetillo

Pirula y Santiago son entrañables amigos. Se quieren como hermanos, o como una abuela y un nieto. Ambos conocen los secretos del campo: Pirula ama las flores y el trino de los pájaros. Santiago se ocupa de la huerta, de alimentar los puercos; pero últimamente se ha aficionado a la caza de pájaros. De lo que las aves le enseñan a Santiago, trata este cuento popular.



Programa de inserción social a través de la alimentación sostenible e intercultural

CERAI quiere unir el consumo de alimentos sostenibles, ecológicos y locales con la integración a través de la cocina y la gastronomía de las personas inmigrantes.

Se trata de un proyecto destinado a la inserción social y laboral de personas en riesgo de exclusión. Para ello fomentamos su formación en la restauración colectiva sostenible impartiendo un curso de formación en el servicio de comidas de catering. En paralelo, el programa contempla distintas medidas, talleres y acciones de sensibilización social para impulsar la alimentación sostenible elaborada con productos ecológicos, locales o de comercio justo, así como promover el conocimiento y la demanda de la gastronomía de otros lugares del mundo.

Este programa está enmarcado dentro de la iniciativa europea de Mensa Chica, en la que participa CERAI.

En "El Alimento que nos une" además queremos promover la riqueza culinaria incorporando alimentos y gastronomía de otros países. En concreto la de los países de las personas inmigrantes de mayor presencia en nuestro país: Rumania, el Magreb e Iberoamérica. Las personas destinatarias de formación de catering sostenible e intercultural son inmigrantes y a su vez, son formadores de otros colectivos, realizando talleres de cocina, presentación de los productos de sus países y jornadas gastronómicas con el fin de conocer mejor su cultura, favorecer la integración social y la interculturalidad.

Colabora y participa

• Si te interesa nuestro proyecto y quieres colaborar difundiendo sus principios, puedes hacerte voluntario. Ponte en contacto con CERAI a través de nuestra dirección de correo electrónico (puedes verla más abajo).

Ofrecemos

Si con tu entidad, asociación, grupo o centro estáis interesados en:

- Charlas informativas sobre nuestro programa y sus principios.
- Conocer y contactar con productores locales de productos ecológicos.
- Realizar talleres de cocina del mundo.
- Realizar una degustación de comidas interculturales.
- Solicitar un servicio de un catering intercultural y/o ecológico para un evento.
- Información sobre cómo incorporar los principios de este programa a vuestro proyecto o centro.

¡Estaremos encantados de atenderos!

Sede CERAI Aragón:

Pignatelli 36 local 50004 Zaragoza
 administracion.aragon@cerai.org
 tel. 976 59 97 11

www.cerai.org



Inserción social a través del alimento, la sostenibilidad y la interculturalidad



Proyecto incluido en el Programa de Innovación para la Inclusión Social en el marco del Programa Operativo del Fondo social Europeo 2007-2013



**mural
arte
colectivo
en familia**

**(niñ@s hasta
12 años)**

**taller intercultural
"El alimento que nos une"**



artista que realizó talleres y arte colectivo de Goya siglo 21, Man of the moon en la Red Municipal de Bibliotecas de Zaragoza. Ha realizado multitud de talleres de performance en colegios e institutos. Con varias becas y premios y multitud de exposiciones

A CARGO DEL ARTISTA SERGIO MURO



11 DE FEBRERO

11.00 horas

biblioteca Ray del Corral

C.C. Teodoro Sánchez Punter



Artix

ESPACIO
CREATIVO

cerai

**el alimento
que nos une**

Asociación social de estudio
del alimento, la sostenibilidad
y la interculturalidad

alimento
nos une

**E
A
T
A
S
M
U
C
H
Y
O
U
C
A
N**

SERGIO MURO



PERFORMANCE

FAST FOOD

11 DE FEBRERO

19.30

CASA AMPARO

calle Predicadores



PICH

Zaragoza

cerai

Artix

ESPACIO
CREATIVO

**el alimento
que nos une**



IMPARTIDO POR HUGUETTE SIDONE

La asociación Cultural Enacción Danza

pretende estimular y ser motor en la ciudad de Zaragoza y su provincia, de un acercamiento cultural a las propuestas artísticas de las Artes Escénicas Alternativas. Su finalidad es la valoración y promoción de la Danza como bien personal y social además del acercamiento y conocimiento de otras culturas. Para ello ofrecemos varias actividades de participación colectiva como el taller de Danza Africana, dentro de la jornada **EL ALIMENTO QUE NOS UNE**. El taller pretende involucrar a la gente, que tenga o no conocimiento, a participar disfrutando y descubriendo el folclore del África del Oeste. La primera parte será el aprendizaje del ritmo y de los movimientos típicos africanos, creando una coreografía que se presentará en una breve exhibición a las 20 horas.



TALLER DE DANZA AFRICANA

11 DE FEBRERO

17 HORAS TALLER

20.15 EXHIBICIÓN

CASA AMPARO (CALLE PREDICADORES)



máximo 20 personas
INSCRIPCIONES GRATUITAS
artix@artixcreativo.com

PICH
POLÍTICA
CULTURAL



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

cerai
CENTRO DE ESTUDIOS, INVESTIGACIÓN
Y DE INVESTIGACIÓN

**el alimento
que nos une**

*inserción social a través
del alimento, la sostenibilidad
y la interculturalidad*

**el alimento
que nos une**



Artix
ESPACIO
CREATIVO

Enacción Danza Asociación cultural

Misión:

Ofrecer actividades de participación colectiva en torno a la danza más alternativa, que vinculen a la comunidad con este tipo de arte, por placer y como desarrollo personal y social.

Organizar eventos escénicos que favorezcan la promoción de la danza y su profesionalización desde una perspectiva abierta, inclusiva, experimental, interdisciplinar y transfronteriza.

Posibilitar espacios y contextos no habituales de expresión artística desde el cuerpo.

Gestionar recursos para la formación, promoción e información sobre la danza "contemporánea".

Escuchar las necesidades de bailarines y creadores a la par que las de la comunidad de la danza (estudiantes, asistentes a clases de danza y espectáculos...) y público (nuevos públicos: niños, adolescentes, jóvenes... y los distintos sectores). Escuchar para ofrecer servicios de calidad y excelentes pensados para favorecer la satisfacción de sus necesidades y demandas en beneficio del enriquecimiento y crecimiento del sector cultural de la Danza.



EVENTO - SÁBADO 11 FEBRERO

**PLAZA MAYOR DE SAN JOSÉ
BIBLIOTECA REV DEL CORRAL**

9.00 MERCADO AGROECOLÓGICO

**11.00 MURAL ARTE COLECTIVO
EXPOSICIÓN LIBROS DE COCINA**

**13.00 DEGUSTACIÓN CULINARIA
INTERCULTURAL
ACTUACIÓN DE "Os chuffadors"
música tradicional aragonesa**

**CAJA AMPARO
CALLE PREDICADORES**

**17.00 TALLER DANZA AFRICANA
POR HUGUETTE SIDONE
(ASOCIACIÓN EN ACCIÓN DANZA)**

**18.00 TITERES DE YANET CAPETILLO
"La Revuelta de los pájaros"**

**18.45 ACTUACIÓN GRUPO
FOLCLÓRICO RUMANO**

19.15 EXHIBICIÓN TALLER DANZA

**19.30 PERFORMANCE SERGIO MURO
"Fast Food"**

20.00 CONCIERTO DE ROITER

Colabora y participa
ARTIX ESPACIO CREATIVO



**PICH
CAJA AMPARO
BIBLIOTECA REV DEL CORRAL**



ASOC. DE VECINOS SAN JOSÉ

Asociación de vecinos
del Barrio de San José

ITEM, EMPRESA GRÁFICA



Organiza

Sede CERAI Aragón:
Pignatelli 36 local. 50004 Zaragoza
administracion.aragon@cerai.org
tel. 976 59 97 11



PROYECTO
el alimento que nos une
Inserción social a través del alimento,
la sostenibilidad y la interculturalidad



Proyecto
incluido en el
Programa de
Innovación para la
Inclusión Social en el
marco del Programa
Operativo del Fondo social
Europeo 2007-2013

"Construyendo Europa desde Aragón"



FONDO SOCIAL EUROPEO

Ministerio Aragón de Servicios Sociales