

VOLEM FER SABER

Un projecte artístic, intergeneracional i comunitari
Escola Arc d'Adà · Llardecans + La Panera + Sandra March

MENJAR X ESTIMAR

MENJAR X CURAR



TEXTOS



**ALIMENTACIÓ, RURALITAT I TRANSGENERACIONALITAT:
ART!** · Francesc Florensa i Masip. Regidor d'Educació, Cultura i
Re poblament de l'Ajuntament de Llardecans.

ENTRETEIXINT CONEIXEMENTS · Raquel Baró Pelegrí.
Directora de l'escola Arc d'Adà de Llardecans, ZER L'Oliver.

VOLEM FER SABER · Sandra March. Artista multidisciplinària
i educadora.

ART, COMUNITAT I MENJAR · Roser Sanjuan. Mediadora
i responsable de Programes Públics del Centre d'Art La Panera.





ALIMENTACIÓ, RURALITAT I TRANSGENERACIONALITAT: ART!

Francesc Florensa i Masip. Regidor d'Educació, Cultura i Repoblament de l'Ajuntament de Llardecans.

L'educació ha de ser l'eix vertebrador que ens ajudi a créixer com a societat. Sens dubte, una educació millor, a tots els àmbits, és el que ens farà reeixir, ser millors i sobreviure en una societat com l'actual, i sobretot en la futura, canviant i complicada. Aquest és el nostre pensament i per això apostem per una escola potent, integradora, ben equipada i acollidora. En aquest sentit, el projecte que teniu a les mans, desenvolupat pels alumnes del nostre poble, liderat per Sandra March i amb l'ajuda de l'equip educatiu de l'escola i la complicitat del Centre d'Art la Panera, n'és un

bon exemple. Es tracta de fer comunitat, de (re)teixir la xarxa, d'explicar el nostre món — el rural—, de tal manera que pugui ser entès arreu. Relligar l'alimentació i els remeis naturals emmagatzemats dins la memòria dels nostres avis, amb la composició artística d'una obra que sigui capaç d'explicar i emocionar, és un aprenentatge brutal i engrescador. L'Alimentació ha estat l'excusa, la Ruralitat és el que som i el coneixement Transgeneracional és l'eina necessària per no perdre el fil de la història. L'Art? Doncs com l'oli, que ho lliga tot.

ENTRETEIXINT CONEIXEMENTS

Raquel Baró Pelegrí. Directora de l'escola Arc d'Adà de Llardecans, ZER L'Oliver.

L'escola és una comunitat d'aprenentatge que educa de manera global. I, com a comunitat que aprèn, engloba tot un teixit d'agents, amb l'alumnat al centre de l'aprenentatge, que conformen el nostre context. Un context que

està en simbiosi permanent amb tot el que passa al nostre voltant i que, per tant, aprèn dia a dia conjuntament. Dins aquest context trobem el professorat, les famílies, les entitats socials del poble, els veïns, agents d'acompanyament

institucional i també el territori mateix. I és en aquest sector, el territori, des d'on es va iniciar, el curs passat, aquesta experiència de treball conjunt.

Des del Centre d'Art la Panera de Lleida se'ns va proposar de portar a terme un treball intergeneracional, entre l'alumnat de l'escola i els padrins del poble. A més a més, l'Ajuntament va aportar el finançament necessari perquè aquest projecte esdevingués una realitat, ja que ha estat conduït en tot moment per l'artista Sandra March, una artista que desenvolupa la seva obra a partir de projectes que inclouen el llibre com a part o clausura d'un procés artístic on es barregen el dibuix, l'escultura amb materials no convencionals i l'experimentació a partir de formats populars.

Així doncs, vam posar fil a l'agulla i vam buscar entre tots el nexa d'unió per fer un aprenentatge compartit, amb l'entorn. Amb aquesta premissa vam vincular tot el projecte a les plantes que creixen al nostre territori i que han format i continuen formant part del nostre dia a dia.

L'objectiu principal era clar: connectar l'interior amb l'exterior de l'escola i fer-ho patent a través de l'art. Calia, doncs, fomentar la implicació de l'alumnat en el territori propi i en la societat mitjançant aquests processos de transferència, entre els sabers de la gent gran i les curiositats dels infants.

Tot el treball ha estat dinamitzat per la Sandra, amb l'acompanyament de la Roser i amb l'estreta relació que s'ha gestat entre l'alumnat de CM i CS i els padrins del poble: la Bernardina, la Rosa, el Josep M. i l'Eduardo, que amb el seu entusiasme han compartit amb nosaltres vivències pròpies, vivències del passat, que ens fan entendre bona part del present.

Aquest intercanvi de relacions positives entre diferents generacions, a través de la transferència de coneixements, ha afavorit, entre altres aspectes, la comprensió i el respecte de l'alumnat envers la gent gran, alhora que ha ajudat els infants a superar prejudicis i a consolidar el pensament propi per esdevenir ciutadans crítics i plurals.

VOLEM FER SABER

Sandra March. Artista multidisciplinària i educadora.

#projecterelacionalisituacional
#transferenciadesabers
#intergeneracional
#publicaciocardista
#transversalitat
#volemfersaber
#alimentsxestimar
#alimentsxcurar

CONTEXT

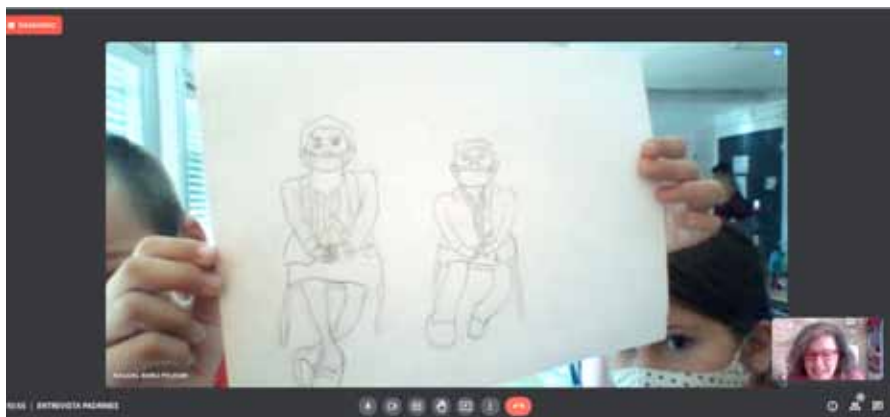
El projecte s'ha dut a terme a Llardecans, un petit poble de Lleida d'uns 500 habitants, situat a la comarca del Segrià. S'ha treballat amb l'escola municipal, a través de la qual s'ha creat un espai de diàleg amb la gent gran de la vila. S'ha

fomentat que l'escola sigui un nexa, un recurs i centre comunitari del poble, afavorint els processos de transferència de sabers intergeneracionals en la mateixa comunitat, però també entre l'àmbit rural i l'urbà.

TEMA

La temàtica ha girat entorn de l'alimentació, tractada principalment des de dos punts de vista no excloents:

— L'alimentació per curar: els aliments com a remeis i com a medicaments per cuidar els altres i per cuidar-nos («Alicaments»), recuperació de remeis en desús, aliments «sagrats», salut alimentària, receptes, etc.



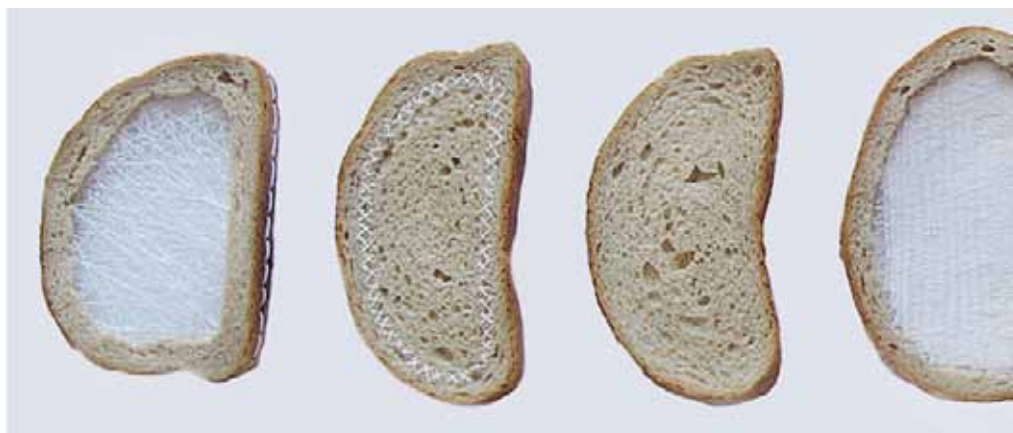
— L'alimentació per estimar: els aliments i el seu component afectiu, menjar per celebrar, àpats per agrair, com a forma de relació i d'intercanvi. Vam vincular aquest punt també amb els interessos sorgits des de l'alumnat, amb la seva necessitat per saber sobre les relacions amoroses interpersonals, l'enamorament, els afectes, etc.

PROPOSTA

«Volem fer saber» és un crit, un toc d'atenció sobre la desruralització de molts pobles del territori espanyol, amb la pèrdua de tot un patrimoni de sabers lligat al món rural.

«Volem fer saber» fa referència també a aquella frase que solien dir els pregoners a l'hora d'anunciar les infor-

macions que volien donar a conèixer als pobles: «Es fa saber, per ordre del senyor alcalde». Des de temps romans fins ben entrat el segle xx, els pregoners eren el mitjà per difondre assumptes d'interès públic a la ciutadania. Normalment, eren les autoritats qui, mitjançant el pregoner, transmetien els seus anuncis, instruccions i notícies, que la col·lectivitat rebia per via oral. Amb aquest projecte es vol revertir el sentit d'aquesta comunicació perquè la informació circuli transversalment. Per aquest motiu, la proposta va consistir a fer una publicació d'artista, que servís com a mitjà d'intercanvi de coneixements, sentiments i experiències.



LÍNIES DE TREBALL

S'han desenvolupat dues línies de treball connectades, vehiculades sota el prisma de l'art contemporani:

— una que ha afavorit la transmissió de coneixements dels més grans als infants: els sabers tradicionals, els reculls de memòria, els remeis, les receptes, les tècniques, les entrevistes, etc.,

— i l'altra que ha fomentat la transferència de vivències, sentiments i fantasies dels infants als padrins.

Uns aporten el coneixement tradicional, transmès de generació en generació; els altres, les noves possibilitats de fer, la imaginació del que podria ser.



Jana STERBAK, *Cake stool*. 1996

DESENVOLUPAMENT

Durant el final del curs 2019-2020 vam començar a fer un treball virtual en què es van treballar les plantes, bàsiques per a l'alimentació de qual-sevol ésser viu. Els alumnes,

Tereza KRNACOVA, *Everyday bread*. 2016





Salvador DALÍ, *Cesta de pan*. 1945

acompanyats per un padrí, van anar a mirar les herbes que tenen pels voltants. Van fer dibuixos, collages, fotos i un vídeo, material que es va recollir en un fullet amb una il·lustració botànica.

Abans de la invenció de la fotografia, les il·lustracions botàniques eren l'única manera de tenir un registre de les espècies de plantes del planeta; la ciència depenia dels artistes i il·lustradors per poder identificar, aprendre i conèixer les plantes. Les il·lustracions botàniques eren utilitzades per persones del món de la medicina, la farmàcia, la ciència o la jardineria. El coneixement

botànic estava molt unit a la farmacopea: durant la major part de la història, les plantes eren l'única font de medicines i el seu coneixement i control comportaven una informació valuosíssima. És per això que el treball havia de ser al més acurat possible i requeria una gran habilitat artística, molta atenció als detalls i coneixements tècnics d'horticultura. Nosaltres vam dur a terme un treball artístic basat en les maneres de fer, registrar i buscar informació de la ciència, però interpretant-ho creativament i de manera personal.

Durant el curs 2020-2021 vam continuar buscant informa-



Antoni MIRALDA, *Breadline*. 1977 - 2019

ció sobre el tema, però no als ordinadors ni a la biblioteca, sinó a través de llibres amb potes, parlant amb la gent gran, padrins del poble, que es van atansar a l'escola i se'ls va entrevistar. D'aquí n'ha sortit un altre fullet en format diari que recull una transcripció de les xerrades i impressions recollides a l'aula.

Posteriorment, es van fer dues sessions presencials amb l'alumnat. En cada una es va portar a terme una «acció», en què ens vam concentrar en l'experiència i l'intercanvi en temps real, i vam crear un espai per al diàleg i la conversa amb un embolcall artístic.

En la primera sessió es va treballar l'«Alimentació per estimar»: es van mostrar referents artístics com Jana Sterbak, Antoni Miralda, Tereza Krnacova i Salvador Dalí; es va fer un tastet basat en receptes que ens havien explicat els padrins —pa amb oli i sucre, pa amb xocolata i sal i sopes de pa amb menta—, i es van dur a terme diferents activitats en què es va barrejar la poesia, l'estudi dels gustos i el dibuix, treballant sobre unes estovalles de paper que vam immortalitzar amb fotografies a la manera de les «snare-pictures» de Daniel Spoerri.



Daniel Spoerri, *Snare-picture*. 1991.

Durant la segona sessió ens vam centrar en l'alimentació per curar i vam parlar de la publicació que faríem, tot mostrant llibres objecte i publicacions rares. Vam fer un tastet de gelatina de timó, vam retratar-nos amb l'herba de la llanceta (que ho cura tot), vam reflexionar sobre què es fa servir a cada família quan algú es troba malament i vam inventar tiretes que curen l'esperit, mentre treballàvem damunt d'unes creus verdes i vermelles, símbol de les farmàcies i de l'ajuda humanitària.

El projecte va finalitzar en una festa-celebració comunitària a la Sala de Ball de Llardecans, amb tot l'alumnat de l'escola,

pares, padrins i gent del poble, on vam «cuinar una publicació»: es va muntar la publicació realitzada durant el projecte, que consistia en diferents fullets que representaven els ingredients d'una recepta, i es va fer un tastet comunitari, una trobada per connectar-nos a través de patrimonis immaterials com el menjar, el fet de compartir, el diàleg i la celebració, embolcallats d'una acció artística. Maneres d'estimar-nos i de curar-nos a través del menjar, la memòria i la transmissió de coneixements intergeneracionals.

ART, COMUNITAT I MENJAR

Roser Sanjuan. Mediadora i responsable de Programes Públics del Centre d'Art La Panera.

#artscomunitàries
#artcontemporani
#ritual #compartir

Les arts comunitàries són aquelles en què s'utilitzen les arts com a font de coneixement, experiència significativa i gaudi.

Una experimentació de llenguatges artístics que impliqui la creació de comunitat entre les persones que hi participen i una forma d'organització horitzontal.

Així, per tal que es produeixin les arts comunitàries, calen processos de cocreació en la lògica del codi obert, així com també una voluntat de comunitat de compartir i de transformació a través d'un esperit crític de dificultats o problemes comuns.

Penso en exemples històrics d'art comunitari com la pedagogia de l'oprimit, de Paulo Freire, o les pràctiques artístiques de Joseph Beuys i la seva determinació d'exemplar l'art

a la vida mateixa, amb la premissa que tothom és artista.

Imbricar, a través de les arts, la vida social, la vida educativa, la convivència i la relació dels uns amb els altres creant un espai comú d'expressió i de pensament.

Un dels rituals més comunitaris en la nostra vida social són els àpats. **Els utilitzem per unir-nos i compartir.**

A través dels àpats, creem **lligams emocionals**, pensem **territori i paisatge** (d'on provenen els aliments?) i podem despertar la **memòria** per tal que la saviesa al voltant de l'alimentació, la salut i la gastronomia es vagi transmetent intergeneracionalment, en aquest cas, més enllà dels llaços familiars, gràcies a la intervenció de la (noms padrins).

Ja als anys seixanta, diversos artistes relacionaren el menjar i l'acte de menjar amb les seves pràctiques, fins i tot obrint restaurants, com en els casos de Daniel Spoerri, qui va fun-

dar a Düsseldorf el restaurant Eat Art (1968-1972); Gordon Matta-Clark, feu el mateix a Nova York, amb el restaurant Food (1970-1972), i el màxim exponent de l'eat art a casa nostra, Antoni Miralda, va estar al capdavant del restaurant L'Internacional, a Tribeca (1984-1986).

I si els artistes han pogut ser cuiners, també a la inversa s'ha considerat artistes alguns cuiners, com en el cas de Ferran Adrià —cal destacar la seva participació en un esdeveniment artístic tan important com la Documenta de Kassel.

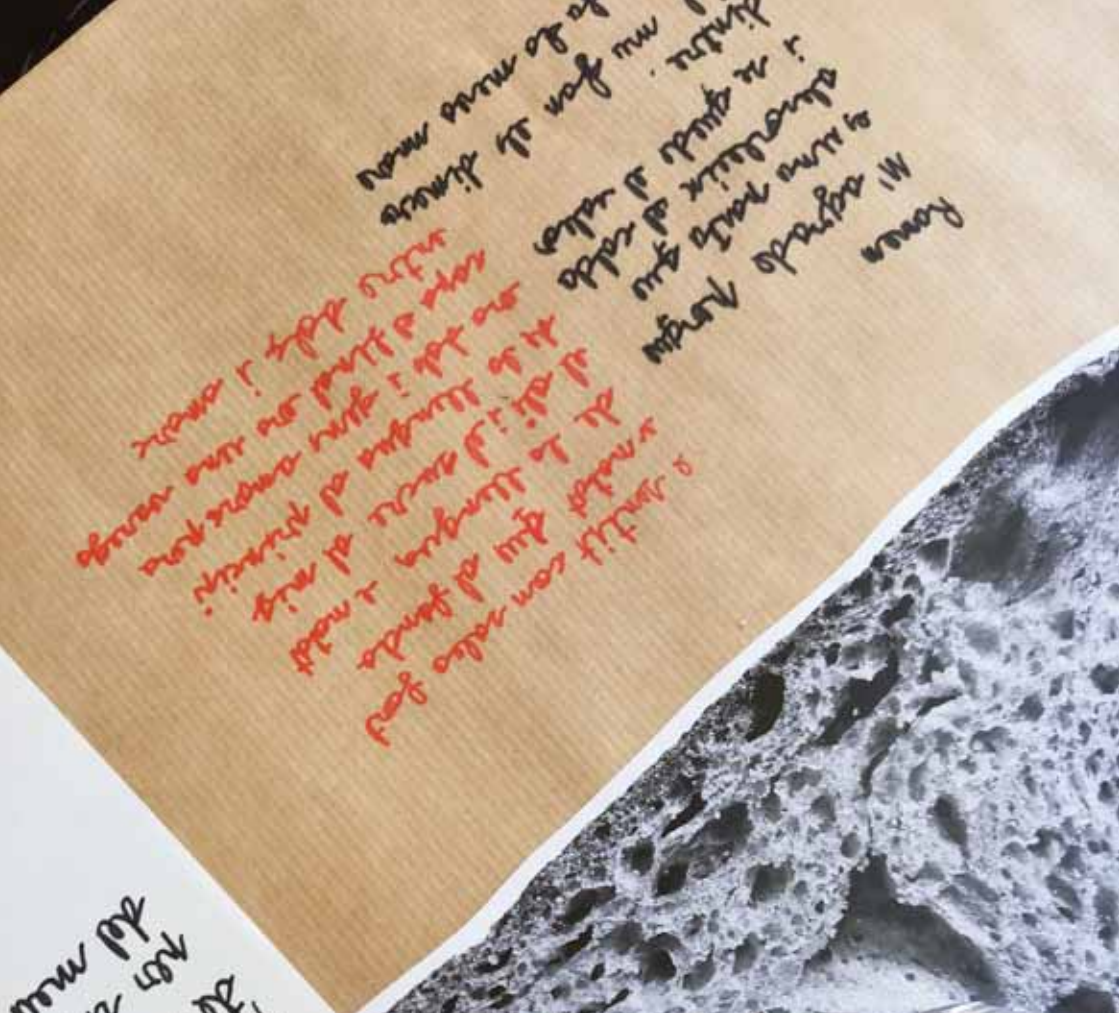
Convertir l'acte de menjar en obra d'art també ha estat dut a terme per diferents artistes «relacionals», com Rirkrit Tiravanija, qui traslladà l'experiència participativa de cuinar i menjar per al públic i amb aquest, el qual esdevé receptor d'una obra col·lectiva i efímera.

A Catalunya, aquest tipus de pràctiques artístiques al voltant del menjar tenen com a màxim exponent Nyam Nyam, format per Iñaki Álvarez i Ariadna Rodríguez, els quals desenvolupen projectes artístics a

través del menjar, reivindicant que cuinar, un acte quotidià i domèstic, pot ser també un acte polític i cultural.

Aquest projecte vol ajudar a pensar el menjar des de la **soberania alimentària**, per poder alimentar-se de manera sana, ètica i sostenible. Actualment, són nombrosos els projectes cooperatius i de producció sostenible que recuperen les varietats de fruites, hortalisses i cereals oblidades a conseqüència de l'actual indústria agrícola hegemònica, amb el propòsit de preservar la diversitat biològica cultivada de les varietats locals a punt de desaparèixer perquè no s'adapten a l'agricultura industrial, i de les quals multipliquen les llavors per posar-les a l'abast de la pagesia local. Cooperatives com Corremarges (Sala dels Comalats) o el col·lectiu Eixarcolant (Jorba) es dediquen a buscar **espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals per fer possible que aquestes espècies i varietats es tornin a cultivar, comercialitzar i consumir, i que tot plegat es dugui a terme de manera sostenible i ètica.**





Romans
si agnudo Argen
si una raita fu
alunelike al callo
i se quidi al rallo
mu fan al diavro
to do musa man

o jantix com rallo sp
i madi fu al fende
di lo stungu i madi
al ali i diavro al raita
si se stungu al raita
no tab i quu om una raita
mope a lindi om una raita
mtra dety i omox

non del mu
de



LLARDECANS, 2021



Quora pan pan del parrad
compro pan pan
~~compro pan pan~~