Fundesplai
Fundació Catalana de l'Esplai
DIARI 85
desembre 2021
www.fundesplai.org

Especial inauguració, ampliació i expo

L'editorial

Josep Gassó
President de Fundesplai

Humilitat i ambició per canviar el món

Volem canviar el món i per fer-ho necessitem nous espais, nous instruments i noves aliances. Per fer-ho necessitem noves estratègies. Per fer-ho necessitem créixer, per respondre millor als nous reptes socials.

Per això Fundesplai promou Demà. Un espai de reflexió i estratègia per trobar noves maneres d'avançar cap el futur que volem.

L'exposició "Menja. Actua. Impacta" és la primera acció d'aquesta nova estratègia. Volem arribar a milers de persones que es comprometin als canvis personals i col·lectius que necessitem per fer un món més just i sostenible.

Fundesplai inicia així una nova etapa de la seva història i vol estar més present a la societat i anar de la mà d'institucions i persones que comparteixin aquests valors de transformació i canvi.

Ho volem fer amb humilitat i amb ambició a l'hora, perquè els somnis i les utopies esdevinguin realitat.

Gràcies a tots els que ens heu acompanyat fins aquí i als que us incorporeu en aquest nou camí col·lectiu.

Gràcies als que des de diferents llocs del món lluiteu pels mateixos ideals de justícia i sostenibilitat.

Gràcies als joves que heu decidit lluitar i recuperar l'esperança. Necessitarem molta força, compromís i convicció si volem arribar tan lluny.

Nous equipaments Amb la inauguració de l'ampliació de la seu i d'una exposició sobre alimentació saludable i sostenible i un espai multifuncional

Fundesplai creix per respondre als reptes de la societat

FOTO: ROBERT RAMOS

Fundesplai va inaugurar l'ampliació de la seva seu Centre Esplai (el Prat de Llobregat) i l'exposició "Menja. Actua. Impacta" el dissabte 20 de novembre de 2021 amb un acte que va comptar amb la participació de Pere Aragonès, president de la Generalitat; Lluís Mijoler, alcalde del Prat; Jordi Martí, vicepresident de Planificació Estratègica de l'AMB, i Josep Gassó, president de Fundesplai, així com amb treballadores i treballadors de l'entitat, representants d'administracions públiques, empreses i entitats, infants, joves i famílies.

pàg. 6-7

Reconeix la tasca educativa i social de més de 50 anys de l'entitat

Fundesplai, guardonada amb la Creu de Sant Jordi

Aquest 2021 la nostra entitat ha estat distingida "per la seva reconeguda contribució en l'educació en el lleure d'infants i joves i la tasca professional que du a terme amb diversos col·lectius i en entorns vulnerables". La Creu de Sant Jordi és un dels màxims reconeixements que pot rebre una persona o entitat per part de la Generalitat de Catalunya.

pàg. 3

Exposició

'Menja. Actua. Impacta'

Una innovadora experiència al voltant de l'alimentació sostenible i saludable per a tots els públics, que es complementa amb dues sales d'escape room, un programa de conferències, tallers, activitats i visites.

pàg. 8-9

Proposta educativa

Menjar canvia el món

115.000 infants i joves d'esplais i escoles es formen en alimentació sostenible i saludable amb aquesta proposta educativa que vol sensibilitzar sobre com funciona el sistema alimentari actual.

pàg. 10-11

20 de novembre

Els infants hi diuen la seva

Un concurs de dibuixos i textos organitzat per l'ARA i Fundesplai i una acció col·lectiva als diferents espais educatius, els eixos principals de les activitats de Fundesplai pel Dia Universal dels Drets dels Infants.

pàg. 12-13

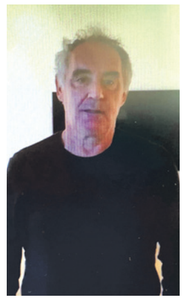
opinió

> La manera com mengem té un impacte directe sobre la salut del planeta i de les persones
>
> Pere Aragonès

> Estic segur que aquest projecte serà el principi d'una història molt maca
>
> Ferran Adrià

Paraules de salutació de Ferran Adrià en la inauguració de "Menja. Actua. Impacta"

Ferran Adrià no va poder assistir a l'acte d'inauguració de l'exposició, però va enviar un vídeo amb unes paraules que reproduïm a continuació. Podeu veure el vídeo a través del codi QR.



Abans que res, vull felicitar Fundesplai per aquest projecte meravellós i que lliga molt amb la meva filosofia. Quan jo vaig començar en això de la cuina, ja fa 40 anys, el que normalment feia era aprendre tot el relacionat amb el producte de qualitat, les tècniques i les elaboracions. Això era el que normalment havia d'aprendre un cuiner. Tot aquest tema de la sostenibilitat, l'ecologia i la salut és nou. És una cosa molt nova que s'està introduint en la gastronomia i en l'alimentació. És veritat que sempre hi ha pioners, no ens podem oblidar de Carlo Petrini i l'slow food, que van marcar molt el camí de tot el que era l'ecologia

> La sostenibilitat ha d'estar en l'ADN de qualsevol professional de la restauració

i el producte quilòmetre zero. En això el Carlo va ser pioner i no ho hem d'oblidar. Tenim un repte important. No és fàcil: cal ser pragmàtic i realista, quan parlem de sostenibilitat, d'ecologia i de salut. La sostenibilitat és quelcom que ha d'estar en l'ADN de qualsevol professional de la restauració actualment. No es pot fer cuina sense ser sostenible. El tema de l'ecologia també: sempre que puguis has de fer servir productes ecològics i del territori. Quant a la salut, igual. Hem de pensar que quan cuinem hi ha unes persones que es mengen el que preparem i que això és molt important per a la seva salut.

Sens dubte, tot això anirà molt lligat a les noves tecnologies. El món ha canviat i normalment ha millorat sempre lligat a les noves tecnologies. Les innovacions tecnològiques seran les que ens ajudin que tot sigui més sostenible. Que tot sigui més saludable i que tot sigui més econòmic.

Doncs bé, moltes felicitats una altra vegada. Estic segur que això serà un èxit i serà el principi d'una història molt, molt, molt maca.

Mira el vídeo!

Parlament del president de la Generalitat, Pere Aragonès, en l'acte d'inauguració

Vull fer un agraïment a Fudesplai per la vostra capacitat de transformació. No només voluntat, sinó capacitat de transformació. Amb l'educació en el lleure dels infants i joves, ajudant a la cohesió social, a la igualtat d'oportunitats, treballant en paral·lel i en absoluta complicitat amb els serveis públics en l'àmbit de l'educació, fent servei a la comunitat i aconseguint també la implicació al llarg de la vostra història de milers de joves que s'hi han implicat, des del voluntariat sent monitors i monitores, formant-se i també destinant el seu temps al futur de tota societat, que són els infants. I fent-ho amb un clar compromís amb la igualtat d'oportunitats. El millor exemple és la ubicació de la seu de la Fundació en un espai on tenim molts reptes i fent-ho sempre tenint present que no podem només pensar en l'educació d'un infant si no pensem també en

> L'exposició "Menja. Actua. Impacta" és una crida al compromís individual i a l'acció col·lectiva per afrontar els reptes globals

els reptes globals que tenim com a humanitat des del nostre compromís diari. El compromís diari amb cada plat que posem a taula i en canviar els nostres hàbits alimentaris. Enguany, Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible i encaixa perfectament amb el que ens demana i el que ens interpel·la aquesta exposició. Que reflexionem que la manera com ens alimentem té un impacte clar sobre la salut del planeta, sobre les desigualtats i sobre la salut de les persones. Per tant, el canvi és a base de polítiques públiques, d'acords globals, però també el podem fer com a ciutadans i ciutadanes en el nostre dia a dia. D'aquesta exposició n'ha de sortir aquest compromís [...].

transformar el món cap a millor. I en aquest sentit, l'exposició que hem inaugurat, "Menja. Actua. Impacta", és molt més que una exposició. És una crida al compromís individual i a l'acció col·lectiva per afrontar

Mira el vídeo!

Ells i nosaltres

TONI BATLLORI

Edita Fundació Catalana de l'Esplai. Telèfon 93 474 74 74. Fax 93 474 74 75. A/e: diari@fundesplai.org www.fundesplai.org. Riu Anoia 42-54. 08820 El Prat de Llobregat **Comissió Delegada del Patronat** Salvador Carrasco, Carles Castells, Josep Gassó, Cristina Rodríguez, Jordi Simó, Amparo Porcel, Anna Romeu, Rosa Romeu, Núria Valls. **Director** Josep M. Valls. **Consell de Redacció** Marc Alcaraz, Elvira Aliaga, Esther Armengol, Eduardo Izquierdo, Froilán Salgado, Víctor García, Víctor Hugo Martínez, José Antonio Ruiz, Alfonso Valle, Josep Ma Valls, Carles Xifra. **Redacció** Alfonso Valle **Disseny** Fundesplai **Fotografia** Fundesplai **Publicitat** Fundesplai **Administració** M. José Navarrete.
Impressió Imprintsa **Tiratge** 8.000 exemplars **Dipòsit legal** B-8557-96 **Subscripció anual** 10 € (4 números) **Hemeroteca Diari de la Fundació Catalana de l'Esplai** www.fundesplai.org.
Fundesplai no comparteix necessàriament l'opinió expressada en els articles.
Oficina de Premsa de la Fundació Catalana de l'Esplai Tel. 93 474 74 74 - 609 51 41 61

Amb el suport de
Generalitat de Catalunya Departament de Treball, Afers Socials i Famílies
Amb càrrec a l'assignació del 0,7 % de l'IRPF
Diputació Barcelona xarxa de municipis

fundesplai

Inauguració
El dissabte 20 de novembre Fundesplai va inaugurar l'ampliació de Centre Esplai i l'exposició "Menja. Actua. Impacta"
pàg. 6-7

MENJA. ACTUA. IMPACTA
Una mostra que aborda de manera innovadora l'alimentació sostenible i saludable
pàg. 8-9

Menjar canvia el món
La proposta educativa que arriba a 115.000 infants i joves
pàg. 10-11

Creu de Sant Jordi. Josep Gassó, president de Fundesplai, en el moment de recollir el guardó en nom de l'entitat amb Pere Aragonès, president de la Generalitat, i Natàlia Garriga, consellera de Cultura, en l'acte celebrat al Teatre Municipal Cooperativa de Barberà del Vallès el dilluns 13 de desembre del 2021. FOTO: JORDI BEDMAR

Trajectòria El guardó reconeix la contribució a l'educació en el lleure des de fa més de 50 anys

El Govern de la Generalitat de Catalunya atorga la Creu de Sant Jordi a Fundesplai

@josepvallsh
Josep M. Valls

El passat 30 de novembre el Govern de la Generalitat de Catalunya va atorgar la Creu de Sant Jordi a Fundesplai (Fundació Catalana de l'Esplai) "per la seva reconeguda contribució en l'educació en el lleure d'infants i joves i la tasca professional que du a terme amb diversos col·lectius i en entorns vulnerables". La Creu de Sant Jordi és un dels màxims reconeixements que pot rebre una persona o entitat per part de la Generalitat de Catalunya.

L'acte oficial de lliurament del guardó va ser el dilluns 13 de desembre del 2021 al Teatre Municipal Cooperativa de Barberà del Vallès. El president de la Generalitat, Catalunya, Pere Aragonès, va destacar la tasca en favor de l'educació en el lleure de l'entitat. Per la seva banda, el president de Fundesplai, Josep Gassó, va agrair la distinció i va manifestar la satisfacció "pel reconeixement que suposa a la feina feta per milers i milers de persones i entitats del territori que des de fa més de 50 anys treballem a favor de valors com la convivència i la sostenibilitat". Igualment, Gassó va expressar: "Aquest reconeixement ens dona força per encarar els reptes de futur", i va felicitar la resta de guardonats.

> També destaca la tasca amb diferents col·lectius i entorns vulnerables

A més de Fundesplai, enguany la Generalitat ha distingit vint persones, entre les quals la futbolista Alèxia Putellas, el jugador de bàsquet Pau Gasol, el dibuixant Francisco Ibáñez o la periodista Mònica Terribas, i nou entitats més, com ara el Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya, el Consell de Col·legis d'Infermeres i Infermers de Catalunya o la Societat Catalana de Medicina Familiar i Comunitària.

> La Creu de Sant Jordi és un reconeixement a la tasca de milers de persones de l'entitat

Una acció que el 2021 va arribar a més de 260.000 persones

Fundesplai és una iniciativa sense afany de lucre que té per missió "educar els infants i joves, enfortir les entitats del tercer sector, millorar el medi ambient i promoure la ciutadania i la inclusió social, amb voluntat transformadora". El conjunt de programes que desenvolupa en esplais, escoles, cases de colònies... van arribar el passat 2021 a més de 260.000 persones. Precisament el passat 20 de novembre va inaugurar l'ampliació de les seves instal·lacions al barri de Sant Cosme del Prat de Llobregat i una gran exposició, que amb el títol "Menja. Actua. Impacta", aborda el tema de l'alimentació saludable i sostenible.

Opinió

Salvador Carrasco
Patró de Fundesplai

Un guardó i un compromís

Aquest any 2021, el Govern de la Generalitat ha atorgat a la Fundació Catalana de l'Esplai la Creu de Sant Jordi. És un reconeixement a la tasca social i educativa que fem en els esplais, en el món escolar, en la promoció dels drets dels infants i dels joves en situació o risc d'exclusió, allà on som presents construint Comunitat. No exagero si afirmo que, des dels membres del Patronat fins al darrer voluntari, passant pels responsables, els tècnics, els treballadors i els membres del Consell Assessor, valorem i agraïm aquest gest en la seva justa significació.

Rebem aquest guardó com una distinció a la tasca ben feta a peu de carrer, en tants i tants barris, per part de tants i tants voluntaris i professionals del lleure educatiu. Ens enorgulleix ser dinamitzadors d'iniciatives que contribueixen a la millora concreta i real de les condicions de vida dels infants i joves més necessitats. Apostem i invertim els nostres esforços i recursos en la preparació d'un demà esperançador i d'un futur millor.

L'acceptació de la Creu de Sant Jordi vol ser, també, l'expressió pública del nostre compromís amb el país, amb la promoció, el respecte i l'estima dels seus senyals d'identificació col·lectiva; amb els seus més joves ciutadans; amb els veïns i veïnes que maldem per construir plegats una societat i un món en els quals les persones puguem conviure en la llibertat, la justícia i la igualtat més plenes possibles.

ESPECIAL INAUGURACIÓ

Disseny ecoeficient. Tant l'espai multifuncional, que acull l'exposició "Menja. Actua. Impacta", com l'aulari, l'àgora i les noves habitacions de l'alberg han estat concebuts per ser totalment eficients energèticament parlant i plenament accessibles per a totes les persones. FOTOS: ROBERT RAMOS

Nous espais Els equipaments són totalment sostenibles i accessibles i milloren les prestacions energètiques de l'actual seu de Fundesplai amb la incorporació de noves mesures com la geotèrmia

La seu de Fundesplai creix amb un Centre de Formació, un espai multifuncional i un nou mòdul de l'Alberg

@fundesplai
Àlex Pararols

L'ampliació de la seu de Fundesplai suposa ampliar la superfície construïda fins als 22.000 m² des dels 11.000 m² originals. Fundesplai va inaugurar la seva seu, Centre Esplai, l'any 2007. L'equipament incloïa les oficines centrals de l'entitat, un alberg, un restaurant, aules de formació, un auditori amb capacitat per a prop de 300 persones i àmplies zones enjardinades. Les obres recentment inaugurades sumen un parc públic i tres nous equipaments: un Centre de Formació, un espai multifuncional i un nou mòdul de l'alberg.

> **L'ampliació duplica la superfície de l'equipament fins als 22.000 m²**

El projecte és obra de l'estudi OAB, amb els arquitectes Carlos Ferrater i Núria Ayala, que han dissenyat uns equipaments totalment accessibles i sostenibles. Per a aquest darrer aspecte, s'ha comptat amb l'assessorament de l'Estudi Ramon Folch i Associats.

> **El projecte és obra dels arquitectes Carlos Ferrater i Núria Ayala, de l'estudi OAB**

En l'aspecte ambiental, s'han pogut incorporar totes les mesures que es va aplicar en el disseny de Centre Esplai, inaugurat l'any 2007, i millorar-ne l'eficiència gràcies a les innovacions sorgides els darrers anys.

Així, tant els treballs de construcció com els materials i mesures inclosos minimitzen les emissions. Alguns exemples són el tractament de terres per aprofitar-les per a les obres, la qual cosa ha permès la reducció dels transports de camions; l'ús de materials com la llana de pedra (molt efectiva per l'aïllament d'edificis) o aplicació de la geotèrmia, que permet modular la temperatura dels equipaments mitjançant l'intercanvi de calor amb el terreny.

CENTRE DE FORMACIÓ

Ocupa una superfície de 1.400 m², amb 14 aules i una àgora per a actes especials

L'equipament és una resposta al creixement de l'activitat formativa, especialment de tots els cursos destinats a la integració sociolaboral de persones, joves que han tingut un fort increment en els darrers anys. Totes les aules estan homologades per impartir cursos de formació subvencionada. També s'impartiran graus superiors com els que s'estan desenvolupant amb les universitats de Vic i Barcelona. A més, inclou una àgora de forma oval amb capacitat per a 100 persones on es podran organitzar conferències, xerrades, jornades... de petit format.

ESPAI MULTIFUNCIONAL

Ocupa una superfície de 4.500 m² en tres plantes, amb magatzem, bar, zona d'activitats i grades perimetrals

Aquest espai actualment acull l'exposició "Menja. Actua. Impacta", que finalitzarà el 31 de juliol de 2023. Posteriorment, a l'espai multifuncional s'hi podran fer actes culturals, esportius, etc. de gran format. Està estructurat en tres plantes: un soterrani amb magatzem on avui se situa la sala de recepció de l'exposició i les escape rooms que la complementen; la planta 0, que és un gran espai diàfan on ara hi ha l'exposició i amb capacitat per a grans audiències, i una planta superior amb unes grades perimetrals i sales de manteniment.

NOU MÒDUL DE L'ALBERG CENTRE ESPLAI

Ocupa una superfície de 5.000 m² per a habitacions i un aparcament de 99 places

Aquest mòdul dona continuïtat a l'actual Alberg de Centre Esplai i suposa incrementar l'oferta d'habitacions de les 75 a les 125. L'ampliació es completarà amb la pròxima obertura d'un gran parc públic inspirat en l'ecosistema del delta del Llobregat.

L'edifici, dividit en dues plantes, permetrà respondre a l'increment de la demanda, que actualment ja torna a acostar-se als nivells prepandèmia, quan havia arribat a moments d'ocupació del 90%.

Opinió

@fundesplai
Anna Romeu
Vicepresidenta de Patrimoni, Medi Ambient i Qualitat

La materialització de la convivència i la sostenibilitat

La missió de Fundesplai es podria resumir dient: "Treballem per fer possible un món millor a través de dos grans eixos, que són la convivència (com ens relacionem entre nosaltres) i la sostenibilitat (com ens relacionem i tenim cura del planeta)."
En aquest sentit, el projecte d'ampliació de la seu de Fundesplai ha volgut, des del principi, esdevenir la materialització d'aquests dos conceptes. I creiem que ho hem aconseguit!

Pel que fa a la sostenibilitat, els nous equipaments incorporen tots els avenços constructius respectuosos amb el medi ambient. Des de l'aprofitament i reciclatge de les runes de construccions anteriors per convertir-les en nous àrids, fins a les solucions d'eficiència energètica com l'aerotèrmia, la geotèrmia i les plaques fotovoltaiques, o l'estalvi d'aigua amb una doble canalització per a l'aprofitament de les aigües grises.

Pel que fa a la convivència, els nous equipaments han estat dissenyats sota els paràmetres del disseny per a tothom, totalment accessibles, i per oferir uns espais acollidors i confortables, ja sigui per fer una estada a l'alberg, per formar-se en aules àmplies, lluminoses i ben equipades; fer una trobada per a grups al nou espai de l'Àgora o gaudir de totes les possibilitats que ens ofereix l'espai multifuncional. I tot plegat, envoltats d'espais verds i amb molta il·luminació natural.

Estem convençudes que aquests nous equipaments, amb les seves característiques i les possibilitats que ens ofereixen, ens permetran donar resposta a les noves necessitats de la societat i a comprometre més persones i comunitats en la millora del món per fer-lo més equitatiu i sostenible.

ESPECIAL INAUGURACIÓ

Nous equipaments El nou Centre de Formació, l'espai multifuncional i l'augment d'habitacions de l'alberg permetran a l'entitat ampliar el seu impacte educatiu i social, especialment en la inclusió juvenil

Fundesplai inaugura l'ampliació de la seva seu amb una gran exposició sobre l'alimentació

Tres nous equipaments i un gran parc públic conformen l'ampliació de la seu de Fundesplai, que l'organització va inaugurar el dissabte 20 de novembre de 2021 amb una jornada festiva que també va servir per obrir l'exposició "Menja. Actua. Impacta" sobre alimentació sostenible i saludable.

La jornada del 20 de novembre, que va coincidir amb el Dia Universal dels Drets dels Infants, va comptar amb la participació de centenars de persones entre representants polítics, d'organitzacions, empreses, infants, joves i famílies d'esplais i escoles, veïnes i veïns del Prat, etc. que van poder gaudir d'activitats per a tota la família, castells, cercavila i una fira gastronòmica popular.

En el moment dels parlaments, el president de Fundesplai, **Josep Gassó**, va agrair l'esforç de totes les persones i institucions "que han ajudat en aquest projecte que té per objectiu fer possible un món millor a través de la convivència i la sostenibilitat". També **Jordi Martí**, vicepresident de Planificació Estratègica de l'AMB, va destacar la importància d'iniciatives com aquesta que impulsen la sostenibilitat i el treball en xarxa. Per la seva part, l'alcalde del Prat de Llobregat, **Lluís Mijoler**, va mostrar la seva "satisfacció per la inauguració d'aquestes excel·lents instal·lacions, que són clau per al Prat i, en especial, per al barri de Sant Cosme". Finalment, el president de la Generalitat de Catalunya, **Pere Aragonès**, va posar en relleu la importància de projectes com aquest, que fomenten la sostenibilitat des de l'educació, i va afirmar: "'Menja. Actua. Impacta' és molt més que una exposició, és una crida el compromís individual i col·lectiu amb la millora del món a través del canvis dels nostres hàbits alimentaris."

D'altra banda, la jornada va servir per obrir "Menja. Actua. Impacta", una gran exposició sobre l'alimentació saludable i sostenible que s'integra en el programa d'activitats de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible que ostenta la ciutat de Barcelona aquest any 2021. L'exposició té com a objectiu contribuir al canvi de mentalitat col·lectiva necessari per transformar l'actual sistema alimentari en un altre que asseguri un futur saludable per a les persones i el planeta.

Agraïment col·lectiu. Al final de l'acte, Josep Gassó va cridar a l'escenari a diferents persones representatives de tots els socis i col·lectius que han estat involucrats en aquest projecte. FOTOS: ROBERT RAMOS.

Visites. La jornada inaugural de l'exposició va acollir nombroses visites de totes les edats.

Festiu. Música, titelles i cercavila van fer les delícies dels més petits durant tota la jornada.

Esforç col·lectiu. En l'acte hi van participar castellers de Cornellà i del Prat.

Una ampliació per donar resposta als nous reptes

Amb l'ampliació de la seu, Fundesplai disposa de tres nous equipaments: un centre de formació, un gran espai multifuncional per a actes culturals i esportius i un nou mòdul de l'actual alberg. L'ampliació es completarà amb la pròxima obertura d'un gran parc públic inspirat en l'ecosistema del delta del Llobregat.

Tallers. Es van organitzar 10 activitats relacionades amb l'alimentació sostenible.

Instal·lacions. Vista en primer pla del Centre de Formació i, al fons, l'espai multifuncional.

L'ampliació vol donar resposta als nous reptes educatius i socials. Els nous equipaments permetran a Fundesplai potenciar els cursos de formació, en especial per fomentar l'ocupació dels joves.

L'exposició 'Menja. Actua. Impacta', una invitació a formar part d'un canvi

L'exposició ocupa més de 1.500 m² i està situada al nou espai multifuncional de la seu de Fundesplai. Està programada fins al juliol de 2023 i al llarg dels 18 mesos de durada s'espera que la visitin més de 200.000 persones.

Mira el vídeo de la inauguració

Ada Parellada
XEF DEL RESTAURANT SEMPRONIANA

"Una exposició imprescindible"
"El treball que s'ha fet amb aquesta exposició és absolutament imprescindible. És una idea extraordinària i cal animar tothom que vingui a veure-la, perquè l'alimentació no sostenible és una de les causes de la crisi climàtica. Cal esmerçar-se a canviar els nostres hàbits alimentaris per tal d'integrar-ne de nous que ens ajudin a cuidar el planeta al mateix temps que cuidem el nostre cos."

Carlos Ferrater
ARQUITECTE OAB

"Fer una utopia realitat és molt bonic"
"Poder participar a fer una utopia, que no una quimera, realitat és molt bonic. Quan vam construir Centre Esplai vam començar amb unes oficines, un alberg, uns espais comunitaris, etc. que ja eren un exemple en sostenibilitat, però aquesta ampliació, amb l'ajuda de l'estudi de Ramon Folch i Fundesplai, és un pas més enllà que permet un estalvi energètic d'un 60% i, en alguns casos, pot arribar al 100% en un edifici emblemàtic per a una entitat social."

Ramon Folch
ESTUDI ERF

"Projectar la sostenibilitat proactivament"
"La nostra relació amb Fundesplai arrenca amb la concepció de Centre Esplai des de l'àmbit sostenibilista fa més de quinze anys i ara continua amb l'ampliació. Aquests edificis reflecteixen una voluntat sostenibilista proactiva i rigorosa, que contempla tots els aspectes (ecoeficiència, economia, impacte social...) i són la plasmació d'un horitzó utòpic, que no quimèric, de fer possibles idees difícils però desitjables."

Lluís Tejedor
ALCALDE DEL PRAT (1982-2019)

"L'educació en valors, una palanca de canvi"
"En l'inici de la definició del projecte de la Fundació el món era diferent i avui estem en un canvi d'època, però el que llavors defensava l'entitat sobre l'educació en el lleure dels infants i l'aprenentatge en valors avui té molta vigència. Aquest creixement de la Fundació amb el mateix compromís d'educar en el lleure, de fer els infants iguals i feliços, crec que és una palanca imprescindible per al canvi de la societat que vivim."

Opinió

Cristina Rodríguez
Directora general de Fundesplai

Una jornada molt important per a Fundesplai

El passat 20 de novembre va ser una jornada molt important per a Fundesplai. D'entrada ja ho són tots els 20 de novembre, data en què commemorem el Dia Internacional dels Drets dels Infants. Però a més, enguany, vam escollir aquesta efemèride per celebrar una gran festa, amb prop de mil participants, entre infants, joves, famílies i representants de les administracions, universitats, entitats i empreses, per tal d'inaugurar l'ampliació de la nostra seu. Una ampliació que suposa doblar la superfície de les nostres instal·lacions i posar a la disposició de tothom un aulari, un nou mòdul de l'alberg, un espai multifuncional i un parc per conviure i vetllar per la sostenibilitat del planeta. Uns nous equipaments que esdevindran espais de trobada, de formació, d'acompanyament, de reflexió, que possibilitaran aprenentatges i generaran benestar.

A més de les noves instal·lacions, i precisament en el nou espai multifuncional, el dia 20 també vam inaugurar l'exposició "Menja. Actua. Impacta", que aborda els reptes actuals i futurs del sistema alimentari, que, no ho oblidem, és una de les primeres causes de la crisi ambiental i social que vivim.

Amb les possibilitats que ens ofereixen aquests nous equipaments, i amb iniciatives com la de l'exposició, des de Fundesplai volem manifestar la nostra voluntat de, en l'actual context d'emergència social i ambiental, donar un nou pas en la nostra missió i arribar al màxim nombre de persones en el nostre compromís amb un futur basat en la convivència i la sostenibilitat.

ESPECIAL INAUGURACIÓ

Experiència global La mostra, de 1.500 m², combina un recorregut pedagògic amb experiències immersives, dos escape rooms, tallers sobre ciència alimentària, activitats lúdiques i visites

MENJA. ACTUA. IMPACTA

Una innovadora exposició sobre la dieta planetària

@fundesplai
Catalina Parpal

“Menja. Actua. Impacta” impulsada per Demà/Fundesplai és una innovadora exposició sobre alimentació sostenible i saludable de 1.500 m2, situada a Centre Esplai (c/Riu Anoia, 42-54 08820 El Prat de Llobregat). La mostra estarà oberta fins a finals del mes de juliol de 2023 i proposa, d'una manera immersiva i interactiva, un viatge de descoberta dels greus efectes que la nostra manera de menjar té sobre la nostra salut i la del planeta, però també de les extraordinàries oportunitats de millora que tenim si canviem l'actual sistema alimentari.

Lloc estratègic. L'exposició està situada a Centre Esplai, al Prat de Llobregat, una ubicació propera al Parc Agrari del Baix Llobregat, als espais naturals del delta del Llobregat i als grans centres de distribució com Mercabarna, la qual cosa possibilita oferir una visió global del circuit alimentari actual. FOTO: ROBERT RAMOS

Una experiència global

Allunyada dels models tradicionals, aquesta exposició és immersiva, interactiva, crítica i estimulant, ja que permet als visitants fer un recorregut per les seves instal·lacions, participar en tallers, conèixer de prop els espais naturals del delta del Llobregat o gaudir de la gastronomia KMo del Restaurant Tasta'm de Centre Esplai.

La mostra vol ser una experiència global per al visitant. Un recorregut immersiu per les instal·lacions que gira al voltant de cinc eixos temàtics: el malbaratament alimentari, la reducció del consum de proteïna animal, el consum de proximitat i temporada, la reducció d'envasos i els ultraprocessats i el seu impacte sobre la salut.

Un espai de reflexió i acció

Un espai de “canvi” on podrem descobrir de manera interactiva els efectes positius de transformar hàbits quotidians. Un espai d'“acció” on podrem conèixer un ampli ventall d'alternatives d'alimentació sostenibles i saludables i, finalment, un espai de “compromís” on expressar opinions i compromisos sobre tot allò que hem vist i experimentat.

Les visites es podran fer de manera individual o en grups i en diferents formats: guiada, combinada amb activitats o tallers i visites per a empreses. Entre les visites per a grups destaquen les adreçades a les escoles, que contemplen un complet programa de tallers educatius adaptats per a educació infantil, primària i secundària.

Experimentar, visitar, tastar...

A més, “Menja. Actua. Impacta” inclou diferents activitats complementàries com tallers que permetran experimentar amb els aliments, activitats com jocs col·laboratius o un escape room, participar en activitats agrícoles o ramaderes del Parc Agrari del Baix Llobregat, visitar el Centre de Recuperació d'Animals Marins (CRAM) o gaudir de la gastronomia de proximitat al restaurant de Centre Esplai.

> La mostra inclou un programa educatiu adreçat a les escoles

Al llarg de tota la vida de l'exposició, també s'organitzaran diferents jornades, conferències i debats. A més, inclou un ampli programa educatiu amb activitats adreçat a les escoles i que està adaptat als diferents cicles: infantil i cicle inicial, cicle mitjà i superior i educació secundària i batxillerat.

Digital i adaptada

L'ecosistema digital és la prolongació virtual de l'exposició, una forma de conèixer-la i d'interactuar-hi i que s'anirà enriquint amb les aportacions dels visitants. Inclou una plataforma específica amb continguts propis, xarxes, comunicació amb subscriptors i campanyes online. **https://menjaactuaimpacta.org/**

ELS CINC EIXOS DE L'EXPOSICIÓ

MALBARATAMENT ALIMENTARI

La primera etapa de l'exposició se centra en el desaprofitament dels aliments que produïm, que representa un terç del total i es produeix majoritàriament a les llars. Es proposen alternatives per reduir el malbaratament i quines serien les transformacions positives que això generaria.

REDUIR EL CONSUM DE PROTEÏNA ANIMAL

Afavorir una dieta amb menys proteïna animal i un increment dels aliments d'origen vegetal —llegums, fruites, hortalisses...— faria possible una reducció dels gasos d'efecte hivernacle i contribuiria a l'anomenada dieta planetària, saludable per a les persones i el planeta.

DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA

A la cadena del sistema alimentari la distribució té una importància cabdal en l'emissió de CO_2. Promoure els circuits curts de comercialització ajudaria a fer menys transports, afavoriria la producció local i potenciaria el consum de productes locals de temporada.

ENVASOS

Aquesta part de la mostra aborda l'ús massiu que es fa dels envasos d'un sol ús en els aliments, especialment de plàstic, i dels efectes sobre els ecosistemes a curt, mitjà i llarg termini.

S'aposta per solucions que permetin revertir aquesta situació i s'ofereixen als consumidors alternatives més sostenibles.

ULTRA PROCESSATS I SALUT

L'addició de sals, sucres, greixos, colorants, estabilitzadors, potenciadors del sabors..., que alteren significativament el sabor i textura dels aliments, és el que coneixem com a ultraprocessats i ocupen un espai significatiu dels supermercats. Cal conèixer millor aquests productes i reduir-ne el consum per a una millor salut.

TALLERS D'EXPERIÈNCIES

TEXTURES, FORMES I COLORS AL PLAT

MENJANT MOLÈCULES

MIRA, TOCA, OLORA, TASTA I ESCOLTA EL QUE MENGES

INNOVACIÓ COMESTIBLE!

https://menjaactuaimpacta.org/

APROFITA LES PROMOCIONS I COMPRA LES TEVES ENTRADES!

Opinió

@carlesxifra
Carles Xifra
Director d'Innovació i Continguts

La salut del planeta i la nostra són inseparables

Segurament és posant la mirada en l'alimentació que podem comprendre millor aquest lligam. Si fem mal al planeta a l'hora d'aconseguir produir els aliments, ens estem fent mal a nosaltres mateixos. I la sostenibilitat del planeta passa necessàriament per una alimentació més saludable.

Actualment vivim en un sistema alimentari trencat que no és capaç de garantir una dieta equilibrada i saludable per a tothom, i que alhora és una de les principals amenaces per a l'estabilitat del planeta i l'emergència climàtica. En tenim prou evidències i les dades són atordidores. Malbaratament, fam i desnutrició, epidèmia d'obesitat, aliments quilomètrics, desforestació, emissió de gasos d'efecte hivernacle, consum desorbitat d'aigua dolça, sobreexplotació de mars i oceans, sobreutilització d'envasos i plàstics. La llista és llarga, però també ho són les alternatives i noves oportunitats.

Ens cal repensar la manera d'alimentar-nos i avançar urgentment cap a models de producció i consum d'aliments sostenibles i en què ningú quedi exclòs. L'educació amb voluntat transformadora és vital per promoure aquests canvis en les opcions alimentàries individuals i col·lectives, i per aquesta raó, iniciatives de gran abast com l'exposició “Menja, Actua, Impacta” i la proposta educativa “Menjar canvia el món” són del tot imprescindibles. Necessitem caixes d'eines, recursos, capacitat i motivació per ajudar a activar la palanca de canvi que tant urgeix.

Proposta educativa El programa pedagògic connecta sistema alimentari, salut de les persones i del planeta a través de diferents activitats adaptades per edats i accions col·lectives

Més de 115.000 infants i joves es formaran en alimentació sostenible i saludable amb MENJAR CANVIA EL MÓN

@sescardibul3
Susagna Escardíbul

"Menjar Canvia el Món, pel dret a l'alimentació saludable i sostenible" és la proposta educativa que desenvoluparem durant els dos propers anys i que pretén arribar a més de 115.000 infants i joves del temps educatiu del migdia, dels esplais i del conjunt de projectes que impulsem.

Un programa fonamentat en el marc educatiu de l'educació per al desenvolupament sostenible, els ODS i la ciutadania global i pensat per generar consciencia crítica i canvis en els hàbits alimentaris.

Perquè el sistema alimentari se situa al centre dels grans desafiaments que la humanitat ha d'afrontar actualment. S'estima que l'any 2050 serem gairebé 10.000 milions de persones al planeta. Totes amb la mateixa necessitat vital de menjar. L'alimentació és un dret humà essencial per a la supervivència

> La proposta s'emmarca en l'educació per al desenvolupament sostenible

i per a la salut de les persones, però encara avui, segons l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) tenir accés a una dieta saludable i nutritiva durant tot l'any és impossible per a gairebé 3.000 milions de persones al món. Paradoxalment, els nivells de sobrepès i obesitat s'han estès de forma alarmant com una greu xacra mundial i gairebé el 40% de la població adulta n'està afectada.

A més, són les poblacions més vulnerables les que en presenten més incidència. A Barcelona, segons darrers estudis, el 65,2% de les persones en situació socioeconòmica fràgil pateixen obesitat o sobrepès. El cert és que cada cop més, comprem i mengem productes ultraprocessats i ràpids de cuinar. Són aliments amb un alt contingut de sucres, sals i greixos afegits que es relacionen amb una pitjor salut.

L'alimentació, palanca de canvi

Per altra banda, el sistema i els nostres hàbits alimentaris destapen una realitat que escapa a tota lògica i que com a mínim, des d'un punt de vista ètic, ens hauria de fer pensar: una tercera part de la producció mundial d'aliments es perd o va a parar a les escombraries. A casa nostra, segons l'Agència de Residus de Catalunya, el 58% del malbaratament alimentari té lloc a les llars.

Reconnectar amb la natura. Taller d'elaboració d'un hort escolar amb coordinadors/es d'espais del migdia de Fundesplai. FOTO: JOSEP M. VALLS

> El 58% del malbaratament alimentari a Catalunya es fa a les llars

El nostre sistema alimentari actual, no només provoca la mala salut de les persones, sinó que també constitueix l'amenaça més important per a l'estabilitat del planeta (emissions de gasos d'efecte hivernacle i escalfament global, pèrdua de biodiversitat, degradació de sòls, consum excessiu d'aigua, etc.) i són un factor clau de les desigualtats i vulneracions de Drets Humans.

Vivim una emergència climàtica, social i de salut planetària global que compromet greument el present i la vida futura i el sistema alimentari esdevé la palanca de canvi. Hem de mobilitzar-nos i marcar la diferència des d'ara mateix. Prendre decisions, des del coneixement, l'equitat i el compromís per reivindicar que no només necessitem alimentar-nos sinó que s'ha de garantir que aquesta alimentació sigui sostenible, saludable i inclusiva. Com conclou la comissió EAT-Lancet: "Si no passem a l'acció els infants d'avui heretaran un planeta degradat, on bona part de la població tindrà una salut pitjor i més desnutrició" (2019: informe planeta, aliments i salut).

Drets, planeta-alimentació, natura i educació

- Dret a una alimentació sana i sostenible
- Alimentació saludable per a les persones i el planeta
- Reconnexió amb la natura
- Gastronomia com a fet social, cultural i històric

El programa planteja un abordatge holístic del tema de l'alimentació a partir de 4 grans blocs de continguts.
En primer lloc, reivindicar el dret universal a l'alimentació saludable i sostenible perquè no podem quedar-nos impassibles davant d'un sistema que prioritza el benefici econòmic per damunt de la vida de les persones i de la sostenibilitat del planeta.
En segon lloc, el binomi alimentació per a les persones i planeta, el qual implica educar els infants perquè comprenguin que menjar sa té un impacte positiu tant en la seva salut com en la salut de la Terra.
En tercer lloc, posar el focus en la urgència de reconnectar amb la natura per transformar la relació de domini que mantenim en relació de cura. I en quart lloc, posar en valor l'acte de menjar, no només com un procés nutritiu, sinó també com una activitat de socialització i comunicació i com a font d'enriquiment de la diversitat cultural.
Una qüestió cabdal i present en tot el programa té a veure amb una visió esperançadora del futur. Som i volem ser part del canvi. I els infants necessiten eines i confiança per afrontar els reptes.

"La Xef Pota Verda" i els "Menja Reptes"

El fil conductor de les activitats que proposa el programa ve de la mà de la Xef Pota Verda amb els infants de 3 a 12 anys i dels MenjaReptes, iniciatives basades en l'aprenentatge servei, per als adolescents i joves. La missió d'aquests eixos no és una altra que apropar els infants i joves al tema de l'alimentació de forma vivencial i lúdica.

Recursos i materials

El programa inclou tota una sèrie de materials pedagògics com una web amb un quadern de fonamentació i documents de referència, una guia per cultivar horts i activitats educatives que es poden descarregar en obert.

https://projectes.fundesplai.org/mcm/

Opinió

@anamoraguesf
Anna Moragues
Enginyera agrònoma Universitat de Barcelona

Alimentem el món que somiem

Per què hem de canviar el sistema alimentari? Tenim un sistema complex que no és capaç d'alimentar-nos a nivell global i està creant grans impactes ambientals. Per exemple, abans de la pandèmia es calcula que un 22% de les morts al món estaven relacionades amb la dieta; o es calcula que entre el 21 i el 37% de les emissions d'efecte hivernacle estan provocades pel sistema alimentari.

La nostra salut i la del planeta estan unides i hem d'actuar en aquest àmbit. Això vol dir produir, transformar i consumir els aliments de forma que generin prosperitat, justícia social, salut i regenerin el planeta.

Per fer-ho realitat, hem dissenyat 9 dimensions de l'alimentació sostenible, basades en evidència científica. Primera, garantir el dret a l'alimentació saludable i sostenible per a tothom, independentment de la seva condició econòmica. Segona, apostar per productes de proximitat, de temporada i respectuosos amb el medi ambient: agroecologia, pesca sostenible...

Tercera i quarta, impulsar dietes planetàries i reduir el consum de carn i derivats.

Cinquena, reduir el malbaratament. Hi ha solucions com els foodway hubs que permeten reaprofitar.

Sisena, fomentar relacions justes, pagar preus dignes als productors. Setena, cultivar diversitat al camp, a la taula i als barris, per no perdre biodiversitat.

Vuitena, crear entorns alimentaris empoderadors, i novena, transformar el sistema alimentari de forma col·lectiva. Construir un sistema alimentari saludable que inclogui les diferents necessitats en la definició de polítiques públiques.

Dimensions que es veuen reflectides en "Menjar canvia el món".

Temps del migdia Impulsem en prop de 300 menjadors escolars una dieta saludable i sostenible amb la qual hem reduït en un 42% les emissions de gassos d'efecte hivernacle dels menús

Pot un canvi a la salsa bolonyesa contribuir a transformar el món?

@fundesplai
Núria Gassó

La Laura agafa un crostó de pa i frega el plat, aprofitant la salsa bolonyesa vegetariana. "Puc repetir?", li demana a la monitora del menjador. Senyal que el plat d'espaguetis integrals amb la salsa de verdures ha agradat. El crostó impregnat de bolonyesa que s'ha cruspit la Laura (10 anys, 5è curs de l'Escola Cervantes de Barcelona) és el final d'un procés engegat fa mesos en què han intervingut nutricionistes, dietistes, educadores i educadors, pagesos, cuiners i cuineres, transportistes... i que té com a objectiu promoure una dieta saludable i sostenible als menjadors escolars on Fundesplai està present.

> Alimentar-se bé i tenir cura del planeta ha de ser compatible

Alimentar-se bé i tenir cura del planeta és compatible i un bon moment i lloc per començar a fer-ho és al temps educatiu del migdia de les escoles, on els infants mengen i adquireixen hàbits alimentaris. Els nens i nenes han de nodrir-se de forma adequada per alimentar un cos i un cervell que estan en ple desenvolupament, però també han d'entendre que l'alimentació va més enllà de la pura ingesta de calories, vitamines i minerals. Els ajudem a fer la connexió entre l'alimentació, la salut personal i la salut planetària.

DE LA DIETA MEDITERRÀNIA A LA PLANETÀRIA

Sota aquest nom s'inclouen els conceptes d'alimentació saludable per a les persones i el planeta. Els menús estan elaborats per dietistes i nutricionistes segons el model de dieta mediterrània i revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars de la Generalitat de Catalunya. Incorporen fruita i verdura fresca cada dia, es potencia la introducció de cereals integrals, s'incrementa la proteïna d'origen vegetal i s'eliminen els productes ultraprocessats. D'aquesta manera, els àpats saludables per als infants contribueixen a la millora de la sostenibilitat.

CALENDARI I COMPTAQUILÒMETRES PER REDUIR LES EMISSIONS

El disseny i la planificació dels menús escolars és un dels elements cabdals per dur a terme aquest projecte. Els dinars es componen de productes de temporada, la qual cosa afavoreix la introducció de moltes variacions en la dieta i potencia els sabors dels aliments que no han passat per cambres de congelació. A més, afavorim el consum de verdures, fruites, llegums, làctics i altres aliments de KM0, és a dir, que el que mengen nenes i nens cada dia s'ha conreat o recollit a pocs quilòmetres de la seva escola.

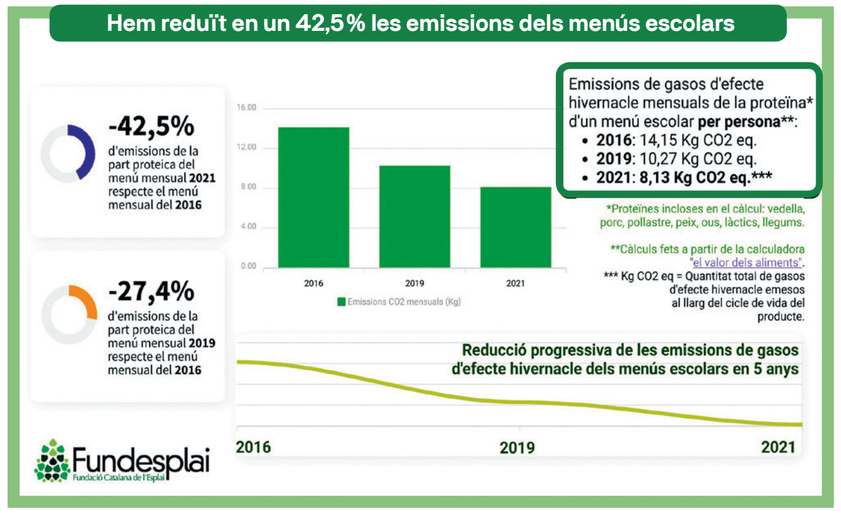
Dietes saludables. Els menús de Fundesplai als menjadors escolars han incrementat les fruites, verdures i llegums i han reduït o eliminat sucres i ultraprocessats. FOTO: A. VALLE

> Posar en marxa aquest nou model suposa introduir diferents innovacions

Aquest ha estat el punt de partida de "Menjar canvia el món", la proposta pedagògica per a una alimentació sostenible i saludable que un ampli i multidisciplinari equip de Fundesplai ha dissenyat per als cursos 2021-22 i 2022-23. Aquesta proposta s'està desenvolupant al temps del migdia de les escoles on està present el Grup Fundesplai, és a dir, als centres educatius que gestionem Fundesplai, Fundesplai/Paidos a Sant Cugat del Vallès i Fundesplai/7iTria.

Mira el vídeo dels nostres menjadors escolars!

Posar en pràctica aquest nou model ha representat introduir diferents innovacions i maneres de treballar a petita i gran escala. En aquests moments, des de Fundesplai servim àpats diaris a prop de 300 escoles, la qual cosa implica un potencial de canvi molt important.



UN MODEL PEDAGÒGIC DE QUALITAT

El projecte educatiu és imprescindible. Tant a les escoles com als esplais, l'educació en valors ha estat sempre present en totes les activitats que desenvolupem. El temps del migdia és un espai amb un potencial pedagògic immens i ho sabem aprofitar! Els infants són el centre de l'acció educativa i afavorim la seva autonomia, la participació activa, el joc, la diversió i les competències per a la vida, sempre en coordinació amb l'escola i l'AMPA o AFA, creant vincles amb la comunitat educativa. Cada dia proposem activitats relacionades amb els horts escolars, les hortalisses i fruites de temporada, la cuina casolana, i un munt de jocs i dinàmiques educatives molt diverses.

PER A ESCOLES PETITES I GRANS

Per a l'elaboració d'aquest reportatge vam tenir l'oportunitat de visitar dues escoles: l'Escola Cervantes de Barcelona, amb 225 alumnes, i l'Escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal, amb 140 alumnes. La primera, al bell mig d'una gran ciutat, i la segona, en un petit poble i rodejada de vinyes. En totes dues escoles apliquem el mateix model servint productes frescos de proximitat i temporada, amb una gran presència d'aliments d'origen vegetal, i un programa d'activitats que permet a nenes i nens apropar-se a la natura i descobrir la importància de l'alimentació saludable i sostenible.

Opinió

Gemma Salvador
Agència de Salut Pública de Catalunya

Petits canvis per menjar millor

En l'actualitat observem que cal replantejar discursos sobre la dieta usats tradicionalment. Per exemple, l'axioma "cal menjar de tot" no funciona si en aquest tot parlem d'aliments rics en greixos, sal o sucres. Els estudis detecten que la població cada vegada menja menys aliments frescos, d'origen vegetal i de proximitat, en favor dels ultraprocessats.

Per això, des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya impulsem dietes amb reducció de la proteïna d'origen animal, que potenciï els aliments d'origen vegetal, estacionals, de KM0... perquè és la manera de fer una transició cap a una dieta planetària, saludable per a les persones i el planeta.

I tot això ho podem fer a través de petits canvis: incrementar el consum de fruites, vegetals i llavors ens pot ajudar a sumar salut. Però també, no cal oblidar-ho, hem de tenir un estil de vida que acompanyi: exercici físic, descans, evitar addiccions... I sempre serà positiu tenir formació sobre qüestions alimentàries que ens ajudin a ser crítics amb alguns missatges que actualment tenen molta presència als mitjans i les xarxes.

Cal destacar aquí la importància de l'educació en el lleure, que en algunes franges d'edat i en alguns moments de la vida té una gran influència sobre infants, joves i famílies. L'entorn de l'educació en el lleure té un impacte fonamental en el procés evolutiu dels infants i sou clars referents, en portar amb accions concretes la filosofia global d'aquests missatges. Pot tenir un impacte molt positiu, com demostra la proposta "Menjar canvia el món", per la qual us felicito.

Infància Nenes i nens d'esplais i escoles de Fundesplai participen en un concurs del Diari ARA i en una acció col·lectiva sobre el dret a l'alimentació i amb motiu del Dia Universal dels Drets dels Infants

Els infants es volen menjar el món... de manera saludable i sostenible

@jaruizFCE
José Antonio Ruiz

El Diari ARA i Fundesplai van posar en marxa una col·laboració molt especial amb motiu del Dia Internacional dels Drets dels Infants, que se celebra cada 20 de novembre: un concurs de textos i dibuixos i la ja tradicional iniciativa del diari d'il·lustrar les seves pàgines en aquesta data amb les aportacions de nenes i nens. A més, les dues iniciatives tenien com a tema central l'alimentació sostenible i saludable, l'eix de la proposta educativa "Menjar canvia el món" de Fundesplai i de l'exposició "Menja. Actua. Impacta", que es va inaugurar precisament el mateix 20 de novembre.

El 20 de novembre la portada de l'ARA era de la Martina Casals Cucurella, una alumna de 2n d'ESO de l'Institut Costa Llobera (Barcelona), la il·lustració de la qual posava en relleu la importància de l'alimentació per a la salut de les persones i el planeta. Altres nenes i nens també van il·lustrar tots i cadascun dels temes de la publicació, aportant així la seva visió dels temes d'actualitat.

El diari dels nens i les nenes va ser possible gràcies a l'esforç i a la col·laboració de centenars d'infants de 70 centres educatius, entre esplais de la Federació Catalana de l'Esplai i escoles on l'espai educatiu del migdia està gestionat pel grup Fundesplai (Fundesplai, Fundesplai/Paidós i Fundesplai/7iTria).

A més, el Diari ARA i Fundesplai van organitzar un concurs de textos i dibuixos que giraven al voltant de l'alimentació sostenible i saludable. Els premis es van lliurar el divendres 19 a l'auditori de Centre Esplai.

A qui podeu veure els guanyadors/es

Esplais i escoles també reivindiquen el dret a l'alimentació saludable i sostenible

Els esplais que formen part de la Federació Catalana de l'Esplai i les escoles on Fundesplai està present també van participar el Dia Universal dels Drets dels Infants, 20 de novembre, i durant tota la setmana en una acció col·lectiva per tal de reivindicar el dret a l'alimentació i el dret al lleure. Aquesta acció es va emmarcar en la proposta educativa de Fundesplai "Menjar canvia el món", que busca fomentar l'alimentació saludable i sostenible i es desenvolupa en aquest curs 2021-22 i en el 2022-23. En total, van participar 123 escoles i 37 esplais en aquest repte col·lectiu que va mobilitzar 25.360 infants i joves.

> Infants i joves van participar en una acció col·lectiva amb motiu del 20-N

Així, noies i nois dels esplais i les escoles van prendre part en diferents activitats en què de la mà de monitores i monitors van fer murals, collages, manualitats, etc. per tal d'expressar les seves ideas entorn d'aquesta temàtica i, posteriorment, es van compartir a les xarxes amb les etiquetes #DretAlimentació20N i #DretalLleure.

L'acció tenia diferents objectius: que infants i joves reflexionessin sobre com afecta l'alimentació a la salut de les persones i el planeta; fomentar hàbits saludables de nutrició; promoure els valors de respecte envers la natura, la cura de les persones i la participació ciutadana i prendre consciència que tots els infants del món tenen dret a l'alimentació.

La celebració d'aquesta acció col·lectiva amb motiu del Dia Universal dels Drets dels Infants va coincidir amb la inauguració de l'exposició "Menja. Actua. Impacta", també sobre alimentació sostenible i saludable, que va tenir lloc el mateix dissabte 20 de novembre a la seu de Fundesplai al Prat de Llobregat.

Concurs. Infants participants en els guardons de l'ARA i Fundesplai van visitar Centre Esplai. FOTO: ROBERT RAMOS

Esplais. Enlleura't va ser un dels molts esplais que van participar en l'acció col·lectiva pels Drets dels Infants.

Activitats. Infants de l'Escola Parellada de Sant Boi van fer activitats sobre el dret a l'alimentació.

Petits i grans. Als centres educatius, van treballar plegats nenes i nens de tots els cursos.

DIBUIXOS GUANYADORS DEL CONCURS DE L'ARA I FUNDESPLAI

Categoria 1. 1r premi. CLARA SANZ

Categoria 1. 3r premi. BIEL CHECA

Categoria 1. 2n premi. NEUS CASELLES

Categoria 2. 1r premi. DAMIRA SARRIES

Categoria 2. 2n premi. JANNA OLIVERAS

Categoria 3. 1r premi. MARTINA CASALS

Categoria 2. 3r premi – A. ARLET SOLER

Categoria 2. 3r premi – B. ANASTASIA VENTURA

Categoria 3. 2n premi. ONA GARCIA

Categoria 3. 3r premi. FERRAN MUÑOZ

TEXTOS GUANYADORS DEL CONCURS DE L'ARA I FUNDESPLAI

MENJA ACTUA IMPACTA

Martina Casals
Escola Segimon Comas
SANT QUIRZE DE BESORA

CATEGORIA 1. 1r PREMI

Hi havia una vegada una nena que es deia Lola. A la Lola li encantaven les galetes, les xuxes... Però a la Lola no li agradava gens la verdura. Un dia que tocava verdura i peix (el que menys li agradava), quan la Lola Se'n va adonar va dir:

Jo no vull menjar.

I se'n va anar a la seva habitació i va engegar la tele. De cop, la Lola va quedar parada quan va veure el que feien a la tele. Era sobre la contaminació del planeta, per primera vegada la Lola sabia el que li passava al món amb tot detall. La Lola es va posar molt trista quan va sentir que tot el que a ella li agradava, contaminava. La Lola sense pensar-s'ho va anar a la cuina i li va dir a la seva mare que no tornaria a menjar res que estigués embolicat amb plàstic i així ajudaria una mica al món, i des d'aquell dia la Lola no va menjar res que estigués embolicat amb plàstic. Ah, i no va tornar a dir que no volia menjar mongeta. I així va ajudar el món. Però es va adonar que la gent no ho entenia. Va anar a protestar i al final ho va aconseguir: la gent ja no tirava tanta brossa o menjava tantes coses embolicades amb plàstic i així el món va millorar molt més. La gent ho havia entès.

MENJAR CANVIA EL MÓN

Núria Izquierdo Arias
Esplai Pubilla Casas
L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

CATEGORIA 2. 1r PREMI

Menjar és un acte ben important dintre d'aquest món. Tots els éssers vius necessiten aliments per digerir i tenir energia.

Hem de menjar una dieta variada i equilibrada, i ser conscients fins a quin punt depenent de què i com mengem això pot tenir un impacte social i ambiental.

Jo penso que el veganisme i vegetarianisme no són la solució per menjar de forma saludable per a tu i pel planeta.

Sí que és veritat, que hauríem de reduir la carn, però no deixar-la de menjar, també comprar productes frescos de proximitat, km 0, si és possible, i de temporada.

Pensa que si menges saludable, però compres un raïm el mes de novembre de Brasil, per portar-lo necessitaran combustible fòssil, contaminaran, i a més a més potser els agricultors tenen un sou molt minse. Així no ajudaràs al planeta i és això el que s'ha d'evitar fer.

Si entre tots col·laborem podrem canviar el món només menjant!

Us animo a fer-ho si voleu un món millor!

DRET A L'ALIMENTACIÓ

Cèlia Sastre Pedro
Esplai Tricicle
SANT JOAN DESPÍ

CATEGORIA 3

Jo crec que l'alimentació hauria de ser igual per tot el món, tothom a tot arreu del planeta ha de tenir dret a la mateixa alimentació, a molts llocs com Àfrica hi ha pocs recursos per menjar, per tant allà hi ha molta desnutrició. En canvi, hi ha altres parts del món on hi ha molt més menjar i hauria d'estar repartit.

El dret a l'alimentació no només és que totes les persones tinguin menjar, sinó també que tothom tingui dret a una alimentació saludable i una dieta equilibrada. Aquest any, els Estats Units encapçalen el rànquing amb un percentatge d'adults obesos i amb sobrepès del 66,6%. En canvi, hi ha molts llocs on hi ha desnutrició al món: en el que primer pensem quan algú parla de desnutrició és "Àfrica", però no només allà hi ha desnutrició; segons UNICEF, a l'any 2014 més de la meitat de nens amb desnutrició vivia a Àsia.

"A l'Índia, un país que ha estat en constant creixement econòmic els darrers anys, el 48% dels nens menors de cinc anys pateixen desnutrició crònica". O que "Bangladesh és un dels països amb més taxa de desnutrició del món, amb el voltant de 6 milions de nens que pateixen retard en el seu creixement." Però no només a Àfrica i Àsia passa això, a casa nostra també; a més el 30% d'infants i joves a Catalunya viuen a la pobresa, per tant és difícil que puguin comprar molt menjar i tenir una dieta equilibrada i saludable.

Per això, tothom hem de seguir lluitant perquè tot infant tingui una bona alimentació.

demà / Fundesplai

MENJA ACTUA IMPACTA

Exposició per una alimentació saludable i sostenible

Vine a descobrir com menjant podem canviar el món

Seu de Fundesplai. C/ Riu Anoia 42-54. 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

M L9 PARADA PARC NOU

Informació i entrades: www.menjaactuaimpacta.org

SUPORT INSTITUCIONAL

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Generalitat de Catalunya

Diputació Barcelona

AMB Àrea Metropolitana de Barcelona

Ajuntament del Prat de Llobregat

FUNDACIÓ TMB