Publicat a *Ajuntament de Granollers* (https://www.granollers.cat)

El dinar d'aprofitats amb activitats i un menú per a tots els gustos

La Festa contra el malbaratament alimentari que se celebra dissabte 8 d'abril durant tot el matí omplirà la Porxada d'activitats i servirà gratuïtament el Dinar d'Aprofitats amb un menú



+ [1]

Divendres a les 17 hores es farà la gran espigolada urbana per recollir els aliments en varis comerços de la ciutat (forns de pa, fruiteries, supermercats, etc.) Molts d'ells ja col·laboren amb El Xiprer i els entreguen els seus excedents periòdicament. **A l'espigolada participaran 51 comerços entre forns de pa, fruiteries i supermercats, que han estat informats aquesta setmana i divendres passat sobre la iniciativa gràcies a l'organització i coordinació de la Plataforma Aprofitem els Aliments.** El col·lectiu Espigoladors, a part, col·laborarà amb una espigolada rural d'espinacs i enciams de Palafolls i carxofes del Prat de Llobregat, entre d'altres. Amb tot el que es reculli el mateix divendres **a les cuines d'El Xiprer** els voluntaris i voluntàries que s'han registrat per col·laborar en la iniciativa dirgits per Ada Parellada tallaran el pa i les verdures i prepararan els plats que necessitin forn i el mateix dissabte a la Porxada es muntarà una gran cuina on els 50 voluntaris i voluntàries acabaran d'elaborar plats que necessitin ser servits calents i alguns postres. Per a aquest dia, l'organització, compta amb la col·laboració de **cinc restauradors de la ciutat** (David Vázquez -Restaurant DO i President del Gremi d'Hostaleria-, Raquel Resina –Cuiquinària, El Parque i Vicepresidenta del Gremi d'Hostaleria-, Rosa Parera -Can Parera-, Julià Bellalta -La Cruïlla i El Portal Vell-, Judith Espinosa -Gelateria Els Olles- i Eva Davó**) que faran de cap de cuina juntament amb Ada Parellada.** El menú s'acabarà de decidir el mateix divendres amb els aliments recollits però serà un menú especial, amb una presentació cuidada digna de grans restaurants de la comarca.

El Dinar d'Aprofitats és el punt central de La Festa contra el malbaratament alimentari, que anirà acompanyat **d'activitats prèvies durant tot el matí**: un taller sobre la petjada ecològica dels aliments (PRÒXIMUM: D'ón vénen els aliments?), un espectacle infantil de titelles (Pep Verduretes), un taller de cuina d'aprofitament, un mural participatiu perquè tothom pugui dir la seva i reflexionar sobre el malbaratament alimentari, un photocall, una intervenció artística, l'exposició de Mans Unides contra el malbaratament alimentari i una fira d'entitats relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari, la reducció de residus, el consum de proximitat, la sostenibilitat i la transició ecosocial (el Banc d'Aliments, El Xiprer, El Consorci per la Gestió de Residus del Vallès Oriental, Mans Unides, La Magrana Vallesana, La Plataforma Aprofitem els Aliments, Granollers en

Transició i l'Ajuntament de Granollers). Tota la festa estarà amenitzada per un speaker que anirà explicant les diferents activitats i informant sobre consells per reduir el malbaratament i dades impactants sobre les quantitats de menjar que s'acaben llençant a les escombraries catalanes.

El dinar és popular i gratuït, està previst per a 300 comensals, i els tiquets es repartiran a la mateixa plaça. Per aconseguir-los s'haurà de participar en alguna de les activitats, ja sigui escrivint un missatge al mural, participant al taller PROXIMUM o fent-se una fotografia al photocall, per exemple. "*Ens agradaria que a part de venir al dinar, la gent que visiti la Porxada aquest dissabte pugui endur-se alguna informació, reflexió, pensament relacionat amb el malbaratament alimentari i així remoure consciències i que se sentin amb ganes d'aplicar a casa bones pràctiques per reduir-lo; per això demanem que es participi en alguna de les activitats. Però, per suposat, ningú es quedarà sense dinar, mentre hi hagi menjar.*" explica l'organització.

Emmarcades en la Festa contra el malbaratament alimentari durant les dues setmanes anteriors s'han organitzat activitats de sensibilització com la xerrada a la Sala de Cultura Sant Francesc en la qual es van presentar dades i casos pràctics de prevenció del malbaratament amb la presència de Paco Muñoz (Plataforma Aprofitem els Aliments), Josep Fanals i Gerard Casadevall (Xarxa d'Aliments de Gràcia), Joan Agea (Can Tonal) i Oriol Prat (productor biodinàmic) i la projecció al Museu de Granollers de la pel·lícula documental sobre el malbaratament alimentari a Estats Units: "JUST EAT IT: A FOOD WASTE STORY", un viatge en l'experiència personal de Grant Baldwin, qui després de descobrir que aproximadament el 40% dels aliments que es produïen al món es malbaraten va decidir iniciar un curiós experiment, arrossegant la seva parella. Durant sis mesos s'alimentarien de productes descartats per altres sense permetre's comprar gairebé res als mercats. Ambdues activitats han estat organitzades pel col·lectiu Granollers en Transició, que col·labora en la organització de la festa. Com totes les activitats que organitza aquest col·lectiu, tant la xerrada com la pel·lícula s'han acompanyat d'un posterior col·loqui.

Galeri

- 

[2]

- 

[3]
- 
[4]

// S'ha separat la Galeria d'imatges corresponent al uploader d'imatges propi del content type, //dels "nodes reference" als continguts de "Galeria d'imatges" pre-existents. ?> // Uploader d'imatges ?> // "Nodes reference" a les Galeries d'imatges ?>

comunicacio@ajuntament.granollers.cat

URL d'origen:https://www.granollers.cat/noticies/alcalde/el-dinar-daprofitats-amb-activitats-i-un-men%C3%AD-tots-els-gustos

Enllaços
[1] https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2017/04/dinaraprofitats.jpg
[2] https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2017/04/dinaraprofitatsxarxa2.jpg
[3] https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2017/04/dinaraprofitatsxarxa1.jpg
[4] https://www.granollers.cat/sites/default/files/noticia/2017/04/img_2972_resum.jpg