LES CUINES DE LA DANA

Cuines col·lectives i dret a l'alimentació davant l'emergència climàtica

Elaborat per:
laDula EINES COMUNITÀRIES

amb el suport de:
FARO Observatori per a l'Acció i la Recerca en Alimentació
Universitat de Barcelona
CULTiVATE

Juny 2026

Aquest informe ha estat elaborat per La Dula Cooperativa, en col·laboració amb FARO – Universitat de Barcelona, i ha comptat amb el suport parcial del projecte Cultivate, finançat per la Unió Europea (Número de subvenció: 101083377). Tanmateix, els punts de vista i les opinions expressats són exclusivament responsabilitat dels autors i no reflecteixen necessàriament els de la Unió Europea, l'Agència Executiva Europea de Recerca (REA) o UK Research and Innovation (UKRI). Ni la Unió Europea ni les autoritats que concedeixen el finançament no poden ser considerades responsables del seu contingut.

Citació recomanada: Benlloch, Ll., Borsani, G., Herrero, A., Moragues-Faus, A. (2026). Les cuines de la DANA. Cuines col·lectives i dret a l'alimentació davant l'emergència climàtica. Zenodo. DOI: 10.5281/zenodo.20489636

Autoria: Lluís Benlloch[1], Gemma Borsani[1], Amaranta Herrero[2] i Ana Moragues-Faus[2]

Afiliacions:
La Dula Cooperativa
FARO - Universitat de Barcelona

Maquetació: Sergio Espín

Elaborat:

laDula EINES COMUNITÀRIES

Amb el suport de:

FARO Observatori per a l'Acció i la Recerca en Alimentació

Universitat de Barcelona

CULTiVATE

Creiem que el coneixement s'ha de compartir. Per això fem servir una llicència Creative Commons CC-BY-NC-SA. Us animem a copiar, distribuir, remesclar o transformar i crear els continguts propis d'aquesta publicació per a finalitats no comercials, sempre que en reconegueu l'autoria original i mantingueu la mateixa llicència en les obres resultants.

Índex



1. Introducció
2. Metodologia de la recerca
3. L'impacte de les cuines en xifres
4. Qui va poder cuinar?
5. Accés i distribució del producte
L'experiència d'Horta Cuina
6. Els recursos que es van mobilitzar
Els espais per cuinar
Mitjans de transport i distribució
Experiència organitzativa
El finançament de la cuina
Les persones voluntàries participants
7. El paper de les aliances
Les aliances en el barri
Aliances amb les zones afectades
Aliances amb altres territoris de l'Estat
8. Les relacions amb les administracions públiques
a) Relacions de conflicte sostingut
b) Relacions de conflicte particular
c) Relacions basades en el reconeixement de la intervenció
d) Relacions de concertació i cooperació
Un plantejament públic-comunitari per a l'emergència
9. Fortaleses identificades
Proveir d'un menjar saludable i adaptat a les diversitats
Cuinar com un acte de cura
Atenció a les persones més vulnerables
Seguretat alimentària en l'emergència
10. Barreres per a les cuines
Abastiment de producte
Distribució dels menjars
El moment del repartiment
11. Conclusions de l'estudi

ANNEX
Fotografíes de les cuines de la DANA
CS-Terra
Cuina de barri
Cuina de fang
Horta cuina
La Cantina
IES Enric Valor (Picanya)
Casa Marroc
Associació Veïnal de Patraix
Justícia Alimentaria

1. Introducció

La DANA (Depressió Aïllada en Nivells Alts o, com se li ha dit tota la vida, gota freda) del 29 d'octubre de 2024 va provocar pluges torrencials i inundacions greus a diverses zones del País Valencià, afectant especialment comarques de l'àrea metropolitana de València i altres territoris pròxims. En poques hores es van registrar precipitacions molt intenses que van desbordar barrancs i infraestructures hidràuliques, causant danys materials extensos, talls de subministraments bàsics i una forta alteració de la vida quotidiana de milers de persones, així com importants afectacions als ecosistemes i als camps de cultiu. En molts pobles, l'aigua i el fang van inundar carrers, habitatges i comerços, deixant vehicles arrossegats, infraestructures malmeses i barris sencers incomunicats durant dies. A més, nombroses llars van quedar sense electricitat ni aigua corrent, mentre que molts establiments i serveis locals van quedar completament devastats. Aquest episodi s'inscriu en un context més ampli d'intensificació i augment de la freqüència dels fenòmens meteorològics extrems a la Mediterrània, vinculats amb els efectes de la crisi climàtica.

El document que teniu a les mans és una investigació que aborda el paper que van jugar les cuines col·lectives en aquest context. Es centra en analitzar aquelles iniciatives comunitàries que es van ocupar de preparar menjar per a les persones afectades per la catàstrofe. En les següents pàgines s'aprofundirà en les característiques que van tenir, els recursos que van mobilitzar, les fortaleses que van mostrar o les barreres que s'hi trobaren.

La finalitat d'aquest estudi és doble. D'una banda, s'explora una vessant de les iniciatives de suport mutu a la que encara no s'ha prestat l'atenció suficient des de l'òptica de la recerca social. La cuina col·lectiva fou una de les pràctiques de solidaritat més importants després de la DANA, fet que fa necessari indagar en aquest àmbit amb deteniment. Moltes iniciatives van estar cuinant per al veïnat afectat i el personal voluntari que estava netejant després de la catàstrofe. Aquest fet passava en uns primers dies on no hi havia electricitat ni aigua a les llars de molts pobles, i en què els comerços havien quedat totalment devastats.

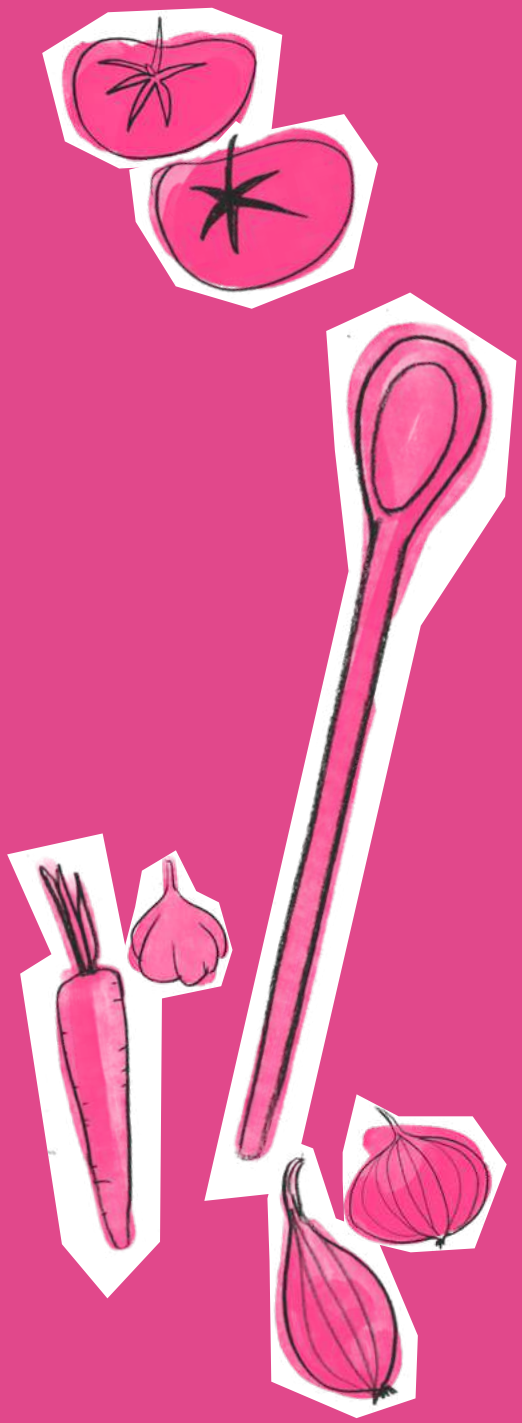


2. Metodologia

En aquest apartat s'explica breument la metodologia de treball de la recerca. Bàsicament, es tracta d'un enfocament qualitatiu que s'ha basat en l'ús de l'entrevista semi-estructurada per obtindre descripcions exhaustives de les cuines col·lectives identificades així com les percepcions que les persones entrevistades tenen sobre les fortaleses i barreres de la seua experiència. En total, s'han portat a terme un total de dotze entrevistes a membres de cuines col·lectives, d'entitats vinculades a la distribució de producte de proximitat o de punts de distribució i emmagatzematge de materials. Totes elles s'han fet tant a experiències de zones directament afectades per la DANA com aquelles que no ho van estar. Aquestes entrevistes es van complementar amb un taller participat amb iniciatives de suport mutu que va reunir també iniciatives de cuina col·lectiva per analitzar col·lectivament les respostes solidàries després de la DANA i la barrancada.

Així mateix, s'ha realitzat un anàlisi documental a través de mitjans de comunicació i xarxes socials. Aquesta exploració ha estat bàsica per fer una identificació profunda de les iniciatives de cuina comunitària que van existir durant aquells mesos. Per a aquest objectiu, també s'ha utilitzat la dinàmica de la bola de neu en les entrevistes portades a terme. S'han identificat un total de vuit iniciatives de cuina col·lectiva de les que s'han entrevistat sis, sent impossible aconseguir parlar amb les altres dues. Cal destacar que és possible que hi haja alguna experiència més que no haja estat identificada, especialment aquelles que sorgiren directament de l'àmbit de l'hostaleria convencional. Al principi del capítol 4 s'apro fundirà més en la delimitació de l'objecte d'estudi

Altra qüestió important és l'abast de la recerca. Aquesta ha estat centrada en les cuines col·lectives que van servir menjar a la comarca de l'Horta Sud i la Ribera, les dues comarques més afectades per les inundacions. Malgrat això, no ha estat possible entrevistar (encara que sí que s'han identificat) experiències que van actuar sobre la zona de la Ribera, pel que és una barrera important de la recerca. Per la proximitat a València i l'Horta Sud, el treball d'identificació ha estat més prolífic en aquestes zones.



Per tancar, cal fer un aclariment important. En la recerca s'inclouen testimonis recollits a les entrevistes, però tots ells estan anonimitzats. Aquesta decisió està presa per afavorir la lliure expressió de les persones entrevistades sobre tots els temes que se'ls han proposat. A més, s'han eliminat de les cites les referències directes a noms de persones, les quals s'han canviat per expressions tipus: "la meua companya" o "el meu colega". Tanmateix, durant el treball de camp sí que es citen en repetides ocasions les diferents iniciatives de cuina comunitària i distribució del producte entrevistades, especialment per relatar les fortaleses que van tenir o com van vèncer determinats obstacles. Aquesta és la llegenda per contextualitzar cada testimoni que apareix al llarg de la recerca:

Cuina col·lectiva zona afectada

CC-ZA

Cuina col·lectiva zona no afectada

CC-ZNA

Punt distribució zona afectada

PD-ZA

Punt distribució zona no afectada

PD-ZNA

Iniciativa distribució

I.D

3. L'impacte de les cuines en xifres

Abans d'endinsar-nos en l'estudi, és interessant tindre una imatge del que van ser i suposar aquest tipus d'experiències. Les xifres que es presenten ens ajuden a fer-nos una idea. Els càlculs que es presenten estan extretes de les dades que les persones entrevistades han aportat en les entrevistes així com dels documents que s'han facilitat. En alguns casos, ha implicat realitzar alguns càlculs per part de l'equip de recerca.

8 cuines col·lectives
18.000 racions/dia
Entre 40/60 dies cuinant
150 voluntàries/dia

Es varen desenvolupar almenys 8 iniciatives de cuina col·lectiva en València i l'Horta Sud

Varen cuinar quotidianment entre 16.000 i 18.000 racions de menjar al dia

Van estar cuinant una mitjana de 40 dies, algunes d'elles aplegant o superant els 60 dies

Totes les iniciatives van començar a cuinar en la primera setmana després de la DANA, algunes al segon dia

Es van mobilitzar al voltant de 150 persones voluntàries en cuina cada dia

Es van servir menjars a Torrent, Picanya, Paiporta, Alfafar, Massanassa, Catarroja, la Torre i Albal

Totes les cuines van recaptar recursos importants que van emprar en pagar despeses i comprar producte

Les entitats vinculades a la producció varen servir una mitjana de 700€ al dia de verdura i fruita local, fresca i de temporada

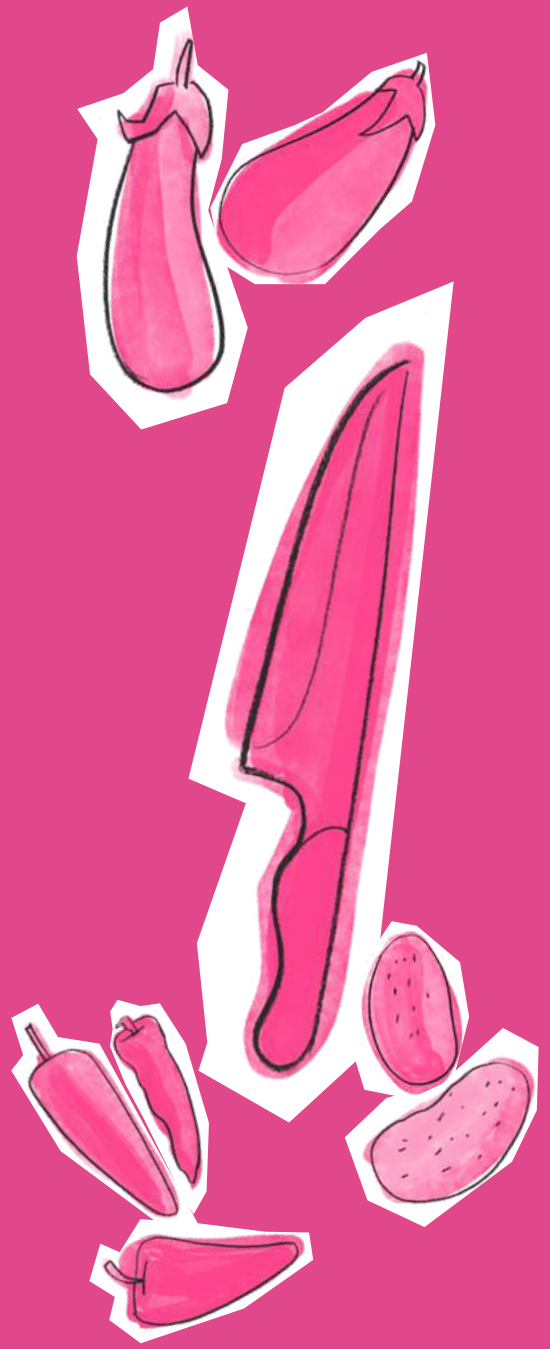
4. Qui va poder cuinar

Un element interessant per a aquesta recerca és explorar quins agents locals van poder cuinar en els dies i setmanes posteriors al pas de la DANA i la barrancada.

Abans d'abordar aquesta qüestió, és necessari aclarir a què ens referim quan parlem de cuines col·lectives en el marc d'aquesta investigació. L'estudi no analitza qualsevol iniciativa de preparació d'aliments que es va produir durant aquelles setmanes, sinó aquelles que van sorgir amb una finalitat solidària per donar suport a les persones afectades després del pas de la DANA. Es tracta, sobretot, d'iniciatives impulsades per associacions locals o per veïns i veïnes que es van organitzar de manera autoorganitzada. També s'inclouen aquelles cuines vinculades a bars o a persones cuineres professionals en què la implicació de la comunitat va ser clau per posar-les en marxa i sostenir-les.
En aquest sentit, l'element central que defineix aquestes experiències és la participació activa del veïnat. A més, s'han tingut en compte tant les iniciatives que es van desenvolupar als pobles directament afectats com aquelles que van sorgir en altres localitats per donar-hi suport.

Aquesta precisió implica que queden fora de l'anàlisi les iniciatives organitzades per grans entitats socials d'àmbit internacional o estatal, que també van actuar durant aquells dies i sovint van rebre una gran atenció mediàtica. Tampoc s'inclouen aquells bars o restaurants que, de manera independent i sense la participació del veïnat o de les associacions locals, van preparar menjar per fer-lo arribar a les zones afectades. Això no resta importancia a la tasca que aquests actors van desenvolupar, sinó que respon simplement al focus específic d'aquest estudi. Finalment, també s'ha tingut en compte un criteri temporal: les iniciatives analitzades han d'haver estat funcionat almenys durant deu dies, per assegurar que es tracta de propostes amb una certa sostenibilitat en el temps.

A partir d'aquesta aproximació, es poden identificar diferents tipus d'agents que van participar en iniciatives de cuina col·lectiva, mobilitzant una gran quantitat de recursos materials i humans per sostenir-les al llarg



del temps. Al llarg de l'estudi ens referirem a totes aquestes experiències com a **cuines col·lectives,** per diferenciar-les del concepte de **cuina comunitària,** que fa referència a una pràctica més específica i definida.

En primer lloc, **aquells bars o restaurants vinculats a centres socials de barri o entitats socials.** És el cas del Centre Social Terra, a Benimaclet, o la Cantina, a Russafa. Es tracta d'espais culinaris que són al mateix temps un centre social o que es troben dintre d'un, el que afavoreix unes relacions notòries amb altres associacions i col·lectius del barri. Per exemple, és habitual que aquests restaurants formen part de xarxes o iniciatives del barri que habiten.

Jo crec que és prou automàtic, prou quotidià, perquè... per començar, partim de la base que això ja està integrat dins de la gent del CS-Terra i del voltant del CS-Terra i això forma part del nostre ADN polític i de les nostres creences i la nostra ideologia, i la nostra filosofia, no? Per tant, quan anem allí nosaltres som gent crítica i els primers dies només veus fang, però després veus les mancances, parles amb la gent del barri i això també és super important

CC-ZNA

Dintre d'aquesta categoria es poden ubicar també les anomenades cuines o menjadors comunitaris. És el cas de la única que existeix a València en aquest moment, Cuina de Barri, al Cabanyal, vinculada a l'espai Cabanyal Horta. Les cuines comunitàries són aquelles iniciatives autogestionades que tracten d'alimentar a la comunitat que els envolta, normalment de forma accessible i, sovint, vinculada a uns valors saludables i al producte de proximitat i agroecològic. Altres vegades estan relacionades amb el reciclatge d'aliments industrials dels supermercats.

Un segon tipus d'iniciativa és aquell que van encapçalar **cuiners professionals que coordinaren a grups de persones voluntàries** tant en la preparació com en la distribució del menjar. Aquestes iniciatives van tindre lloc tant als seus propis espais com a altres que van aconseguir, no estant lligades a cap centre o entitat social, com l'anterior categoria. En aquest sentit, són ben interessants aquelles que van transcórrer en algun tipus d'equipament o espai públic, com s'estudiarà al llarg del document. En aquesta categoria, trobem iniciatives ben rellevants com la cuina de l'IES Enric Valor de Picanya, la denominada La Cuina del fang a Massanassa o experiències més breus a pobles com Tavernes de la

"Conforme iba pasando los días, la gente ya... cuando teníamos la cocina más o menos limpia, la gente nos decía ¿qué necesitáis? Pues, paellero ¿Cómo podemos cocinar? Pues, no tenemos gas, pusimos unos tableros muy grandes, lo que es en la cocina, y pusimos como tres paelleros grandes... Y empezamos a cocinar con gas, con botellas de gas, uno nos suministraba el gas... mis proveedores ya... los que podían me daban comida... los que son de Picanya, de Valencia, pues me daban... donado"

CC-ZA

Valdigna.

En darrer lloc, trobem **aquelles associacions sense ànim de lucre que van portar a terme iniciatives de cuina col·lectiva** permanents per a les zones afectades. Destaquem ací aquelles que ho van fer de manera regular durant un temps determinat, deixant fora aquelles que van abastir sols alguns dies. Així mateix, no hem inclòs a l'estudi aquelles persones que en el context d'una/unes comunitats de veïns afectada/es van estar cuinant durant uns dies per a la resta. Aquest fet s'observa en alguns pobles, com ara Benetússer. Al capdavall, són bons exemples de la tercera categoria la Casa Marroc i el Centre Cultural Islàmic de València, la falla El Trinquet de Manises o la Falla San Marcelino, a València.

Dintre d'aquesta categoria és important tindre en compte que algunes associacions van estar alguns dies o fins i tot setmanes enviant centenars d'entrepans cada dia cap a les zones afectades, a partir de les donacions que rebien. Es tracta de formes molt bàsiques de cuina col·lectiva, que també seran contemplades d'alguna forma en l'estudi.

Al mateix temps, cal destacar en aquest àmbit la importància que van tenir les falles tant a les zones no afectades com als pobles directament afectats per la DANA. Tot i que moltes no van poder més que preparar entrepans diàriament, van ser punts importants d'emmagatzematge i distribució de materials i aliments, moltes vegades de menjar cuinat per altres iniciatives. Cal destacar el paper crucial que van tenir aquelles ubicades a zones afectades, com és el cas de la Falla Les Barraques, a Catarroja. També aquelles que es troben vora els pobles que van patir les inundacions, com per exemple les dels barris de Sant Isidre o Sant Marcel·lí, a València, com:

"A ver, nosotros estábamos en un punto totalmente estratégico de acceso a las zonas afectadas, porque nosotros el casal lo tenemos en el final de San Vicente, ya comunicando con el siguiente barrio, que es Soto Micó, que accede a la Torre. O sea, estamos ahí a la salida de Valencia.

Yo estaba trabajando y a mí me llaman por teléfono la gente joven de la falla, me llama una chica de la falla en concreto y me dice, ¿te parece bien que abramos el casal? Porque está viniendo mucha gente de las zonas afectadas que no tienen dónde cargar el móvil, la gente iba totalmente desconcertada, no sabía para dónde, y yo les dije, sí, sí, abrir, y ahora cuando salga de trabajar voy y vemos"

PD-ZNA

Al remat, paga la pena apuntar que en termes generals les iniciatives de cuina col·lectiva després del pas de la DANA van estar protagonitzades per aquells bars o restaurants més impregnats de valors socials o comunitaris, que es poden ubicar directament dintre de l'àmbit de l'economia social i solidària. Alguns d'ells també es poden situar dintre de la idea de *community business*, que es sol utilitzar en l'àmbit anglosaxó, per referir-se a aquells comerços amb un vincle amb el territori destacat.

Per concloure, és important deixar apuntada una altra idea. Després d'analitzar els discursos de totes les experiències entrevistades, cal destacar que quasi ninguna de les iniciatives mencionades van començar a cuinar de forma automàtica després del pas de la DANA, assumint des del principi el seu rol de cuina col·lectiva. Tot i que totes elles van començar en la primera setmana, va ser després de fer altres tasques quan van vore la importància de cuinar menjar per a la ciutadania afectada. El testimoni que es cita a continuació serveix per evidenciar-ho:

"Entonces, ya decidimos que teníamos que, que teníamos que dar un paso más y nos pusimos a cocinar, pues eso, al cabo del, no me acuerdo ahora mismo, quinto día o algo así, empezamos a ponernos en contacto con, pues, World Central Kitchen, Dones en Gastronomía, y bueno, los contactos que pudimos conseguir y que teníamos previos, pero lo veíamos difícil, y al final decidimos tirar millas y hacerlo aquí."

CC-ZNA

5. Accés i distribució del producte

Una altra qüestió en què ens hem volgut fixar en aquesta recerca és en l'accés que les iniciatives de cuina col·lectiva van tindre als productes així com per quines vies es van poder abastir. Així, s'atendrà especialment també a les iniciatives solidàries que van existir per fer aplegar producte fresc i local tant a les zones afectades com a les iniciatives de cuina.

En termes generals, les cuines col·lectives identificades van tindre problemes d'abastiment de producte, especialment aquelles situades en zones afectades per les inundacions. S'observa una dependència notable dels productes donats, que aplegaven des d'agents i llocs molt diversos.
Aquest fet generava els seus problemes, ja que sovint no es disposava d'espais d'emmagatzematge suficient per a grans quantitats de producte. També cal tenir en compte que alguns dels bars o restaurants implicats relaten que els seus proveïdors no estaven funcionant amb normalitat per les afeccions de les inundacions.

"Y, claro, y luego también, por ejemplo, de La Rioja viene un palet entero de chorizos de La Rioja. Y, claro, eso nos dio un montón de... todos los guisos con... ¡Chorizo! Alubias con chorizo, patata con chorizo, patata riojana..."

CC-ZNA

El testimonis més comuns assenyalen que allò que més van disposar totes aquestes iniciatives va ser de llaunes d'aliments i companatge. En canvi, l'accés a les verdures fresques i a la carn era molt més restringit, com es pot veure al testimoni que es troba a continuació.

"Por ejemplo, yo pedía encarecidamente siempre que botes trajeran lo mínimo posible, sino tener... para la gente que nos pedía, porque eso parecía Carrefour, ahí teníamos un... Carnes teníamos muy pocas y tenía que repartirlas. Eran las menos. Claro, esas venían cortadas, a ver si... Trabajaba con muy poquita carne, pero llegó..."

CC-ZA



En aquesta línia, cal subratllar que algunes de les persones que van estar coordinant tota una cuina calculen de forma aproximada la quantitat de diners que invertien en producte cada dia. D'acord a les pròpies estimacions d'aquest estudi, és ben possible que aquests càlculs siguen una miqueta més baixos del que realment eren:

"Abastecer... es lo que yo les pedía cada día... ¿no? porque al final eran 3.000-4.000 euros todos los días, de comida... y de pan... y de... Claro, es que íbamos al Macro y eran barras de salchichón, queso, que... pues eso, al principio hacíamos bocadillos solo... El pan sí que nos lo donaban de Valencia."

CC-ZA

L'experiència d'Horta Cuina

La cooperativa de productors locals Horta Cuina, generalment orientada a servir de producte agroecològic fresc i de temporada als menjadors escolars valencians, va servir durant prop de tres mesos verdures i fruites als pobles afectats per la DANA de forma gratuïta. Va distribuir aquest producte tant als punts de repartiment que hi havia a molts pobles com a una gran quantitat de cuines col·lectives. Aquesta iniciativa va ser possible gràcies a una important donació d'OXFAM a l'entitat CERAI, comptant amb el suport de l'entitat Justícia Alimentària, qui també va posar recursos propis.

Per resumir-la breument, la proposta d'Horta Cuina amb el suport de CERAI tractava, d'una banda, de donar suport als productors de l'Horta Sud i la Ribera que havien estat afectats directament per la DANA, que alhora tenien dificultats per donar eixida a aquella part de la seua producció que no havia estat danyada. Cal tenir en compte que aquest suport es va estendre no sols a membres de la pròpia cooperativa sinó a llauradors convencionals que participen de la Tira de Comptar. D'una altra, com s'ha dit adés, buscava distribuir producte fresc en les zones afectades, on es detectava que hi havia una carència molt gran d'aquest.

"Nosaltres vam estar ficant sobretot el focus al tema d'articular la possibilitat que arribara allí producte fresc perquè sabíem, pels contactes i pel que havíem vist, que tenia molta carència de fruita i verdura fresca perquè era una ajuda que no estava arribant. Estava ajudant... més ajuda alimentària del tipus d'aliments no peribles i havíem detectat que hi havia una mancança d'açò."

I.D

Les entitats participants relaten com van perfilar tres vies de distribució del producte. En primer lloc, es va servir a punts locals

de repartiment de menjar i material en els pobles afectats. En aquest cas, moltes vegades es repartia a un punt central d'emmagatzematge i des d'aquest s'abastia a tota la resta de punts de la localitat. En altres casos, amb els palets distribuïts es feien bosses menudes de verdura i fruita per repartir directament a la ciutadania. En segon lloc, es va fer aplegar producte a totes les cuines col·lectives que van poder identificar. La gran majoria d'experiències identificades en aquest estudi van rebre producte d'Horta Cuina, com es pot veure al següent testimoni. Per últim, en alguns llocs també van organitzar una mena de mercat agroecològic gratuït per abastir a les poblacions locals, on els palets que es servien es col·locaven en caixes de productes per a que la ciutadania poguera anar agafant allò que necessitava.

"Te lo voy a decir ya porque era... lo que tiene CERAI, que se llama Horta Cuina. Ellos nos traían las verduras... Entonces ellos nos traían las cajas de verduras, nosotros las transformábamos... Lo que no se podía transformar, se llevaba en fresco... Lo que te decía, algunas frutas y eso, llevábamos en fresco. Y por eso al final sobraba dinero [de las donacions recibidas]." (CC-ZNA)

CC-ZNA

Tots els agents participants coincideixen a destacar que el principal problema va ser distribuir de forma segura el producte als punts locals d'emmagatzematge i repartiment que existien als pobles afectats, ja que es corria el risc de que no s'atengués i es preparés el producte fresc per abastir a la població. Aquests llocs van canviar varies de vegades d'emplaçament com també ho va fer el seu interlocutor. Bàsicament, es necessitava disposar d'un grup de persones voluntàries que desmuntaren el palet i el prepararen d'una forma o altra per al seu repartiment. Justícia Alimentària va jugar un paper fonamental en aquest procés

Aquest projecte va requerir d'un ús intensiu de recursos. Més enllà del finançament, va necessitar de grups de persones voluntàries que acudien a Mercavalència a preparar els palets amb els productes que els llauradors dipositaven allí. Igualment, va necessitar de furgonetes grans per a poder fer el repartiment dels palets de verdures. Primerament, aquestes es van aconseguir d'amistats i persones simpatitzants de les entitats així com d'alguns llauradors que les van cedir. Posteriorment, l'entitat Novaterra va cedir de forma permanent algunes furgonetes per assegurar el transport.

Tanmateix, des de CERAI es destaca que un recurs fonamental per a aquesta experiència va ser poder comptar amb un espai de logística i distribució com és Mercavalència, amb qui ja existia un conveni previ per allotjar a Horta Cuina i "unes relacions de confiança" sòlides. Aquesta base va permetre experimentar amb la solució llançada: Mercavalència va estar obrint els diumenges per assegurar el repartiment, quan sempre roman tancada; també va afavorir l'entrada de persones voluntàries per a muntar els palets, quelcom que mai havia passat abans. S'identifica una marcada flexibilització i adaptació del seu funcionament. Al remat, aquest centre de titularitat municipal va ser l'embrió d'una cadena d'engranatge que implicava a una cooperativa agroecològica (Horta Cuina), a dues entitats socials i a una sèrie de punts locals de repartiment d'aliments o de cuina comunitària.

Conjuntament amb el paper de Mercavalència, les persones implicades en aquesta iniciativa perceben com una fortalesa el fet de comptar amb "estructures intermèdies" de produccions locals al territori, per poder escalar la producció i enfrontar una situació d'emergència. Aquesta producció articulada va ser la que, en veu d'una persona participant, va garantir donar "una resposta tant ràpida i ordenada". Aquest fet va generar unes condicions per a que la iniciativa d'Horta Cuina fora pràcticament l'única[1] servint producte fresc de forma regular a les zones afectades durant les setmanes immediatament posteriors a la catàstrofe:

"Jo crec que les dues primeres setmanes, producte fresc, d'un dia per l'altre, crec que érem dels pocs, perquè en Mercavalencia no eixien camions de producte fresc... i la gran distribució estava en un altre rotllo... Aleshores, que pogueren garantir ,digam, en un desert alimentari, un dret a l'alimentació, en quant a producte fresc és que estàvem nosaltres i no sé si algú més, que no fos la taronja... o sea, cítrics, tots els que tu vulgues, però que foren altres diversitats de fruita, que foren hortalisses en bones condicions, estàvem nosaltres."

I.D

[1] Si bé va ser més minoritari, cal destacar que des de Catalunya una associació de productors també va estar enviant regularment a producte fresc al Centre Social Terra.

6. Recursos que es van mobilitzar

Les iniciatives de cuina col·lectiva van aconseguir mobilitzar tota una sèrie de recursos per poder cuinar cada dia i servir menjar calent a un bon nombre de pobles afectats. Es tracta d'un ús intensiu d'una diversitat de recursos, que va tindre com a conseqüència que cuinar de forma comunitària no estigués a l'abast de totes les associacions locals o restaurants.
A continuació, aprofundim en els espais i les infraestructures per a la cuina; els mitjans de transport; les habilitats per organitzar una cuina; el finançament o el voluntariat participant que aquestes experiències van articular.

A banda de totes les qüestions enunciades, en el treball de camp s'observa també l'esforç sobrehumà que moltes persones van posar voluntàriament en portar a terme la iniciativa, especialment aquelles qui la coordinaven. Aquestes paraules del coordinador de la cuina de l'IES Enric Valor de Picanya posen nom a les vivències que diferents persones van viure durant eixes setmanes a les cuines:

"Entonces, claro, entraba a las 3 de la mañana, después me iba a casa... llegaba a casa a las 12 de la noche, más o menos... Sí, fue muy duro... de esas 3 semanas y pico... Yo ya no sé cómo aguanté... te digo... igual que mi compañero, ¿eh? Hablo de mi, pero... pues mi compañero... también estuvo... muchos profesores... y, bueno, alumnos... mucha gente ahí metida"

CC-ZA

Els espais per cuinar

Hi ha una diferència fonamental en la qüestió de l'espai entre aquelles iniciatives que ja disposaven del seu espai per desenvolupar tota l'activitat i aquelles altres que hagueren d'habilitar-ne un. Entre les primeres, moltes iniciatives assenyalen que no els va fer falta proveir-se de res, tan sols engegar una maquinària ja preparada per a cuinar un bon nombre de racions al dia:

"Es un engranaje que ya está funcionando y que se puede activar y desactivar en los momentos de emergencia social, ¿no? Es decir, si tú no tienes esto es mucho más difícil"

CC-ZNA



Com a molt, va ser necessari redissenyar l'espai per augmentar la capacitat de cuinar més racions així com deixar lloc a tot el voluntariat que estava tallant les verdures o posant els plats als tapers. És cert que les cuines més xicotetes indiquen com hagueren d'aconseguir més paellers per augmentar els llocs on s'estava cuinant alhora.

"I, aleshores, el que hem fet, bàsicament, ha sigut tancar, o sigui, bloquejar l'activitat comercial i dedicar-nos, també, a remodelar l'espai perquè fos un espai per a la producció en funció de les zones...Això vol dir que la part de darrere, per exemple, s'han muntat dos llocs de cuina, la barra s'ha convertit en una barra de pinxes..."

CC-ZNA

Entre aquelles iniciatives que no disposaven de cap espai es van haver de dedicar molts esforços a aconseguir i habilitar-ne un, especialment aquells que estaven en zones afectades. En aquest sentit, destaca la iniciativa de Casa Marroc, que no disposava de cap lloc on cuinar i hagué de canviar fins a tres vegades d'espai per poder sostindre la cuina solidària que van engegar. Els problemes de mobilitat i transport per acudir a Torrent, primer, o la Pobla de Vallbona, després, van fer que acabaren cuinant en un conegut restaurant d'una de les seues associades, on van confluir amb el Centre Islàmic de València.

Mitjans de transport i distribució

Els mitjans de transport van ser un recurs important en la cuina col·lectiva després del pas de la DANA. Aquest fet residia en el fet que moltes experiències buscaven traslladar el menjar cuinat des de zones no afectades cap als pobles afectats. Pràcticament totes les iniciatives coincideixen en la necessitat de disposar de furgonetes durant aquelles setmanes. De forma principal, aquestes es van aconseguir a través de persones voluntàries que posseïen una o de col·laboracions amb associacions que en tenien.

"Luego pedíamos furgonetas... pues había una parte de gente que decía... ¡Yo traigo la furgoneta! Había un chat de furgonetas... Claro, espontáneamente también se formó ahí una caravana cada día que se ponían las furgonetas en la calle y cortaban la calle, pero sin permiso ni nada. O sea, se cortaba la calle y que dijeran algo, porque claro, era una emergencia. Y entonces, pues gente que traía la furgoneta, luego gente espontánea que decía, ah, yo también traigo una, y venía el momento".

CC-ZNA

Alternativament, moltes cuines també van establir col·laboracions amb col·lectius ciclistes o de motociclistes, que es van encarregar de portar el menjar als pobles

afectats o a llars amb persones vulnerables que no podien eixir al carrer. El cas de les bicicletes va ser especialment important durant els primers dies, com destaquen a l'Associació Veïnal de Patraix.

Experiència organitzativa

Cal subratllar que no tots els recursos que es van mobilitzar tenien un caràcter material. Un de ben important van ser les habilitats i capacitats que les persones que coordinaven la iniciativa de cuina col·lectiva tenien o havien adquirit per coordinar instal·lacions de gran capacitat, sotmeses a més a molts imprevistos.

D'una banda, trobem aquelles persones implicades que tenien una llarga trajectòria com a cuineres o gestores de cuina, el que suposava moltes competències per una experiència així. Cal tenir en compte que pràcticament totes les persones que coordinaren les iniciatives de cuina col·lectiva provenen d'un d'aquests dos àmbits.

"Sí, yo tenía el conocimiento de llevar salones de banquete. Pero no guisarlos, ¿eh? A ver, me explico. De coordinarlos, mover la gente, mover la cocina, mover todo. Pero no guisarlos. Sí que había guisado para mí, para ochenta, noventa, cien, doscientos, trescientos. En algunos salones nuevos, salones o restaurantes. Pero mi capacidad es muy amplia. No me quedo ahí."

CC-ZA

D'altra banda, s'identifiquen destreses relacionades amb la capacitat d'organitzar tota una xarxa d'agents i recursos. Aquestes provenen també de trajectòries activistes que estan molt familiaritzades amb l'organització d'esdeveniments locals i projectes comunitaris. Res millor que llegir el testimoni d'una de les persones que coordinava la xarxa d'hostaleria solidària de Benimaclet, qui percebia tota aquesta tasca com quelcom bastant "natural":

"El dia anterior, digueu-me el que necessiteu. Envasos, cereals, verdures. O jo et dic, jo tinc esta setmana, totes estes coses. Organitza't en funció del que tinc, perquè també hi havia un moment que teníem una quantitat brutal de llegums i a lo millor no teníem, jo què sé, pasta. Tot això al final era molt natural respecte a la condició d'autogestió que hem viscut. Des d'organitzar la festa en el carrer, a situacions més de... Per nosaltres la realitat era bastant natural..."

CC-ZNA

El finançament de la cuina

Totes les iniciatives identificades i entrevistades van rebre donacions per a poder assumir diferents despeses, com pagament del lloguer, compra de producte o la llum i l'aigua de l'espai. Òbviament, era una qüestió que preocupava als bars i restaurants que van estar implicats en la cuina col·lectiva. S'identifiquen quatre tipus de pràctiques de finançament:

a) Donacions rebudes a través de xarxes o entitats a les que es pertanyia. Especialment, aquelles que tenien un abast més gran que València o el País Valencià.

"però comptant amb el coixí de la xarxa de Casals i Ateneus, que va ser qui va diguem-ne subvencionar el fet que el CS-Terra estiguera tancat i això també és una de les potencialitats d'estar organitzats dins de xarxes... pues la xarxa de Casals i Ateneus va dir nosaltres paguem el sou dels treballadors durant tantes setmanes i després... sí, que això és bèstia..."

CC-ZNA

b) Finançament rebut a través de amistats i simpatitzants, que volien donar a través de canals de confiança. En aquest cas, també va ser un suport important comptar a la iniciativa amb persones de fora de València, que tenien forts vincles amb altres territoris.

c) Campanyes a través de xarxes socials que van afavorir que es reberen donacions de molts llocs diferents. Per exemple, l'IES Enric Valor va mobilitzar-se en aquest sentit.

"De hecho, creo que hubieron de Barcelona, por ejemplo, de la Asociación de Bomberos de Barcelona, otra asociación de Madrid también... de Irlanda... decían que hacían conciertos para recaudar dinero para la DANA. De Irlanda, pasaban el dinero... O sea, eran de todos los sitios... Yo alucinaba, diciendo... ¡no me lo puedo creer! Pero gracias a eso, podíamos comprar comida, para poder hacer..."

CC-ZA

d) Campanyes en el barri per a rebre donacions de productes. Un bon exemple és la iniciativa de la Cantina i les entitats del barri al Mercat de Russafa.

Els dos darrers models van implicar comptar amb un nombre de persones voluntàries alt, que van poder dedicar temps i esforç en captar recursos econòmics o en espècie.

Les persones voluntàries participants

Els testimonis recollits sobre les persones voluntàries implicades en les cuines col·lectives són prou similars. Allò que més es ressalta és que hi destacaven les persones adultes o majors, les quals tenien dificultats per a desplaçar-se a netejar a les zones afectades. També va ser prou comú la presència de cuineres i cuiners, sovint d'altres establiments de la zona, o persones que almenys havien treballat en cuina. Fins i tot en els espais amb marcat perfil polític, s'assenyala que hi havia molta diversitat ideològica entre les persones voluntàries. També crida l'atenció la diversitat de tasques que les persones voluntàries exercien: des de pelar verdures fins recollir caixes pel barri o comprar producte que fera falta.

"A més, molta gent major, molta gent major, que era gent que deia, jo no tinc forces físiques per anar allà i tal. Entonces, jo... venien ací, deien... En què podem ajudar?"

CC-ZNA

En aquells casos on es comptava amb moltes persones voluntàries, es va fer una planificació de les persones que feien falta cada dia, adjudicant una franja horària a les persones sol·licitants. També hi hagué pràctiques de voluntariat ben diverses: Casa Marroc destaca com part del veïnat d'origen marroquí dels pobles on repartia el menjar s'ajuntava per ajudar quan distribuïen la cuina de calent a la seua localitat.

Per últim, cal fer notar que diverses iniciatives transmeten que conforme avançava el temps la participació de les persones voluntàries va anar davallant. Per algunes, aquest fet va influir en prendre la decisió de parar la cuina col·lectiva. Fins i tot, alguna iniciativa als pobles afectats indica que l'ambient entre el voluntariat es va anar enrarint.

Per tancar l'epígraf, cal insistir en que depenent de les característiques de cada iniciativa – si estava situada o no a zones afectades, si disposava d'un espai prèviament, el capital social i aliances que tenia establertes...- va ser necessari mobilitzar un tipus de recursos o altres per al seu desenvolupament o sostenibilitat. Així, trobem des d'iniciatives que més bé es concentraren en activar un o dos tipus de recursos a altres que hagueren de treballar en els cinc que hem descrit al punt.

Estirant d'aquest fil, aquest punt –i també el següent- poden esdevindre en una mena de guia per autoavaluar la intervenció de les cuines col·lectives, un mecanisme per conèixer les fortaleses i mancances que un determinat projecte te en el plànol dels recursos mobilitzats, sempre amb l'objectiu d'enfortir les xarxes comunitàries de cuina de cara al futur.

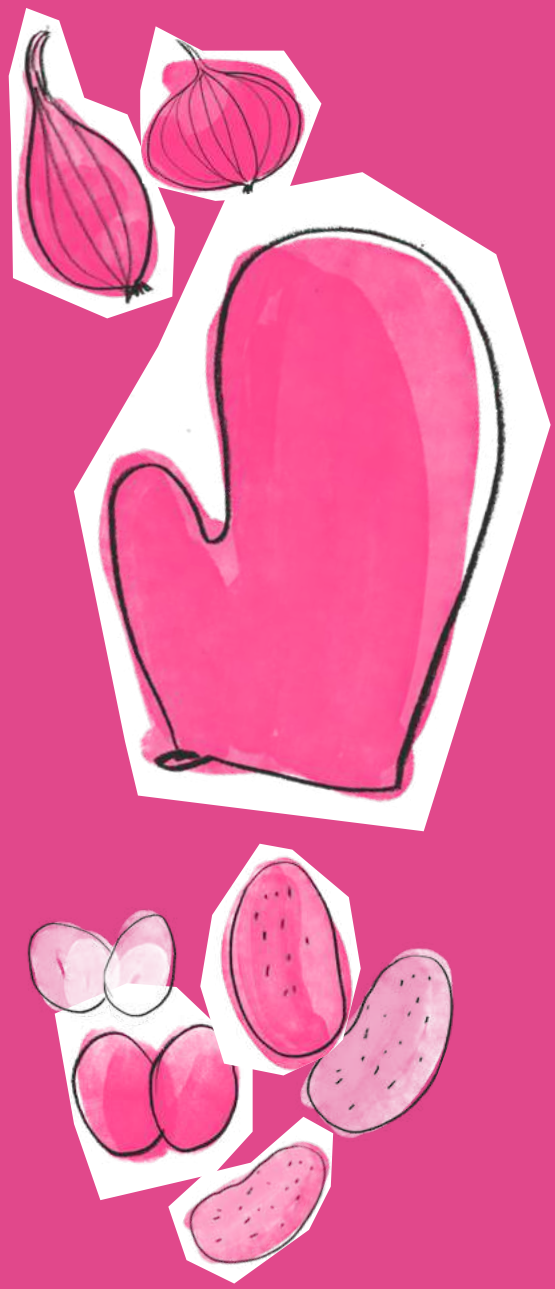
7. El paper de les aliances

Tot seguit del punt anterior, és important explorar les aliances amb que cada cuina col·lectiva va poder comptar. És a dir, entendre aquesta qüestió com un recurs més a l'abast de les cuines col·lectives. Aquestes operen en diferents nivells: en el propi barri o zona on està la cuina; en les zones més afectades per la DANA i aliances amb agents d'altres zones de l'Estat. Com es veurà a continuació, les aliances van ser un recurs poderós que les cuines col·lectives van saber utilitzar.

Les aliances en el barri

Un primer fenomen que cal destacar és que, ben a sovint, les cuines col·lectives no van cuinar elles a soles als seus barris sinó que van generar relacions cooperatives amb altres establiments hostalers de la zona per incrementar la seua capacitat de cuinar menjar per a les zones afectades. En molts casos, ho feren amb bars o restaurants amb qui ja havien tingut relacions de col·laboració prèvies.

El cas més paradigmàtic d'aquestes aliances és el del CS-Terra i la creació de la Xarxa d'Hostaleria solidària de Benimaclet. En aquesta exemple, el Centre Social Terra va veure com, passades unes setmanes de la DANA, necessitava recuperar certa activitat econòmica, pel que va aliar-se amb altres negocis veïns per mantindre el nombre de racions que es venien cuinant. Alguns d'aquests ja estaven col·laborant des del principi. Així, es va generar una coalició que agrupava a altres restaurants vinculats a la



sobirania alimentària, bars de la zona, negocis de menjar preparats i fins i tot cuineres que en casa preparaven racions per a enviar conjuntament. El plantejament bàsic era que entre ells es repartiren els dies que cuinaven:

"Entonces, en la segunda fase, el nostre rol, en part era cuinar, perquè feiem cuinar, però l'altra part era també coordinar tot. El que volia dir, portar els envasos al lloc on no teníem envasos per a poder posar el menjar. Portar la matèria prima, perquè nosaltres aquí se comboiaven moltes ajudes alimentàries. Entonces, teníem el magatzem ple de coses i parlàvem amb la gent per saber què necessitaven per preparar, o li deien, tenim estes coses, penseu plats en funció del que tenim"

CC-ZNA

Des del CS-Terra s'assenyala com donada la seua trajectòria organitzativa i activista, es veien relativament assumible coordinar aquesta "teranyina comunitària", que va alcançar la desena d'agents participants.

En una escala més xicoteta, la Cantina a Russafa i Cuina de Barri al Cabanyal van generar xarxes locals per incrementar o diversificar el que es produïa i transportava a les zones afectades. A Russafa, es va treballar col·laborativament amb altres dos bars, una casa de menjar preparats i dos cuineres del barri que ho preparaven a les seues respectives cases. En canvi, l'estreta relació de Cuina de Barri amb el Festinar va fer que distribuïren sempre conjuntament menjar preparat i pa recent fet, amb el suport del Sindicat d'Habitatge.

"Luego, hubo cosas como cocineros del barrio que también, vale, yo puedo hacer 50 raciones... y entonces traían... Por ejemplo, el Ramón. Ramón, el de la paella... Durante varios días estuvo haciendo 150 raciones de paella... Luego, había una también que tenía máster en gastronomía que apareció por aquí también. Dice, oye, yo voy a hacer macarrones en mi casa. Pues traía macarrones de su casa."

CC-ZNA

En el cas d'aquelles experiències que es van dedicar sobretot a emmagatzemar menjar no perible i materials, també va ser fonamental el treball amb aliança amb altres agents del barri. Un bon exemple és el cas de l'Associació Veïnal de Patraix que va col·laborar amb les falles, la societat musical i altres associacions de la zona per poder ampliar la capacitat de depositar ajuda per a les zones afectades.

Cal preguntar-se d'on naixen aquestes relacions tan sòlides. En tots els casos

mencionats la resposta és la mateixa: provenen d'anys de col·laboracions prèvies en projectes i iniciatives de barri, on les cuines col·lectives ressenyades han tendit a participar. En el cas de Benimaclet, els propis establiments hostalers havien col·laborat prèviament tant en el COVID com en la creació d'un mercat de proximitat que involucrava als seus productors habituals. Totes aquestes relacions prèvies han cristal·litzat en el moment de respondre a una emergència com les inundacions causades per la DANA:

"Yo siempre lo digo y es que es verdad que la conexión entre organizaciones y entidades y grupos sociales es súper importante. Y aquí ya también había un trabajo de hormigas que a lo mejor en ese momento no se veía, pero cuando pasó lo de la DANA fue muy rápido la difusión, la expansión y la cantidad de gente que vino voluntaria... es porque también había un trabajo de fondo. Porque de hecho también estamos dentro de la Coordinadora del barrio (...) Y quiere decir que nosotros íbamos a esas reuniones también..."

CC-ZNA

Abans de tancar l'epígraf, cal destacar que, en contrast, les relacions de cooperació entre les mateixes cuines col·lectives van ser reduïdes. Tant sols dues de totes les entrevistades manifesten haver compartit algunes vegades mitjà de transport per desplaçar el menjar a les zones afectades.

Aliances amb les zones afectades

Un altra qüestió important són les aliances que existien amb les pròpies zones afectades, ja que les cuines ressalten àmpliament aquest aspecte. En termes generals, s'identifica una manca de referents en els pobles afectats de l'Horta Sud, que es fa encara més gran a la Ribera o la Foia de Bunyol. Aquesta qüestió s'abordarà amb major profunditat en el capítol de barreres i obstacles observats. Tanmateix, dintre de l'àmbit dels moviments socials, el CS-Terra tenia un vincle molt consolidat amb la Koordinadora de Kolectivos del Parke Alkosa, a Alfafar, que es remunta a anys de compartir projectes col·lectius i lluites socials, com testimonia aquesta cita:

"Nosaltres en el Parke el contacte és el dia 1. O siga, el dia 29 la DANA, el dia 30 el contacte és en el Parke. Com esteu, que necessiteu, açò podem aportar. Comencem a organitzar brigades de gent, i tot això"

CC-ZNA

També és important fer notar les relacions basades en l'afinitat religiosa. El Centre cultural Islàmic de València va poder treballar conjuntament amb altres centres culturals i

mesquites dels pobles afectats per identificar les necessitats de les famílies d'aquestes localitats. Igualment, les entitats vinculades a la producció agroecològica i la sobirania alimentària tenien una relació prèvia consolidada amb l'IES Enric Valor de Picanya, el que va facilitar que aquesta relació fluirà de forma molt ràpida, en aquest cas servint allí producte local, agroecològic i fresc.

Cal ressenyar també que algunes iniciatives indiquen que amb el pas de les setmanes es van establir relacions molt properes amb alguns punts de distribució, generant-se relacions de confiança, enteniment i cooperació. Aquestes relacions es construiren quotidianament en el pas de les setmanes i tenien un component important d'afinitat. Les cuines també identificaven aquells punts de distribució que podien respondre de forma ràpida als seus plantejaments.

Aliances amb altres territoris de l'Estat

Com s'ha vist a l'apartat anterior, les aliances amb xarxes i associacions de fora de l'Estat van ser crucials per a les cuines col·lectives. Com es deia, van ser ben importants en la capacitat de finançar a les iniciatives, bé siga amb recursos econòmic, bé a través de l'enviament de producte.

"De gente conocida nuestra. También ligada al proyecto Slow Food, porque allí está... Bueno, nosotros estamos dentro de Slow Food y en Cataluña tiene mucha más fuerza que aquí en Valencia. Y entonces, de toda la gente... Allí se corrió la voz muy rápido. Pero luego, Cornellá, en la ciudad donde habíamos tenido el restaurante, pues hay una asociación que es Cornellá Actitud, que hay un montón de entidades que participan... La Cruz Roja, Los Castellers, y un montón de organizaciones"

CC-ZNA

Al treball de camp, s'observa com aquelles iniciatives de suport que es van generar en el moment van ser sovint depenent dels recursos que els facilitaven ONG's o agents especialitzats en l'emergència. És el cas de la La Cuina del fang, a Massanassa, l'impacte de la qual està relacionada amb persones especialitzades en catàstrofes que li van facilitar tenir unes instal·lacions destacables

Per acabar aquest punt, cal tindre en compte que la pròpia iniciativa portada a terme ha servit per a reforçar els vincles i les aliances. Novament, en la narració de les persones participants hi destaca l'escala local. Les cuines col·lectives subratllen com tot el que s'ha fet ha servit per a generar vincles amb nous agents locals així com reforçar

les relacions de confiança. Tot plegat, destaquen el sentit de comunitat generat. En aquesta línia, aquelles entitats que tenien un menor capital social en el territori valoren el fet de tindre hui més relacions amb altres organitzacions així com el fet de ser més conegudes. Tota pedra fa paret per a respondre a futures emergències.

"Claro, y resulta que el barrio de Ruzafa, que es un barrio de turismo, pues todavía hay barrio, ¿sabes? Y eso como que salió a la luz. Hostia, la gente no se conoce y está aquí todos juntos ayudando y no se conocen de nada. Igual viven al lado y no se saludan. Y en cambio aquí se creó un rollo de comunidad..."

CC-ZNA

8. Les relacions amb les administracions públiques

Seguint el fil de les aliances, cal prestar atenció al tipus de relacions que es van establir amb les diferents escales de les administracions públiques, tant en les zones directament afectades com en aquelles que no ho foren. Del treball de camp realitzat, s'identifiquen quatre tipus de relacions:

a) de conflicte sostingut
b) de conflicte puntual
c) de reconeixement de la intervenció
d) de concertació i cooperació.

A continuació les repassem amb deteniment.

Com a punt d'inici, algunes entitats posen sobre la taula la inexistència de cap actuació directa de les administracions públiques per garantir el dret a l'alimentació durant els moments més durs de l'emergència.

"A mí es que me flipa bastante que el tema alimentario sea tan secundario en... o sea, que la administración pública no estuvo en ningún caso para nada... O sea, estuvieron las personas voluntarias, después las organizaciones sociales, luego las empresas, pero realmente no hubo una respuesta institucional con el tema de la alimentación. No lo hubo."

I.D

a) Relacions de conflicte sostingut

Les relacions de conflicte sostingut es caracteritzen per aquelles situacions en que una iniciativa comunitària sosté un conflicte permanent en el temps amb l'administració local o autonòmica en el marc de les respostes col·lectives a l'emergència de la DANA, de forma que pot afectar d'una manera directa a la seua pròpia existència. En el cas de les cuines col·lectives, es pot visualitzar especialment en el cas de la Cuina del Fang de Massanassa, qui va sostindre un conflicte d'aquest tipus amb l'Ajuntament de la localitat.



Aquesta cuina es va instal·lar passats set dies després de la DANA a la Llar dels Jubilats del municipi, quan unes persones voluntàries vingudes de fora van instal·lar uns aparells de cuina allí. Poc a poc va anar emergint la figura d'una veïna del poble amb experiència en gestionar cuines grans. La Cuina del Fang va ser capaç de cuinar milers de racions al dia, donant esmorzar, dinar i sopar i distribuint menjar a les llars més vulnerables que no podien eixir al carrer. Malgrat això, el conflicte amb l'Ajuntament va vindre per l'ús regular i no autoritzat d'unes instal·lacions municipals, fet que xocava amb l'ús legítim que la persona que conduïa la cuina reivindicava. L'Ajuntament va intentar que abandonara l'espai al cap d'uns dies d'haver començat la seua activitat, de forma que el conflicte per l'ús d'aquest va anar en augment amb el pas de les setmanes:

"Nos querían cerrar también porque decían que había barro, y ¿dónde no iba a haber barro? Que era antihigiénico, pero ¿tú crees que no en estas condiciones? Digo, ¿y tu casa cómo la tienes? (...)... y se venía la gente, bueno, pues para hacer pis, ahí, los lavabos, luego querían cerrarlos... y ¿de qué manera querían también cerrar la cocina? Pues diciendo que era antihigiénico, porque los lavabos estaban llenos de pis, estaban llenos de papel, estaban llenos de esto..."

CC-ZA

b) Relacions de conflicte particular

En aquest cas, no es tracta d'un conflicte generalitzat i permanent, sinó d'una relació que naix d'una qüestió puntual i en termes generals es cenyeix a aquest fet. En el cas de les cuines col·lectives, la dimensió conflictiva va ser l'accés als pobles afectats de la DANA, on moltes de les que s'ubicaven fora dels pobles afectats es traslladaven diàriament per transportar el menjar. Aquest fet xocava amb les restriccions que es van imposar des del govern autonòmic. Per a aquelles que funcionaven als pobles que van patir la inundació, el problema tenia a veure amb la dificultat per a que aplegaren els subministraments.

Es tracta d'un relat molt comú, que comparteixen totes les iniciatives de cuina entrevistades. A més, va tindre efectes importants en el funcionament de les experiències, com evidència el fet de no poder servir alguns dies el menjar cuinat o distribuir-lo gelat i desmillorat pels retards patits. Cada iniciativa va tractar d'enllestir una estratègia per aconseguir vèncer aquest obstacle.

"Y lo que es la Guardia Civil y Policía, no nos lo ponían nada fácil... Claro, yo entiendo que tenían que despejar las carreteras... pues eso, que tenían

que limpiar..., para que llegara la UME tienen que despejar muchos coches, muchas cosas... ¿no? Pero al final dices, oye, es que voy al Enric Valor, que tengo un camión cargado de huevo fresco... y llevo tres horas para llegar hasta aquí y ahora me estás diciendo que no, o sea, que no pase... Y fue bastante duro, porque íbamos... teníamos que salir fuera del pueblo e ir a la rotonda y decirle al chico de la Guardia Civil... oye, mira, que esto es para el Instituto, estamos haciendo esto, pasa esto... No, no, nosotros tenemos orden de que no..."

CC-ZA

c) Relacions basades en el reconeixement de la intervenció

Hem anomenat relacions de reconeixement de la intervenció a aquelles situacions on l'administració local va aprovar i reconèixer una determinada iniciativa de cuina col·lectiva, que d'una manera o altra feia ús de recursos o espais de les administracions públiques. És el cas de l'experiència de l'IES Enric Valor de Picanya, que va tindre lloc precisament en les instal·lacions de l'institut, amb el vist i plau de l'administració local. Allí, professorat, alumnat i l'empresa gestora de la cafeteria van treballar per obrir un supermercat per abastir al poble i, amb el pas dels dies, una cuina que va estar molt activa.

"No nos dijeron en ningún momento nada, hasta que no... hasta que dijeron... oye... esto hay que habilitarlo como instituto, ¿vale? Esto hay que habilitarlo como instituto y tenemos que ir poco a poco cortando. O sea, de hecho, sabían perfectamente lo que estábamos haciendo y les interesaba que hiciéramos lo que estábamos haciendo, porque no llegaba comida, no había supermercados, no había agua, no había nada..."

CC-ZA

En tot cas, cal fer notar que la col·laboració amb l'administració local va ser escassa, la qual va consistir en que els primers dies persones de l'equip de govern municipal intervenien per deixar passar els vehicles que portaven subministres a aquesta cuina.

A banda d'aquesta experiència, en algunes situacions les administracions locals van col·laborar per poder fer aplegar els mitjans de transport amb subministres per al poble. És el cas de l'experiència d'Horta Cuina i les gestions que s'encarregava de fer Justícia Alimentària.

d) Relacions de concertació i cooperació

Per últim, en alguns casos trobem pràctiques de concertació de les administracions local amb el teixit associatiu, donant lloc a una acció cooperativa en el marc de l'emergència.

Aquest fet no implica que aquesta col·laboració genere altre tipus de conflicte entre els agents implicats. Més que en la cuina col·lectiva, aquest tipus de relacions les observem sobretot en els punts de distribució d'aliments i materials.

Un exemple de les relacions mencionades són les que es van donar entre l'Ajuntament de València i les associacions veïnals de la ciutat. El consistori municipal va acordar amb la Federació Veïnal disposar de cinc punts de recollida oficials en la ciutat, en les respectives seus d'entitats veïnals de barri. Va disposar de vehicles públics per al transport de tot el que recollien així com va fer públics els números telèfons de les organitzacions per gestionar donacions de tot l'Estat. Les relacions entre les associacions veïnals i l'administració local van ser constants.

"Entonces se coordinó con el Ayuntamiento, el Ayuntamiento puso a disposición camiones, y se determinó en distintos puntos en la ciudad de forma aleatoria, y también la voluntariedad que podía tener algunas asociaciones... para cubrir esa necesidad de la emergencia, en este momento de la retaguardia, con personas que pudieran atender de forma voluntaria, esa necesidad..."

PD-ZNA

Tot i que per la situació de catàstrofe a les zones afectades no s'observa amb tanta nitidesa, l'Ajuntament de Catarroja també va col·laborar amb associacions i entitats locals per assegurar punts de distribució i menjar en diferents zones del municipi. Aquests punts estaven connectats amb l'Ajuntament, que distribuïa aliments i materials des de l'espai central d'emmagatzematge del que disposava a l'IES la Florida.

Un plantejament públic-comunitari per a l'emergència

Al fil de la qüestió, diferents agents plantegen propostes públic-comunitàries per enfrontar les futures emergències, especialment per garantir el dret a l'alimentació durant aquestes. Pel seu interès, s'inclou aquest epígraf que inclou propostes de futur per a la cuina col·lectiva.

Les membres de Justícia Alimentària han estat actives en profunditzar en aquesta via, per a la que reivindiquen dos qüestions. D'una banda, demanden la creació d'uns fons públic per a les emergències, que puga anar destinat a la compra d'aliments tant per a punts comunitaris de distribució com per a cuines col·lectives, contribuint a garantir el dret a l'alimentació. Assenyalen que això suposaria

un estalvi de molt d'esforç per a les entitats organitzadores en aconseguir recursos econòmics i donacions. D'una altra, al fil de l'experiència de l'IES Enric Valor, sol·liciten concebre les cuines de les escoles com a instal·lacions públiques que haurien de poder ser utilitzades més enllà de per alimentar a l'alumnat. Entre d'altres, per a enfrontar situacions d'emergència.

Des de la coordinació de la cuina d'aquest institut s'afegeixen dos aspectes per aprofundir en aquesta via: treballar per identificar quins son els millors centres educatius per poder utilitzar-los en casos d'emergència (d'acord al risc d'inundabilitat, el tipus de cuina que tenen...) així com la mobilització del personal de cuina dels centres educatius de la zona per a garantir el funcionament d'aquest espai.

En el marc de l'experiència a la ciutat de València, des de Patraix s'aposta per aprofundir en aquesta concertació amb l'associacionisme veïnal per respondre a les emergències, posant en valor la presència a tots els barris de la ciutat i l'experiència adquirida en el treball voluntari.

9. Fortaleses identificades

En els punts anteriors, ja s'han identificat algunes de les fortaleses que les experiències de cuina col·lectiva durant la DANA van tindre, com ara la capacitat de finançar les actuacions que estaven fent o mobilitzar aliances destacades en l'àmbit local o estatal. Malgrat això, és necessari dedicar-li un apartat específic per poder revisar en profunditat les solucions que s'hi van aportar.

Per començar, un aspecte que ja s'ha fet evident al llarg del text és la temporalitat de les experiències. D'una banda, les iniciatives de cuina col·lectiva es van mobilitzar molt ràpidament per enviar menjar cuinat a les zones afectades per la DANA, molt abans que les grans empreses privades o les entitats socials més importants. D'una altra, van estar durant setmanes cuinant quotidianament per al veïnat que ho necessitava, fins que la majoria d'aquestes van identificar que aquesta necessitat estava minvant . És a dir, van ser sostenibles durant varies setmanes en un context d'emergència.

Proveir d'un menjar saludable i adaptat a les diversitats

La majoria dels relats de les persones que van coordinar les cuines col·lectives és prou similar. Coincideixen en assenyalar que els primers dies observaven que no s'estava oferint una alimentació saludable i de qualitat per a les poblacions afectades, sinó que abundava un menjar ràpid de fer i de distribuir en grans quantitats.

"Era durant dies, rere dies, rere dies, macarrons amb tomaca per a dinar, macarrons amb tomaca sense res més, sense verdures,, proteïnes de cap tipus, a lo millor algun dia n'hi havia llentilles, però generalment macarrons. Aleshores, nosaltres davant d'això, plantegem... plantegem que el que nosaltres podem aportar no és només garantir el dret a l'alimentació al màxim possible, sinó una alimentació saludable"

CC-ZNA

Enfront d'aquesta realitat, moltes de les iniciatives identificades van apostar per una cuina on abundava l'ús de les verdures, les llegums o els cereals. On hi havia presència tant de proteïna animal com de vegetal. Es buscava aconseguir un menjar "equilibrat i



nutritiu". Alhora, algunes de les protagonistes d'aquestes iniciatives partien de la premissa que a les classes populars majoritàriament afectades per la DANA no se les podia alimentar de qualsevol manera, sinó que s'havia de cuinar una oferta de qualitat:

"Y también era una cosa como en contra de decir... a los pobres vamos a darle pizza y hamburguesas que es lo que más barato sale... Pues no, no era esa la cosa... La cosa era decir que coman bien coño... Que estén ahí... que ya bastante tienen con lo que han pasado, pues que estén bien..."

CC-ZNA

A banda d'això, moltes d'aquestes experiències també es van centrar en servir menjars a tot un ventall de dietes diverses. D'una banda, cada dia cuinaven una sèrie de menjars vegetarians o vegans per a aquella població afectada que seguien aquest tipus d'alimentació. D'una altra, van cuinar menjar sense porc o halal per donar resposta a les necessitats de la població musulmana afectada. Cal fer notar que no sols Casa Marroc o el Centre Islàmic són qui es van preocupar per aquest col·lectiu poblacional, sinó també altres entitats no vinculades a veïnat d'origen migrant.

Cuinar com un acte de cura

A l'escoltar els testimonis que sostenen les persones entrevistades, és fa evident una concepció de la cuina com un acte radical de cura a les persones afectades per la DANA, un moment de poder reconfortar a les poblacions, en aquest cas, de l'Horta Sud.

Aquesta concepció influïa directament en els menjars que es decidien cuinar. Diferents iniciatives volien "cuinar de calent", un menjar que recordara al de casa. Per això, algunes cuineres van decidir en diferents moments no utilitzar alguns ingredients que els podien apartar d'aquest objectiu, com és el cas del curry.

"Nosotros queríamos que la comida llegue caliente, es un plato caliente. Ya tienen bastante, que está todo frío, no hay luz, no hay gas, y luego que les toca comer comida fría... "

CC-ZNA

"Pero claro, en un caso de emergencia, Mercadona te va a ayudar, pero una comunidad te va a soportar, ¿no? (....) Nosotros a lo mejor podemos ofrecer otro tipo de ayuda, más personalizada, más desde el cariño"

CC-ZNA

L'abundància de termes com "calent" (en oposició a la idea de fred), "reconfortar", "de casa", "carinyo", "suportar", que les persones entrevistades utilitzen de forma recurrent, apuntalen tot un camp semàntic que expressa la percepció de cuinar com un acte ben marcat de cura cap a les persones afectades.

Per concloure aquests dos epígrafs, cal destacar dues idees. En primer lloc, moltes de les cuines col·lectives ven assumir la idea de que, ja que no podien alimentar a totes les persones afectades, era important fer un menjar de qualitat i reconfortant per a aquelles a les que els aplegara. És a dir, es tendia a prioritzar un enfocament qualitatiu enfront el quantitatiu. Açò s'aprecia especialment en les iniciatives existents fora dels pobles afectats. En segon, i com una de les iniciatives entrevistades assenyala, no sols es va buscar garantir el dret a l'alimentació de les poblacions afectades, sinó principalment el dret a una alimentació saludable.

Atenció a les persones més vulnerables

Una de les característiques més importants de les propostes de cuina col·lectiva va ser l'atenció que posaven a les persones més vulnerables que no podien sortir de casa, com persones majors o amb mobilitat reduïda.

Aquest fenomen s'observa a través de tres vies diferents.

En primer lloc, aquest fet s'identifica amb claredat en aquelles experiències que estaven als propis pobles afectats, com és el cas de la cuina de l'IES Enric Valor, a Picanya, o la Cuina del fang a Massanassa. En ambdós casos, hi havia equips de persones voluntàries que portaven el menjar a casa a totes aquelles persones que no podien eixir. És a dir, malgrat estar ubicades en mig de la catàstrofe, aquestes cuines van ser capaces de distribuir menjar a les llars més vulnerables:

"Mis hijas, después de estar todo el día aquí, las pobrecillas, que después del trauma de todo ese lío, ellas repartían en las casas todas las noches"

CC-ZA

En el cas de L'IES Enric Valor (Picanya), era el mateix alumnat de l'institut qui s'encarregava amb carros de la compra de portar el menjar fins a les cases, no sols al seu poble, sinó també a localitats properes com Paiporta. Més endavant, es va sumar un col·lectiu motociclista voluntari, que ajudava a fer aquest repartiment. En termes generals, les iniciatives de cuina repartien a aquelles llars on sabien que hi residien persones amb dificultats per eixir de casa. El veïnat que

acudia a recollir el menjar els assenyalava altres llocs a on vivien persones amb dificultats. En el cas concret de l'Enric Valor, l'àrea de Salut Pública de la Conselleria va col·laborar en identificar llocs on també calia repartir.

"Incluso el alumnado, que sabía y conocía de gente mayor, sean sus abuelos o... sean... pues gente que conoce... Pues mira, esta persona mayor está aquí... Era también el alumnado, el que se dirigía y conocía más lo que era el pueblo de gente mayor y abastecía."

PD-ZA

En segon lloc, cal destacar que en alguns contextos van ser les associacions que funcionaven com a centres d'emmagatzematge i distribució als pobles afectats els que van realitzar aquesta funció, a partir del menjar que servien les cuines col·lectives o altres entitats. Al treball de camp s'identifiquen dues associacions referents a les seues localitats: la Koordinadora de Kolectivos del Parke Alkosa i la Falla les Barraques. Aquesta tasca prové del gran coneixement que les dos tenen del veïnat, que facilitava actuar com a interlocutors del territori en el marc de l'emergència.

Aquestes entitats realitzaven de forma habitual la tasca de separar un nombre de racions per a les persones o famílies que no podien eixir de casa i se'ls havia de portar directament. En el cas de les Barraques, és interessant observar com s'aprofitava l'acte d'entrega del menjar per "escoltar" als veïns i veïnes més afectades o acompanyar-los en les seues demandes o necessitats. Amb una declinació diferent a l'epígraf anterior, el menjar apareix de nou associat a la cura de les persones afectades:

"Posteriorment, amb l'ajuda del voluntariat, cada vegada que ens arribava el "menjar calent" distribuíem per les cases de gent major i eixes mateixes visites les utilitzàvem per tal d'acompanyar, escoltar i ajudar al mateix temps que l'interessàvem per allò que necessitarem per a la següent visita o per a fer-ne una més urgent"

PD-ZA

En tercer lloc, hi va haver experiències que van estar cuinant per a col·lectius específics als que la DANA els va deixar en una situació d'extrema vulnerabilitat. En aquesta categoria destaca especialment el treball de Casa Marroc amb un grup de veïns d'origen marroquí en situació irregular que "es van descobrir" allotjats a una fàbrica abandonada al terme d'Aldaia.

"Cuando nuestra compañera encontró a esos chicos, nos llama y dijo, mira, encuentro a unos chicos que no tienen nada. Ni comida, ni mantas, ni nada. Ahí empieza otro rumbo otra vez. Y ahí hemos tenido que coger a esos 40 chicos. Hemos empezado otra vez con esos chicos. A esos chicos también se les llevaba la comida todos los días, comida caliente"

CC-ZNA

Aquest darrer testimoni evidència que la vulnerabilitat no va estar associada sols a les persones majors o amb mobilitat reduïda, com alguns discursos o pràctiques poden formular. També ho va estar a altres situacions vitals, com per exemple és l'origen i el fet de no tenir una situació regularitzada a l'Estat.

Seguretat alimentària en l'emergència

En darrer lloc, una darrera fortalesa que es percep en els relats de les iniciatives de cuina col·lectiva durant l'emergència és l'esforç per complir amb la seguretat alimentària i en la higiene dels aliments en un context tant difícil i amb la participació de moltes persones en el procés de producció del menjar. Aquest fet és especialment rellevant en les zones afectades.

Es van generalitzar pràctiques com extremar la neteja dels espais i els estris que s'utilitzaven; separar els espais on estaven les persones voluntàries pelant i emplatant a on estaven les persones cuineres; o que sols aquestes pogueren accedir als espais de cuina dels aliments, per garantir que només persones professionals estigueren en el moment de cuinar-los. Més enllà de dites accions, hi ha dues pràctiques per tractar de complir la normativa en contextos de crisi que cal ressaltar com a bones pràctiques. A Massanassa, a la Cuina del Fang van participar com a voluntàries treballadores de l'àrea de salut pública d'altra comunitat autònoma que van tractar d'aplicar un document d'higiene i neteja en contextos d'emergència. En el cas de la Cantina, a Russafa, una empresa local feia cursos exprés de manipulació d'aliments per a les persones que participaven a la cuina com a manipuladors d'aliments:

"Y luego hubo un trabajo muy importante, que fue nuestra amiga de Rolling Food, que tiene una empresa que hace talleres y cursos de formación, entonces ella se encargó de hacer manipulación de alimentos para toda la gente que venía a cocinar. Entonces hasta que esa persona no tenía manipulación de alimentos, no podía entrar en cocina. Y entonces ese trabajo fue crucial."

CC-ZNA

10. Barreres per a les cuines

En aquest apartat ens ocupem de revisar les barreres o obstacles que les cuines col·lectives assenyalen haver patit per portar a terme la seua tasca o per desenvolupar-la amb un major impacte. Totes aquestes qüestions són importants de cara a replicar les experiències realitzades en contextos d'emergència o catàstrofe. Per facilitar la lectura del punt, les barreres han estat categoritzades en les diverses fases del procés: abastiment del producte, distribució del menjar i repartiment. En la preparació dels aliments no s'han identificat obstacles rellevants per a les cuines col·lectives.

Abastiment de producte

En l'apartat dedicat a l'abastiment del producte es concentren diversos dels problemes destacats per les experiències entrevistades. Per exemple, s'ha vist com algunes cuines va tindre molta dependència de les grans donacions de producte que els feien empreses o organitzacions. Però per a moltes, les donacions molt grans van aplegar a ser un problema, doncs no tenien suficient lloc o càmeres frigorífiques prou grans per a emmagatzemar-ho. És un relat compartit per diverses cuines que interpel·la a la preparació enfront futures emergències:

"I fent este puzzle de vàries experiències, la veritat, hem arribat fins i tot a la paradoxa que començaven a oferir-nos quantitats d'ingredients d'un tamany tan gran que nosaltres no teníem ni la capacitat de poder-ho emmagatzemar. O sinó, teniem de fer la distribució... I me'n recorde, per exemple, una peixeteria de Catarroja que ens, barbaritats, quilos de peix, i nosaltres no sabíem què fer."

CC-ZNA



Per reforçar aquesta idea, cal tindre present que Horta Cuina si que va poder comptar amb grans espais d'emmagatzematge frigorífic a les instal·lacions de Mercavalència. Aquestes li van servir per assegurar la distribució a tots els pobles afectats.

En aquest àmbit, també cal situar la dificultat d'abastir-se de tapers d'un sol ús per poder distribuir els menjars durant els repartiments. Aquesta dificultat anava des de proveïdors afectats per les inundacions que no podien servir-ne fins a no trobar existències quan s'anava a comprar a grans superfícies. També es van trobar en què van rebre donacions de tapers que no servien per a menjar calent. Des d'algunes iniciatives es critica l'escassa sensibilitat que hi hagué per part de les grans entitats socials em emprar tapers de plàstic, que traslladaven els problemes de deixalles a les persones usuàries:

"Y todo plástico. O sea, los de las entidades grandes, esos no tuvieron ningún miramiento en lo que ponían. Estaban generando más basura de lo que... y dejando a los propios usuarios, que eran las personas que estaban en ese momento afectadas, la responsabilidad de tener que tirar la basura... ¿a dónde? ¿A dónde la iban a tirar?"

CC-ZNA

Dintre del moment de l'abastiment, també s'ubiquen els problemes fiscals que les donacions han suposat per les cuines que tenien format jurídic d'empresa. Aquestes han hagut de pagar impostos de les quantitats rebudes independentment de que s'invertiren tots els recursos en l'adquisició de productes per a la cuina. Algunes persones relaten com fins fa poquet han estat barallant-se amb hisenda per aquestes qüestions.

Distribució dels menjars

Cal tenir present que en el capítol de les relacions amb les administracions públiques s'ha revisat el que va ser el problema més destacat per a quasi totes les iniciatives de cuina: la distribució del menjar als pobles afectats - o l'abastiment de producte en aquelles cuines situades a aquests- pels problemes de restriccions en l'accés a les localitats que havien patit la catàstrofe.

Però més enllà d'aquesta qüestió, s'observen altres que es vinculen a les relacions entre les cuines col·lectives (o les cooperatives de persones productores) i els punts de distribució a l'Horta Sud. D'una banda, algunes iniciatives assenyalen que la comunicació amb aquests agents era complicada i moltes vegades caòtica: canviaven les persones interlocutores, es

modificaven els punts locals de distribució i açò afectava a la capacitat de treball de les cuines. Probablement, no podia ser d'altra manera.

D'una altra, alguns actors desvelen que no tenien suficients contactes i vincles amb entitats o organitzacions de l'Horta Sud prèviament a les inundacions viscudes. Aquesta manca de relacions, indiquen, va afectar a la pròpia capacitat de distribució de producte. Per tant, les aliances i els vincles entre organitzacions socials o associacionisme és una qüestió en la que es pot aprofundir.

"I si haguérem tingut capacitat de tindre contacte amb més punts comunitaris, haguérem fet molts més repartiments... Mos va faltar capacitat per a gestionar contactes, perquè clar, treballàvem quasi 15 hores diàries... jo no tenia temps per anar cridant un per un (...) però sí, segurament sí, sí, sí. Podríem haver repartit més, si haguérem tingut més capacitat"

I.D

A més, en l'anàlisi dels discursos és fa palès que les experiències existents a la ciutat de València van tenir el seu radi d'acció als pobles afectats de l'Horta Sud. Aquest fet suposa que les localitats de la Ribera, també afectades per les inundacions del Riu Magre, van quedar fora de l'abast d'aquestes. Tot i que van intervindre altres experiències de Cullera o Tavernes de la Valldigna, és necessari destacar aquest límit geogràfic, el qual, d'altra banda, es pot contextualitzar per les dificultats de mobilitat i accés als municipis existents.

El moment del repartiment

El moment de repartir el menjar als pobles afectats era una hora de molta visibilitat, que també va despertar diferents barreres o problemes per a les cuines col·lectives. Una de ben interessant ve de la mà d'aquelles persones que van observar que el menjar de les cuines comunitàries o els productes locals que es distribuïen no tenien en termes generals el suficient reconeixement per part de les persones que el consumien. És a dir, d'acord a aquest punt de vista, per a moltes persones usuàries tenia igual si es tractava de menjar de Mercadona o un plat de calent d'una cuina comunitària

"O siga, el primer moviment era abastir eixa necessitat però, clar, nosaltres portàvem uns aliments molt concrets i volíem demostrar això també darrere nostre... igual ningú va percebre això, però bueno, sí, bueno era també el que volíem nosaltres com a organització... Que de

sobte t'arribe un camió sencer de Hacendado i te posa allí la fruita envasada i la gent l'agafa de la mateixa manera... clar, la gent està allí i, bueno, les seves necessitats són les seves necessitats, no? Pues eixes coses també van passar. I dius, ostras, nosaltres estàvem cobrint una mancança, però després, sobretot al final, van passar coses d'estes."

I.D

És cert que davant d'aquestes situacions, algunes experiències van proposar solucions ben destacades. Entre d'altres, Cuina de barri va col·locar un codi QR en els tapers que portava, on es donava tota la informació sobre el menjar: qui l'havia cuinat –amb imatges de la pròpia iniciativa-, quins productes s'havien utilitzat, data en que havia estat cuinat, etc.

En altre ordre de coses, entitats com Casa Marroc denuncien haver patit nombrosos actes racistes fruit del repartiment de menjar en les zones afectades. Indiquen que aquests no es van produir presencialment en el lloc, sinó a través de xarxes socials. Els vídeos del col·lectiu repartint s'acompanyaven de la difusió de bulos, que solien denunciar que el menjar que es repartia era sols per a persones d'origen migrant. Res més lluny de la realitat. Cal destacar que aquestes accions contrasten amb totes les mostres de suport i afecte que també van rebre.

"Hemos pasado... hemos trabajado... Nunca hemos pensado en lo que decían... Porque cuando llegábamos... Llegaba a mi casa, no solo yo, todas agotadas... Y luego te pones y empiezas a ver lo que estaban diciendo... Pero nosotras no hemos rendido en ningún momento...
Nos da igual lo que esta gente está diciendo. Nosotras seguimos adelante"

CC-ZNA

En darrer lloc, hi ha un qüestió que va incidir especialment sobre les cuines col·lectives situades als pobles afectats. Tal vegada no siga tant un obstacle, com un aspecte a tindre en compte per al futur. Es tracta de la quantitat de demandes i necessitats que aplegaven a les cuines col·lectives, per la visibilitat que tenien, situació que sovint va sobrecarregar a les persones que hi formaven part. Les persones que estaven presents relaten com es demandava tot tipus de coses: "medicamentós, médicos, psícologos..."

Aquest fet es suma a la quantitat de persones que aprofitaven el repartiment de menjar per compartir emocionalment com es sentien i els problemes que els afectaven. A més, moltes d'aquestes persones eren conegudes per les

cuineres o repartidors. Òbviament, açò es pot percebre com un avantatge en la mesura en que converteix a les cuines en un punt de vincle social i suport emocional. Tanmateix, cal tenir-ho present per a que no puga dificultar la tasca del personal de cuina:

"Gente que venía... pues eso, amigos... gente que no conocías de nada... pues llorando... destrozada... porque es que era así, o sea, es que lo veías y era así. Y tanto mi compañero y yo, luego hablábamos, ¿no? No tenías la opción tú de derrumbarte de llorar... porque digo ¡coño! si viene alguien llorando, derrumbándote, que no vamos a salir de esta... tú no puedes ser derrotista, ¿no? Tienes que animarlo, tienes que... no te preocupes, estamos aquí... para lo que necesitéis... podéis volver mañana que vamos a estar aquí... seguro, sí, no te preocupes. Dabas ese ánimo, ¿no? Y la gente te lo agradecía"

CC-ZA

11. Conclusions de l'estudi

Si volem fer una primera mirada a l'impacte de les cuines, és important fixar-se en el seu desenvolupament temporal. Així, totes les cuines es van activar en els primers dies després de la DANA, algunes començant el dia després d'aquesta. Al mateix temps, van estar actives de mitja 41 dies, el que vol dir que seguien cuinant quan els pobles de l'Horta Sud ja s'estaven buidant de persones voluntàries. S'han identificat almenys 8 experiències de cuina comunitària, les quals durant aquest temps van servir entre 16.000 i 18.000 racions diàries de menjar totes plegades, mobilitzant al voltant de cent cinquanta persones voluntàries per dia.

Entre les experiències que van articular cuines col·lectives podem distingir bars o cuines vinculades a centres i entitats socials; cuiners professionals que van coordinar a grups de persones voluntàries per fer aquesta tasca o directament associacions sense ànim de lucre. En termes generals, es pot apreciar la importància que van tenir aquelles experiències que es vinculen d'una o altra forma a l'economia social i solidària així com aquelles que es poden ubicar dintre del concepte d'arrel anglosaxona de comerç comunitari, que emfatitza el vincle amb el territori en el que s'ubiquen.

L'existència d'estructures intermèdies assolides de persones productores al territori valencià va ser decisiu per a poder assegurar la distribució de producte local i fresc en un context d'emergència després de la DANA. La cuines col·lectives també es van beneficiar en termes generals d'aquest, fet que va permetre diversificar els plats que es cuinaven. Conjuntament amb aquest fet, la cooperació amb l'empresa pública Mercavalència també va ser clau en tant que va permetre disposar d'un espai logístic per a l'emmagatzematge i distribució del producte.

Les cuines col·lectives van fer un ús intensiu d'una diversitat de recursos materials i immaterials. A la recerca s'han identificat els principals: l'espai, el voluntariat, els mitjans de transport, el finançament, les aliances i les habilitats organitzatives. Hi hagué una gran diversitat de situacions segons les



característiques de les cuines col·lectives. Algunes d'elles tan sols van haver d'activar recursos propers que ja tenien al seu abast mentre que a altres els va caldre articular tots aquestes recursos pràcticament des de zero. Açò va repercutir en l'esforç invertit tant per articular com per sostindre la iniciativa en el temps.

En allò que concerneix específicament la qüestió de les aliances, les relacions que es van activar en l'escala local van ser fonamentals. De fet, diverses iniciatives van impulsar coalicions de restaurants locals per incrementar i diversificar la seua producció o sostindre-la en el temps. Aquestes capacitats provenien tant d'iniciatives conjuntes anteriors com de la vinculació amb xarxes associatives del barri. Aquest fet contrasta amb les relacions amb les zones afectades per la DANA, on hi havia un coneixement previ i treball conjunt amb agents de la zona baix, fet que va repercutir en la distribució del menjar.

Respecte a les relacions amb les administracions locals, s'identifiquen quatre tipus: les de conflicte sostingut, aquelles vinculades a un conflicte puntual; les relacions basades en el reconeixement de la intervenció; i aquelles que impliquen una concertació de l'acció amb el teixit associatiu. Les situacions majoritàries per a les cuines col·lectives se situen entre la categoria segona i tercera: entre les relacions de conflicte provocades per la dificultat d'accés als pobles afectats, que va ser patit per totes, i algunes relacions de col·laboració que es donaren precisament per facilitar l'entrada als municipis.

Les cuines col·lectives van formular solucions innovadores i d'impacte a la situació a la que s'enfrontaven. En podem destacar tres. En primer lloc, van apostar per fer una dieta saludable i de cullera, que recordara als menjars que es fan a casa. Van ser agents decisius en garantir el dret a una alimentació sana en meitat d'un context de crisi. En segon lloc, les iniciatives i associacions presents a les zones directament afectades van estar compromeses en que el menjar arribara a les persones més vulnerables de cada àrea. Per aquest fet, va ser necessari posar en joc un coneixement notable sobre cadascun dels territoris. Per últim, i malgrat tot, les cuines col·lectives van aplicar diferents solucions per garantir la higiene i seguretat alimentària.

La principal barrera en què coincideixen totes les iniciatives va ser en la dificultat d'arribar als pobles de l'Horta Sud amb el menjar. O, segons qui, que poguera aplegar

els productes per cuinar. Tanmateix, hi ha una sèrie d'obstacles que apunten a la capacitat de les cuines col·lectives per augmentar el seu impacte. En aquesta llista es poden apuntar: la búsqueda d'infraestructures conjuntes per a emmagatzemar grans quantitats de menjar; la provisió col·lectiva d'alguns productes, com poden ser els envasos o el teixir xarxes amb les comarques valencianes per enfortir la capacitat de cooperació.

Al remat, les cuines col·lectives van tindre un paper clau en el context de l'emergència, aportant unes solucions ben marcades i diferents d'altres iniciatives de cuina. S'ha pogut contrastar com van treballar especialment en garantir un dret bàsic en el marc de la catàstrofe, com és el dret a una alimentació saludable en tots els territoris afectats. Per aquesta raó, cal pensar en com es poden potenciar i enfortir aquestes iniciatives en contextos de normalitat per poder ser encara més efectives i augmentar l'impacte en moments de catàstrofe. La cooperació públic-comunitària apareix en moltes entrevistes com un enfocament necessari per augmentar l'impacte de les cuines i garantir millor encara el dret a una alimentació saludable.

ANNEX

Fotografies de les cuines de la DANA



CS-Terra


terra
20 ANYS FENT BARRI


CON CARIÑO DESDE MURCIA
YA QUEDA MENOS !!













Cuina de barri













Cuina de fang













Horta cuina













La Cantina















IES Enric Valor (Picanya)











Casa Marroc





Associació Veïnal de Patraix





Justícia Alimentaria











