



Cerca (<http://temaria.net/simple.php?origen=1575-5886&idioma=ca>)

Una cuina a la biblioteca: l'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet)

[Versión castellana]

① **MARIONA CHAVARRIA DOMINGO**
Directora
Biblioteca del Fondo
Xarxa de Biblioteques de Santa Coloma de Gramenet
chavarriadm@diba.cat

Opcions



PDF

<meta />

Metadades

Resum

L'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo, de Santa Coloma de Gramenet, és un espai físic i un projecte cultural que va néixer plenament orientat cap a la cohesió social. Integra, d'una banda, la riquesa gastronòmica d'un barri altament multicultural amb l'objectiu d'apoderar les diverses comunitats que hi són presents i potenciar el barri, i, de l'altra, les dinàmiques que existeixen a la ciutat de Santa Coloma a l'entorn de la cuina i dels aliments. Les dues línies conflueixen en un espai físic al centre de la Biblioteca, amb una cuina totalment equipada i preparada tant per a presentacions per a un públic nombrós com per a petits tallers que generin intercanvi entre els comensals. Forma part del projecte municipal "Santa Coloma, Ciutat Universitària", per tot el que fa referència a la gastronomia i nutrició des de la perspectiva cultural.

La programació acull propostes de l'entorn, d'altres serveis municipals i de la mateixa biblioteca. Les activitats són de tres nivells: les acadèmiques, les informatives/formatives i les que tenen un caire més social, amb activitats pròpies de la Biblioteca, així com en col·laboració amb entitats del barri que utilitzen la cuina dins de les seves dinàmiques de suport i promoció de les persones (treball col·laboratiu, confiança, petits aprenentatges culinaris).

Una part important del projecte Cuines del Món és el Fons Especial Cuines del Món que aplega uns sis-cents documents sobre la cuina d'arreu del món des d'una perspectiva cultural.

Resumen

El Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo, de Santa Coloma de Gramenet, es un espacio físico y un proyecto cultural que nació plenamente orientado hacia la cohesión social. Integra, por un lado, la riqueza gastronómica de un barrio altamente multicultural con el objetivo de empoderar a las diversas comunidades que están presentes y potenciar el barrio, y, por otro, las dinámicas que existen en la ciudad de Santa Coloma en el entorno de la cocina y de los alimentos. Ambas líneas confluyen en un espacio físico en el centro de la Biblioteca, con una cocina totalmente equipada y preparada tanto para presentaciones para un público numeroso como para pequeños talleres que generen intercambio entre los comensales. Forma parte del proyecto municipal "Santa Coloma, Ciutat Universitària", en tanto que aproximación a la gastronomía y nutrición desde una perspectiva cultural.

La programación acoge propuestas del entorno, de otros servicios municipales y de la misma biblioteca. Las actividades son de tres niveles: las académicas, las informativas/formativas y las que tienen un carácter más social, con actividades propias de la Biblioteca, así como en colaboración con entidades del barrio que utilizan la cocina dentro de sus dinámicas de apoyo y promoción de las personas (trabajo colaborativo, confianza, pequeños aprendizajes culinarios).

Una parte importante del proyecto Cuines del Món es el Fons Especial Cuines del Món que reúne unos seiscientos documentos sobre la cocina de todo el mundo desde una perspectiva cultural.

Abstract

Dedicated to world cuisine, the *Espai Cuines del Món* of the library the Biblioteca del Fondo in Santa Coloma de Gramenet is at once a physical space and an ongoing cultural project. Its basic design is fully oriented towards social cohesion, integrating on the one hand the rich cuisine of a highly multicultural neighbourhood with the aim of empowering its communities and promoting the district, and, on the other, reinforcing the interest that exists in Santa Coloma in cooking, food and nutrition. These two objectives come together in a physical space at the centre of the library where a fully-equipped kitchen serves for both presentations for large audiences and small workshops in which people interact. Because it approaches food and nutrition from a cultural perspective, the *Espai* is also part of the municipal project "Santa Coloma-Ciutat Universitària".

The *Espai* programme includes activities led by local associations, shops and restaurants, other municipal services and the library itself. There are three kinds of activities: academic, informational/training and social. The socially-oriented activities are planned by the library team with the participation of neighbourhood organizations that use the kitchen to support and empower community members through cooperative work, including small-scale cooking courses and other activities designed to reinforce participants' self-esteem.

An important part of the project is the *Espai's* Special Collection, which contains some 600 documents on cultural aspects of cooking and food from around the world.

Paraules clau: Biblioteques públiques, Serveis d'extensió bibliotecària, Biblioteca de Fondo (Santa Coloma de Gramenet)

Keywords: Public libraries, Library extension services, Biblioteca de Fondo (Santa Coloma de Gramenet)

Rebut: 29/12/2016. Acceptat: 13/03/2017.

1 Introducció

El rol de la biblioteca pública ha evolucionat en els darrers temps. La seva missió passa d'oferir espais únicament per a la lectura o l'estudi cap a models més comunitaris que ofereixen ventalls d'activitats molt més amplis que es duen a terme en diàleg amb l'entorn i, sobretot, que requereixen nous espais. És per això que a la Biblioteca del Fondo de Santa Coloma de Gramenet s'hi ha instal·lat una cuina que es coneix com a *Espai Cuines del Món*.

L'Espai Cuines del Món és, doncs, una cuina, però sobretot és un projecte que vol crear relacions i coneixements mutus i intercanvis de sabers a través de la gastronomia, que ens ajuda a conèixer millor els nostres veïns, la seva cultura, i a saber més del seu entorn, de les seves creences, i fins i tot de la geografia i el clima de la seva terra d'origen. Des d'aquesta perspectiva, els tallers més habituals i els que més s'orienten cap a la voluntat de treballar la cohesió social i cultural són els que, amb la idea de les *human libraries* (Wentz, 2012), animen membres de la comunitat que comparteixen el seu saber amb els seus conciutadans. Aquests tallers inclouen i apoderen persones de les diverses comunitats del barri, i volen afavorir intercanvis culturals entre persones de diferents orígens culturals i socials. D'aquesta manera, a més, la "biblioteca humana" connecta la biblioteca al públic. La biblioteca pública comparteix la comunitat amb ella mateixa, oferint un espai en el qual els individus aporten les seves experiències i es comuniquen entre ells (Wentz, 2012).

El projecte Cuines del Món neix orientat a fomentar la cohesió social, pensada des de la voluntat que sigui una font de coneixement i d'intercanvi, d'innovació, de creativitat i de coexistència pacífica en un barri culturalment molt divers, per tal de reforçar-ne els llaços comunitaris, més enllà de fer front a la complexitat pròpia de la coexistència d'identitats diverses (Togores, 2015, p. 50). Perquè tal com afirma Kim (2014): "While a kitchen in the library may seem a surprise or a luxury, these trendsetting buildings are using their new kitchen facilities to help patrons connect to their community, learn more about healthy living, feed their families better, express their creativity, [...] —all core to the library mission".

La cuina no és un annex; és una part central de la missió de la Biblioteca del Fondo.

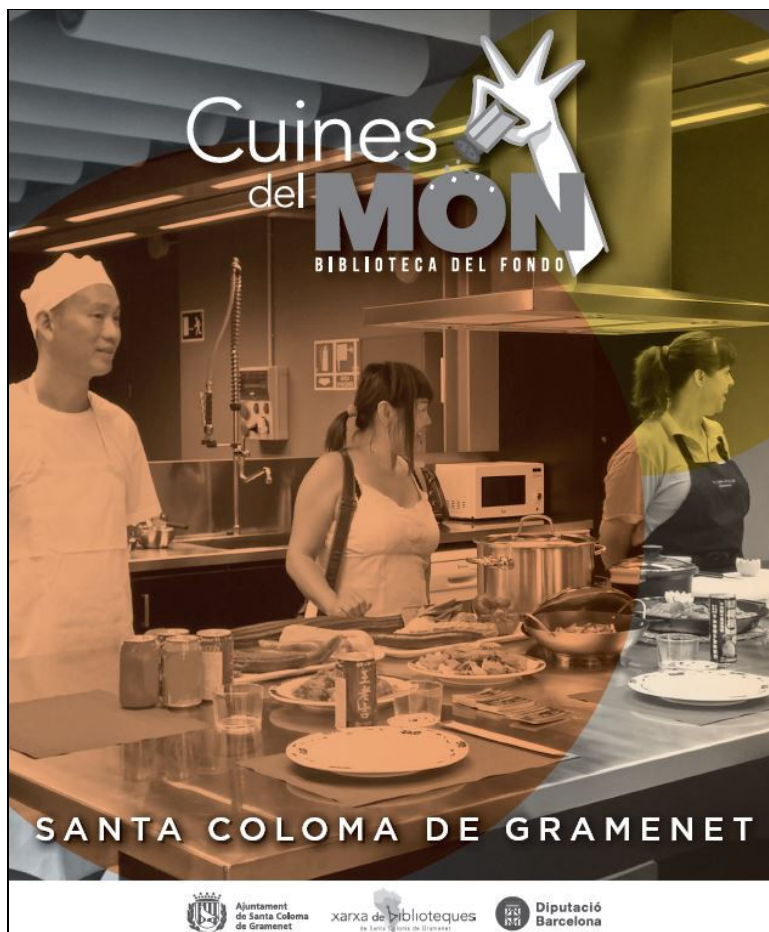


Figura 1. Detall del fullet explicatiu *Cuines del Món-Biblioteca del Fondo* (novembre de 2016). Foto: Mariona Chavarria

2 El barri del Fondo i l'origen del projecte Cuines del Món

La creació de Santa Coloma de Gramenet com a ciutat, i del Fondo com a barri, van lligades a l'acolliment de població originària de moltes parts d'Espanya i, últimament, d'arreu del món. El Fondo és el barri més poblat del municipi, amb 16.751 habitants i acull, des de principi del segle XXI, la major quantitat d'immigració estrangera de la ciutat (actualment un 40,19 %) (**Padró Municipal d'Habitants** (<http://www.idescat.cat/pub/?id=pmh&n=674&geo=mun:082457>), 2015). Tot i que el Fondo es coneix com un dels *Chinatowns* metropolitans,¹ per la visibilitat que li dona la vida comercial, principalment d'aquest origen, la seva realitat és molt més diversa. És així que, malgrat la gran concentració de població xinesa, aquesta representa el 16 % del total de la població del barri. De fet, al Fondo avui hi trobem més de cent nacionalitats diferents, gairebé la meitat de les quals és estrangera (un terç correspon a la xinesa) (Bardají; Chavarria, 2016).

Al mateix temps que s'iniciava el projecte arquitectònic de l'edifici multifuncional del Fondo, on s'havien d'ubicar el Mercat municipal, un supermercat, una escola bressol i la biblioteca, s'anava establint el programa funcional de la Biblioteca (Biblioteca del Fondo, 2006). Tenint present l'entorn multicultural quedava clar que el projecte havia de permetre i afavorir la relació i l'intercanvi entre la multiplicitat de nacionalitats que conviuen al barri del Fondo amb tot el contingut de tradició, llengua i costums que porten amb elles. Partint d'aquesta realitat es va plantejar el reconeixement de la diversitat a través de diferents objectius: crear i consolidar el respecte i el reconeixement de l'altre; fomentar la inclusió social; promoure la barreja de cultures, sexes, edats, etc.; facilitar espais de trobada i participació; generar sentiment de pertinença al grup i a la ciutat; fomentar valors positius com la participació, la tolerància i el respecte entre els usuaris, i satisfer les necessitats de participació en el món de la cultura del conjunt d'usuaris (Santa Coloma de Gramenet, 2013). A través d'això es va buscar alguna cosa que connectés totes les cultures, un fet comú, una acció quotidiana. La gastronomia és una gran metàfora de la unitat en la diversitat. L'alimentació és el fet més rellevant al llarg de la vida, una activitat diària que ens ocupa temps i pensament. I la gastronomia es presenta com un punt de partida òptim per aconseguir l'objectiu plantejat de cohesió cultural al territori (Bardají; Chavarria, 2016).



Figura 2. Vista de l'edifici des de la plaça Nova del Fondo. Foto: Simón García

A Santa Coloma de Gramenet s'hi reuneixen, a més, importants iniciatives lligades a la gastronomia: el Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona a Torribera; l'escola de restauració; entre els nombrosos bons restaurants de la ciutat, hi ha Ca n'Armengol i Lluerna, que té una estrella Michelin, i s'hi troben experiències com ara la mostra gastronòmica Sabors del Món, organitzada fins l'any 2016 per l'associació de comerciants del barri FondoComerç. Tot plegat fa que el tema culinari sigui especialment rellevant per a la ciutat i, d'aquí que l'especialització de la Biblioteca s'orientés cap a l'àmbit de la gastronomia multicultural. Quan es començaven a posar les bases per crear un fons especial en cuines del món, també s'anava configurant la idea o la possibilitat de disposar d'una cuina física on cuinar i menjar, i es passava, així, de la teoria dels documents a la pràctica, la pedagogia i la difusió dels continguts. A poc a poc la idea es va concretar situant una cuina al cor mateix la Biblioteca.

3 La Biblioteca del Fondo: uns espais de la comunitat per a la comunitat

El disseny de l'edifici multifuncional on s'ubica la Biblioteca del Fondo és una gran estructura de cinc plantes al centre del barri i coberta d'una malla metàl·lica que li dona una forta identitat. Entrar a la Biblioteca del Fondo és una experiència d'obertura en el si d'un barri de carrers estrets i habitatges petits. Tot l'interior del volum està com "foradat" i el conjunt de dobles alçades produeix l'efecte d'un únic gran espai, tot i que la Biblioteca ocupi de fet tres plantes (Romero; Sabater, 2016). Al mateix temps, la malla que cobreix les dues plantes superiors permet l'entrada de la llum solar a l'hivern i la impedeix a l'estiu. A l'interior el joc de llums crea un ambient acollidor.

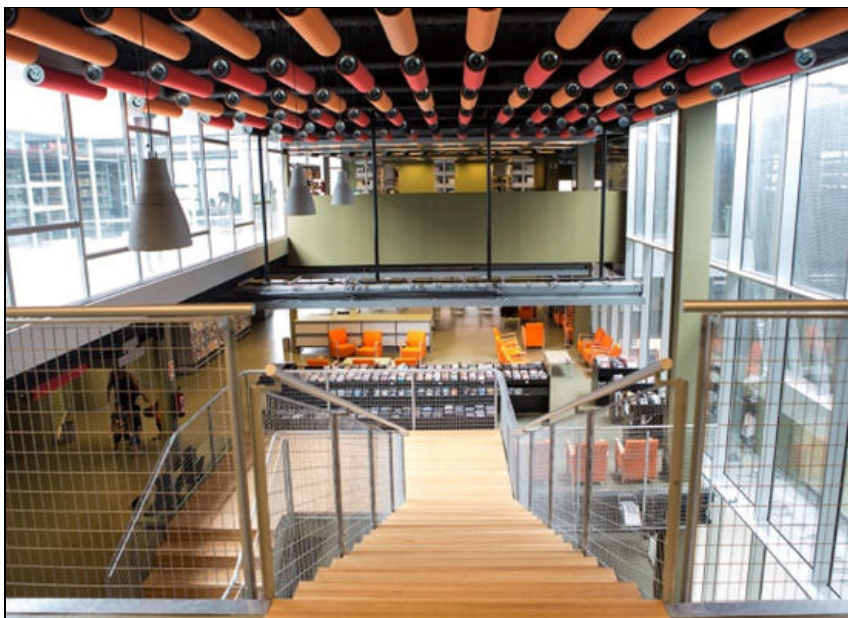


Figura 3. Escala interior d'accés a planta 2 (2 de setembre de 2014). Foto: Òscar Ferrer

La Biblioteca és el darrer servei de l'edifici que s'inaugura l'11 de setembre de 2014 per servir una població de més de 30.000 persones del propi municipi i dels barris veïns de Badalona. Des de la inauguració, la plantilla de personal, que és en l'actualitat de sis persones amb una dedicació de 5,5 jornades, no ha arribat mai als mínims proposats. La despesa de funcionament prevista és d'uns 500.000 €/any. Les dades d'ús van ser molt positives el primer any, amb l'augment constant de visites, préstecs i assistència a activitats.² Durant l'any 2016, la tendència ha estat de mantenir-se en les xifres assolides a finals de 2015, amb un lleuger descens a causa de la reducció de programació de dinamització cultural per la manca de personal comentada més amunt.

Equipament i recursos generals		Distribució del pressupost de manteniment	
Superfície útil	1.950	Fons documental	45.600 €
Fons total (lliure accés)	32.500 documents	Subscripcions	12.100 €
Ordinadors d'ús públic	26	Manteniment de l'equipament i consums	101.400 €
Hores de servei	40 setmanals	Manteniment informàtic	23.100 €
Recursos humans	1 directora	Promoció de la lectura i serveis	21.500 €
	1 bibliotecària	Personal	255.900 €
	5 auxiliars tècnics	Altres	43.000 €
	1 ajudant de serveis		

Figura 4. Dades previstes al Programa funcional (Biblioteca del Fondo, 2006)

La Biblioteca disposa de diversos espais que permeten la trobada, l'intercanvi, la formació i la creació: l'Espai Creatiu per a nens i nenes, la Sala de Formació i la Sala de Suport, la Sala d'Actes Jaume P. Sayrach, el vestíbul i l'Espai Cuines del Món. Tots ells es comuniquen a través de les sales general, infantil i de revistes, premsa i audiovisuals, i d'una gran escala central i oberta des de la qual es té una panoràmica gairebé completa de tota la Biblioteca.



Figura 5. L'Espai Cuines del Món. Al fons es veu la sala de premsa i revistes (2 de setembre de 2014). Foto: Òscar Ferrer

L'existència de tots aquests espais encaixa en el concepte de *biblioteca pública* de l'IFLA, que diu que la primera de les deu maneres de fer que una biblioteca pública funcioni és dissenyar edificis bibliotecaris que incloguin espais comunitaris i culturals i que no es limitin a ser dipòsits físics de coneixement (IFLA, 2009). Tots els espais de la Biblioteca del Fondo volen respondre a aquesta necessitat de llocs en els quals es pugui debatre i construir, experimentar i compartir, expressar i escoltar, observar i interpretar... Així la Biblioteca pot esdevenir un centre aglutinador i dinamitzador que parteixi del diàleg amb els usuaris i entre ells, sense perdre el seu rol fundacional, el d'agent potenciador de la cultura des del foment de la lectura.

La cultura, com la defineix la UNESCO (2001), és "el conjunto de los rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias", i la gastronomia n'és una de les seves expressions més centrals. Per tant, l'Espai Cuines del Món és central a la Biblioteca, tant físicament com conceptualment.

L'Espai Cuines del Món està situat en una sala de la primera planta, al bell mig de la Biblioteca. Per poder desenvolupar-hi tota l'activitat prevista, disposa d'una cuina completa instal·lada i preparada per cuinar. Permet dur-hi a terme presentacions per a públics amplis, de fins a quaranta persones, i també tallers per a grups reduïts d'entre quinze i divuit persones. Està equipada amb placa vitroceràmica, forn elèctric, campana extractora, microones, rentavaixelles, nevera, batedora i robot de cuina. També té una gran pica i un espai per a la neteja manual d'estris i la preparació d'alguns aliments, i tots els estris de cuina necessaris (cassoles, paelles, fregidora, coberts de cuina, elements per a la pastisseria, plates de forn, plats, vasos, copes, coberts de taula, safates i bols de ceràmica de diverses mides, un estoc de material fungible reciclable per als diversos tasts, etc.).



Figura 6. "Passa'm l'arròs". Cuina del Marroc (4 de juny de 2015). Foto: Mariona Chavarria

4 La Comissió Cuines del Món i la definició del projecte

Un mes després de la inauguració de la Biblioteca es constitueix la Comissió Cuines del Món, convocada des de l'Alcaldia, i es reuneix dos cops per establir les grans línies del projecte. En una segona reunió (novembre de 2014) es revisen les diverses aportacions rebudes de les entitats col·laboradores (FondoComerc, la Lluerna restaurant, el Servei de Cultura, el Consorci per a la Normalització Lingüística L'Heura, etc.) a partir de les quals es consensuen uns objectius.



Figura 7. Entitats amb què s'ha col·laborat. Detall del fullet explicatiu *Cuines del Món-Biblioteca del Fondo* (novembre de 2016)

Aquests objectius són: crear un espai de divulgació gastronòmica que representi la diversitat del barri del Fondo; esdevenir un espai d'intercanvi on es puguin conèixer les diverses cultures i fer-ho mitjançant la cuina; partint del fet que l'Espai Cuines del Món és al si d'una biblioteca pública, també es vol ajudar a reunir la diversitat i facilitar relacions de confiança al mateix temps que es promou l'hàbit i les habilitats lectores, la formació i la informació, contribuint així a construir capital social al si de la comunitat, i ajudant a crear un sentit de comunitat, una pertinença i una identificació col·lectiva.³

Al mateix temps, l'Espai i el projecte Cuines del Món formen part del projecte estratègic municipal "Santa Coloma, Ciutat Universitària", que vol donar a conèixer Santa Coloma de Gramenet com a punt estratègic dintre de l'alimentació a nivell europeu i que sigui referent del coneixement gastronòmic.

A partir d'aquí es preveuen les actuacions següents:

1. Organitzar un calendari: pensar en alguns cicles sobre aliments, menjars, tradicions, etc. D'una banda, han de tenir un vessant popular, que doni cabuda a tots els sectors socials i on es duguin a terme activitats senzilles, per exemple, que una persona convidada cuini i expliqui un plat de la seva cultura i on també s'inclouguin activitats que no necessàriament tinguin una càrrega intel·lectual i social i siguin més lúdiques i pràctiques, com ara un taller per a solters, un menú de 2 €, etc. De l'altra, també s'hi han d'incloure actuacions amb un vessant més científic i acadèmic, amb l'ajuda del Campus de l'Alimentació i el CNL-L'Heura per definir la ciència culinària.⁴
2. Establir un recull de possibles col·laboradors del barri (associacions culturals, professionals i famílies),

de la Universitat, etc.

3. Donar-li una visibilitat estàndard, tot dissenyant la documentació relativa al projecte.
4. Adquirir el material necessari per a les activitats infantils a la Cuina.
5. Confeccionar algun mecanisme d'avaluació de les activitats.
6. Incrementar el Fons Especial, en contacte amb llibreries especialitzades i en col·laboració amb el **CRAI del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona** (<http://crai.ub.edu/es/tags/crai-biblioteca-del-campus-de-lalimentacio-de-torribera>) : omplint els buits, adquirint materials sobre les cuines d'aquells llocs del món que encara no formen part de la col·lecció i redactar la política de desenvolupament de la col·lecció.

Pel que fa a les activitats, es va preveure que serien de tres nivells interrelacionats entre si (Biblioteca del Fondo, 2016a):

1. El nivell acadèmic, amb relació als aliments, la nutrició, la ciència i la cuina (amb la presència de cuiners i/o professors universitaris), més directament lligat al Programa Ciutat Universitària.⁵



Figura 8. "Santa Coloma, Ciutat Universitària". Presentació del Programa Primavera (28 de juny de 2015). Foto: Mariona Chavarria

2. El nivell informatiu/formatiu, que reuneix gent de diversos orígens per compartir una sessió de cuina on s'expliquen semblances i diferències, per exemple a l'entorn de l'arròs (Biblioteca del Fondo, 2015). Altres idees pendents de dur a la pràctica són: la cuina de la patata, l'ús de les espècies o diferents tipus d'oli, etc. En aquest nivell, amb un caire més formatiu, hi ha el propòsit d'ensenyar als més petits hàbits de cuina, o el foment de la cuina amb productes de proximitat o de temporada.
3. El nivell social, amb la cessió de l'espai a entitats del barri que l'utilitzen dins de les seves activitats de suport i promoció de les persones (treball col·laboratiu, confiança, petits aprenentatges culinaris, per exemple sessions per aprendre a cuinar plats nutritius a baix cost, però també activitats com ara sessions del club de lectura, presentacions de publicacions de gastronomia, activitats amb entitats socials o de salut del barri, etc.).



Figura 9. Taller de cuina per a usuaris del Club Social Gramenet (29 d'abril de 2015). Foto: Mariona Chavarria

Pel que fa al Fons Especial Cuines del Món, es redactarà una política de desenvolupament de la col·lecció pròpia, i s'incrementarà el nombre de documents (en llengua catalana, castellana, anglesa i francesa, principalment) sobre la cuina des de la perspectiva cultural d'arreu del món, identificant-ne el buits (Biblioteca del Fondo, 2016b).

5 Dotació del projecte

La Regidoria de Cultura, Moviments Socials, Entitats Ciutadanes, Memòria Històrica i LGTBI coordina la Comissió Cuines del Món. El personal de la Biblioteca actua en l'apartat de suport bibliogràfic, documental i de difusió de les activitats, les quals s'han de fer dins de l'horari d'obertura de la Biblioteca. Si bé en principi s'esperava que la programació i coordinació d'activitats proposades per tercers es faria des de la Comissió, la realitat és que l'ha assumida la direcció de la Biblioteca, la qual també es fa càrrec del fons bibliogràfic especial.

La dotació econòmica de la Biblioteca per a les activitats és de dos tipus. Una part està inclosa en la dotació pressupostària general de la Biblioteca destinada a contractar talleristes. Una altra part es cobreix amb un pressupost previst d'uns 30 € mensuals per cobrir les despeses en ingredients d'aquelles activitats fetes per veïns del barri i també per adquirir els fungibles necessaris per al funcionament de la cuina (sabó, fregalls, paper de cuina, paper transparent, oli, sal, etc.). Hi ha una altra part que es cobreix amb la col·laboració voluntària i gratuïta per part dels xefs/cuiners dels restaurants convidats. Finalment, la programació lligada al projecte estratègic municipal "Santa Coloma, Ciutat Universitària" es cobreix directament des d'Alcaldia, que és qui coordina tot el programa a nivell municipal.

6 Interacció amb l'entorn

Durant els primers anys de funcionament de la Biblioteca, les relacions amb l'entorn han estat intenses en els més diversos àmbits (foment de la lectura amb escoles i casals, pràctiques d'alumnes d'institut, acollida de voluntariat amb malalties mentals, préstec a entitats que atenen persones amb necessitats especials, etc.).

En el cas del Projecte Cuines del Món s'ha col·laborat amb serveis amb els quals no s'havia pensat d'entrada (el Centre d'Atenció Primària o el Centre de Salut Mental, per exemple), però també amb associacions culturals lligades a les diverses comunitats presents al barri: la comunitat xinesa, a través de les escoles de dissabte (a on van nens i nenes a aprendre xinès escrit); la comunitat marroquina, amb [ACSCIM.CAT](#); la comunitat llatinoamericana, amb Llatins per Catalunya, i la comunitat sikh, a través d'un grup de famílies que venien els dissabtes a ensenyar panjabi als seus fills. A més, pel fet de prendre part en les trobades anuals "Sabors del Món", organitzades per FondoComerç,⁶ també es va contactar amb restauradors d'origens diversos (el Perú, el Japó, Itàlia, el Marroc, Turquia, Geòrgia, Mèxic, etc.). D'altra banda, com a part de projectes municipals com el Projecte d'Intervenció Comunitària Intercultural de la Serra d'en Mena⁷ es continuen ampliant els contactes amb les diverses comunitats culturals de la seva àrea d'influència, per tal de difondre el projecte i incorporar-los a les properes reunions de revisió i programació.



Figura 10. "Passa'm l'arròs". Cuina de Nigèria (28 de juny de 2015). Foto: Mariona Chavarria

7 Tipus d'activitats dutes a terme en el període 2014-2016

La Biblioteca programa una activitat per al públic general mensual i un taller infantil cada dos mesos.⁸ A part, utilitza l'Espai dins de les seves activitats habituals: hora del conte, tertúlia literària, berenars o tastos adreçats al públic assistent a algun dels actes, o en esdeveniments en els quals participa i que tenen lloc al barri, com ara la celebració de l'Any Nou Xinès, Sabors del Món, etc. Hi ha, també, altres activitats que

duen a terme les diverses entitats, serveis, institucions públiques o privades, o àrees de l'Ajuntament que formen part de la Comissió Cuines del Món amb les quals s'ha establert una col·laboració, i el Programa Ciutat Universitària. Finalment, hi ha altres entitats o serveis que sol·liciten la cessió de l'espai per a les seves activitats (públiques o privades) (Biblioteca del Fondo, 2016a).

Les activitats programades des de la Biblioteca destinades al públic general han estat tallers de cuina amb la col·laboració de restaurants (xinesos, peruans, japonesos, catalans, etc.) o de mares d'infants assidus a la Biblioteca o membres d'entitats (de Nigèria, el Marroc, l'Índia, Mèxic, Itàlia, etc.) i destinats a grups reduïts d'entre dotze i quinze persones. També s'han fet presentacions de llibres de cuina. Les activitats destinades al públic infantil es divideixen en dos grups d'edat diferents: de 6 a 8 anys i de 9 a 14. S'aprofiteu els tallers per transmetre hàbits culinaris, d'higiene i de coneixement de les virtuts d'una bona alimentació. Alguns els anima el personal de l'àrea infantil i d'altres persones voluntàries o contractades.



Figura 11. "Passa'm l'arròs". Cuina del Marroc (4 de juny de 2015). Foto: Mariona Chavarria

8 Avaluació

Durant aquests primers anys de funcionament no s'han previst indicadors per a l'avaluació del projecte.



Figura 12. Taller de cuina familiar "Casal dels Infants". Preparació de plats cuinats. Cuina per a la fira gastronòmica Sabors del Món (3 de juny de 2016). Foto: Casal dels Infants de Santa Coloma

Partint dels objectius fixats per la Comissió (vegeu més amunt), que plantejaven una activitat mensual i que aquestes activitats tinguessin tres vessants (acadèmic, formatiu/informatiu i social), i encreuant-los amb les activitats⁹ que s'han dut a terme, es pot presentar la taula de resultats següent:

Objectiu	Què s'ha fet	Valoració
Organitzar un calendari.	S'han mantingut activitats lligades al calendari municipal (Setmana de la Ciència, Santa Coloma Degusta) i als calendaris de les diverses cultures (Nadal, Ramadà, Any Nou Xinès, Pasqua). S'han fet onze activitats infantils en mesos alterns durant vint mesos.	Aquest objectiu s'ha aconseguit parcialment. Programar a mitjà termini ha estat limitat pels problemes de personal a tot el servei bibliotecari des de la inauguració de la Biblioteca.
Pensar en alguns cicles sobre aliments, menjars, tradicions, etc.	La primavera del 2015 es va organitzar el cicle "Passa'm l'arròs" (amb tres activitats a la cuina per a grans i un taller infantil).	Aquest objectiu no s'ha complert. L'any 2016 no es va poder organitzar cap cicle.
Organitzar activitats que tinguin un vessant popular, que donin cabuda a tots els sectors socials i on es facin activitats senzilles (una persona convidada cuina i explica un plat de la seva cultura).	S'han fet dotze tallers, amb persones del barri convidades; s'han convidat cuiners de cinc restaurants de cuines del món del municipi.	L'objectiu s'ha complert.
Programar activitats que tinguin un vessant més social en col·laboració amb entitats del barri.	S'han organitzat activitats en col·laboració amb entitats i serveis de salut, en especial de salut mental, i centres oberts i casals. Cinc entitats diferents han fet uns vint tallers a la cuina.	L'objectiu s'ha complert i segueix ampliant-se.
Incloure activitats que no necessàriament tinguin una càrrega intel·lectual i social i siguin més lúdiques i pràctiques (taller per a solters, un menú de 2 €, etc.).	No s'ha fet cap activitat específica d'aquest tipus, tot i que les activitats del vessant social mencionades parteixen de fer cuina nutritiva i econòmica.	L'objectiu s'ha complert en part.
Incloure actuacions amb un	Dins del Programa Municipal	L'objectiu s'ha complert.

veient més científic i acadèmic, amb l'ajuda del Campus de l'Alimentació i el CNL-L'Heura per definir la ciència culinària.	Ciutat Universitària, o bé amb altres propostes rebudes s'han organitzat tretze activitats.	
Establir un recull de possibles col·laboradors del barri (associacions culturals, professionals i famílies), de la Universitat, etc.	S'ha establert el recull de col·laboradors i continua creixent, sobretot en nombre d'entitats culturals presents al barri i recursos i serveis de diversa naturalesa de l'entorn.	L'objectiu s'ha acomplert i segueix ampliant-se.
Donar una visibilitat estàndard al projecte, tot dissenyant la documentació.	S'ha dissenyat un logo específic; els cartells tenen una visibilitat estàndard.	L'objectiu s'ha acomplert parcialment. Pendent de consensuar la imatge d'alguna documentació.
Adquirir el material necessari per a les activitats infantils a la cuina.	S'han adquirit taules baixetes i estris de cuina adients. Es disposa d'un pressupost especial per als bàsics fungibles de la cuina.	L'objectiu s'ha acomplert.
Confeccionar algun mecanisme d'avaluació de les activitats.	Després de dos anys de funcionament es veu necessari establir algun mecanisme que permeti una avaluació més qualitativa que quantitativa.	L'objectiu no s'ha acomplert.
Incrementar el Fons Especial, en contacte amb llibreries especialitzades i en col·laboració amb el CRAI del Campus de l'Alimentació (omplir els buits, adquirir materials sobre les cuines d'aquells llocs del món que encara no formen part de la col·lecció i redactar la política de desenvolupament de la col·lecció).	La col·lecció del Fons Especial Cuines del Món s'ha duplicat, i supera ja els cinc-cents documents; s'han prestat durant el 2016 una mitjana de quaranta-cinc documents/mes (1,5 doc./dia – d'una mitjana total de 110 préstecs/dia). No s'ha redactat la política de col·lecció.	Objectiu acomplert en part.

El projecte ha fet possible:

- que l'espai hagi estat utilitzat per prop de seixanta activitats en vint mesos hàbils (excloent gener i de juliol a setembre), amb una mitjana de vint persones per taller;
- que s'hagi col·laborat amb una vintena d'entitats i una trentena de persones d'origens diversos (Biblioteca del Fondo, 2016a), fet que ha facilitat l'apropament a altres comunitats culturals del barri.

Des de la direcció de la Biblioteca i coordinació de les activitats i projectes que es duen a terme a l'Espai Cuines del Món, es valora l'ús de l'espai per part d'entitats socials del barri, fet que dona sentit al projecte, ja que atrau persones que, per diversos motius, no freqüenten els espais públics, com ara persones amb malalties mentals o nouvinguts. Els uns (re)aprenen a utilitzar la cuina, i els altres reuneixen persones d'un o diversos orígens culturals en aquest espai públic i compartit amb la resta de ciutadans. Aquest és un objectiu del servei de biblioteca pública en general dins de la seva funció social, i així també de l'Espai Cuines del Món. El valor d'aquestes activitats es basa en el fet que les persones surten dels seus entorns habituals (en espais d'acollida o medi hospitalari) per ocupar un espai públic obert i compartit.

Igualment, però en un altre sentit, pel que fa a les activitats organitzades dins el Programa Ciutat Universitària, des de la Biblioteca es percep que atrau un públic de fora del barri d'un nivell acadèmic o d'interès intel·lectual que difereix del majoritari de l'entorn, i que d'aquesta manera ajuda a incorporar un barri tradicionalment segregat del centre com a barri més normalitzat, i a més provoca la trobada de públics d'origens diversos (gent del barri de tota la vida i gent de fora atreta per l'activitat). En definitiva, pot obrir vies per augmentar el capital social dels veïns del barri que mostren interès i inquietuds.

Encara que un dels objectius és fomentar el coneixement i la interrelació intercultural, s'observa un fet que qüestiona la poca, i en alguns casos nul·la, assistència de públic d'altres cultures. Tot i treballar cada cop més amb les entitats culturals i socials de l'entorn, d'oferir l'espai o convidar-los a proposar activitats, la relació acaba establint-se a nivell dels responsables, que s'impliquen personalment, però no tant de l'entitat que representen. En definitiva, el que acaba succeint en la majoria de casos és que la cuinera (o el cuiner) d'origen estranger està al centre de l'atenció de tot el públic, principalment d'origen català, que ve a observar i tastar una cuina "exòtica" en el marc especial de la biblioteca del barri.

Si es mira el que passa en altres activitats que s'ofereixen a la Biblioteca, o si s'observa directament que a l'àrea infantil gairebé no es veuen pares o mares, tot i estar plena de menors, des de la Biblioteca es creu

que el fet de la baixa participació de persones estrangeres pot tenir més a veure amb la situació que viuen aquestes persones (algunes d'elles a més analfabetes, com força dones marroquines, i la majoria amb greus problemes de comprensió del català o castellà) i la seva etapa d'arribada i d'estrès d'adaptació per cobrir les necessitats bàsiques (escola, salut, feina, llengua), cosa que deixa molt en darrer terme la participació en activitats "lúdiques" i/o culturals de la Biblioteca o la voluntat de relacionar-se amb persones d'altres orígens.

Amb tot això, els aspectes a millorar són el funcionament de la mateixa Comissió Cuines del Món, pendent de noves convocatòries; la no incorporació de nous col·lectius i entitats culturals de diversos orígens; la manca de regularitat en la programació; la falta d'activitats puntuals de renom; l'escassetat de personal dedicat al projecte, i la manca de personal a tot el servei bibliotecari, cosa que no permet promoure el projecte amb garanties i equilibri. I, com ja s'ha esmentat, la falta de diversitat dels assistents a les activitats destinades al públic adult.

Pel que fa a l'espai, si bé és positiu que es trobi al mig de la Biblioteca, cal millorar l'aïllament acústic, com també el sistema extractor de fums i d'olors. Així mateix, el fet que l'espai no es pugui utilitzar fora dels horaris d'obertura de la Biblioteca és una limitació que caldria eliminar.

9 Conclusió

Després de dos anys de funcionament la decisió de posar una cuina al centre de la Biblioteca es veu encertada. En els àmbits acadèmic i social, l'Espai Cuines del Món té bon arrelament. Ambdós nivells es duen a terme gràcies al treball en col·laboració amb les entitats socials, culturals, comercials, educatives, de salut, etc. del barri, i amb les seues universitàries de la ciutat.

Pel que fa al nivell de formació/informació, de moment costa atraure com a assistents als tallers persones d'origen no català i que duen relativament poc temps al barri. Es podria capgirar o diversificar el públic? Es podria atraure públic d'origen estranger a un taller de cuina catalana i espanyola? Quan es fa, per exemple, un taller de cuina nigeriana, podríem atraure públic asiàtic, africà, del Magreb o d'Amèrica Llatina? Es podria provocar un veritable diàleg entre tots, sense importar els orígens o la situació administrativa al país? Si s'aconseguís, les relacions acabarien essent realment horitzontals i, per tant, més solidàries i confiades, cosa que no es dona actualment. Si bé la implantació del projecte en aquest nivell és lenta, el cert és que avança. El millor funcionament de la Comissió, que promogués la programació i algun tipus de procés participatiu amb l'entorn, podria ajudar a corregir aquest fet?



Figura 13. Taller infantil "Preparem el Ramadà" (17 de juny de 2016). Foto: Dolors Molina

Una excepció esperançadora són els tallers infantils per la seva natural interrelació i espontaneïtat. Són tallers freqüentats per nens i nenes de famílies d'orígens diversos. Ells mateixos comparteixen a l'entorn de la cuina les tradicions que viuen a casa al llarg de l'any. Ells són les generacions futures de la nostra societat i, també, en el present, ja que són els que, d'alguna manera, atrauen els seus pares i mares, ni que sigui de forma tímida encara, a aquesta llar de la comunitat que és la cuina, aquest espai en què tothom dona i rep i que es vol distès i acollidor.

L'interès de tothom que hi està implicat i la participació en projectes més amplis a nivell municipal donen solidesa al projecte, el qual, amb una millor dotació i un millor funcionament de la Comissió, augmentaria la seva presència i visibilitat, i promouria més el barri i les comunitats culturals que hi conviuen en el territori i més enllà.

Bibliografia

Bardají Pociello, Ana; Chavarria Domingo, Mariona (2016). "El Espai Cuines del Món: Color, aroma y sabor de barrio en la biblioteca". *VIII Congreso nacional de bibliotecas públicas: espacio físico y virtual. Toledo, 16-17 de noviembre*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. [En premsa].

Biblioteca del Fondo (2016a). *Actividades – Cocinas del Mundo – Biblioteca del Fondo. Cursos 2014-2015 y 2015-2016*. [Santa Coloma de Gramenet: Biblioteca del Fondo].

<https://issuu.com/bibstacoloma/docs/2014-2016_actividadescuinesdelm_n>. [Consulta: 27/12/2016].

— (2016b). *Fons especial Cuines del Món. Llistat alfabètic autors*. [Santa Coloma de Gramenet: Biblioteca del Fondo]. <https://issuu.com/bibstacoloma/docs/llistat_alfab__tic_autors_cdm_bibfo>. [Consulta: 28/12/2016].

— (2015). *Programació del cicle "Passa'm l'arròs" (maig-juny)*. [Santa Coloma de Gramenet: Biblioteca del Fondo]. <https://issuu.com/bibstacoloma/docs/2015_04_28_activitatsfinal-concurs_>. [Consulta: 16/12/2016].

— (2006). *Programa Funcional. Biblioteca Fondo – Santa Coloma de Gramenet*. [no editat] Barcelona: Diputació de Barcelona, Servei de Biblioteques, setembre 2006.

Di Tillio, Corrado (2015). "Kitchens in libraries". *Public Libraries Online*, vol. 54, no. 3 (May-June).

<<http://publiclibrariesonline.org/2015/06/kitchens-in-libraries/> (<http://publiclibrariesonline.org/2015/06/kitchens-in-libraries/>) >. [Consulta: 16/12/2016].

IFLA. Public Libraries Section (2009). *10 ways to make a public library work / Update your libraries*.

<<http://www.ifla.org/files/assets/public-libraries/publications/10-ways-to-make-a-public-library-work.pdf> (<http://www.ifla.org/files/assets/public-libraries/publications/10-ways-to-make-a-public-library-work.pdf>) >. [Consulta: 03/08/2016].

Kim, Sheila (2014). "...and the Kitchen Sink", *Library Journal*, Spring (June).

<<http://lj.libraryjournal.com/2014/06/buildings/lbd/and-the-kitchen-sink-library-by-design-spring-2014/> (<http://lj.libraryjournal.com/2014/06/buildings/lbd/and-the-kitchen-sink-library-by-design-spring-2014/>) >. [Consulta: 27/12/2016].

Romero, Santi; Sabater, Imma (2016). "Cooking and multiculturalism, Living Lab and Fab Lab as a result of collaborative strategies in the Municipal Library Network of the province of Barcelona". *IFLA Satellite Pre-Conference. Library Buildings and Equipment Section. Chicago, Illinois, August 10-11, 2016*.

<<http://www.diba.cat/documents/16060163/82875070/Pon%C3%A8ncia/972777fe-b26d-4a21-bc42-3d0a1662d358> (<http://www.diba.cat/documents/16060163/82875070/Pon%C3%A8ncia/972777fe-b26d-4a21-bc42-3d0a1662d358>) >. [Consulta: 20/12/2016].

Santa Coloma de Gramenet (2013). *"Cuines del Món" Biblioteca del Fondo. Projecte per a la creació d'un espai de relació i intercanvi entre les prop de 100 nacionalitats que conviuen al barri del Fondo a partir d'un tema comú: l'alimentació i la cuina com a fet cultural i patrimonial*. Santa Coloma de Gramenet: Ajuntament. Coordinació de cultura, gent gran, entitats ciutadanes, infància i joventut.

<https://issuu.com/bibstacoloma/docs/2013_projecte_cuina_fondo>. [Consulta: 16/12/2016].

Togores Martínez, Rosa (2015). *El valor de les biblioteques públiques en la societat: el cas de la Xarxa de Biblioteques Municipals*. Barcelona: Diputació de Barcelona. <<http://scur.cat/AJ4L4B> (<http://scur.cat/AJ4L4B>) >. [Consulta: 03/08/2016].

Unesco (2001). *Declaración universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural*.

<http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html (http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) >. [Consulta: 13/02/2017].

Wentz, Erin (2012). "The Human Library Sharing the Community with Itself (http://publiclibrariesonline.org/2013/04/human_librar/)". *Public libraries online*, vol. 51, no. 3 (May/June). <http://publiclibrariesonline.org/2013/04/human_librar/ (http://publiclibrariesonline.org/2013/04/human_librar/) >. [Consulta: 08/12/2016].

Cuines del Món a les xarxes socials

Facebook: <<https://www.facebook.com/CuinesdelMonBibFondo/>>.

Twitter: Cuines del Món – SCG: <<https://twitter.com/BibFondo>>.

Issuu-Stack: <<https://issuu.com/bibstacoloma/stacks/afeab68b31fe4111ab784c505ccfee5>>.

Notes

¹ Vegeu, entre d'altres: Carles Cols. "Hay noticias de Gorg". *El Periódico-Barcelona* (27/04/2016).

<<http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/badalona-sur-emerge-como-chinatown-comercial-badalona5087745> (<http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/badalona-sur-emerge-como-chinatown-comercial-badalona5087745>) >.

[emerge-como-chinatown-comercial-badalona5087745](#)) >. [Consulta: 01/02/2017], i Luis Benvenuty. "Santa Coloma turística". *La Vanguardia-Vivir*, (09/03/2011), p. 6.
<<http://hemeroteca.lavanguardia.com/preview/2011/03/09/pagina-6/86108114/pdf.html>
(<http://hemeroteca.lavanguardia.com/preview/2011/03/09/pagina-6/86108114/pdf.html>) >.
[Consulta: 01/02/2017].

² Diputació de Barcelona. Unitat d'Estadístiques i Qualitat. Gerència de Serveis de Biblioteques (2016). *Dades estadístiques. Dades de la Biblioteca. Santa Coloma de Gramenet. Biblioteca del Fondo*. Barcelona: Diputació de Barcelona.
<http://media.diba.cat/bibliodocs/FPT_BIB_Santa_Coloma_Gramenet_Biblioteca_Fondo.pdf
(http://media.diba.cat/bibliodocs/FPT_BIB_Santa_Coloma_Gramenet_Biblioteca_Fondo.pdf) >.
[Consulta: 01/02/2017].

³ Extret de l'Acta de la reunió del 28/11/2014.

⁴ Extret de l'Acta de la reunió del 28/11/2014.

⁵ Santa Coloma, Ciutat Universitària: < <http://www.gramenet.cat/la-ciutat/ciutat-universitaria/>
(<http://www.gramenet.cat/la-ciutat/ciutat-universitaria/>) >. [Consulta: 01/02/2017].

⁶ FondoComerç, Associació de Comerciants del Fondo, recentment dissolta.
<<https://www.facebook.com/fondocomerc/>>. [Consulta: 01/02/2017].

⁷ Programació Comunitària de la Serra d'en Mena. <<http://serramena.com/> (<http://serramena.com/>)&br/>>. [Consulta: 01/02/2017].

⁸ *Activitats Cuines del Món – Biblioteca del Fondo – Set 2014 a feb 2017*.
<<https://issuu.com/bibstacoloma/docs/activitats.docx>>. [Consulta: 01/02/2017].

⁹ *Activitats Cuines del Món – Biblioteca del Fondo – Set 2014 a feb 2017*.
<<https://issuu.com/bibstacoloma/docs/activitats.docx>>. [Consulta: 01/02/2017].

Citació recomanada

Chavarría Domingo, Mariona (2017). "Una cuina a la biblioteca : l'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet)". *BiD: textos universitaris de biblioteconomia i documentació*, núm. 38 (juny) . <<http://bid.ub.edu/38/chavarria.htm>>. [Consulta: 11-06-2017].