

# ?Mengem o se'ns mengem?? El Desnormalitza't debat i reflexiona al voltant del sector agroalimentari en la seva tercera edició

*El cicle de xerrades, debats i tallers, organitzat per Coopsetània, cada any se centra en un àmbit diferent i té per objectiu qüestionar la norma imperant i visibilitzar respostes i alternatives existents a la vegueria Penedès en el marc de l'economia social i solidària | Com a novetat, enguany el cicle programarà activitats a Igualada i Calafell, a més de Vilanova i la Geltrú*

Del 6 d'octubre al 10 de novembre Coopsetània, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt i Baix Penedès, Anoia i Garraf, organitza el cicle de xerrades i debat Desnormalitza't. La iniciativa, que enguany arriba a la seva tercera edició, té per objectiu qüestionar allò normatiu al voltant d'algun àmbit i presentar les alternatives que s'erigeixen al model imperant. Sota el lema "Mengem o se'ns mengem?" enguany, l'agroecologia i l'alimentació es posaran al centre del debat.

Resulta sorprenent, però per si el sector primari de casa nostra desaparegués els prestatges dels supermercats continuarien estant plens, ara bé, a quin preu? Quin impacte suposaria això per a les consumidores? I pel territori? Aquesta reflexió és el punt de partida al voltant del qual s'articula enguany el Desnormalitza't. Qui decideix què mengem? D'on provenen, com es produeixen i qui hi ha darrere dels aliments que ingerim? Quant "greenwashing" s'amaga a les etiquetes o certificacions 'eco'? Què en queda del patrimoni culinari del nostre territori? Aquestes qüestions buscaran resposta en les quatre activitats que programa el cicle en la seva tercera edició. Quatre jornades que, per primer cop, es descentralitzen i, a banda de Vilanova i la Geltrú -el seu emplaçament habitual-, tindran lloc també a Calafell i Igualada.

El cicle s'articula al voltant de quatre activitats que tenen per objectiu promoure la reflexió al voltant del model d'agroecologia i alimentació imperant així com les conseqüències socials, ecològiques i econòmiques que comporta. Alhora, cada sessió servirà per descobrir i conèixer altres maneres de produir, elaborar, comercialitzar, consumir i fins i tot cuinar, que s'erigeixen des de l'economia social i solidària i que defugen de la lògica del benefici per apostar per la sostenibilitat i el benestar de les persones.