

Setembre social | | Actualitzat el 29/01/2025 a les 17:47

## Alterevents, o com fer la revolució gastronòmica

*La cooperativa porta el servei de barra alternativa i també gestiona el bar i el restaurant de l'Ateneu Popular Nou Barris | Darrerament, s'han publicat diverses guies de sostenibilitat i pràctiques ecosocials i de consum conscient en esdeveniments culturals*



Equip de barra d'Alterevents a la FESC 2024. Mario Santos és el segon començant per la dreta. | Comunicació XES

«Creiem en els debats al voltant d'una taula, amb menjar i beure de proximitat, per transformar la realitat a través d'accions concretes», explica Mario Santos Rodriguez d'Alterevents. La cooperativa, que gestiona el servei de bar i restaurant de l'Ateneu Popular Nou Barris, ha portat la seva barra alternativa a esdeveniments de l'economia social i solidària com la FESC o La Literal, i a altres festivals amb valors afins com ara el Say it loud, l'Acció Cultura Viva o L'estiu al pati de Nou Barris. Tot va començar fa uns quinze anys amb una cooperativa de consum que es deia Altermercat, que es va transformar en associació quan els van demanar els primers càterings i llavors, en una decisió que es va posposar a causa de la pandèmia, van acabar constituint-se com a cooperativa.

L'entitat sempre ha tingut una línia ideològica molt clara, que ha fet que no hagi incorporat entre els seus productes marques capitalistes o hagi treballat sempre en esdeveniments i espais amb gent que vol sortir de la lògica capitalista. Per aquest motiu, també van ser de les primeres entitats a oferir cervesa artesana a les seves barres. A més, són cerveses artesanes de cooperatives transformadores. «Vam començar amb la cervesa Bandolera, perquè en aquell moment no hi

havia una altra cervesa de més proximitat ideològica, i ara també tenim la Subversiva de Ca la Fou», explica Mario Santos Rodriguez. A vegades, també fan col·laboracions puntuals amb altres cerveses.



*Servir segons cervesa artesana de cooperatives transformadores, per Alterevents, és revolucionari. Foto: Comunicació XES*

Durant EL 2024, a més de la FESC, la Fira d'Economia Solidària de Catalunya, també han portat a terme la barra del concert de la celebració dels cent vint-i-cinc anys de cooperativisme a Catalunya, organitzat per la Confederació de Cooperatives i celebrat a la Plaça Catalunya de Barcelona, amb milers de persones assistents. A més, des del 2021, Alterevents combina els serveis de barra alternativa per esdeveniments amb el servei de bar i restaurant del Casal Popular Nou Barris, on ofereixen un menú diari i broquetes i tapes als vespres que hi ha programació cultural. «Abans érem més itinerants i ara tenim menú del dia, en un espai políticament molt potent com és l'Ateneu Popular Nou Barris. Quan vam entrar, vam canviar molts productes per oferir una coherència tant cooperativa com ideològica», continua Mario Santos Rodriguez.

### **Cafè i refrescos**

Aquest any la cooperativa passarà de dues sòcies a tres, i acostumen a ser un equip de treball de nou persones. «Tot i que a la feina hi ha certa itinerància, la idea és que tothom acabi sent sòcia», afegeix Santos. Enguany, Alterevents també ha experimentat amb una formació d'hostaleria bàsica per gent del barri que, a través dels cursos s'han posat amb altres coses de l'ateneu popular. En una de les sessions, les formadores van explicar que a l'hora de servir cafès col·laboren amb Cafè Espanica, una cooperativa d'economia alternativa i comerç just de Nicaragua que es finança

amb la banca ètica Coop57. Es tracta d'una aliança entre petites produccions amb l'objectiu de superar les relacions injustes de sotmetiment dels pobles del sud. Dins del curs, dues persones que havien viscut l'experiència d'explotació i males condicions laborals en una producció de cafè de Colòmbia, van connectar de seguida amb què volia dir tot allò i la importància en la tria dels productes.

A part de les cerveses i el cafè, i els aliments dels menús diaris i la carta, Alterevents ha lluitat des de sempre per oferir alternatives pel que fa als refrescos. «Al primer càtering en el qual ens van proposar de fer barra, teníem clar que no volíem portar Coca-cola. A Saragossa hi havia un bar que ja havia pensat el mateix i havia creat Frixen, un refresc de cola que vam començar a distribuir. Llavors, conjuntament vam ampliar la gamma per poder oferir més refrescos i vam entrar a participar dins la cooperativa Frixen Coop», segons Mario Santos Rodriguez. Actualment, ofereixen refrescos de cola, llimona, taronja i tònica amb sucre de comerç just. «És que no pot ser que hi hagi una bandera de Palestina a un bar, i una llauna de Coca-cola», critica Santos.

### Més enllà de la sostenibilitat

Els esdeveniments vinculats a l'economia social i solidària han anat vetllant per la seva sostenibilitat, però en els darrers mesos han aparegut diverses guies que ho posen més fàcil. Es tracta de guies d'àmbit territorial reproduïbles en altres indrets, com ara *La sostenibilitat als esdeveniments culturals* de l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, que planteja les limitacions d'un suposat desenvolupament sostenible, i aposta per aplicar una transformació real en els esdeveniments culturals a partir d'un profund canvi social i ecològic. El document proposa un llistat de cooperatives culturals, iniciatives de l'economia social i solidària de la Catalunya Central, que poden permetre avançar en la sostenibilitat a l'hora d'organitzar un esdeveniment cultural.



«És que no pot ser que hi hagi una bandera de Palestina a un bar, i una llauna de Coca-cola» Foto: Comunicació XES

La *Guia per la Transició Ecosocial dels esdeveniments i festivals culturals* del Teler Cooperatiu incorpora una estratègia integral que prioritza tres impactes essencials a l'hora de pensar un esdeveniment: l'impacte ecològic, l'impacte comunitari i l'impacte en l'economia local i cooperativa. Amb aquesta publicació, el Teler Cooperatiu vol que les propostes culturals tinguin una perspectiva regenerativa, contribuint a la mitigació del canvi climàtic i promovent la sostenibilitat a través de la gestió de residus, la mobilitat sostenible i la comunicació activa, entre altres aspectes. Dins de l'impacte en l'economia local i cooperativa d'aquesta guia, un dels eixos proposats és el consum conscient, «una peça clau de la guia, ja que el fet de cultivar pràctiques sostenibles en aquest àmbit no només afecta en l'impacte dels esdeveniments, sinó que també pot contribuir a sensibilitzar i fer incidència social i política».

En aquest punt, es ressalta la necessitat de col·laborar amb proveïdores locals, oferir opcions gastronòmiques sostenibles i sensibilitzar les persones participants i de l'organització sobre la seva capacitat per influir positivament en la sostenibilitat de l'esdeveniment a través de les seves decisions de consum. La promoció de productes i serveis locals per impulsar l'economia de la comunitat i reduir l'empremta ecològica associada al transport de mercaderies, la producció ecològica i màxim vegetal, amb preferència per aliments i productes d'origen ecològic, així com la promoció d'opcions de menjar vegetarianes i veganes per reduir l'impacte ambiental de l'alimentació, són dues de les pràctiques destacables dins de l'eix, a més dels productes de temporada i saludables, la contractació de cooperatives de treball i l'enxarxament local.

Tant una guia com l'altra són eines reproduïbles en tota mena de festivals, festes alternatives i populars, amb la intenció de reforçar la xarxa cultural i generar consciència, en un context com l'actual marcat per la crisi climàtica. Malgrat que existeixin diversos plans de sostenibilitat per empreses i projectes culturals, molts d'ells no inclouen específicament la perspectiva ecosocial ni la voluntat de transformar els esdeveniments culturals en agents de canvi. Segons el Teler Cooperatiu, en l'actual moment d'emergència climàtica, social i econòmica, cada cop és més important que les nostres celebracions i festivals reflecteixin els valors de la sostenibilitat, la comunitat i l'economia social i solidària, per tal de fer dels esdeveniments una plataforma per al canvi.



«La revolució serà gastronòmica o no serà», és un dels lemes d'Alterevents. Foto: Comunicació XES

Tenint en compte l'àmbit local, aquestes pràctiques que cerquen la sostenibilitat en els esdeveniments culturals també volen generar xarxa entre entitats i agents del territori i potenciar la proximitat. Aquesta aposta que uneix proximitat, consum conscient i comerç just, afavoreix una transformació profunda en el model de distribució, producció i consum. «Són més que simples ocasions per reunir-se; són una oportunitat per construir comunitat, fomentar la cultura local i promoure pràctiques ecosocials», segons indiquen a la guia del Teler Cooperatiu. L'entitat ha impulsat el Festival La Regadora, un esdeveniment que, sota el lema «Canviem el sistema i no el clima», s'ha consolidat com un espai de reflexió i acció.

### Guies i pràctiques

A més de les ja esmentades, hi ha altres guies que tracten la sostenibilitat en esdeveniments, com són la *Guia per organitzar esdeveniments sostenibles* del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, *Les festes més sostenibles* del Centre d'Estudis Ambientals i l'Oficina de Seguretat i Higiene Ambiental de la Universitat Autònoma de Barcelona, el *Pla C\* Cultura pel clima* de l'Institut Català de les Empreses Culturals (ICEC) i el Departament de Cultura i la *Guia per integrar l'Agenda 2030 en el sector cultural* de la Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS).

Pel que fa a l'Agenda 2030 i els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) que proposa, l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central reconeix que tot i «l'ambició i la necessitat de mesures com la dels ODS, s'ha d'alertar del perill de l'ecoblanqueig, ja que no només es tracta de maquillar de sostenibilitat els esdeveniments culturals i aplicar-hi un rentada d'imatge. Sabem que l'Agenda 2030 suposa un llistat tant extens com ple de retòrica, al mateix temps que està liderat per uns estats que fan bandera de la sostenibilitat mentre porten a terme accions que van en la línia oposada». És per això que des de l'apartat de cultura de l'Ateneu Cooperatiu fan evident

que és incompatible parlar de desenvolupament sostenible amb l'actual sistema capitalista, i que s'han de contemplar mesures específicament relacionades amb el decreixement i amb la transició ecosocial. Des del Teler Cooperatiu afegixen que, més enllà de la sostenibilitat, nomenclatura molt desgastada per l'ecoblanqueig, la seva proposta «posa l'accent en la idea de la transició ecosocial com a procés de transformació social, econòmic i ecològic que ha de facilitar l'equilibri amb els límits biofísics del planeta, i fer-ho de manera justa».

«La revolució serà gastronòmica o no serà», és un dels lemes d'Alterevents. «És la nostra filosofia, perquè creiem que la revolució no pot existir sense espais compartits de gastronomia, col·lectius, de felicitat», segons conclou el soci de la cooperativa Mario Santos Rodríguez. La cooperativa posa l'accent en el fet de crear espais on es pugui gaudir menjant i compartint, espais revolucionaris on es pot acollir molta gent que potser no aniria, de bones a primeres, a una xerrada de caire polític. D'aquesta manera, partir d'un consum conscient en esdeveniments i pràctiques gastronòmiques es pot tractar i aprofundir en elements més polítics i socials.

[Reportatge publicat en col·laboració amb la revista Cooperació Catalana]