

Presentació del FADfest'16

«El millor disseny de l'any»: Premis i exposició

«Assaig General: Menjar, emergència sostenible i disseny»

Entre el 6 i el 12 de juny al Disseny Hub Barcelona tindrà lloc la 6a edició del FADfest, el festival de Barcelona que aborda el disseny des de totes les seves disciplines.

El FADfest es desenvoluparà en dos eixos: els premis del FAD, que es materialitzaran en l'exposició «El millor disseny de l'any», i l'eix temàtic d'enguany, anomenat «Assaig General» i que aborda la problemàtica de la sostenibilitat alimentària des del disseny.

El FAD (Foment de les Arts i del Disseny) i les seves associacions de les diferents disciplines del disseny tornen enguany a organitzar el **FADfest**, el Festival de Tot el Disseny de Barcelona, una setmana d'activitats que no només tracten el disseny des de l'excel·lència professional, sinó que a més aborden temes des de la transversalitat de les diferents disciplines.

El FADfest'16 tindrà lloc entre el 6 i el 12 de juny amb dos eixos temàtics diferents:

1. El millor disseny de l'any

Durant el FADfest es lliuraran els principals premis que organitzen les associacions del FAD: els **Premis FAD** d'Arquitectura i Interiorisme, organitzats per l'**ARQUIN-FAD**, els **Premis ADI** –que engloben els Delta i les Medalles ADI de disseny industrial i el Premi ADI Cultura a projectes que afavoreixin la cultura del disseny–, i que organitza l'**ADI-FAD**, i finalment els **Premis Laus** de Disseny Gràfic i Comunicació Visual de Barcelona, organitzats per l'**ADG-FAD**. Com s'ha fet des de la primera edició del FADfest, l'any 2011, les obres finalistes de tots els premis es podran veure en l'exposició «**El millor disseny de l'any**», una radiografia del millor del disseny d'aquí i d'avui. La mostra s'inaugurarà el dia 6 de juny a la Sala A del Disseny Hub Barcelona i romandrà oberta al públic fins el 30 d'octubre.

Aquest any les xifres d'inscripció als premis han estat especialment positives, ja que **s'han superat el nombre d'inscripcions en els diferents guardons, fins i tot assolint**

Enguany s'han presentant més de 2.000 projectes entre tres premis: FAD, ADI i Laus



xifres rècord. Més de 1.200 obres presentades als Premis Laus, 500 als Premis FAD i més de 325 obres als Premis ADI són dades que recolzen la feina feta al llarg dels anys. **Estem parlant de més de 2.000 projectes entre els tres premis**, tenint en compte que es tracta dels guardons més antics del FAD, que ronden o superen els 50 anys, però que avui més que mai desperten l'interès dels professionals del sector.

2. «Assaig General: Menjar, emergència sostenible i disseny»

«Assaig General» és el nom de l'eix temàtic del FADfest'16. Un projecte d'autories compartides comissariat per tres professionals vinculats al món del disseny i l'arquitectura, que han estat encarregats de donar-li forma i contingut: Daniel Cid, Eva Serrats i Francesc Pla.

El lloc i data d'«Assaig General» serà l'11 de juny de 2016 als Jardins d'Elisava (C/ Badajoz - C/ Avila, davant del Disseny Hub Barcelona). Per un dia es posarà a prova la ciutat des del punt de vista de la sostenibilitat alimentària i s'avaluaran els resultats obtinguts en aquest simulacre. Per aquest motiu es celebrarà un **esdeveniment gastronòmic** on demostrar que **podem, ambiental i socialment, ser més sostenibles**. I es farà de la mà d'aquells que porten molts anys treballant en altres maneres de produir i consumir, i amb la implicació dels barris de l'entorn de la Plaça de les Glòries.

Es tracta d'un esdeveniment amb múltiples accions, totes elles destinades a fer visibles la necessitat d'un canvi en la manera com produïm i consumim aliments, i és aquí on la capacitat estratègica del disseny esdevé clau. Volem ser eficaços en la comunicació, en la generació de nous mecanismes o artefactes que veritablement siguin reutilitzables, en l'ocupació del carrer de manera efímera i celebrar així que pertany als ciutadans, en la gestió dels residus i, en definitiva, en tot allò que significa projectar.

L'escalfament del planeta és inequívoc i sense precedents. Quan més pertorbem el nostre clima més exposats estarem a riscos severos i més permanents, i irreversibles seran els impactes. Cal abandonar d'una vegada la insensata actitud de mirar cap a una altra banda. Així ho expressa el Cinquè informe d'avaluació del Grup Intergovernamental d'Experts sobre el Canvi Climàtic. Les tendències actuals de consum i producció d'aliments s'han convertit en una de les causes principals de pressió sobre el medi ambient. Així ho diu l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura.

**Llencem
una tercera
part dels
aliments
que
produïm**



És per aquest motiu que hem decidit posar a prova la ciutat, ni que sigui per un dia i de manera conjunta amb els diferents barris que conflueixen a la plaça de les Glòries, sobre aquest tema.

El segle XXI té grans reptes socials i mediambientals a resoldre. Davant d'aquest reptes el disseny ha de ser capaç de generar noves eines de treball que a través del projecte permetin posar a prova el present per tal de prefigurar escenaris de futur més sostenible.

L'esdeveniment tindrà lloc als Jardins d'Elisava i està previst que pugui arrebregar 900 persones.

Un assaig amb molts companys de viatge

A la ciutat de Barcelona hi ha moltes iniciatives que des de moltes vessants treballen pel menjar sostenible. Teixit associatiu, iniciatives privades o col·lectives, moviments socials interconnectats que van des de l'escala internacional a la de barri, universitats i centres de recerca que estan realitzant una tasca clau per a desenvolupar i integrar de manera interdisciplinària respostes als reptes al menjar sostenible, campanyes públiques que donen suport a un sistema alimentari divers, just, resiliència i saludable, etc. Tots hi són convocats.

El projecte s'està construint conjuntament amb la **PAA** (Plataforma Aprofitem els Aliments), l'**ICTA** (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la **UAB**), la **Fundació Alícia**, l'**Institut Municipal de Mercats de Barcelona**, en especial el **Mercat del Clot** i el **Mercat dels Encants**, els cuiners **Ada Parellada** i **Sergi de Meià** i nombroses entitats del ric teixit comercial, veïnal, associatiu, cooperatiu i activista dels barris que envolten a la Plaça de les Glòries, com són BiciClot, els eixos comercials de Fort Pienc i del Clot, l'hort urbà Connecthort, l'Escola dels Encants, Urbaser, BTV, Espai Ambiental, Nyam Nyam, el Museu Molí Paperer de Capellades, el Centre Comercial Glòries, Calidad Pascual, Caprabo, Cerveses Moritz i l'Ajuntament de Barcelona, en concret els districtes de l'Eixample i Sant Martí, Barcelona + Sostenible, la Direcció de Comunicació de l'Ajuntament de Barcelona i el Comissionat d'Economia Cooperativa, Social i Solidària del consistori barceloní.

Gran enciamada i procedència dels aliments

El dinar es compondrà de dos tipus de menús. Per una banda, diferents plats elaborats amb aliments que anaven a ser malbaratats, procedents de comerços dels barris del voltant de la Pl. de les Glòries, del Mercat del Clot i de Mercabarna. Comptem amb l'assessorament de la PAA, de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona i la complicitat dels eixos comercials del diferents barris.

Amb la meitat dels aliments que llencem es podria alimentar tota la població que passa gana al món



Per l'altra, tindrà lloc una gran enciamada, és a dir, un tast d'enciams, amb enciams de proximitat provinents del territori i plantats expressament per a l'ocasió el passat mes d'abril en diferents indrets: a l'ICTA (UAB), als Horts Urbans del Connecthort, a l'Escola dels Encants, i Pagesos del Prat. També ens proporcionaran enciams de proximitat el Mercat del Clot, que participarà en el marc de la campanya Mercats Verds, i algunes cooperatives de consum ecològic de Barcelona.

Els comensals d'aquesta enciamada seran convidats a valorar aspectes com la varietat, la procedència, la tècnica de cultiu, etc. Tot acompanyat de la informació en forma de fitxes per cada un d'ells. L'enciamada serà dissenyada amb l'assessorament de l'Elsa Yranzo.

Una posada en escena performativa: la rua

L'espigolament o la recollida de menjar, d'aigua, plats i útils per cuinar o entaular-se es farà de manera performativa. L'acte d'anar a buscar cada un d'aquests elements que componen el dinar constituirà un seguit de rues que connectaran els diferents punts amb al centre de l'esdeveniment, als Jardins d'Elisava (C/ Badajoz - C/ Avila).

El dinar serà possible gràcies l'Associació de venedors del Mercat dels Encants, que aconseguirà vaixela i coberteria per a 900 persones a partir dels propis recursos que genera.

L'aigua corrent, l'altra gran protagonista

Amb la finalitat de fer palesa la importància d'un fet tan quotidià com és la disposició d'una xarxa d'aigua corrent per tota la ciutat, tindrà lloc una posada en escena durant la rua, la recollida d'aigua de les fonts que envolten el Disseny Hub Barcelona a través d'una bici-cuba codissenyada expressament per a l'ocasió pel dissenyador Àlex Fernández i la cooperativa BiciClot.

Un menú de luxe amb Ada Parellada i Sergi de Meià

L'Assaig General acaba en un dinar, sí, però no de qualsevol manera. Demostrarem que amb aquells aliments que s'anaven a malbaratar, es pot fer alta cuina. Dos cuiners de renom i que comparteixen les mateixes directrius que reivindica «Assaig General» seran els encarregats de dissenyar 1 menú amb els aliments espigolats. Dirigiran un equip d'uns 10 cuiners professionals, que alhora dirigiran un equip de voluntaris cadascun. Tots ells participaran en l'elaboració del gran àpat, que està previst que sigui per a 900 persones i, sense cap dubte, de gran qualitat gastronòmica.

**Al món es
produeixen
el doble de
residus que
d'aliments**



Els tallers, l'exposició i els resultats d'Assaig General

El dia del gran àpat, el dissabte 11 de juny, s'organitzaran al llarg de tot el dia tallers oberts a tot el públic. Participaran les associacions del FAD sobre temes que posen en diàleg disseny i sostenibilitat alimentària: des de taps d'ampolla amb filtres d'aigua integrats a aprendre a fer cistelles de vímet amb artesans locals, passant per un taller de producció de tintes naturals amb vegetals malbaratats. També la PAA amb tallers sobre com organitzar la nevera per ser més eficients o una demostració en directe d'una anàlisi d'una bossa d'escombraries orgànica extreta d'un contenidor qualsevol de la ciutat per a analitzar els nostres hàbits de consum i de malbaratament.

Mentre els cuiners preparen les receptes amb els aliments espigolats, un equip de dissenyadors holandesos, espanyols i internacionals que hauran espigolat la nit prèvia amb l'equip de voluntaris, experimentaran amb la matèria per a generar una sèrie d'objectes a través dels mateixos aliments amb els que els cuiners prepararan les receptes.

L'associació cultural nyam-nyam reactivarà el pà amb vi i sucre, un esdeveniment històric del Poblenou amb llarga trajectòria que va començar l'historiador i activista Ramon Bou.

A més, el gran assaig tindrà continuïtat en el temps, que es concretarà en una exposició a la Sala A de la seu del FAD, el Disseny Hub Barcelona, on es mostraran les restes del gran àpat, les dades de l'avaluació i l'abundant material audiovisual que ja s'està generant i recollint, amb entrevistes als principals actors participants. Un dels objectius finals és crear un documental de mitja hora que expliqui tot el procés de creació de l'Assaig, aporti dades i serveixi de revulsiu per a un canvi de model.

Com ser convidat al gran àpat

El comensal interessat en participar en aquest esdeveniment ens ha de fer arribar, a través de les xarxes socials amb l'etiqueta #assaiggeneral o físicament, algun d'aquests elements: llista de la darrera compra, el menú setmanal o una fotografia de la nevera oberta. Planificar la compra i el menú setmanals o organitzar bé la nevera són accions essencials per tal de combatre el malbaratament alimentari.

L'Assaig General i el disseny

Des del disseny d'un esdeveniment, a la campanya publicitària, el disseny gràfic aplicat a tots els seus registres, passant per la creació o adaptació de dispositius de transport sostenible o el disseny de l'escenari d'un acte efímer. El disseny de «l'Assaig

A Catalunya són malbarats el 20% dels aliments en bon estat en l'àmbit domèstic



General» és un repte en totes les seves dimensions, que busca precisament trobar altres formes de fer disseny conseqüents i innovadores.

Les diferents associacions del FAD estan participant en tots els processos de l'activitat, cercant idees i col·laboradors, des de dissenyadors de bicicletes a cistellaires, passant per la recerca d'estrats de menjar sostenibles, mètodes per fer ombra ens l'espai públic, i un llarg etcètera.

La Calculadora

L'Assaig General té *partners* científics que avaluaran la seva petjada en CO₂, consum energètic i residus generats, de la mà de la PAA i l'ICTA. Perquè s'han establert uns objectius quantificables i mesurables que es volen assolir. Només és un assaig, però volem ser rigorosos. Alguns objectius són:

- Malbaratament "0"
- 1.000 assistents, dels quals 100 voluntaris
- 100% de residus orgànics
- Índex "0" d'impropis en les restes orgàniques
- Mesurament de la petjada ecològica del dinar en tres indicadors:
 1. **Ambiental** (Kg d'aliments recuperats, estalvi de petjada ecològica dels aliments recuperats, estalvi de la petjada de carboni dels aliments recuperats, estalvi de la petjada hídrica dels aliments)
 2. **Social**: assistents, participants en l'elaboració del menjar, assistents que avaluen l'esdeveniment, àpats servits, avaluació del nivell de penetració del missatge antimalbaratament, avaluació del radi d'acció de les persones que hi assisteixin a l'esdeveniment i del seu grau de satisfacció.
 3. **Econòmic**: estalvi de costos per l'aprofitament alimentari, estalvi de costos econòmics per la utilització de la xarxa social real.

Les xifres que ens han fet moure fitxa

Aquestes són algunes dades impactants que empenyen a l'acció immediata:

- Llancem 1/3 part dels aliments que produïm.
- Amb la meitat del menjar que llancem podríem alimentar tota la població que passa gana al món.
- A Catalunya el 20% dels aliments en bon estat són malbaratats en l'àmbit domèstic.

**Catalunya
ha perdut el
50% dels
pagesos en
els darrers
20 anys i el
40% tenen
més de 65
anys**



- La manera com produïm aliments és responsable d'1/4 part de les emissions de CO2.
- Catalunya ha perdut el 50% de pagesos els darrers 20 anys i el 40% dels que queden tenen més de 65 anys.
- Al món, produïm el doble de residus que d'aliments.
- Un millor disseny podria reduir milers de tones de residus.

La manera com produïm els aliments és responsable d'una quarta part de les emissions de CO2

FADfest 2016. Avanç de programa

6 de juny

- Conferència inaugural del FADfest
- Inauguració de dues exposicions:

«**El millor disseny de l'any**», amb els finalistes i guanyadors dels Premis FAD d'Arquitectura i Interiorisme, els Premis ADI de disseny industrial i cultura del disseny i els Premis Laus de Disseny Gràfic i Comunicació Visual de Barcelona.

«**Assaig General. Menjar, emergència sostenible i disseny**», una mostra amb el material audiovisual generat durant el procés de generació del projecte, utensilis i transports que s'utilitzaran i, posteriorment a l'Assaig, les restes generades pel gran àpat.

7 de juny

- Mater Brunch: Upcycling. Organitza Materfad.
- Conferència de l'arquitecte Daniel Kurtz, president del jurat dels Premis FAD Internacionals. Organitza ARQUIN-FAD.

8 de juny

- Conferència Domaine de Boisbuket. Organitza ADI-FAD.
- Lliurament dels Premis FAD d'Arquitectura i Interiorisme i dels Premis Habitàcola per a estudiats d'Arquitectura. Organitza ARQUIN-FAD

9 de juny

- The Materials Farm: Design, Agriculture, Food and Living Organisms. Jornada de conferències i tallers. Organitza Materfad, ADI-FAD i Het Nieuwe Instituut.
- Lliurament dels Premis ADI: Premis Delta de disseny industrial, Premis Medalla ADI per a estudiants de disseny i Premis ADI Cultura a projectes que afavoreixin la cultura del disseny. Organitza ADI-FAD.



10 de juny

- Inici del cicle Arqu(in)film de cinema documental d'arquitectura, amb la Filmoteca de Catalunya. Organitza: ARQUIN-FAD.
- Nit Laus: Lliurament dels Premis Laus de Disseny Gràfic i Comunicació Visual de Barcelona. Organitza ADG-FAD.

11 de juny

- Gran Rúa: recollida d'aliments, aigua, utensilis amb bicicletes.
- Gran dinar al Disseny Hub Barcelona: Menú + Enciamada d'enciams de proximitat.
- Tallers de bones pràctiques i acitivats participatives:

Think, the veggie ink. Taller tintes naturals: Taller participatiu a càrrec d'Eva Vesikansa de serigrafia amb tintes fetes a través de vegetals malbaratats. Organitza ADG-FAD.

Good Materials = Good Food: Presentació materials per l'alimentació del futur: biodegradables, oxo-biodegradables, polímers d'origen vegetal, procedents de fibres naturals, 3D printing, etc. Organitza Materfad.

Cooking Objects: Dissenyadors holandesos, espanyols i internacionals prepararan una activitat en directe en què transformaran els mateixos residus alimentaris del gran dinar en objectes o materials dissenyats. Organitza Materfad, ADI-FAD i Het Nieuwe Instituut.

Taller cistelleria: Cistellaires artesans desenvoluparan un taller de cistelleria per a poder realitzar peces de vímet conjuntament. Organitza A-FAD.

Taller organització neveres: Taller a càrrec d'Espai Ambiental amb la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA) de com aprendre a organitzar una nevera per tal de malbaratar menys, com distribuir i ordenar els aliments.

Taller Esfèrica: Transformació del plàstic de rebuig en un producte funcional com ara filtres d'aigua integrats en taps. Organitza ADI-FAD.

Debat sobre Horts urbans i agricultura de proximitat a les àrees metropolitanes. Organitza ARQUIN-FAD.

Tallers de cuina cromàtica. A càrrec de la Plataforma Aprofitem els Aliments amb ús d'aliments malbaratats.

Taller d'obrir bossa escombraries. Demostració dels hàbits de consum i de malbaratament alimentari a través de



obrir una bossa de brossa orgànica i analitzar-ne els seus residus. Organitza PAA.

Exposició fruites imperfectes. Exposició d'imatges i exemplars de fruites imperfectes. Organitza PAA

Pa amb vi i sucre. L'associació cultural nyamnyam reactivarà l'esdeveniment amb una llarga trajectòria històrica.

- Avaluació de l'impacte: Recollida de dades per a l'anàlisi i avaluació de l'impacte ambiental, social i econòmic de l'Assaig General.
- Des-Rúa: retorn de utensilis, traçabilitat dels residus orgànics, redistribució del menjar.
- Inauguració segona part de l'exposició: rastres de l'Assaig General.

Per a més informació:

Dep. de premsa del FAD

Cristina Gosalvez
cgosalvez@fad.cat

T. 932 567 755

M. 625 660 975

Diana Mizrahi Cengarle
dianam@fad.cat

FAD – Foment de les Arts i del Disseny

Pl. de les Glòries Catalanes,
37-38

08018 Barcelona

www.fadfest.cat