

semillando

Cultura sostenible en la ciudad

Castellano/English



semillando

Cultura sostenible en la ciudad

Los días 25, 26 y 27 de septiembre Intermediæ se transforma en un espacio de intercambio, visibilización, reflexión y entretenimiento alrededor de la horticultura orgánica como iniciativa potenciadora de participación ciudadana, debate y sensibilización social.



En noviembre de 2007, a partir de la transformación del espacio situado entre el muro de cierre y la fachada de Matadero en un jardín urbano, Intermediæ pone de manifiesto su interés por proponer y dinamizar iniciativas que contribuyan al desarrollo de hábitats sostenibles. Avant Garden, diseñado por atelier le balto, se plantea en Intermediæ como un espacio metáfora del proceso, un gesto quemultiplicar y transformar. Desde su creación se ha propiciado el cuidado comunitario y colectivo guiado por conocedores del medio y se han organizado intervenciones artísticas y presentaciones puntuales.

Las transformaciones adoptadas en la filosofía de trabajo, y en los roles adquiridos en las estructuras campo-ciudad afectados por la asimilación y adaptación a un mundo globalizado y postindustrial, y una sociedad de consumo cada vez más distante y alejada de las fuentes y el origen de aquello que rodea su cotidianidad, provocan el surgimiento de iniciativas que reivindican un acercamiento a nuestras fuentes de alimentación y un compromiso con el modo en que las gestionamos. La horticultura surge como iniciativa potenciadora de participación ciudadana, de debate y sensibilización social.

Como parte de esta línea de trabajo, en septiembre Intermediæ propone durante tres días un espacio de sensibilización, conocimiento e intercambio sobre agroecología y consumo responsable, con la participación de artistas, entidades sociales, cooperativas, expertos, actuales y futuros productores, distribuidores, agentes y público en general. Se darán a conocer experiencias locales, nacionales e internacionales de conversión de espacios urbanos en espacios verdes desde el ámbito artístico, social y tecnológico, desde lo colectivo y lo individual.



Encuentros e intercambios sobre experiencias de conversión de espacios urbanos en espacios verdes sostenibles

25 de septiembre de 18 a 21 h.

26 de septiembre de 11 a 14 h.

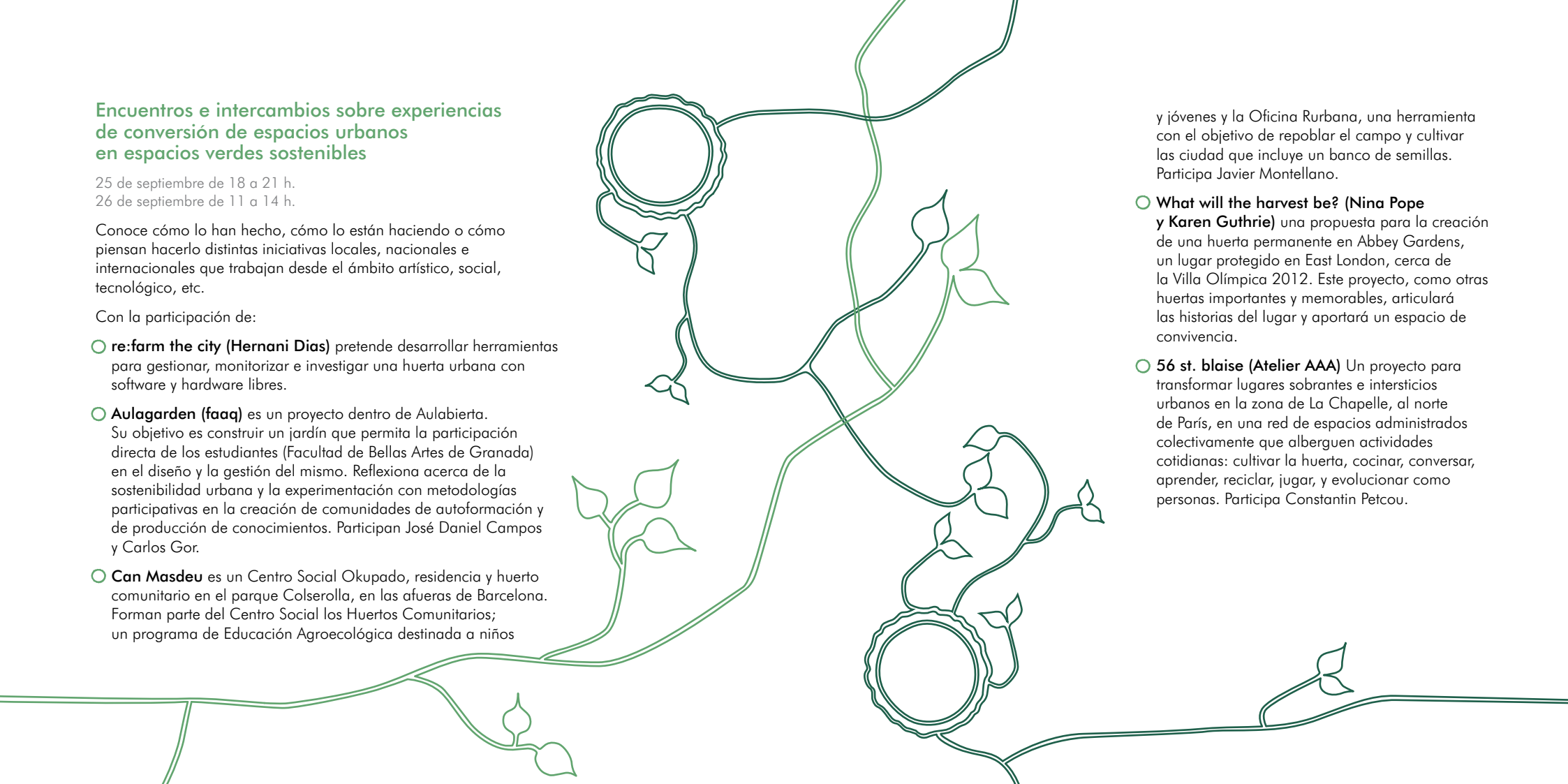
Conoce cómo lo han hecho, cómo lo están haciendo o cómo piensan hacerlo distintas iniciativas locales, nacionales e internacionales que trabajan desde el ámbito artístico, social, tecnológico, etc.

Con la participación de:

- **re:farm the city (Hernani Dias)** pretende desarrollar herramientas para gestionar, monitorizar e investigar una huerta urbana con software y hardware libres.
- **Aulagarden (faaq)** es un proyecto dentro de Aulabierta. Su objetivo es construir un jardín que permita la participación directa de los estudiantes (Facultad de Bellas Artes de Granada) en el diseño y la gestión del mismo. Reflexiona acerca de la sostenibilidad urbana y la experimentación con metodologías participativas en la creación de comunidades de autoformación y de producción de conocimientos. Participan José Daniel Campos y Carlos Gor.
- **Can Masdeu** es un Centro Social Okupado, residencia y huerto comunitario en el parque Colserolla, en las afueras de Barcelona. Forman parte del Centro Social los Huertos Comunitarios; un programa de Educación Agroecológica destinada a niños

y jóvenes y la Oficina Rurbana, una herramienta con el objetivo de repoblar el campo y cultivar las ciudad que incluye un banco de semillas. Participa Javier Montellano.

- **What will the harvest be? (Nina Pope y Karen Guthrie)** una propuesta para la creación de una huerta permanente en Abbey Gardens, un lugar protegido en East London, cerca de la Villa Olímpica 2012. Este proyecto, como otras huertas importantes y memorables, articulará las historias del lugar y aportará un espacio de convivencia.
- **56 st. blaise (Atelier AAA)** Un proyecto para transformar lugares sobrantes e intersticios urbanos en la zona de La Chapelle, al norte de París, en una red de espacios administrados colectivamente que alberguen actividades cotidianas: cultivar la huerta, cocinar, conversar, aprender, reciclar, jugar, y evolucionar como personas. Participa Constantin Petcou.





Mercado de productos ecológicos

25 de septiembre de 17 a 23 h.
26 de septiembre de 11 a 23 h.
27 de septiembre de 11 a 17 h.

Una propuesta de la Cooperativa Ecosecha*, para conocer las iniciativas locales de producción ecológica. Quiénes son, por qué y cómo comenzaron a producir de forma ecológica, dónde lo hacen y qué pueden ofrecer. En el mercado podrás adquirir productos frescos (verduras y frutas de temporada) y productos transformados (queso, vino, miel...). Además se organizarán catas de variedades locales, se mostrarán variedades hortícolas tradicionales, se prepararán aperitivos y comidas elaborados con los productos del mercado, etc. Por la noche la música cobrará protagonismo. Consultar agenda.

*Ecosecha es un proyecto cooperativo de promoción, producción y distribución directa de hortaliza ecológica en la Comunidad de Madrid, que busca el contacto directo entre los productores y los consumidores. En la actualidad cuenta con cerca de 9 hectáreas en producción.

Proyección del documental *Utopía*

Directores: Lucho Iglesias y Alex Ruiz.
Documental, España, 2008, 80 min.
Castellano e inglés con subtítulos en castellano.

26 de septiembre 20 h.

Utopía es un documental que analiza el impacto ecológico que las personas corrientes dejamos sobre el planeta con nuestros hábitos y cómo hemos implementado soluciones imaginativas para contrarrestarlo. Con entrevistas a figuras nacionales e internacionales en temas como la salud, la alimentación, el hábitat, los recursos, la economía, la espiritualidad y testimonios de formas de vida alternativas.

El debate contará con la participación de algunos de los protagonistas del documental.

*Lucho Iglesias es permacultor y eco-educador desde el 2000. Codirige un centro de permacultura en Río Grande, Málaga, donde organiza actividades de educación ambiental.

* Alex Ruiz es grafista y realizador audiovisual, ha colaborado con TV3, Canal +, Tele 5, Antena 3, ETB, TVE, Cuatro, Disney Channel, La Sexta, etc., con amplia experiencia en lenguajes documentales.

Unidad móvil de reconocimiento para la agricultura urbana: Itinerario 1 (Arganzuela)

26 de septiembre de 17 h. a 19 h.

27 de septiembre de 12 h. a 14 h.

Una propuesta de Fernando García Dory* que guiará una serie de paseos de reconocimiento a través de la topografía de Madrid, de su geografía y planeamiento urbano, la estratificación social de la ciudad, su historia y relación con las bases materiales de la vida: recursos suelo, agua, alimento. Un paseo alrededor de Arganzuela para mostrar ejemplos de los contrastes extremos de la ciudad, acercarlos, identificar y catalogar posibles enclaves a colonizar por iniciativas de agricultura urbana, recordar el pasado, entender el presente, pensar y construir el futuro.

Los paseos se harán en bicicleta.

Plazas limitadas según orden de inscripción el mismo día.

**Fernando García Dory es artista neo-pastoral y agroecólogo. Su obra aborda temas que afectan a la relación actual entre cultura y naturaleza, en el marco del paisaje, lo rural, de los deseos y expectativas asociadas a aspectos de identidad, la crisis, la utopía y el cambio social. A menudo se sirve de estrategias de autoorganización, iniciando procesos colaborativos de plástica social. Estudió Bellas Artes en la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente cursa el Master y Doctorado en Agroecología con el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC).*



Concurso de recetas elaboradas con productos ecológicos de temporada:

Convocatoria abierta desde el 1 al 16 de septiembre.

Las recetas deben llevar sólo ingredientes de temporada. Puedes elegir cuantos desees de esta lista, pero nunca añadir ingredientes que no se hayan enumerado aquí, salvo especias o condimentos:

Verduras - calabacín, pepino, pimiento verde de asar, pimiento verde de freír, pimiento rojo de asar, tomate, berenjena, patata, calabaza, cebolla, lechuga, acelga, alcachofa, borraja, remolacha, zanahoria, aguacate, apio, lombarda, coliflor, brócoli, repollo, puerro y rabanito.

Fruta - melón, sandía, manzana, pera, ciruela, plátano, mandarina, melocotón y uva.

Otros productos - arroz integral, arroz semi-integral, garbanzos, lentejas castellanas, garbanzos manchegos, espaguetis integrales, macarrones, macarrones integrales, espirales integrales, fideos, miel de romero, miel de tomillo, miel multiflores y miel de brezo.

- Se podrá participar con cuantas recetas se quiera.
- Deberá ser una receta de composición propia.
- En las recetas se deberán detallar ingredientes, cantidades y modo de elaboración.
- En caso de ser posible, se valorará que las recetas vayan acompañadas por fotos.
- Se valorará el ingenio y la innovación, la armonía en los sabores y que sea un plato que pueda elaborarse en casa.

El 18 de septiembre, el jurado compuesto por un representante del restaurante biológico SOPA, un representante de la Escuela de Restauración y Cocina de la Asociación SEMILLA y un representante de la cooperativa ECOSECHA, seleccionará tres recetas que se elaborarán gracias a la colaboración de TELEMADRE.

El día 26 de septiembre a las 14.30 en el mercado se ofrecerán al público las tres recetas preparadas para que sean degustadas.

Los autores de las tres recetas seleccionadas recibirán una cesta de productos ecológicos de temporada.

Todas las recetas presentadas al concurso se incluirán en un recetario digital que podrá consultarse en la página web de Intermediæ.

Para participar descarga el formulario de inscripción de tu receta desde www.intermediæ.es, rellénalo y envíalo como adjunto (hasta el 16 de septiembre de 2009, incluido), indicando en el asunto del correo "Concurso de recetas", a la siguiente dirección: mediacion@intermediæ.es



Agenda

Viernes 25

17 a 23 h. Mercado

18 a 21 h. Encuentros en el Terrario

21 a 22 h. Catas en el mercado

22 a 23 h. Música en el mercado a cargo del grupo de música y sensibilización social Madera de Cayuco

Sábado 26

11 a 23 h. Mercado

11 a 14 h. Encuentros en el terrario

14.30 a 15.30 h. Recetas ganadoras y comida elaborada por Telemadre

17 a 19 h. Unidad móvil de reconocimiento para la agricultura urbana: Itinerario 1 (Arganzuela)

18 a 19 h. Catas en el mercado

20 a 22 h. Proyección del documental *Utopía*

22 a 23 h. Música en el mercado a cargo de músicos de Art Kalam, Asociación Marroquí de Arte y Cultura

Domingo 27

11 a 17 h. Mercado

12 a 14 h. Unidad móvil de reconocimiento para la agricultura urbana: Itinerario 1 (Arganzuela)

Programme

Friday 25

05 to 11 p.m. Market

06 to 09 p.m. Meetings at the Terrario

09 to 10 p.m. Tastings at the market

10 to 11 p.m. Music at the market by Madera de Cayuco, a musical group that also aims to increase public awareness

Saturday 26

11 a.m. to 11 p.m. Market

11 a.m. to 2 p.m. Meetings at the Terrario

2.30 to 3.30 p.m. Winning recipes, and meal cooked by Telemadre

5 to 7 p.m. Mobile reconnaissance unit for urban agriculture: Route 1 (Arganzuela)

6 to 7 p.m. Tasting at the market

8 to 10 p.m. Screening of the documentary titled *Utopía*

10 to 11 p.m. Music at the market by musicians from Art Kalam, Asociación Marroquí de Arte y Cultura (Moroccan Association of Art and Culture)

Sunday 27

11 a.m. to 5 p.m. Market

12 a.m. to 2 p.m. Mobile reconnaissance unit for urban agriculture: Route 1 (Arganzuela)

semillando

(Sowing Seeds)

Sustainable culture in the city

On 25, 26 and 27 September, Intermediæ will be transformed into a space for exchange, reflection and entertainment, promoting the visibility of organic horticulture in an initiative to enhance citizen participation, debate and public awareness.



In November 2007, by transforming the space between the external wall and the facade of Matadero Madrid into an urban garden, Intermediæ gave proof of its interest in proposing and dynamizing initiatives contributing to the development of sustainable human habitats. Avant Garden, designed by Atelier le balto, serves at Intermediæ as a space that is a metaphor for process, a gesture that is multiplied and transformed. Since its creation, collective care of the garden by the community has been encouraged, under the guidance of experts in the field, and artistic events and specific presentations have been organized.

Transformations in the philosophy of work and the roles acquired in city-country structures affected by assimilating and adapting to a globalized, post-industrial world and a consumer society that is increasingly removed from the sources and origin of that which surrounds its everyday life, have given rise to initiatives that offer possibilities to close that distance, especially regarding what feeds us and how we manage it. Horticulture has arisen as an initiative that enhances citizen participation, debate and public awareness.

As a result of this ongoing work of observation, at some times, and visualization at others, we will hold a three-day event in September 2009 for increasing awareness, knowledge and exchanges about agroecology and responsible consumption among artists, social entities, cooperatives, experts, current and future producers, distributors, agents, and the general public. The experiences of local, national and international initiatives arising from artistic, social and technological circles, including individuals and groups, will be shared.

Meetings and exchanges about experiences converting urban spaces into sustainable green space

25 September from 6 to 9 p.m.

26 September from 11 a.m. to 2 p.m.

Find out examples of how local, Spanish, and international initiatives have already done so, are doing so, or plan to do so, working in artistic, social, technological, etc. fields.

The participants will be:

- **re:farm the city (Hernani Dias)** aims to 'develop tools to manage/monitor/research an urban garden with open-software and open-hardware'.
- **Aulagarden (faaq)** it is an initiative inside aulabierta project which its objective is to build a garden that enable the direct participation of students (from the Fine Arts School in Granada) in its design and management. It reflects on urban sustainability and experiments with participatory methodologies in creating communities that are self-taught and that produce knowledge. With the participation of José Daniel Campos and Carlos Gor.
- **Can Masdeu (Javier Montellano)** is an Okupado (squatters') Social Centre, a residence and community garden at the parque Collserola, outside Barcelona. They belong to the Community Gardens Social Centre (Centro Social los Huertos Comunitarios), a programme of Agro-ecological Education for children and youth, and the Rurbana Office, a tool that aims to repopulate the countryside and cultivate the city, including a seed bank and directories with practical information.

- **What will the harvest be? (Nina Pope and Karen Guthrie)** includes a period of directed social engagement and, in time, the creation of a unique permanent garden at Abbey Gardens, a protected site in East London, not far from the 2012 Olympic Village. This project, like other important and memorable gardens, will articulate the site's histories and offer scope for dynamic change brought about by both people and nature.
- **56 st. blaise (Atelier AAA)** A research-action focused on processes of transformation of leftover spaces and urban interstices in La Chapelle area, in the North of Paris into a network of collectively managed ones hosting a series of everyday life activities: gardening, cooking, chatting, learning, recycling, playing, self-building. With the participation of Constantin Petcou.



Organic products market

25 September from 5 to 11 p.m.

26 September from 11 a.m. to 11 p.m.

27 September from 11 a.m. to 5 p.m.

A proposal by Cooperativa Ecosеча* in order to show local organic production initiatives. Who they are, how and why they began to use organic methods, where they do so and what they have to offer. At the market you can buy fresh produce (seasonal fruits and vegetables) and transformed products (cheese, wine, honey...) and enjoy dishes and recipes that have all been made with organic products. In addition, there will be tasting sessions for local horticultural varieties and traditional horticultural varieties will be shown. At night, music will be the protagonist. Consult the programme.

*Ecosеча is a cooperative project for the promotion, production and direct distribution of organic produce in the Autonomous Region of Madrid that supports direct contact between producers and consumers. At present, it has approximately 9 hectares in production in Rivas-Vaciamadrid and Chinchón.

Screening of the documentary titled *Utopía*

Directors: Lucho Iglesias and Alex Ruiz.

Documentary, Spain, 2008, 80 min.

Spanish and English with subtitles in Spanish.

26 September 8 p.m.

Utopía is a documentary that analyzes the environmental impact that ordinary people make on the planet through our habits and how we have implemented imaginative solutions to mitigate them. With interviews of nationally and internationally known persons about health, food, resources, economics, spirituality and testimonies of alternative life styles.

Several of the documentary's protagonists will take part in the debate.

*Lucho Iglesias has been a permaculture specialist and environmental educator since 2000. He is the co-director of the permaculture centre in Río Grande, Málaga, where he organizes environmental education activities.

*Alex Ruiz is a graphic artist and audiovisual director. He has worked with TV3, Canal +, Tele 5, Antena 3, ETB, TVE, Cuatro, Disney Channel, La Sexta, etc., and has a broad range of experience in documentary languages.

Mobile reconnaissance unit for urban agriculture: Route 1 (Arganzuela)

26 September from 5 to 7 p.m.

27 September from 12 a.m. to 2 p.m.

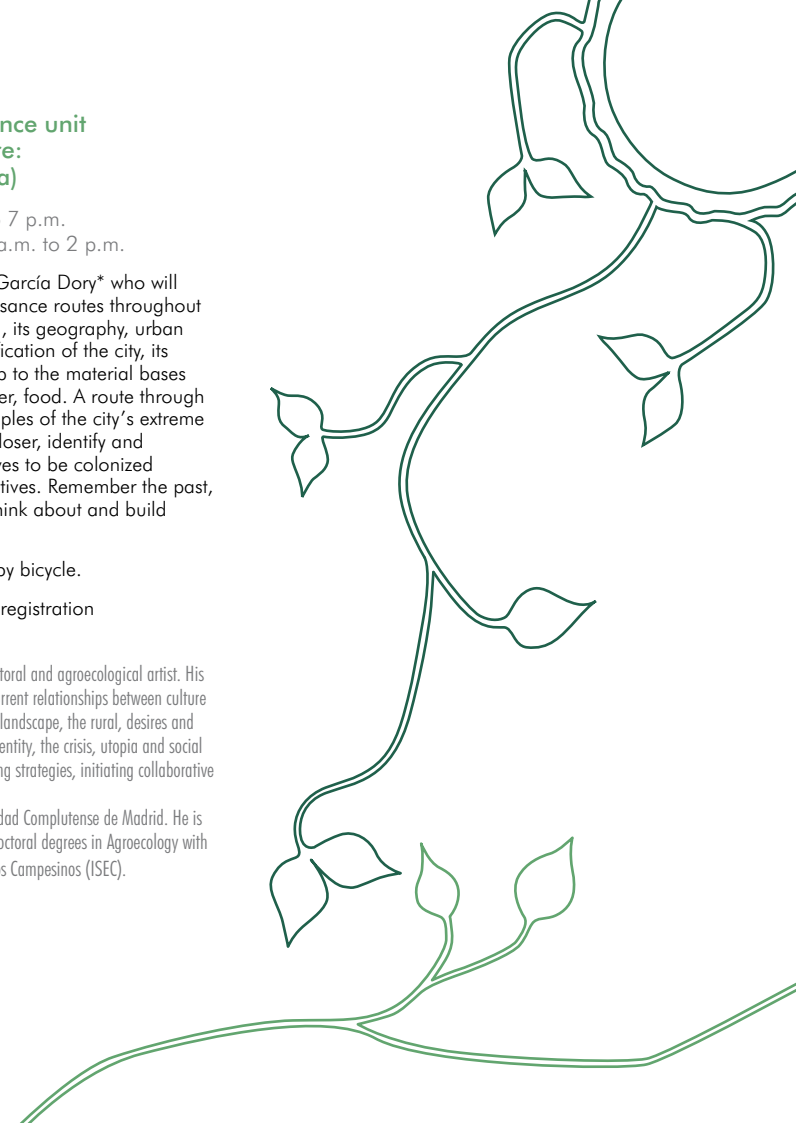
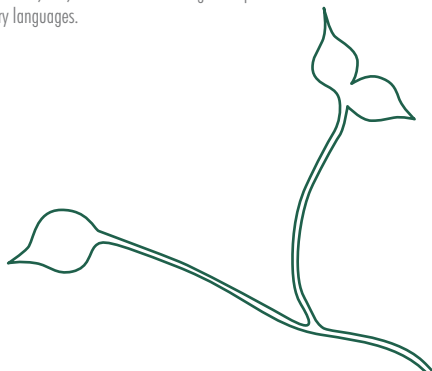
A proposal by Fernando García Dory* who will lead a series of reconnaissance routes throughout the topography of Madrid, its geography, urban planning, the social stratification of the city, its history, and its relationship to the material bases of life: soil resources, water, food. A route through Arganzuela to show examples of the city's extreme contrasts, to bring them closer, identify and catalogue possible enclaves to be colonized by urban agriculture initiatives. Remember the past, understand the present, think about and build the future.

The routes will be visited by bicycle.

Space limited in order of registration on the day of the event.

*Fernando García Dory is a neo-pastoral and agroecological artist. His work focuses on themes affecting current relationships between culture and nature in the framework of the landscape, the rural, desires and expectations related to aspects of identity, the crisis, utopia and social change. He often uses self-organizing strategies, initiating collaborative processes of social visual arts.

He studied Fine Arts at the Universidad Complutense de Madrid. He is currently completing Masters and Doctoral degrees in Agroecology with the Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC).



Contest of recipes made with seasonal organic products:

Open call from 1 to 16 September.

The recipes must use only seasonal ingredients. You can choose as many as you like from this list but you may not add ingredients not on the list, except spices and condiments:

Vegetables – zucchini, cucumber, green pepper to be roasted, green pepper to be fried, red pepper to be roasted, tomato, aubergine, potato, pumpkin, onion, lettuce, Swiss chard, artichoke, borage, beet, carrot, avocado, celery, red cabbage, cauliflower, broccoli, cabbage, leek and radish.

Fruit – melon, watermelon, apple, pear, plum, banana, mandarin orange, peach and grape.

Other products – brown rice, semi-whole grain rice, chick peas, Castilian lentils, chick peas from La Mancha, whole grain spaghettis, macaronis, whole grain macaronis, whole grain spiral pasta, noodles, rosemary honey, thyme honey, multi-flower honey, and heather honey.

- You can submit as many recipes as you like.
- The recipe should be your own.
- Ingredients, amounts and elaboration process should be listed in the recipe.
- If possible, photos should accompany the recipes.
- Recipes will be judged on ingenuity and innovation, the harmony of flavours, and the fact that the dish can be made at home.

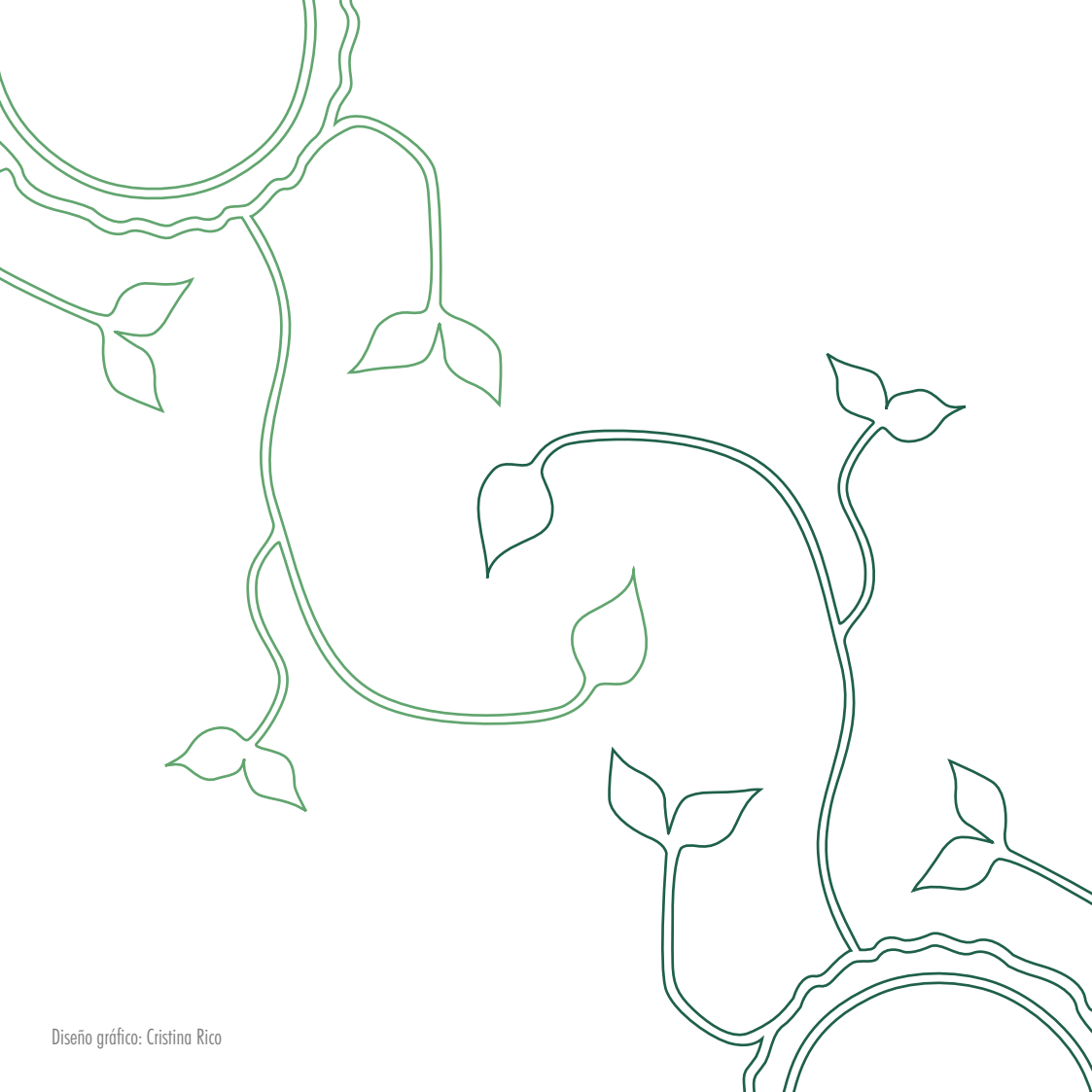
On 18 September, three recipes will be chosen by the jury made up of a representative of the organic restaurant SOPA, a representative of the SEMILLA Association's Restaurant and Cooking School (Escuela de Restauración y Cocina de la Asociación SEMILLA) and a representative of the ECOSECHA cooperative. The recipes will be made thanks to the collaboration of TELEMADRE.

On 26 September at 2.30 p.m. the market will offer the three recipes so that the public may taste them.

The authors of the three recipes chosen will receive a basket of seasonal organic produce.

Finally, all the recipes submitted to the contest will be presented in a digital recipe collection that can be consulted at the Intermediæ Web site.

To participate, download the registration form for your recipe from: www.intermediæ.es, fill it in and send it as an attached document (until 16 September 2009, which is the deadline), with "Concurso de recetas" (Recipe Contest) on the subject line, to this email address: mediacion@intermediæ.es



Intermediae Matadero Madrid • Paseo de la Chopera, 14 • 28045 Madrid
www.intermediae.es • info@intermediae.es
De martes a viernes y festivos / from Tuesday to Friday and Holidays: 16.00 –22.00 h.
Fines de semana / Weekends: 11.00 – 22.00 h. • Lunes cerrado / Closed Mondays
Entrada libre – Free entrance

