

## III Viatge per les Cuines del món

### Informe de valoració

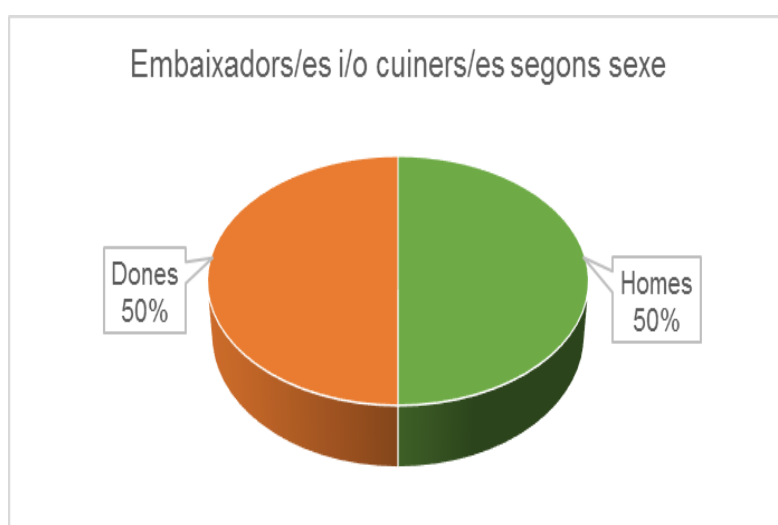
**Espai de convivència intercultural** en el qual la cuina **obre fronteres** a la **descoberta de noves textures, aromes, sabors i costums** per crear un **llenguatge proper, comú** i per tant, **divers**. A cada trobada un **cuiner/a i/o ambaixador/a** d'una **entitat** i un **lloc d'origen** diferent **comparteix** l'elaboració, **ens fa degustar** un plat exquisit i **ens porta a viatjar** pel seu lloc d'origen!

Aquesta **III edició** realitzada els dijous de febrer i març de 2017 a la Federació d'Associacions, Entitats i Comissions d'Hostafrancs (FAECH) ha comptat amb **16 ambaixadors/es i/o cuiners/es** adults (a més de 4 nens/es). **15 persones** han pogut gaudir d'aquesta experiència. D'aquestes 15 persones, 7 han respost el qüestionari i 2 han enviat una petita valoració via e-mail.

#### Perfils ambaixadors/es i/o cuiners/es (entitats)

Entitat	Lloc de procedència / representació
Òmnium Cultural Sants-Montjuïc	Catalunya
Centre de Cooperació Intercultural de Dones Africanes	Costa de Marfil
Cuina i Cultura	Israel i Palestina
Associació Amazan. Promoció Sociocultural i Desenvolupament	Marroc (amazic)
Ballet Internacional Danzantes de Tijera Europa	Perú
Associació d'Ucraïnesos a Catalunya Txervona Kalyna	Ucraïna
ONG Gra de Blat	Veneçuela i República Dominicana
xx	Panjab
xx	Senegal

A més a més d'aquestes 7 entitats participants, una família catalano-panjabi del territori i una persona del Senegal inscrita al *Viatge per les cuines del món* han fet d'ambaixadores/cuineres.



## Perfils persones inscrites



## Valoracions

Com és la teva valoració general del projecte?

**Mitjana**

9,4

- M'ha encantat. Espero repetir.
- Molt satisfactòria.
- M'ha semblat molt interessant. Faig una valoració general molt positiva.

- Sens dubte molt millor del que esperava pel fet que els cuiners ens cuinin sense que siguin professionals i ens facin "viatjar" a la seva cultura amb les seves vivències.

#### Ha acomplert les teves expectatives?

---

##### Mitjana

9,6

---

- Totalment, ja que no m'esperava que hi hagués tanta interacció amb les persones que vénen a cuinar.
- Sí, per l'intercanvi cultural les ha superat, però al principi m'imaginava sessions més interactives/pràctiques.
- Sí.
- Totalment, ja que he descobert plats de cultures que desconeixia, i desconeixia la quantitat i diversitat d'entitats multiculturals al barri.

#### Com valores l'aspecte culinari del projecte?

---

##### Mitjana

9,1

---

- Molt interessant. Només falta l'empenta per fer-ho a casa.
- Molt profitós.
- Molt bé. He pogut conèixer, fins i tot, nous aliments que no sabia que existien.
- Força positiu, sobretot les sessions en que es feia més d'un plat (Senegal, Panjab) per conèixer més àpats.

#### Com valores la vessant cultural i associativa transmesa

---

##### Mitjana

9,8

---

- Aquesta és la part que particularment m'ha semblat més enriquidora.
- Genial, molt interessant. Ha estat una molt bona manera de conèixer més a fons el barri.
- Molt bé, trobo que és interessant conèixer què fan al teu barri i les propostes que hi ha, que són moltes.
- Potser he trobat a faltar suport audiovisual com vídeos o músiques que es posin mentre es cuina, així com mapes de la zona. Per millorar la interacció social, motivar les entitats a que els fem una visita.

#### Què t'ha aportat a nivell intercultural?

---

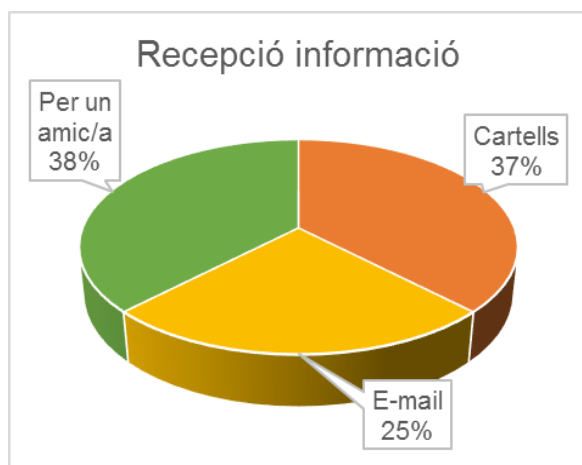
##### Mitjana

9,9

---

- Una experiència ben enriquidora.
- Crec que és una bona forma de conèixer altres cultures. Estic molt satisfeta de totes les aportacions fetes.
- M'ha permès conèixer altres cultures i maneres de fer, apropar-me a un país, unes tradicions, una societat diferent.
- M'ha enriquit coneixent altres cultures que desconeixia o que tenia una altra idea sobre elles. Les experiències personals dels "alumnes" també són positives.

### Com et vas assabentar de *Viatge per les cuines del món*?



### Propostes per properes edicions

- La idea es estupenda, solo que falta la cercanía entre alumnos y profesores; que haya más contactos con los productos en vez de solo traer los apuntes y anotar las recetas. Que se mojen, que ensucien las manos. En fin, sé que no es fácil por el lugar, pero creo que sería más práctico. Es mi opinión.
- Podríem fer cuina europea, també. I postres.
- Mèxic, Indonèsia, països nòrdics.
- Cuina asiàtica. I potser ampliar l'espai de cuina per poder ser més pràctic, tot i que així ha funcionat bé.
- Ninguna.
- Intentar que vinguin dues persones a cada sessió: una que ens mostri la part culinària i l'altra que es centri en la part social i cultural del país perquè sigui tot més fluid. Plats picants ;).

### Observacions

- Una máxima entrega de parte de la organizadora y su equipo. Lo han dado todo. A seguir creando más ediciones. Y no puedo quejarme de nada, la verdad. Gracias.
- Vull repetir.
- Quan comença la propera edició?
- Estaría bien valorar la posibilidad de instalar un extractor de olores en la cocina.
- Posar una llista de cançons escollides pel cuiner que soni de fons.
- Ha estat una gran experiència. Moltes gràcies a tots els que heu participat. Espero que el projecte continuï per molts anys; feu una gran tasca.
- Em va saber greu no poder assistir l'últim dia al curs. Gràcies per tot. M'ha semblat una iniciativa molt interessant.