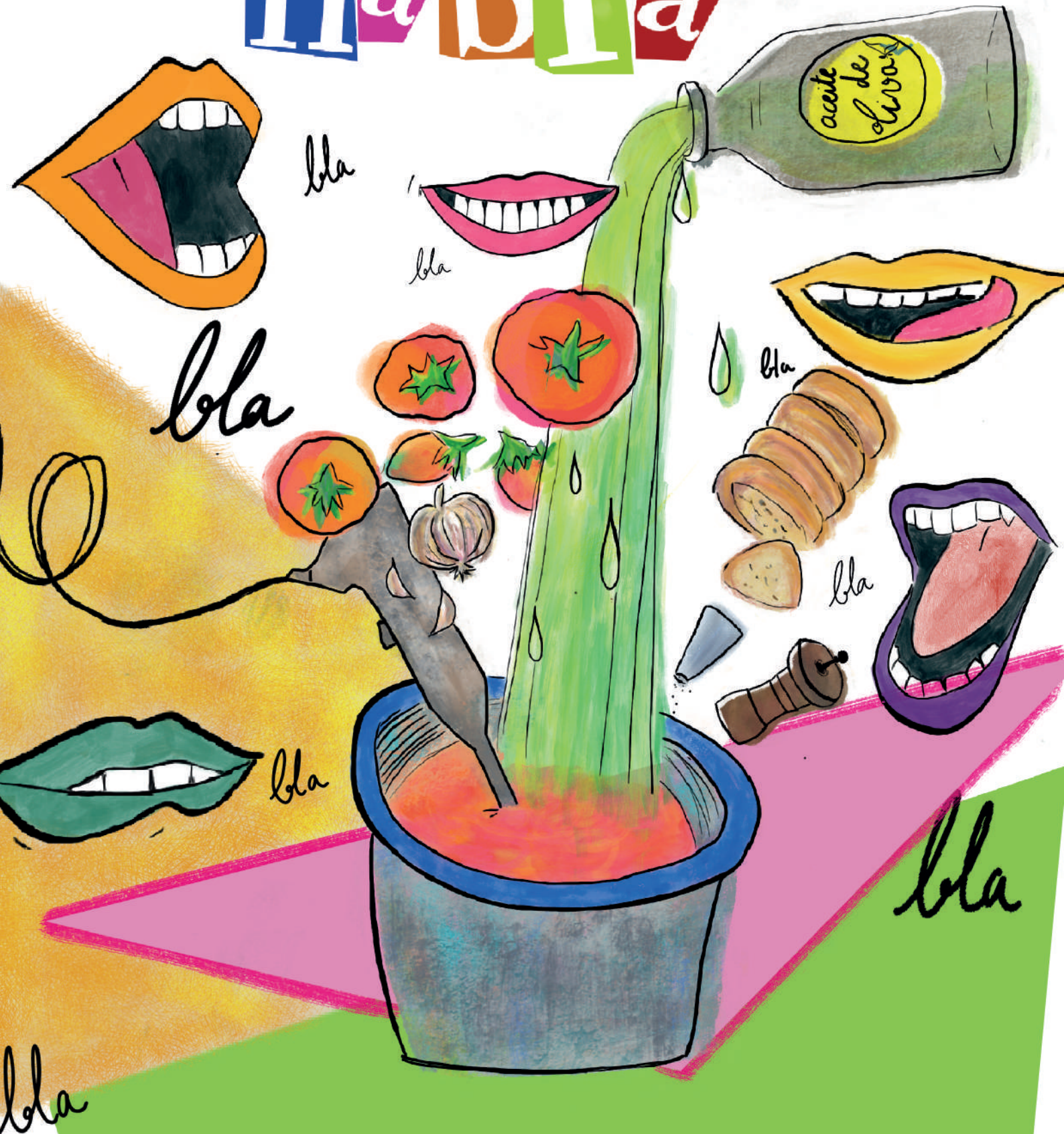


Comer y hablar



LEA

Desde que era pequeña, mi habitación favorita de una casa ha sido la cocina.

"¿No quieres estudiar en tu habitación o en el salón?", me decía mi madre todas las noches. "Espera, que voy a apagar la radio, o no sé cómo vas a poder concentrarte". Pero no, no quería irme a hacer mis deberes a otro sitio. Yo estaba bien, estudiando en la cocina de mis padres. Se sentía cerca, el momento en que todos íbamos a comer juntxs. Donde podía robarle la rebanada de pan a mi padre. Tomarle el pelo a mi hermano. Compartir los complicados postres que me pasaba horas preparando.

(En cambio, limpiar después de la comida, ese último esfuerzo, casi el más difícil, el menos valorado, siempre lo hacía arrastrando los pies. Solamente para ayudar a mi madre).

Así, me gusta cocinar y me gustan las cocinas. Las encuentro llenas de vida. Incluso entre horas, cuando por fin están tranquilas y descansan de las confidencias, de la energía que han tenido que aportar para asar, hervir.

La idea de este proyecto nació también con la imagen de la encimera, el fregadero, la pared color frambuesa aplastada, donde todo está ordenado, de la cocina de mis padres: es una imagen que me calma.

Cuando llegué a Sevilla, a finales de noviembre de 2022, necesitaba desarrollar un proyecto concreto para mi doctorado, que empecé en febrero de 2022, en Berna, Suiza, en Geografía y Desarrollo Sostenible. Cuatro años por delante, dos países de estudio (Ecuador y España), un tema general ("cómo transformar los sistemas alimentarios para que sean más sostenibles, a partir del ejemplo del cacao ecuatoriano y el aceite de oliva andaluz"), cientos de preguntas ante el vacío - ¿cómo hacer, qué hacer y con quién?

Fui por primera vez a Ecuador. Intenté escuchar todo lo posible, probé, dudé (mucho) y leí (¿alguna vez leemos lo suficiente?). Conocí a gente que me inspiró. Que me empujaron a buscar los defectos del mundo moderno, en el que domina sistemáticamente lo occidental, lo racional, lo blanco, lo masculino y lo todo escrito. Me di cuenta de que quería tratar de abrir otros espacios, poner sensibilidad, colores, mujeres y dibujos en todas partes. Y utilizar esto para estudiar las prácticas alimentarias cotidianas de lxs estudiantes.

Mi idea es que, antes de transformar nuestras prácticas, debemos repensar juntxs cómo obtenemos alimentos, cocinamos y comemos; es decir, cómo experimentamos nuestros mundos. Juntxs es una palabra importante: quiero hacer mi doctorado con (sentido, ganas de aprender, la gente y el territorio). Por eso busqué vincularme con una asociación implicada en la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles en su territorio y que trabaje en la sensibilización de lxs jóvenes, de una forma participativa y con un punto de vista feminista. Un amigo de la Universidad Pablo Olavide me habló de "El Enjambre Sin Reina". Recuerdo que me entusiasmó el contenido de su web, me puse en contacto con ellxs y nos reunimos por primera vez antes de Navidad. Así empezó.

RODRI

Mi vinculación con Léa también empieza con este amigo en común de la Universidad Pablo Olavide. Conectamos desde el minuto uno y enseguida hablamos de mil y un temas. Uno de esos era su tema de tesis doctoral y ese gran fetiche ibérico, el aceite de oliva. Entonces, apenas sin conocernos, la invité a la campaña de recogida de la aceituna que iba a comenzar en breve y de la que yo iba a ser participe en mi pueblo de Toledo. Léa aceptó, y fue así cómo acabó pasando varios días de diciembre en un lugar de La Mancha, que ella

espero) no podrá olvidar: su bautizo aceitunero comiendo una aceituna cruda, el ruido de la maquinaria y la monotonía del trabajo, la precariedad laboral, la explotación de la tierra, la cercanía y cariño de todas las compañeras y compañeros, los platos cocinados expresamente por mi padre para ella "la francesita", el día de Navidad con su nueva familia adoptiva. Fue en esos días entre olivares manchegos donde compartimos algo más, donde fui conociendo más el proyecto de tesis que está creando, y que fui invitado a participar en él.

PAU

Y yo que me apunto a un bombardeo. Y más, si tiene que ver con reflexionar juntas y con poner manos y corazón. No dude ni un solo segundo que quería participar de este fanzine cuando llegaron Lea y Rodri a pedir colaboración al Enjambre sin Reina, la asociación de educadoras ambientales en la que trabajo. Yo sabía que comer, lo que se dice comer, íbamos a comer poco (aunque alguna degustación ha caído al final), pero sabía que frente a aquel pesado "niño, come y calla" de la infancia, esta era una gran oportunidad para comer y hablar de lo que nos da vida, lo que hace que podamos seguir en movimiento... Por eso le dimos la vuelta, porque durante la comida, también se habla.

Lxs tres, juntxs, organizamos una serie de cuatro talleres participativos, de marzo a mayo de 2023, con alumnxs voluntarixs de la Universidad Pablo de Olavide, a lxs que se fueron sumando amigxs.

Este fanzine es el resultado de esta serie de talleres, concebidos a tres voces, como un "andar errante, indeterminado y de encuentros, desde donde indefectiblemente construimos una historia de prácticas, traducciones, producciones de territorio y siembras de nuevos modos de hacer colectivo", como escribe Juan Manuel Diez Tetamanti, un amigo de Léa.

Queríamos habitar colectivamente nuestras experiencias alimentarias cotidianas de obtener nuestros alimentos, cocinarlos y comerlos. Queríamos pensarlas juntxs, con amabilidad, pero con una mirada crítica. Queríamos contarlas de una manera sensible, haciendo de nuestro cuerpo un territorio y de nuestro territorio un cuerpo.

Para esto, probamos. Olimos. Tocamos. Escuchamos. Al buscar lo sensorial, lo no del todo racional, que da forma e influye en nuestra manera de comer cada día, compartimos emociones que no se pueden medir. Para reflejarlas, experimentamos juntxs. En cada taller dibujamos, pegamos, recortamos, escribimos y coloreamos. En varios lugares de distintos barrios de Sevilla, surgieron obras, principalmente collages, realizadas individual o colectivamente. Sin dudas, la casa "Pumarejo", en el centro histórico, autogestionada por sus habitantes, el centro social de la Chispa en la Macarena, la sombra del parque público del Alamillo hasta la increíble terraza de Paulino fueron fuentes de inspiración para las producciones que se reúnen aquí.

Así que ahí lo tenéis, nuestra pequeña receta para este fanzine - 10kg de hermosos encuentros, 3L de sudor (y más de cerveza), horneado a una media de 36 grados de calor sevillano, espolvoreado con mucho cariño. Está dividido en cuatro partes, como todo buen pastel, como los cuatro talleres que creamos juntxs.

¡Disfrutad de su lectura!



MENÚ

DE AUTORES

ENTRANTES

ELENA | PAPAS CON ELENA REVUERTA

Plato vegetariano de emergencia con patatas fritas, huevo revuelto o huevo frito al gusto

LEA | QUESO FRANCÉS

Con sabores frutales del mundo: lulo, mango y fresas. Picante en lengua por su energía

ALBA | ENSALADA

A base patatas solidarias, tomatitos agroecológicos y una salsa aderezada por la lucha social

MATHILDE | PAIN TOASTÉ

Tranche de pain de campagne avec beurre salé, mozzarella ballerine et une émulsion de cerises avec smile, paprika doux et romance

MARIOLA | PISTO CON HUEVO

Berenjenas, calabacín y tomates pochados en aceite con un huevo cuajado

CLAUDIA | PEBRE DE MERKÉN

Pan de la casa acompañado con salsa picante chilena

EDUARD | ALIÑO DE LEGUMBRES

Garbanzos catalanes aderezados con aceite de oliva andaluz

NUESTROS GUIOSOS

JAVI ESQUIVIA | PUCHERO CON PRINGÁ

Guiso de garbanzos con verduras y pollo, un jarrete de ternura, tocino fresco y un hueso de vaca

PAULINO | POTAJE SERRANO

Tradicional plato de judías con morcilla, con mucho sabor, picante, denso y muy de la tierra

PASTAS Y ARROCES

IMKE | IMKURRY PICANTE CON ARROZ

Pedazos medianos de arte, medio-ambiente y literatura con jengibre con toques de perfeccionismo y amor por los animales

IVÁN | TAGLIATELLE

Tagliatelle al dente con crema de queso suave con un poco de pimienta y salmón

RAÚL | ARROZ CON VERDURAS

Cocinado con berenjenas, calabacines y zanahorias cultivados en el huerto familiar, con toques dulces de fresas e higos

PAULA | CUESTIONAMIENTO REBOZADO

Rellena de lucha ecosocial y crítica. Guarnciación de alegría al horno y un chorrito de dulzura. Servida en una base de perfeccionismo

POSTRES

ANAELLE | CRÊPE BRETONNE

Avec une généreuse dose de caramel au beurre salé

CHRIS | PANDEBONO

Esponjoso amasijo colombiano, que se disfruta caliente con arequipe o dulce de guayaba

RODRI | BIZCOCHO GLASEADO

Relleno de dulce de leche argentino y empapado en cambio social y sociología

HICHAM | CHEBAKIA

Dulce tradicional de Ramadán con harina y frutos secos frito en miel, con sésamo

JAVI G. BORBOLLA | CÓCTEL DE FRUTAS

Con el sabor agridulce del Trópico de Cáncer...Se adereza con yogurt de soja





"Siempre mi abuela nos contaba historias relacionadas con el hambre, ha pasado mucha hambre, que toda su infancia fue relacionada con el hambre, y de hecho el hambre ha sido algo que la ha marcado a ella muchísimo, porque cuando dejó de ser pobre, empezó a comer mucho, tuvo mucho sobrepeso."

"Todos los domingos, almorzábamos en casa de mi abuela. O sea iban mis tíos con sus hijos, yo y mi mamá, y todo eso era re bien. Pero cuando mi abuela se fue haciendo viejita, ya no cocinaba, así que eso se fue perdiendo."

"Mi madre tiene recetas muy raras y curiosas, pero es la única referencia que tengo así porque mis abuelos, tampoco mi padre eran ellos que cocinaban. Y creo que si ella odió la cocina es porque ella estaba metida en la cocina, todo el tiempo, todas las mañanas."

Recuerdos COCINADOS

Preguntamos a [nuestros mayores](#) cuando tenían 20, 30 años, ¿de dónde obtenían los alimentos?, ¿ven diferencias entre la cocina de hoy y la de antes? ¿cuáles eran sus platos estrellas?, ¿era importante estar delgado/a?, ¿comían los hombres lo mismo que las mujeres?

Trajimos un talismán para compartir las historias de nuestros antepasado, un [elemento esencial de la memoria culinaria en la familia](#). Recordamos los sonidos, olores y texturas que nos transportan a la cocinas de nuestras infancias. Y para contarlo, hicimos un [collage](#).

[Sugerencias de cata](#): Para una experiencia aún más intensa, rodéate de los olores de la cocina de tus padres o abuelxs: olor de tostadas casi quemadas, de perejil, de cilantro, de coliflor, del vino de Jerez, del olor de un buen puchero o el café de media tarde, por ejemplo.

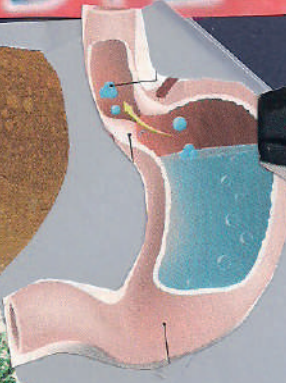
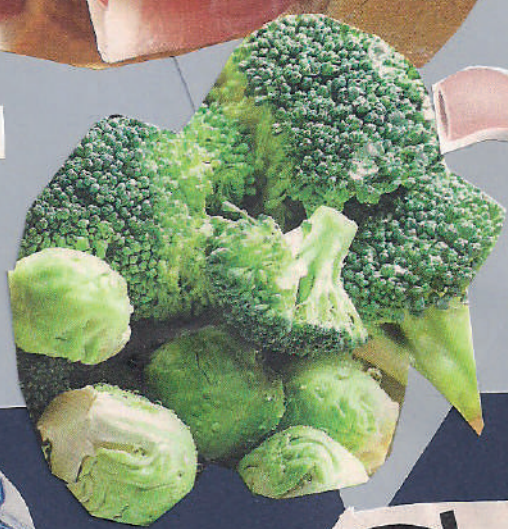
SABERVIVIR

FÁBRICA DE PASTAS ITALIANAS
(FUNDADA EN 1814)
SERVANDO GUELFO
CÁDIZ

CHU-CHULLU



SALUD



PURA SEMOLA
JOSE GUELFO

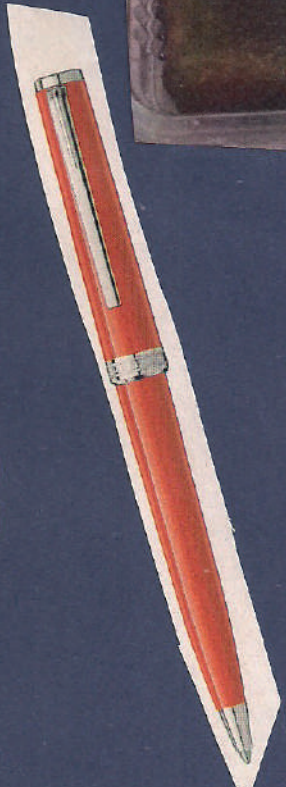


Corre



FIN DE SEMANA
Ruperta !!!
Preparamos
juntos Lasaña

que se Agotan !!
toma Nota
LA RECETA
😊



LINA

MORGAN

orgullosa

MR. BEAN



MIGAS/CONEJO

GUERRERAS

desvela la tragedia que marcó su vida



Mi hermosa
COCINA
guarda un
secreto

**Con identidad
propia**

para disfrutar



Tradiciones



naturaleza



Arpitans
de
Tostación,
y
de
Pleasant



La Fiesta del Chile
 JOSEPH GONZALEZ
 EL CORAZON
 ROMANERO GILANO FEDERICO GAR
 MAFALDA
 TOMAS DI LAMPERE
 MATAR A UN RUISSEAU
 FRANCIS SCOTT FITZGERALD
 PEDRO PARRAMO
 JANE EYRE CHARLOTTE
 TERCERA DE DESTIN
 MARY TOLBAR
 TERCERA DE DESTIN
 MEMORIAS DE ADRIANO MARCO
 POLICIA EN MURVA TORRE FEDERICO C
 FICIONES
 Jorge Luis Borges



Hachine
 d'art le pain
 pain de
 BAN PAPA

Desayuno
 de domingo
 con...
 Y un zumo de naranja

el importante
 patrimonio
 histórico

sus raices
 culturales

EPICERIE

Tous
 les 501RS!!!

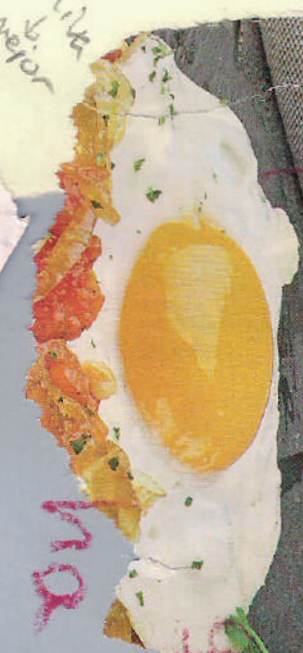
Hais en ne met pas
 d'eau dans mon vin

On verra quand tu
 auras 90 ans!

bizcocho de chocolate

- un yogur natural
- una media da y media de colacao
- una y media de azucar
- una de aceite de girasol / oliva
- una de aceite de girasol / oliva
- tres huevos
- añadir Arroz seco frito
- Mezclar todo

vasito de yogur vacio = 4 media



echarle un huevo a la primera y se va a dormir

TARJETA BANCARIA TOTAL (€) 4,73

IVA	BASE IMPONIBLE (€)	CUOTA (€)
4%	1,13	0
10%	1,86	0,19
21%	1,24	0,26
TOTAL	4,23	0,50

TARJ. BANCARIA: **** *
 N.º: 003886207
 AID: A0000000031010
 AUT: 4
 AR: 30
 VISA CREDITO/DEB
 Importe: 4,73 €
 Visa Credit
 ATENCION AL CLIENTE - 800 500 220

MERCADONA S.A. A-46103834



Torre del Olivar, uno de los monumentos destacados de Dos Hermanas

Al horno 30min a 150°C (vigilante)

Cultura y deporte
 A nivel cultural y deportivo, la ciudad cuenta con una importante oferta de actividades. El Ayuntamiento Municipal, a través del Centro Municipal de Deportes, ofrece una amplia oferta de actividades deportivas y culturales. Este último año se celebró el Gran Hito de Sevilla, una de las principales actividades de la temporada de verano, que incluye en su programación actividades de ocio y deporte para toda la familia.

Para la optimización de las actuaciones de promoción turística en el ámbito metropolitano, los Ayuntamientos de Dos Hermanas y Sevilla han firmado un convenio de colaboración.



Dimanche:

FESTIVAL

de
chocolate

para vivir

*les petits
radis
du dimanche
soir*



*ANTÈS
HABÍA...*



*Pero
HOY*

**...BLANQUETTE
OSSO - BUCO
POT AU FEU
SAUCISSON BRIOCHÉ**

SIN
A NUEVA FORMA
Carne

SABIDURIA POPULAR



CORAZÓN



CORAZÓN de
ABUELA



LA CHATA

10 to €

La bacaladilla es el pescado de los pobres.

Tuazo, no sé lo voyas a decir a miase, el cardo está

enfarrado en el olivo de la hacienda de Doña Loda.

S. 1911



LA CHATA





LIVE

UP

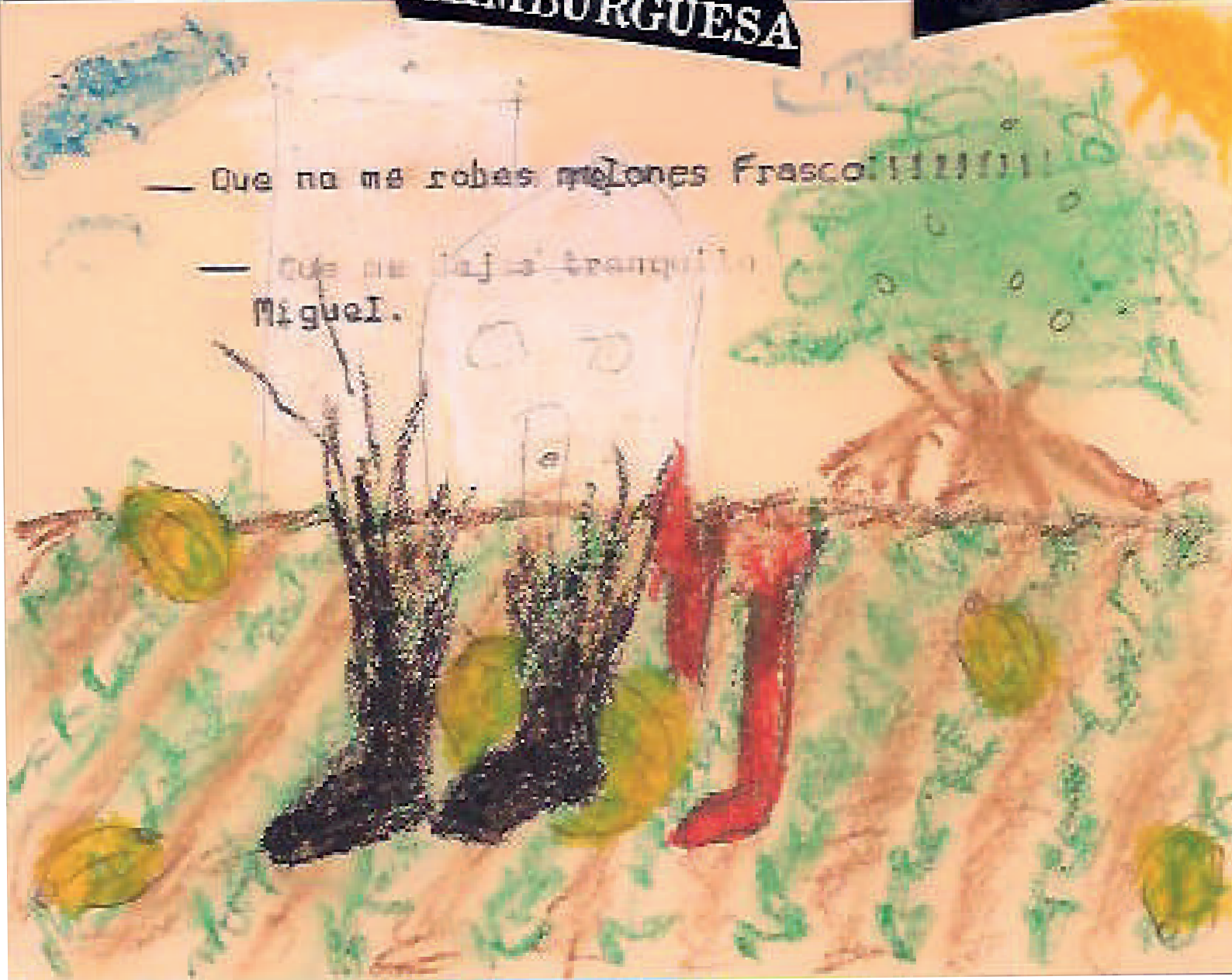
THE

HAMBURGUESA
HAMBURGUESA

BURGER

— Que no me robes melones Frasco!!!!!!!

— Que no te jaja tranquilo Miguel.



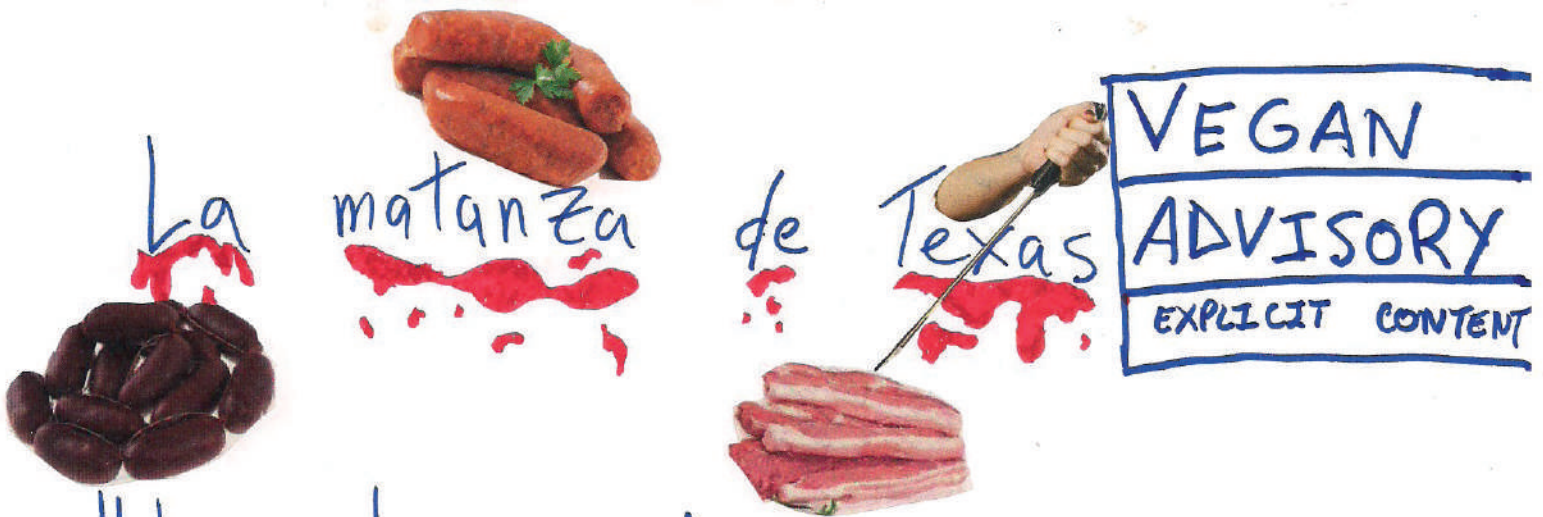
gases?

madre

mi abuela era extremeña
extraña sus croquetas de puchero
expresaba sus emociones
niño come pan-!



L'OLLA EXPRES



VEGAN
ADVISORY
EXPLICIT CONTENT

La matanza de Texas

Hubo un tiempo en el que se hacían las cosas sin saber. ¡ME EXPLICÓ! "Economía circular" "alimento de cercanía" "baja huella de carbono" "consumo responsable de carne" etc etc etc. Esto era, entre otras prácticas alimenticias, LA MATANZA. Era una práctica ya extinta o al menos en gran parte en la que una familia, después de alimentar a un cerdo en casa, lo mataban; con ayuda de vecinos y amigos. Se comía, se repartía la carne...

Y esto era una fiesta, un auténtico ritual

Creaba además cohesión de grupo VINCULOS

estaba normalizado el hecho de usar el alimento que después consumirías



CANA LONES

CON CARNE DE PABO

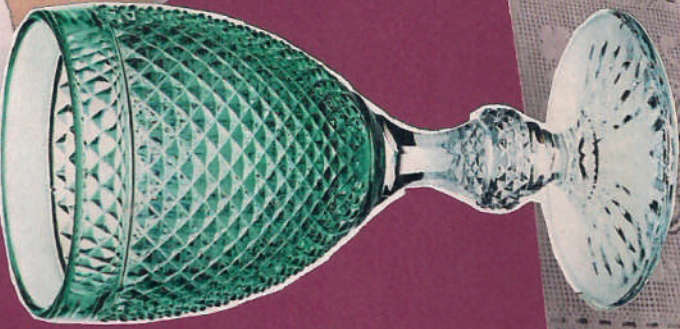
CHAMPINONES

tierra

cuidados

amor

alimento



Recetas



UN POCO DE LECHE Y HARINA



Cuerpos a tierra

Nos inspiró mucho el trabajo de las **feministas de América Latina**, en particular de Delmy Tania Cruz Hernández, antropóloga social de México. Con nuestra adaptación de la metodología del **"cuerpo-territorio"**, nos cuestionamos cómo las emociones y las sensaciones influyen en nuestras prácticas alimentarias, cómo nuestras formas de comer se ven afectadas por ellas, y dónde se sitúan en nuestros cuerpos.

En parejas, sobre grandes hojas blancas, dibujamos el contorno de nuestros cuerpos, y llenamos poco a poco sus exteriores e interiores, con dibujos, palabras, flechas, colores. Eran las respuestas a varias preguntas: ¿crees que la percepción que tienes de tu cuerpo ha sido o es influenciada por algo? ¿dónde sitúas en tu cuerpo tus saberes culinarios? ¿dónde va lo que comes sano en tu cuerpo, y lo insano? ¿hay un olor, un sonido, una textura, un gusto que te dé ganas de comer? ¿dónde y cómo comes tu tristeza, tu rabia, tu alegría? Re-creamos **dos cuerpos colectivos**, compuestos de partes de nuestros cuerpos individuales.

Sugerencias de cata: Antes de iniciar el recorrido por las emociones y sensaciones que alberga tu cuerpo, ¡lo mejor es estar relajadx! Es aconsejable recibir y dar un masaje de espalda a unx compañerx, descalzxs.

"La textura es super importante para mí. Me gustan las cosas que crujan y que tienen salsita a la vez, para la vista que sea así todo colorido, ordenado, aunque... comer con la mano me encanta, lo que sea, mancharme, de chocolate."



"Voy a lo básico. Voy al yogurt, a la fruta, lo que sé. No me gusta cocinar. El hecho de entrar en la cocina y de pensar "¿Qué voy a cocinar?", es el caos, el estrés."



"Tengo una teoría, que las comidas saludables no tienen olor. Por ejemplo: la ensalada, no tiene olor. Al revés, huelo y veo una hamburguesa, y con el olor de la grasa me hace "grrr grrr" en el estómago, ¡y me da muchas ganas de comer!"



"Sin querer, con las cosas de la porquería es "No, esto, está mal comértelo". Y viene la culpa. La porquería va dentro de mi cuerpo, con más culpa"





Sexo, alcohol y Miley Cyrus

(de sangre
sus adaptabilidad
vegansismo

PODA PARA BEBIDAS

teagan

Vista

Taco
textura

(auto) cuidados

(auto) cuidados

(auto) cuidados

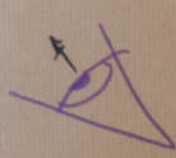
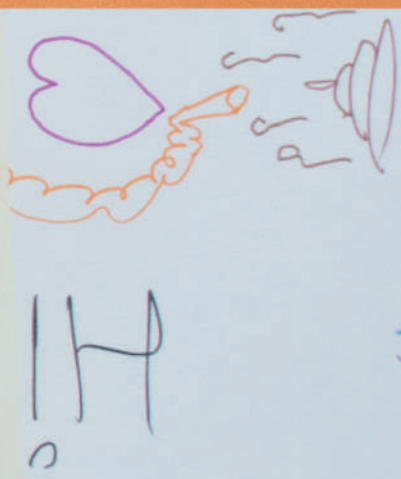
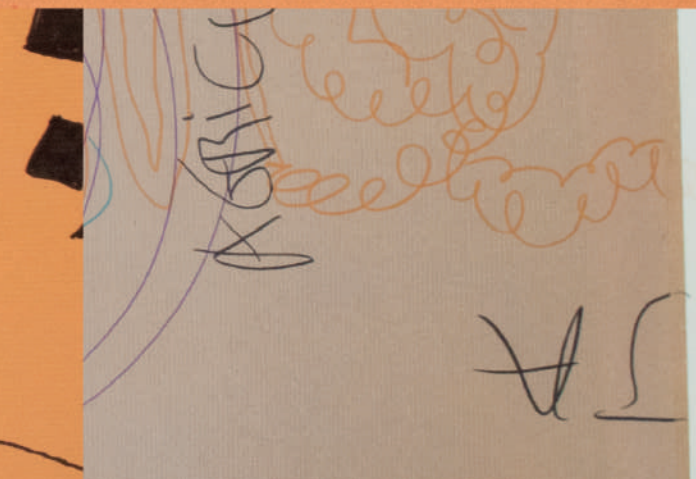
(auto) cuidados

(auto)



Cuido/cuidando

Cuidados



MEJORA TUS DIGESTIONES



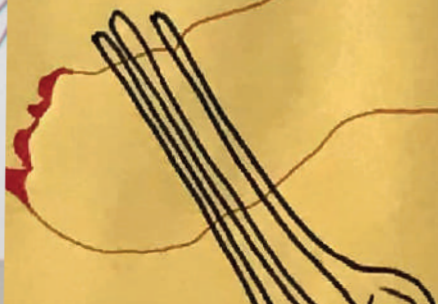
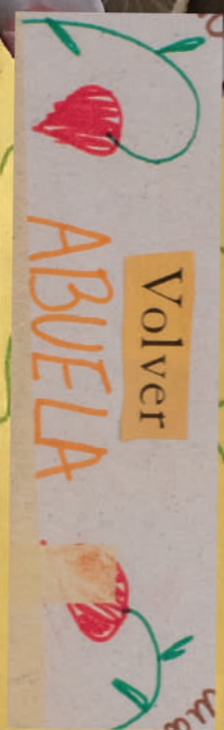
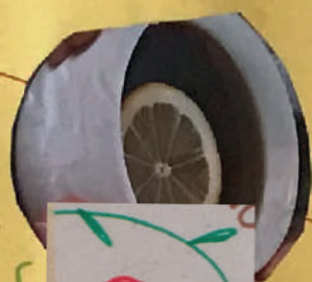
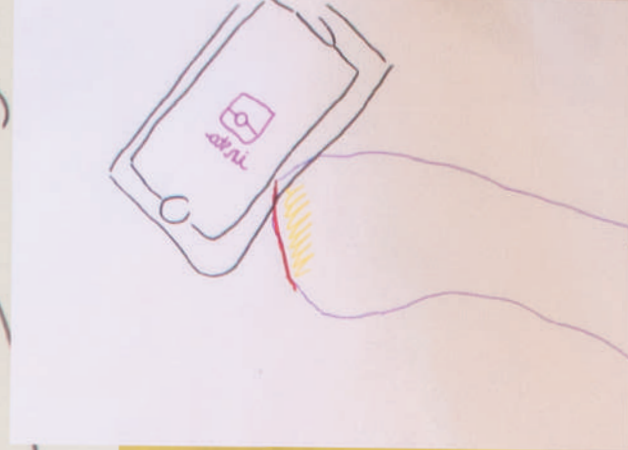


Les fraises du
jardin de ma
mère

ARTE

REDDES IDE AFORO





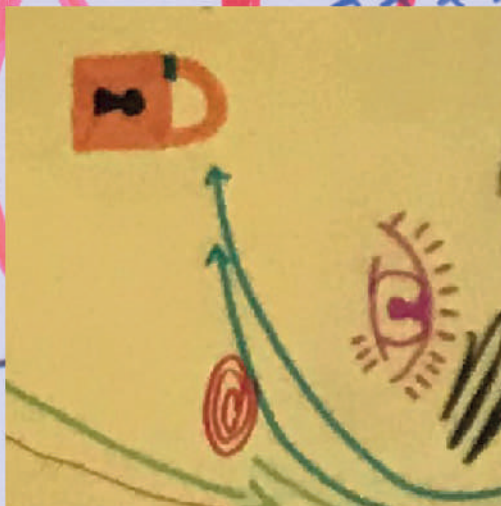
Cuando estoy triste o desanimado, no como con ganas, no me elaboradas y no me quedan (a veces no como nada)



no me gusta comer gomitas o chicles porque una vez me dan un diente... se podria decir que me traume con...

Cuando voy no genere realmente voy no genera tranquilidad, siento algo o porque me refoja y me disgusta

olora
guata
ins...



Me gusta me odeman por...
lamar...
E...

Que...
flora...
camino...
bien y...
PARTE

Cuando voy no para...
Soy y queridos, intento para...
algo rico y saludable, que...
una alguna en ellos, que...
mudras ven para un...
me gusta regalar un...
me hace...

Comer territorio

A través del emblemático **aceite de oliva andaluz**, que consumimos a diario, hemos querido vincular nuestro cuerpo a nuestro territorio.

Dibujamos colectivamente un mural para contar el camino de las aceitunas andaluzas hasta convertirse en el aceite de oliva que ponemos en nuestras tostadas por la mañana. Para encontrar la inspiración, primero buscamos los olores, tomamos nota de los sabores de varios aceites de oliva, antes de construir a partir de nuestros sentidos, experiencias y prácticas, la historia del aceite de oliva en Andalucía, como una historia subjetiva del territorio que habitamos.

Sugerencias de cata: Leer las siguientes páginas a la sombra de un árbol, con una rebanada de pan y mucho aceite de oliva para merendar.



"Pero esto es el espíritu del capitalismo. Y al final, compras ni el barato ni el caro. Compras lo del medio."

"Sí, mucho se vende en Italia y luego ponen la etiqueta del "Made in Italy" porque se embotelle allí, en fin..."

"En los olivares, recuerdo mucho un sonido muy monótono, tipo "brrrrrrrrrrrr" todo el tiempo..."

ACEITE DE OLIVA



"Yo diría de utilizar solo un tipo de pan ¿no?, porque a lo mejor el sabor del pan va a cambiar al del aceite. ¿no? Bueno, ¿hacemos unas rebanadas?"

"Hum, está buenísimo. Huul este sí, a este voy a ir con la cuchara!"

"Raspa mucho, sí. Este es caro, seguro."

Sabor AMARGO



RRRRRRRRRR
RRRRRRRR
RRRRRRRRRR



en el campo

Todo el día así

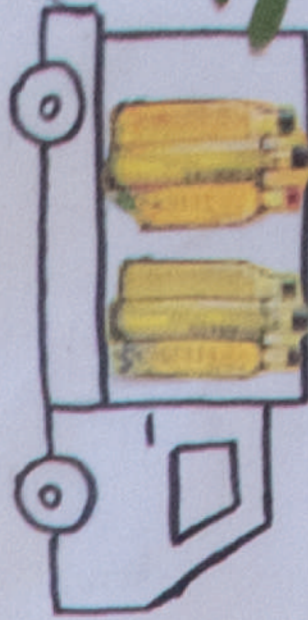
Y ADEMÁS
NO HAY AGUA
PARA LOS
NUEVOS CULTIVOS
SUPER INTENSIVO.

1

2



al campo



3. Toca
Nenyer

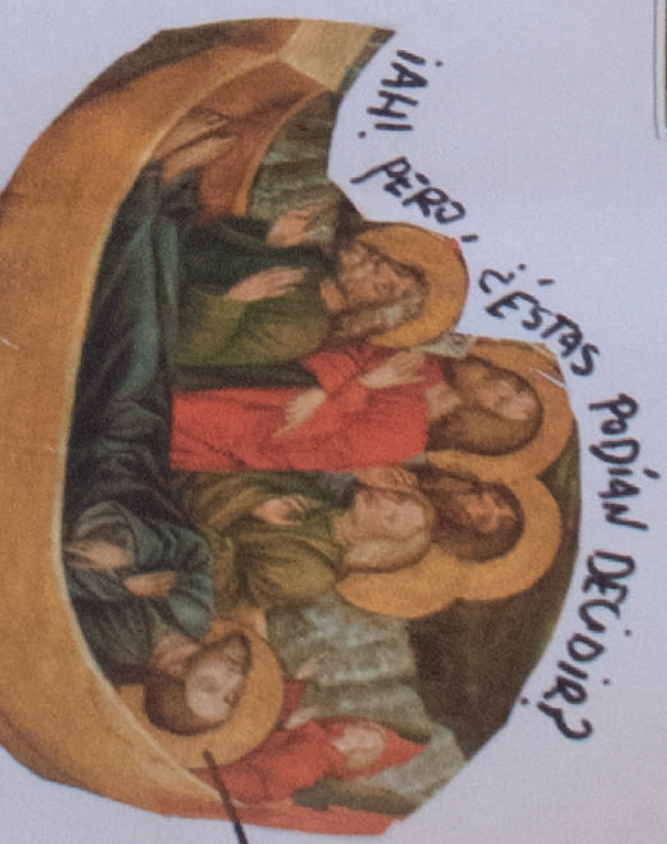
que elegir?

ICANSADAS de Poder LA CAPA!



ANDALUZAS
LEVANTAS

COMER!!



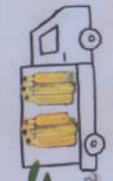
IAHI! PERO, ¿ESTAS PODIAN DECIDIR?

IFEMINAZISI!

Todo el día así

Y después
No hay agua
para los
nuevos cultivos.
Superintendente.

Subor AMARGO



1

Ten el campo

¡INIÑA! CONTÁ LA HISTORIA DE ASEITE DE OLIVA

"Andaluzes de Juan excitemos altivos desdime en el alma quón levanto los divos" Miguel Hernández

2

del campo al molino



3. Toco noidos



ACEITE DE OLIVA

¿que elegir?

¿una servete?

¡CANSADAS de Poder la CARA!

ANDALUZAS LEVANTAS



¡ESTA MELVA! ¡Y ESTA MELVA! ¡Y ESTA MELVA!





Soñamos con un territorio en el que, dentro de 30 años, en 2053, podríamos obtener alimentos, cocinar, comer (en breve: vivir!) de manera sostenible y que satisfaga nuestros deseos. Gracias a la [metodología de la cartografía social](#), aprendida con Juan Manuel Diez Tetamanti, de Argentina, nos convertimos en cartógrafos de un futuro entusiasmante.

En grandes hojas de papel blanco, [mapeamos tres utopías](#) para nuestro territorio y creamos sueños colectivos de lugares para comer y vivir bien. Dibujamos las emociones, los olores, los sonidos, las texturas que encontramos en estos lugares. Pero, ¿cómo alcanzar nuestras utopías? y ¿cuáles son las emociones de los cambios, que los apoyan y acompañan? Por eso reflexionamos sobre las acciones necesarias para hacer realidad nuestros sueños: ¿quién actúa, con quién? ¿cómo? ¿dónde tienen lugar las acciones?

[Sugerencias de cata:](#) Pon música de cumbia de fondo para ponerte las pilas. Te recomendamos bailar con la "Cumbia de los trapos" de Yerba Brava, con los ojos cerrados.

Sevilla 2053

"No hay rixxs en 2053. Bailamos todxs junxs, después nos vamos al parque, a comer un asado, una siesta y algunos masajitos! Hacemos la revolución bailando. La utopía es un regalo, es la sensación de regalo, como das un regalo y te pone feliz."

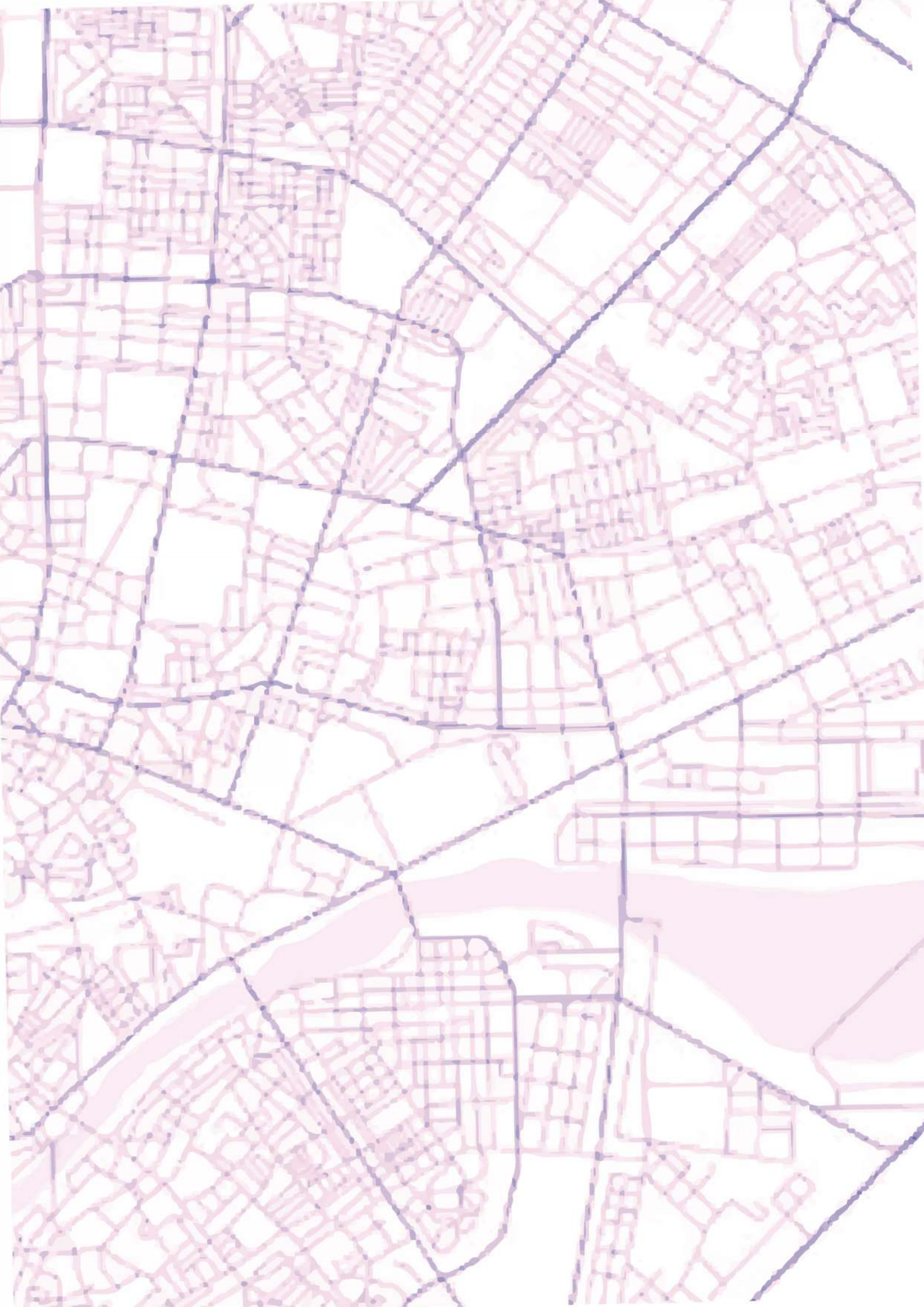
"Para cambiar la sociedad aprendemos a hacer las cosas de otra manera y aprendemos a ser ciudadanos, en vez de ser consumidores. Entonces aquí se aprende a hacer la auto-gestión, la producción, distribución y sensibilización ambiental, la horizontalidad, el consumo consciente, los cuidados..También aprendemos a cocinar, y la agricultura."

"Tenemos una alimentación anticapitalista, fuera del mercado capitalista, que deja de ser un negocio. Al revés, es una ocupación social, la gente se preocupa de producir y de consumir bien."



Sevilla





AGRADECIMIENTOS

Tantas personas han inspirado, hecho crecer y hecho posible este loco proyecto de fanzine, ¡desde su concepción hasta su realización concreta!

De los ritmos del flamenco andaluz a los de la cumbia argentina, nada hubiera sido posible sin: Adrià, Laura, Manolo, Pablo, Viviana, Mayte, Javi, Sabin, Sarah-Lan, Maritza, Patricia, Anna-Maria, Elena, Roberto, Alexander, Rúben, Luciano, Juan Manuel, Fernando, Tobias, Robert (y tantxs otrxs).

Nuestro agradecimiento también al equipo de los locales asociativos (el Pumarejo y la Chispa) que acogieron los talleres participativos: gracias a Sergio y Pablo.

Gracias también a Jesús, del curso de dibujo del Centro de Arte Acción Directa, por su ayuda técnica (¡con la tableta mágica!) y sobre todo por sus ideas creativas.

Por fin gracias también a todo el equipo del Enjambre Sin Reina y su mercado social La Rendija (¡probamos casi todos los zumos!) por su confianza, su entusiasmo y por los rotuladores de colores. Gracias especiales a Javi por haber captado con sensibilidad y discreción, tras su cámara, los momentos de los talleres.

Y por supuesto, a todxs los participantes que se volcaron en el proyecto, y compartieron su tiempo, sus emociones, sus historias íntimas. Estamos muy agradecidxs y contentxs de haber conocido a tanta gente bonita, de haber reflexionado tanto juntxs. Nos ha ayudado a pensarnos como agentes de cambio, ese cambio que necesitamos! Es tan precioso.

Léa, Pau y Rodri

