

**ART I AGROECOLOGIA A L'HORTA DE VALÈNCIA**

**AGROECOLOGIA  
UNIVERSITAT**

**COLECTIVO VIRIDIAN  
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA**

## 01. CONTEXTOS

- (P.5) **Agroversitat, un laboratori d'art.**  
**Agroecologia i pedagogies crítiques**
- (P.13) **Sabers en diàleg: la Cátedra Tierra Ciudadana**
- (P.19) **Agroversitat. Primera fase (2022)**
  - (P.25) **Col·laboracions**
  - (P.28) **Agraïments**

## 02. SÒLS VIUS

- (P.32) **Agroversitat. Segona fase (2023)**  
**L'Alter de Vorasenda: Un espai d'experimentació a l'Horta Nord**
- (P.38) **Compostar pràctiques i coneixements: reflexions entorn de la construcció col·lectiva d'un vàter sec**
- (P.44) **Cultivar la vida. Pràctiques agroecològiques a l'horta valenciana**
- (P.50) **Converses entorn del sòl, un microcosmos essencial i vulnerable**

## 03. CONSERVACIÓ DINÀMICA

- (P.55) **SIPAM: un important reconeixement internacional per a l'ecosistema de l'horta**
- (P.63) **Horta i futur: estratègies de dinamització d'un patrimoni comú**
- (P.71) **L'aigua que alimenta el regadiu històric de l'Horta**

## 04. CONTRA EL MALBARATAMENT

- (P.77) **La lluita contra el malbaratament alimentari**
  - (P.84) **Cap a una fermentació social**
- (P.91) **Tercera trobada: La collita col·lectiva**

## 05. TRADUCCIONS

- (P.101) **Traducciones al castellano**
- (P.127) **English translations**

## 06. SISTEMA AGRARI TRADICIONAL PERIURBÀ

**01**

**CONTEXTOS**

En la nostra cultura hem après des de la infància a diferenciar les entitats individuals: una planta, una persona, un gos. Des del punt de vista del sòl la idea d'individualitat no se sosté. En ell hi ha tants éssers i microorganismes interdependents que no podem separar-los un a un, sinó que hem d'entendre que es tracta d'un únic ens viu.

— Carles Pons

# Agroversitat, un laboratori d'art. Agroecologia i pedagogies crítiques

Estela López de Frutos i Chiara Sgaramella  
Col·lectiu Viridian

*Agroversitat* és una proposta experimental de llarg recorregut que busca activar processos artísticopedagògics col·lectius i intergeneracionals relacionats amb temàtiques com són els usos de la terra, l'agroecologia i la crisi ecosocial. Sorgeix en l'ecosistema de l'Horta valenciana, amb la intenció de visibilitzar i valorar-ne els sabers situats històricament marginats enfront de la cultura urbana i desenvolupista. Així mateix, la iniciativa pretén contribuir a descentralitzar la pràctica artística i reivindicar l'entorn rural com a *locus* de producció cultural i creativitat. Mitjançant un enfocament de tipus processual, la proposta se centra en el cultiu de processos d'escolta, construcció i difusió de coneixements. El projecte sorgeix de fet de la col·laboració pluriennal amb diferents agents locals, que busquen així arrelar la pràctica artística al territori i generar xarxes de cooperació a llarg termini. Entre els principals objectius d'aquesta iniciativa destaca la intenció de generar espais de trobada transdisciplinària que permeten posar en relació diferents perspectives sobre la crisi ecosocial, que integren llauradors/res, investigadors/res, artistes, estudiants, etc., i que oferisca la possibilitat de compartir reflexions, bones pràctiques, visions de futur, etc.

Els sabers empírics relacionats amb l'ecosistema agrocltural de l'Horta valenciana han sigut recentment reconeguts com a patrimoni agrícola mundial.<sup>1</sup> No obstant això, sobretot a partir de la segona meitat del segle XX, han quedat quasi totalment marginats del discurs economicocultural dominant marcat pel desenvolupisme, l'agricultura industrial i l'especulació capitalista. Tanmateix, gràcies a la labor de diferents col·lectius i moviments ciutadans, l'horta ha representat un dels focus de resistència i defensa democràtica del patrimoni històric

1 FAO (2019). Sistema de Regadío Histórico de l'Horta de València. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). 2019. Disponible a: <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-li-horta-de-valencia/es/>.

i socioambiental de València.<sup>2</sup> Les pràctiques de gestió del territori i dels seus béns comuns, la biodiversitat cultivada o l'organització del treball -entre altres aspectes- són el resultat de la sedimentació d'experiències al llarg de molts segles i contenen valuosos coneixements que poden funcionar com a peces clau enfront de problemàtiques de plena actualitat com ara el pic petroler, l'emergència climàtica o la desaparició d'espècies.

*Agroversitat* ha iniciat i acompanyat processos artístics i pedagògics intergeneracionals basats en valors de cura de les relacions humanes i del món més que humà, des de la consciència de la nostra condició d'interdependència i ecodependència.<sup>3</sup> El projecte aposta, a més, per la continuïtat i les temporalitats dilatades en els processos culturals,<sup>4</sup> amb l'objectiu d'aprofundir en l'anàlisi de les complexes problemàtiques abordades, i d'articular, mitjançant la labor creativa comuna, respostes significatives enfront dels reptes ecosocials del territori de referència.

*Agroversitat* es va iniciar el 2022 amb el suport del Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana a través de la convocatòria COS-SOS, Comunitats de Sabers Subalterns. Al llarg de l'any 2023 se n'ha desenvolupat la segona fase en el context del programa de Residència d'Artista de la Universitat Politècnica de València i en diàleg amb la Càtedra Tierra Ciudadana. La investigació col·lectiva ha versat sobre els interrogants següents: Quins imaginaris alternatius podem crear per a la vida a ciutat en un context de crisi climàtica i social? Com podem generar uns processos significatius d'intercanvi entre la investigació universitària i el context social en què s'inserix? De quina manera podem construir col·lectivament altres pràctiques i sabers lligats a la terra i a la gestió justa i sostenible dels recursos ambientals? Quines estratègies artístiques poden afavorir els processos d'intercanvi i aprenentatge intergeneracional? En quina mesura pot la pràctica artística contribuir a la protecció dels sòls i dels béns comuns? Quin és el paper de la imaginació en la transició cap a un model social més respectuós de les necessitats humanes i dels ecosistemes?

- 2 DOLÇ, C. (2021). *Del Saler al Túria. Els primers moviments ciutadans que van dissenyar València*. Pruna Llibres / Inst. El Magnànim; GIOBELLINA, B. (2014). Los movimientos sociales sí diseñan el territorio. Proceso de auto-organización en el área metropolitana de Valencia. *Irrigation, Society and Landscape*. Tribute to Tom F. Glick. Universitat Politècnica de València, p. 988-1012.
- 3 HERRERO, Y. (2018) Sujetos arraigados en la tierra y en los cuerpos. Hacia una antropología que reconozca los límites y la vulnerabilidad. En Santiago Muiño, E. et al. (ed.) *Petróleo*. Arcadia, p. 78-112.
- 4 HARAWAY, D. J. (2016). *Staying with the Trouble. Making Kin in the Chthulucene*. Duke University Press.

Des del punt de vista metodològic, la iniciativa adopta una perspectiva interdisciplinària que busca activar processos d'intercanvi, col·laboració i transformació dels agents implicats. Hem treballat així a partir d'un enfocament *context specific*, que pren l'horta valenciana com un lloc de producció de coneixement. La dilatada trajectòria dels col·lectius i entitats implicats en el projecte ha proporcionat una sòlida base per al treball comú. La creació d'espais de reflexió i aprenentatge col·lectiu s'ha dut a terme des d'un enfocament centrat en la creació col·laborativa<sup>5</sup> per a arreplegar les motivacions i capacitats dels agents participants. El nostre paper ha sigut afavorir aquests espais d'intercanvi mitjançant diferents estratègies artístiques i dinàmiques d'interacció horitzontal amb base en l'aprenentatge dialògic, cooperatiu i basat en el lloc molt present en les pedagogies crítiques.<sup>6</sup> Així mateix, per a contribuir a equilibrar l'èmfasi excessiu en el pensament racional present en els contextos d'investigació i formació, hem posat l'accent en les dimensions afectives dels processos d'aprenentatge donant-nos suport en el concepte *sentipensar* popularitzat per l'antropòleg colombià Arturo Escobar.<sup>7</sup> Així mateix, hem tractat d'incorporar una sensibilitat ecofeminista,<sup>8</sup> així com una perspectiva més que humana en els processos d'aproximació i cura dels ecosistemes i de les xarxes de mutu suport que ens sostenen.<sup>9</sup>

Les activitats proposades, de caràcter obert i gratuït, responen a la voluntat de fomentar una visió més horitzontal i democràtica de la producció cultural. S'han articulats en trobades periòdiques que han tingut lloc en diversos espais de l'horta valenciana. Les diferents sessions s'han documentat mitjançant fotografia, dibuix o escriptura, que ha tractat d'emprar mètodes no invasius que pogueren interrompre o dificultar el procés de diàleg i treball. Els resultats d'aquesta investigació col·lectiva s'han presentat públicament en l'exposició final del projecte inaugurada a l'octubre de 2023 al Centre del Carme de Cultura Contemporània (València).

La present publicació documenta els processos artísticopedagògics realitzats que incorpora algunes de les reflexions col·lectives que han sorgit al costat de les veus d'uns quants dels col·laboradors i

- 5 JOHN-STEINER, V. (2000). *Creative Collaboration*. Oxford University Press.
- 6 FREIRE, P. (2009). *La educación como práctica de la libertad*. Siglo XXI Editores; GIROUX, H. (2013) La Pedagogía crítica en tiempos oscuros. *Praxis Educativa*. Vol. XVII, núm. 1-2, p. 13-26.
- 7 ESCOBAR, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Universidad Autónoma Latinoamericana.
- 8 PULEO, A. H. (2011). *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Ediciones Cátedra.
- 9 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care. Speculative Ethics in More than Human Worlds*, University of Minnesota Press; TSING, A. (2015). *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton University Press.

col·laboradores implicats. L'hem organitzada en xicotets quadernets independents amb la idea d'aglutinar físicament les iniciatives i temàtiques que s'abordaren en cada seminari. Busquem així articular algunes de les qüestions treballades amb la idea que la publicació pugui ser útil també en altres contextos. Si bé cada lloc té característiques i problemàtiques específiques, hi ha molts elements comuns que ens poden servir d'inspiració. Un dels més importants és, per exemple, la urgència de construir comunitats conscients de la situació d'emergència climàtica en què ens trobem, que puguin generar xarxes de suport i erigir-se com a agents actius del canvi social. Tant de bo algunes de les estratègies que hem assajat ací puguin replicar-se, transformar-se i adaptar-se a altres comunitats que també estiguen caminant cap a aquesta autoconstrucció col·lectiva<sup>10</sup> que tant necessitem.

10 RIECHMANN, J. (2015). Autoconstrucción. La transformación cultural que necesitamos. Ediciones Cátedra.





Primera fase del projecte *Agroversitat*. Taller amb Carles Pons (Bosque Madre).  
L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022). Fotografies: Carla Rangel i Col·lectiu Viridian.



Primera fase del projecte *Agroversitat*. Taller amb Carles Pons (Bosque Madre).  
L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022). Fotografies: Carla Rangel i Col·lectiu Viridian.



Primera fase del projecte *Agroversitat*. Taller amb Carles Pons (Bosque Madre).  
L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022). Fotografies: Carla Rangel i Col·lectiu Viridian.



Primera fase del projecte Agroversitat. Intercanvi a partir del diàleg amb Hadriana Casla (El cubo verde) i la projecció del documental *Red Difusa*. Visita a L'Alter de Vorasenda amb Xavier Luján (Carpesa, 2022). Fotografies: Col·lectiu Viridian.

# Sabers en diàleg: la Cátedra Tierra Ciudadana

La Cátedra Tierra Ciudadana (CTC), adscrita al Departament d'Economia i Ciències Socials de la Universitat Politècnica de València, naix el 2011 com un espai multidisciplinari d'investigació, reflexió crítica, intercanvi, divulgació i formació en els àmbits de ciències agronòmiques i socials. Constituïm un espai obert, on fomentar la participació, amb l'ànim de conscienciar i reflexionar sobre la importància de la universitat en la societat.

La Cátedra Tierra Ciudadana, amb el suport de la Regidoria d'Agricultura, Alimentació i Horta de l'Ajuntament de València, planteja les seues línies estratègiques atenent diferents àmbits amb la finalitat de contribuir al desenvolupament d'un sistema agroalimentari sostenible i inclusiu. Aquests àmbits són Alimentació i Ciutat (polítiques i governança agroalimentàries), Pesca Artesanal (posada en valor econòmic, social, cultural i ambiental de la pesca artesanal), Aprofitament Alimentari (enfocament multidimensional que abasta els àmbits legislatiu, d'investigació, tecnològic i de sensibilització) i el FWChallenge, desafiament Universitari anual que, amb nous enfocaments d'aprenentatge i projectes innovadors, forma i compromet la comunitat universitària en temàtiques específiques de l'alimentació sostenible.

L'activitat de la Cátedra Tierra Ciudadana es dissenya per a contribuir a diferents objectius:

- Entendre les transformacions que defineixen els nous paradigmes del segle XXI.
- Contribuir a una nova forma de governança ciutadana que supere els esquemes ideològics actuals.
- Formar una ciutadania que pense la gestió del Bé Comú més enllà de l'òptica del mercat.
- Facilitar la comprensió de les relacions que hi ha en les nostres vides i les de les altres persones.
- Desenvolupar capacitats en els actors socials per a fer front als canvis inherents a la globalització i ajudar-los a presentar propostes d'acció local.
- Promoure el diàleg i equilibri entre els nivells locals, regionals i internacionals i articular les formacions entre allò local i allò global.

Els diferents projectes que implementem, en col·laboració amb actors clau del sector agroalimentari, promouen línies d'investigació, diàleg de sabers que ressalten idees, anàlisis, reflexions i debats sobre diferents problemàtiques i incideixen en la formació formal a través de la participació en la docència d'assignatures i màsters. Coordinem treballs finals de carrera, tesines finals de màster i pràctiques d'empresa en l'àmbit temàtic i institucional agroalimentari.

Destaquem la coordinació del procés de candidatura perquè l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) atorgara al novembre de 2019 la distinció com un Sistema Important de Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM) a l'Horta de València i el seu Regadiu Històric. Aquest reconeixement reivindica no solament la xarxa de reg que s'estén per la zona agrícola periurbana de la ciutat de València, sinó també un sistema sostenible, viu i en evolució, ric en biodiversitat, desenvolupat a través de l'adaptació mútua d'una comunitat amb les seues tradicions i cultures i del territori. La xarxa de sèquies i la gestió tradicional de l'aigua han contribuït històricament a estabilitzar el subministrament i l'ús d'aigua, com a sistema tradicional que s'adapta a les noves tendències de desenvolupament sostenible.

Al llarg d'aquest any 2023 la Càtedra Tierra Ciudadana, en l'àmbit del programa Artistes en Residència UPV, promogut pel Vicerectorat d'Art, Ciència, Tecnologia i Societat de la Universitat Politècnica de València, ha col·laborat amb el col·lectiu Viridian format per Estela López i Chiara Sgaramella, el projecte del qual *Agroversitat* reflecteix els àmbits temàtics esmentats des d'una perspectiva artística, que amplia aquest espai d'investigació, reflexió crítica, intercanvi i divulgació en constant evolució.



Primera fase del projecte *Agroversitat*. Intercanvi a partir del diàleg amb Hadriana Casla (El cubo verde) i la projecció del documental *Red Difusa*. Visita a L'Alter de Vorasenda amb Xavier Luján (Carpesa, 2022). Fotografies: Col·lectiu Viridian.



Primera fase del projecte *Agroversitat*. Taller de collage *Geografies de la Utopia* a partir del col·loqui amb Cristina Galiana (Col·lectiu Arterra) en la llibreria associativa La Repartidora (Benimaclet, 2022) Fotografia: Col·lectiu Viridian.





Primera fase del projecte *Agroversitat*. Visita als horts urbans col·lectius de l'Associació de Veïns i veïnes de Benimaclet, 2022. Fotografia: Col·lectiu Viridian.



Primera fase del projecte *Agroversitat*. Trobada amb Maria Montesino en la Fundació Limne i visita als horts col·lectius de L'Animeta amb Mayte Fornes (Quart de Poblet, 2022).  
Fotografies: Col·lectiu Viridian.

# Agroversitat. Primera fase (2022)

En la primera fase del projecte es van dur a terme sis trobades amb diferents formats. Aquestes primeres trobades foren molt experimentals, permeteren posar en marxa el projecte, assajar diferents formats i veure la resposta que anàvem rebent. En aquest compartir visions el més important va ser crear vincles amb algunes persones que s'interessaren per la iniciativa i que han resultat determinants per a algunes de les formalitzacions posteriors. El nostre punt de partida era realment molt obert amb l'esperança de poder escoltar les necessitats, els interessos i les inquietuds de les persones i els col·lectius que s'animaren a participar-hi.

La sessió inicial es realitzà a l'Alter de Vorasenda (Carpesa, València) el 2 d'octubre de 2022. Hi reflexionem sobre la importància d'un sòl viu de la mà de Xavier Luján, agricultor de Vorasenda, i Carles Pons, expert en permacultura. El format de taller experiencial va resultar idoni per a explorar de manera sensorial el lloc a través dels cinc sentits. Ens dividim per grups per a cercar alguns elements naturals que ens ajudarien a construir un perfil de sòl amb la idea de visualitzar-ne l'estructura. La col·laboració entre tots i totes les participants ens va permetre entendre la complexitat d'un sistema que s'estén des dels minerals de la roca profunda, fins als microorganismes i l'humus de la capa superficial. Vam comprendre a més que la visió extractivista del sòl com a suport inert és una construcció cultural recent al servei d'una agricultura industrial.

La segona trobada es va realitzar a la llibreria associativa La Repartidora el 5 de novembre de 2022. Ens acompanyà l'enginyera ambiental Cristina Galiana del Col·lectiu Arterra en un exercici d'imaginació col·lectiva per a cercar respostes a alguns reptes ecosocials actuals. Inspirant-nos en el número 44 de la revista *Soberanía Alimentaria*, construïm de manera col·lectiva una cartografia imaginària a través del llenguatge del *collage*. Elaborem d'aquesta manera un territori fèrtil per a projectar pors i desitjos en el desenvolupament futur de les lluites socials i la situació ambiental. Acabem la jornada visitant els horts col·lectius de l'Associació de Veïns i Veïnes de Benimaclet, un espai situat en antics terrenys d'horta periurbana expropiats per a l'expansió de la ciutat que quedaren abandonats després de la crisi de

2008. Actualment és un lloc en què conflueixen els interessos de les empreses adjudicatàries, els diversos models de ciutat que projecten diferents partits polítics i els desitjos dels mateixos veïns i veïnes que viuen al barri. La mobilització ciutadana ha anat creant ací des de llavors un espai d'horta amb gran efervescència cultural.

La tercera trobada la realitzem a la Fundació Limne, Centre d'Interpretació de la Natural de Quart de Poblet (València), el 20 de novembre de 2022. Hi explorem la relació entre ecofeminisme, agroecologia i ruralitat de la mà de María Montesino, sociòloga i productora agroecològica. Lluny d'idealitzacions pintoresques, la seua perspectiva ens ajudà a visualitzar el món rural com una realitat complexa travessada per múltiples construccions ideològiques i sistemes de poder. Vam veure a través de la seua experiència fins a quin punt els projectes de producció cultural poden obrir així espais molt preuats de trobada i reflexió en el qual desjerarquitzar el coneixement per a nodrir-se d'altres sabers més diversos. Acabem la jornada visitant els horts col·lectius de L'Animeta, un projecte veïnal que ha construït un espai agrícola autogestionat en què conflueixen l'agricultura ecològica i la producció cultural.

La quarta trobada va tenir lloc a l'Alter de Vorasenda (Carpesa, València) el 27 de novembre de 2022. Hi projectem el documental *Red difusa* i conversem amb la seua directora Hadriana Casla, artista i productora audiovisual. Aquest documental va ser elaborat de manera col·laborativa a través de múltiples entrevistes i enregistraments realitzats per diferents agents associats a la xarxa El Cubo Verde. Arreplega així una mirada polièdrica en què s'entrellacen diferents discursos sobre el món rural i la seua relació controvertida amb la ciutat. L'audiovisual va ser el punt de partida per a un intercanvi molt ric en què reflexionem sobre les visions de la natura i la ruralitat que es projecten des de l'àmbit urbà. Poguérem així entendre la importància de la perspectiva que ofereixen les persones que habiten el territori: llauradors i llauradores, xicotets productors, habitants i vilatans, etc.

La cinquena trobada es va realitzar també a l'Alter de Vorasenda el 18 de desembre de 2022. Es tractà d'un taller dissenyat específicament per a poder assistir en família. Hi experimentem amb tècniques senzilles i ecològiques d'estampació partint d'alguns xicotets fragments vegetals que arreplegàrem al lloc. Va ser un matí molt tranquil en què es va poder generar un espai d'aprenentatge i gaudi intergeneracional. Ens va servir per a reafirmar-nos en la importància de construir espais alternatius de temporalitat lenta en què posar en el centre els vincles de cura que ens conformen, com a estratègia de

resistència enfront de l'individualisme, el productivisme i l'acceleració tan pròpia del capitalisme neoliberal.

L'últim seminari de la primera fase el realitzem al Centre del Carme el 26 de febrer de 2023. En aquest taller tornem al centre urbà per a revisar juntes el resultat de les nostres trobades fins avui i realitzar una cartografia col·lectiva de la ciutat de València. La idea de "Sentipensar les noves ruralitats" ens va servir de punt de partida per a aprofundir en el nostre vincle personal amb diferents espais naturals urbans i periurbans. Va eixir a la llum la potencialitat de la proximitat a l'horta i la hibridació entre la ruralitat i la urbanitat que això suposa. També es va destacar la importància de l'activisme social en la protecció d'espais amenaçats per l'expansió de la ciutat. Prenem consciència així dels èxits d'aquelles lluites ciutadanes històriques gràcies a les quals avui podem gaudir del llit del riu Túria verd, i del Saler protegit i renaturalitzat, entre altres espais protegits.

En aquest procés arrebegarem aprenentatges importants que poguérem anar aplicant després. Alguns d'aquests estaven vinculats a la mateixa estructura dels seminaris. En lloc de saturar les trobades amb continguts i xarrades, decidim ampliar progressivament els temps per a la interacció, la reflexió i l'intercanvi. La creativitat col·lectiva no s'activa automàticament en ajuntar moltes persones, sinó que cal generar un context en què aquestes se senten còmodes i motivades per una causa comuna. De nou els aspectes afectius resultaven essencials. A partir d'aquesta primera sèrie de seminaris i de la retroalimentació positiva rebuda, sorgiren inquietuds i vincles que ens motivaren a iniciar una segona fase del projecte que ens permetera aprofundir en algunes de les qüestions obertes i donar continuïtat als processos iniciats.







Aquesta pàgina i l'anterior: Primera fase del projecte *Agroversitat*. Taller d'estampació ecològica per a famílies amb el Col·lectiu Viridian en L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022).  
Fotografies: Col·lectiu Viridian.



# Col·laboracions

El projecte *Agroversitat* sorgeix de la col·laboració pluriennal amb diferents agents locals. Busca així arrelar la pràctica artística al territori i generar xarxes de suport a llarg termini. Concebem la pràctica creativa com un espai de diàleg entre sensibilitats, sabers i disciplines diferents.

## Álvaro López

Es músic, multiinstrumentista i compositor. La seua recerca es desenvolupa al voltant dels punts d'encreuament entre el món clàssic, la tradició pròxima, les músiques extraeuropees i els imaginaris sonors més recents generats pels instruments electrònics. Compagina concerts i creació sonora amb la docència, en la qual continua buscant noves maneres de sensibilitzar i mostrar l'enorme diversitat i bellesa sonora a les noves generacions.

## Anna Muñoz - Justicia Alimentària

[www.justiciaalimentaria.org](http://www.justiciaalimentaria.org)

Justícia Alimentària País Valencià és una ONG que defensa la sobirania alimentària buscant incidir no solament en l'àmbit educatiu sinó també en les polítiques alimentàries. Promou la transformació cap a un model més sostenible i just, tant mitjançant campanyes de sensibilització com assessorant les administracions públiques.

## Caixa Fosca

[www.caixafosca.com](http://www.caixafosca.com)

Julia Reoyo i Sven Schwinning realitzen serveis fotogràfics i altres projectes creatius mitjançant el llenguatge audiovisual, la creació web, el disseny gràfic i editorial. Els apassiona especialment el retrat i el reportatge social. Aposten per tècniques tradicionals de fotografia com el col·lodió humit, reivindicant els orígens d'aquest art així com la cura i l'artesanària.

## Carles Pons - Bosque Madre

[www.bosquemadre.org](http://www.bosquemadre.org)

Carles Pons és expert en permacultura, editor i traductor de llibres sobre biologia de sòls i agricultura regenerativa. Forma part de l'associació Bosque Madre que promou mètodes de producció d'aliments connectats a la salut del sòl. Mitjançant cursos de formació, tallers i conferències, pretén difondre pràctiques lligades a la permacultura per a regenerar els camps i la nostra relació amb els sòls.

## Cátedra Tierra Ciudadana

[www.catedratiterraciudadana.blogs.upv.es](http://www.catedratiterraciudadana.blogs.upv.es)

La Cátedra Tierra Ciudadana naix com a iniciativa d'un grup de professors, institucions i professionals de diferents àmbits vinculats a la Universitat Politècnica de València. És el resultat d'un procés d'acumulació d'experiències de formació i sensibilització de la ciutadania sobre temes vinculats amb l'agricultura, l'alimentació i el desenvolupament rural tant a nivell europeu com internacional.

## Cristina Galiana

[www.fb.com/colectivoarterra](http://www.fb.com/colectivoarterra)

Enginyera del medi natural i activista barrial-rural. És cofundadora del Col·lectiu Arterra per a l'agitació rural i reivindicació de la dissidència territorial i de gènere. A més de tenir horta i cabres, pintar estables i quadres, treballa a la Fundació Assut, dedicada a la recuperació de la memòria, per la transició agroecològica i la dinamització agrària a València.

## Fundación Limne

[www.limne.org/es/inicio](http://www.limne.org/es/inicio)

És una entitat sense ànim de lucre que es dedica a la restauració de rius, barrancs i aiguamolls a través d'acords de custòdia fluvial que promou la implicació de la societat civil en la conservació i millora del medi ambient. En l'actualitat gestiona el Centre d'Interpretació de la Natura de Quart de Poblet en què desenvolupa diferents activitats d'educació ambiental.

## Hadriana Casla, El Cubo Verde

[www.elcuboverde.org](http://www.elcuboverde.org)

[www.culturarios.yolasite.com/red-difusa](http://www.culturarios.yolasite.com/red-difusa)

Hadriana Casla és artista audiovisual i fotogràfa. A través dels seus treballs -col·laboratius i individuals- explora el potencial de les micro històries, aquelles que sorgeixen de la memòria col·lectiva i l'experiència quotidiana, i que contribueixen a la construcció d'un passat i un futur comú. Ha coordinat el documental col·laboratiu *Red Difusa*, en el context de la iniciativa *Culturarios* promoguda per El Cubo Verde, una xarxa informal que aglutina diferents projectes i espais d'art vinculats a entorns rurals a l'Estat espanyol.

**Handshake Studio**  
**www.handshake.fun**

Jaime Sebastián i Rubén Montesinos treballen amb un èmfasi en el material imprès, dissenyen i executen publicacions, identitats gràfiques, webs, disseny d'embalatge, roba i fotografia. El seu estudi és també una plataforma per a la publicació de llibres i per a la divulgació a través d'esdeveniments, exposicions i xarrades. Centrant-se en la investigació visual i explorant els límits de les pràctiques editorials contemporànies, Handshake col·labora amb fotògrafs, dissenyadors i artistes per a crear projectes únics i experimentals.

**Huertos Urbanos, Asociación de Vecinos de Benimaclot**  
**www.huertosurbanosbenimaclot.org**

Iniciativa comunitària de reapropiació i ús agrícola dels terrenys del PAI de Benimaclot, València. L'ús dels horts està destinat a l'oci i esbarjo dels veïns i veïnes del barri, que poden usar-los com a parcel·les de cultiu seguint els preceptes mínims de l'agricultura ecològica. Amb això busquen reivindicar els sabers de l'agricultura tradicional, promoure l'intercanvi intergeneracional i el respecte a les diferències.

**La Cosecha**  
**www.asociacionlacosecha.org**

Productora audiovisual que entén la comunicació com una eina participativa per a la transformació social. Carlos Daniel Gomero i Alba Pascual Benlloch treballen amb diferents projectes vinculats al territori per a fer-los visibles, fer arribar els seus missatges i aconseguir generar un teixit comunitari, a través d'una comunicació dialògica i de l'acció proactiva. Busquen construir així nous codis, noves narratives i noves maneres de relacionar-nos entre els i les ciutadanes.

**L'Animeta**  
**www.lanimeta.wordpress.com**

Associació per a l'agricultura ecològica situada a Quart de Poblet (València). Organitza activitats educatives, lúdiques i socials dirigides a diferents sectors de la població amb la finalitat de fomentar la participació de la ciutadania en la recuperació i manteniment d'una agricultura ecològica respectuosa amb el medi ambient. Defensa també la cultura agrària de l'horta valenciana a través de la creació d'una xarxa d'horts ecològics i una alternativa cultural i d'oci que fomenti la sobirania alimentària com a pilar bàsic de la sostenibilitat.

**Esther Trelat - La Fermenteria De L'horta**  
**www.lafermenteriadelhorta.com**

Projecte de sobirania alimentària el centre de la qual és l'elaboració artesanal de fermentats vegetals sense pasteuritzar. No sols es dediquen a la producció, sinó que també fan accions d'educació i sensibilització. Utilitzen la fermentació com un procés amb funcions físiques i simbòliques que permet millorar en múltiples sentits. Per això fermentant vegetals locals sense pesticides i de xicotetes productores, generen un procés de fermentació social que millora el paisatge cultural.

**Francisco Rubio - Lafundició**  
**www.lafundicio.net**

Cooperativa que impulsa processos col·lectius de creació cultural i construcció de coneixement. Situada a l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), el seu treball es basa en la col·laboració continuada amb diferents agents i organitzacions del territori. Entre els nombrosos projectes impulsats per la cooperativa està Les Cabasses, un espai agroecològic al Parc Agrari del Baix Llobregat i alhora un lloc de pensament que explora les relacions d'interdependència entre la producció material i la producció simbòlica, entenent que ambdues es determinen reciprocament.

**La Repartidora**  
**www.larepartidora.org**

La Repartidora és un espai social i cultural situat a Benimaclot (València) per a la difusió, debat, formació i investigació d'alternatives socials, polítiques i econòmiques, des del pensament crític i els moviments socials, sobre la base de la radicalització democràtica, l'autogestió i l'autonomia de l'esfera social.

**La Requincaillerie - Antoine Sicre, Sarah Clément i Axel Thomas**  
**www.fb.com/requincaillerie**

Associació francesa activa des de 2014. Organitza tallers participatius a l'aire lliure oberts a diferents públics per a experimentar amb tècniques do-it-yourself o fes-t'ho tu, que afavoreix l'intercanvi de sabers i l'aprenentatge cooperatiu. Promou la recuperació i reutilització de materials i eines de bricolatge, per a minimitzar l'impacte ambiental des de la lògica de l'economia circular i la reducció de residus.

**Lola Raigón****[www.upv.es/ficha-personal/MDRAIGON](http://www.upv.es/ficha-personal/MDRAIGON)**

Doctora en enginyeria agrònoma per la Universitat Politècnica de València, catedràtica de l'àrea d'Edafologia i Química Agrícola. Professora a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Medi Natural (ETSEAMN). Pertany a la junta directiva de la Societat Espanyola d'Agricultura Ecològica, de la qual ha sigut també presidenta. Investiga sobre la biodiversitat i qualitat dels aliments ecològics enfront dels convencionals i el seu efecte sobre la salut.

**Maria Montesino, La Ortiga Colectiva****[www.maria-montesino.com](http://www.maria-montesino.com)****[www.laortigacolectiva.net](http://www.laortigacolectiva.net)**

María Montesino és llicenciada en sociologia per la Universitat del País Basc, on actualment es troba realitzant la seua tesi doctoral sobre noves ruralitats, cultura i sobirania alimentària. Forma part de La Ortiga Colectiva, on codirigeix la revista d'art, literatura i pensament La Ortiga. Desenvolupa activitats culturals al medi rural des de l'any 2005. És productora agroecològica a la devesa La Lejuca, una ramaderia d'alta muntanya a la vall de Campo, a Cantàbria.

**Natalia Castellanos****[www.arrelaires.org](http://www.arrelaires.org)****[www.ahoresdara.com](http://www.ahoresdara.com)**

Natalia Castellanos és arquitecta i tècnica de dinamització local agroecològica. Ha col·laborat en projectes com ara el Banc de Terres de València o en l'anàlisi de les polítiques agroalimentàries locals des d'una perspectiva ecofeminista. També ha impulsat l'associació Arrelaires que treballa per a visibilitzar els sabers i pràctiques locals vinculades al territori, i el projecte A hores d'ara, un arxiu en progrés que documenta les accions dels moviments ciutadans en defensa de l'Horta en les últimes dècades.

**Neus San Juan Pellicer****[www.upv.es/ficha-personal/nsanjuan](http://www.upv.es/ficha-personal/nsanjuan)**

És enginyera agrònoma de formació i actualment catedràtica al Dep. de Tecnologia d'Aliments de la Universitat Politècnica de València. Va començar la seua activitat científica en línies d'investigació clàssiques en enginyeria de processos alimentaris i posteriorment ha treballat en anàlisi del cicle de vida (ACV) i petjada de carboni, ecoeficiència i desenvolupament d'indicadors de sostenibilitat, per a iniciar una nova línia d'investigació dins del grup Avaluació de petjada ambiental i sostenibilitat de sistemes agroalimentaris.

**Viridian****[www.viridianecoart.org](http://www.viridianecoart.org)**

Estela de Frutos i Chiara Sgaramella treballen des d'un enfocament híbrid, combinant la creació artística amb la investigació, la pedagogia crítica i la gestió cultural per a abordar qüestions relacionades amb la crisi ecosocial contemporània. Les seues propostes sovint presenten una vocació col·laborativa, articulant diferents sabers que s'entrecreen donant lloc a noves fórmules i plantejaments amb enfocament transdisciplinar.

**Vorasenda****[www.fb.com/people/Vorasenda-Agroecologia](http://www.fb.com/people/Vorasenda-Agroecologia)**

Projecte d'agroecologia i agricultura sostinguda per la comunitat fa més de deu anys. Proveeix setmanalment més de 70 famílies, però la seua essència transcendeix la producció d'aliments, perquè la seua vocació és la transformació cultural des d'una mirada crítica. Recentment ha impulsat la creació de l'Alter, un bosc d'aliments i alhora un espai de trobada sociocultural a Carpesa.

**Ximo Ortega - Cadascú****[www.cadascu.com](http://www.cadascu.com)**

Cadascú dissenya i realitza construccions creatives en fusta seguint criteris de sostenibilitat, consum responsable i local. Prenent el reciclatge com a punt de partida per al procés creatiu, proposa formats originals per a idear nous significats i experiències estètiques. Els seus treballs destaquen per l'assemblatge sense visos i per l'ús de fusta recuperada que atorga un caràcter únic a cada peça.

# Agraïments

*Agroversitat* és un projecte en evolució que es nodreix de les aportacions de diferents persones, col·lectius i entitats. Per això, volem donar les gràcies:

A tots els éssers vegetals, animals i minerals que ens sostenen i ens acompanyen.

A Xavier Luján i a tots els agricultors i agricultores que cuiden de l'Horta i ens alimenten diàriament amb els seus productes.

A les persones, associacions i col·lectius convidats que han enriquit els seminaris amb els seus coneixements i pràctiques.

A totes les persones que han oferit el seu treball i suport perquè aquest projecte iniciara la seua marxa i tinguera continuïtat. Un agraïment especial a: Sarah Clément, Antoine Sicre, Ximo Ortega, José Juan Martínez, Carla Rangel, Mayte Fornés, Silvia Sánchez Ruiz, Alfredo Guillamón, Francesc La Roca, Anna Muñoz, Maria Peredo, Domenico Giustino, Axel Thomas, Biram Ndow i als voluntaris i voluntàries de l'associació Per l'Horta que ens han ajudat en la construcció del bany sec.

Als qui han assistit a les sessions per la seua participació i retroalimentació.

Al Vicerectorat d'Art, Ciència, Tecnologia i Societat de la Universitat Politècnica de València per oferir els mitjans i el suport necessari per a donar continuïtat a *Agroversitat* en el context del programa de Residència d'Artista Càtedra Tierra Ciudadana, 2023.

A la Càtedra Tierra Ciudadana pel seu compromís amb la defensa de l'Horta des de l'àmbit acadèmic i per les seues generoses aportacions al projecte.

Al Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana per donar suport a aquesta iniciativa en les seues diferents fases.

Al Departament d'Escultura de la Facultat de Belles arts Sant Carles per la col·laboració i el suport tècnic.

A Caixa Fosca, Handshake Studio i La Cosecha per ajudar-nos a documentar i compartir els processos de *Agroversitat*.

A les nostres famílies pel seu suport incondicional.



**02**

**SÒLS VIUS**

*Les possibilitats de viure vides bones sense que siga a costa de ningú passen per reinventar la condició de terrícoles, d'éssers de l'humus, del sòl. Som terra. Moltes persones s'organitzen i viuen fent-se responsables d'aquesta.*

*Reivindiquen que la terra pertany a qui la treballa i la cuida, i no a qui li fa mal. Els pobles originaris, i especialment les seues dones, defensen el territori-cos i el territori-terra perquè, com diu Lorena Cabnal, en les guerres pel control dels pobles i territoris, els cossos han estat amenaçats constantment i es transformen també en un territori en disputa.*

# **Agroversitat. Segona fase (2023) L'Alter de Vorasenda: un espai d'experimentació a l'Horta Nord**

De Xavier Luján, Vorasenda

A l'horta de València es denominen *alters* aquells camps que s'ubiquen en zones elevades respecte a la séquia principal. Per a regar un alter és necessari contenir l'aigua de la séquia principal per a elevar la cota de la làmina d'aigua fins al nivell del terreny. L'Alter és així, físicament, un camp de cultiu pertanyent a Vorasenda, projecte d'agroecologia i pensament crític fundat el 2010 amb l'objectiu de produir aliments a partir d'un compromís amb la terra i els seus ritmes naturals. Però és molt més que un espai d'horta convencional, ja que aquest lloc s'ha construït col·lectivament amb la voluntat d'explorar el potencial de l'agroecologia com a pràctica d'emancipació i transformació social. Allí se cerca cultivar no sols aliments, sinó també experiències culturals i vincles socials. En més d'una dècada de treball s'ha anat constituint al voltant de Vorasenda una comunitat molt diversa: agricultores, ciutadanes, al voltant de 150 famílies consumidores conscients, projectes interdisciplinaris lligats a la defensa de l'Horta, experiències de dinamització social i cultural, entre altres agents del territori.

Aquesta visió col·lectiva va assolir la màxima expressió quan la comunitat va decidir adoptar fa vuit anys un sistema d'agricultura sostinguda per la comunitat. D'aquesta manera, el conjunt de la clientela aporta cada mes una quota que garanteix a les persones treballadores un ingrés mínim vital i cobreix les despeses de manteniment i producció. Aquesta aportació constitueix així un avançament de compra que les usuàries i usuaris recuperen al llarg del mateix mes i que generen una relació de confiança mútua i suport a llarg termini. Els aliments ecològics i sostenibles sorgeixen doncs d'un model social sostenible.



L'Alter és un dels fruits d'aquest compromís comunitari. Gràcies a una campanya de micromecenatge, es va adquirir el terreny i se'n van restaurar els sòls esgotats després de molts anys d'agricultura intensiva. A més, respectant les particularitats i els usos del sistema agrícola de l'Horta, a L'Alter s'ha creat un bosc d'aliments amb varietats mediterrànies i subtropicals a partir de tècniques regeneratives i permaculturals. Junt amb aquesta experimentació per a incrementar la biodiversitat cultivada, s'ha condicionat l'espai per a acollir activitats de venda directa de fruites i hortalisses, assemblees, tallers artístics, concerts i altres iniciatives socioculturals.

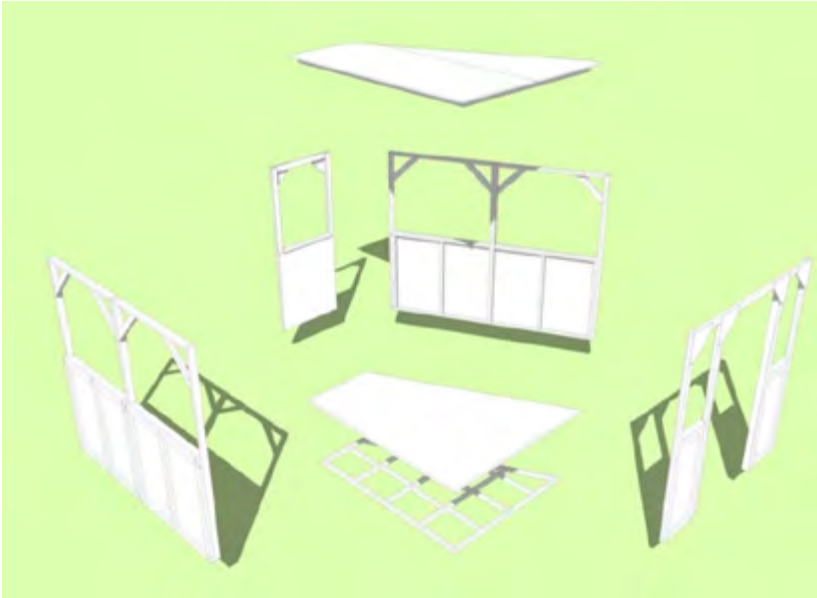
Si bé en els últims anys (i especialment des de la pandèmia de la COVID-19), l'Horta ha adquirit una dimensió pública i s'ha reconegut com a patrimoni col·lectiu, hi ha un desconeixement general respecte a la quotidianitat d'aquest entorn i la complexitat d'un model que és al mateix temps cultural, social i econòmic. L'Alter respon doncs a la necessitat de donar visibilitat a aquest sistema humà i productiu, a través d'un espai físic en el qual manifestar les diferents dimensions del projecte: la venda sense intermediaris; l'agroecologia; els productes de temporada, sostenibles i lliures de pesticides; l'educació i divulgació dirigida a defensar l'horta, i la creació interdisciplinària com a aliment necessari per a la ciutadania.



Aquesta pàgina i la següent: primer seminari del projecte *Agroversitat*. Col·loqui amb Lola Raigón (UPV), Neus Sanjuán Pellicer (UPV) i Carles Pons (Bosque Madre) en L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022). Fotografies: Col·lectiu Viridian.







# Compostar pràctiques i coneixements: reflexions entorn de la construcció col·lectiva d'un vàter sec

Joaquín Ortega (Universitat Politècnica de València), Antoine Sicre (La Requincaillerie), Estela López de Frutos i Chiara Sgaramella

Com suggereix el seu nom, un vàter sec és un WC que funciona sense aigua. Es basa en el compostatge dels residus mitjançant la fermentació aeròbica. El compost que s'obté pot emprar-se com a adob natural per a la terra. Es tracta d'una solució molt més ecològica que els excusats convencionals que funcionen amb aigua. De fet, de mitjana, un vàter convencional utilitza entre 10 i 16 litres en cada descàrrega. Si multipliquem aquesta quantitat pel nombre de vegades que anem al bany en un dia i pel nombre de persones que viuen a les nostres ciutats, ens adonarem de la ingent quantitat d'aigua (sovint potable) que emprem diàriament per a transportar femta i orina. Així doncs, la instal·lació d'un vàter sec redueix significativament la petjada hídrica dels nostres hàbits quotidians, evita la contaminació de l'aigua i permet aprofitar els residus per a nodrir la terra en un cicle tancat.

Una de les primeres activitats d'aquesta segona fase del projecte *Agroversitat* ha consistit a aprendre a construir un vàter sec fent confluïr diferents sabers i pràctiques al voltant d'aquesta labor. Arran de la primera sèrie de seminaris (2022), algunes de les persones participants es van anar animant a col·laborar d'una forma més estreta. En concret, vam començar a treballar amb Cadascú i amb l'associació La Requincaillerie. Tots dos col·lectius proposen l'ús creatiu de materials recuperats experimentant amb fórmules inspirades en criteris de sostenibilitat ambiental i –especialment en el cas de la Requincaillerie– en el treball col·laboratiu. Els diferents interessos i habilitats d'aquests i aquestes artistes, sumats a les necessitats d'un espai emergent com *L'Alter de Vorasenda*, on ens havíem reunit ja en diverses ocasions, es van aglutinar a poc a poc en la ideació d'un vàter sec, el disseny del qual vam fer de manera col·laborativa. Aquesta construcció responia a unes funcions pragmàtiques molt clares, però

també contenia aspectes simbòlics molt interessants des del punt de vista conceptual i artístic.

Per a construir aquesta infraestructura en l'espai comunitari de L'Alter de Vorasenda vam emprar majoritàriament materials recuperats. La fusta es va obtenir reutilitzant uns panells de faig massís que vam trobar al campus i que s'anaven a rebutjar, gràcies a la col·laboració del Servei de Gestió de Residus de la Universitat Politècnica de València. El disseny es va realitzar adaptant l'estructura a les característiques de L'Alter i a les necessitats d'ús de l'espai. Vam decidir habilitar el bany per a l'accés amb cadires de rodes, i simplificar al màxim l'estructura a fi que fora fàcilment desmuntable i també per evitar que les fortes ratxes de vent que caracteritzen l'horta pogueren danyar-la. D'aquesta manera, va ser el mateix lloc i les necessitats de les persones que l'habiten les que van determinar el què, el com i el per què del seu disseny.

Com a procés previ a la construcció del bany, vam sanejar i tallar la fusta en els tallers d'escultura de la Facultat de Belles Arts de la Universitat Politècnica de València. Aquest procés responia a les necessitats de disseny i d'adaptació del projecte a un espai agrícola a la intempèrie. L'ús d'aquest material recuperat establia connexions de manera simbòlica i pragmàtica a diferents escales, des de la personal, fins a la dimensió grupal i global. Suposava un exercici petit, però la seua posada en acció connectava diferents metabolismes: el de la ciutat, el del sòl i el dels nostres cossos. També feia referència a la política de producció del lloc i a les condicions econòmiques del projecte, tot assenyalant alguns dels processos més urgents de la crisi ambiental que vivim. Partint de la convicció que "la naturalesa no produeix residus, només nutrients",<sup>1</sup> la recuperació de la fusta, abans de ser considerada i processada com a residu, ens va permetre tantejar una possibilitat diferent. Per unes setmanes vam ser com els micro-organismes que composten: vam transformar el material i fabricar un ús temporal (el del vàter sec) per a la fusta trobada, considerant-la no com un element inert, sinó com un material viu en un procés comú de creació i imaginació basat en l'ús responsable dels recursos.

En la fase de construcció, organitzàrem diverses sessions de treball col·lectiu a L'Alter de Vorasenda entre febrer i març del 2023. En aquestes van participar també voluntàries i voluntaris de l'associació Per l'Horta, personal treballador de Vorasenda i altres persones pròximes al projecte. El procés de treball compartit ens va permetre

1 Braungart, Michael (2010). *Comprar, tirar, comprar. (The Light Bulb Conspiracy)*, documental, min. 71. Disponible en: <https://www.rtve.es/television/documentales/comprar-tirar-comprar/>

anar adaptant la proposta inicial al lloc i trobar solucions als problemes que anaven sorgint. Aquestes sessions també van donar peu a converses i intercanvis interessants que ens van permetre enfortir els vincles en el grup de treball.

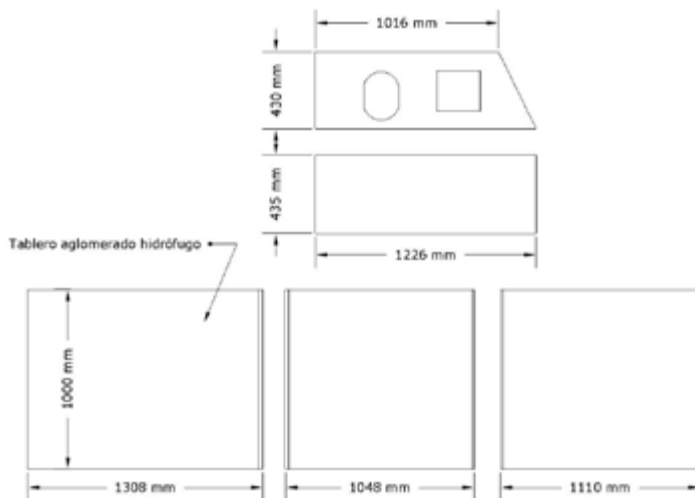
En la seua dimensió conceptual, el vàter sec proposa qüestionar el concepte de residu, tant per l'ús de materials reutilitzats com pel compostatge de les restes orgàniques. També pretén ser una invitació a repensar els nostres hàbits per a limitar el balafament de recursos naturals que caracteritza les societats industrialitzades en una situació de crisi ecològica com la que vivim. Els efectes de la sequera al territori espanyol i el risc de desertificació ens conviden a qüestionar els diferents usos que fem de l'aigua. D'aquesta manera, la construcció d'un vàter sec va molt més enllà de la seua funció pràctica, perquè es pot prendre com un poderós símbol que ens ajude a imaginar col·lectivament una altra manera de viure i organitzar-nos amb menor impacte ambiental.

A nivell estètic, l'estructura presenta una planta trapezoidal i se situa en una plataforma elevada respecte al sòl. La part superior de les parets perimetrals pot muntar-se i desmuntar-se amb facilitat segons el bany s'use o no, per a evitar així exposar l'estructura a fortes ratxes de vent. En el lateral dret de la construcció decidirem crear un motiu decoratiu inspirat en les estratificacions del sòl amb fusta reciclada, connectant amb la idea de compostatge i amb els cicles regeneratius de la terra.

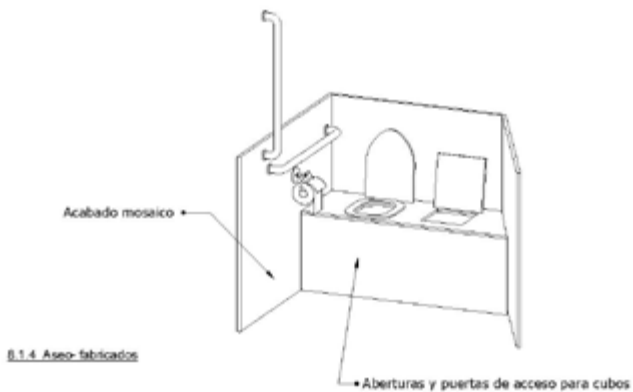








7.1.3 caseta instalada



8.1.4 Aseo-fabricados

Aquesta pàgina: disseny i ideació col·lectiva del bany sec. Plans: Antoine Sicre (La Requincallerie)  
 Pàgina anterior: construcció col·lectiva d'un bany sec en L'Alter de Vorasenda. Col·laboració amb Antoine Sicre i Sarah Clement (La Requincallerie) i amb Ximo Ortega (Cadascú). L'Alter de Vorasenda (Carpesa, 2022). Fotografia: Col·lectiu Viridian.

# Cultivar la vida. Pràctiques agroecològiques a l'horta valenciana<sup>1</sup>

Un diàleg entre Xavier Luján i Chiara Sgaramella

**CHIARA SGARAMELLA:** M'agradaria començar aquest diàleg donant-te les gràcies pel temps i la disponibilitat, Xavier. La conversa girarà entorn d'algunes reflexions sobre la nostra relació amb el sòl i els éssers que l'habiten, a partir de la teua pràctica agrícola. El 2010, vas iniciar un projecte agroecològic anomenat Vorasenda a Carpesa (València), en el que es coneix com a Horta Nord. L'horta és un ecosistema agrícola periurbà creat gràcies a un sistema de reg per gravetat, introduït en l'època islàmica, que va fer possible el cultiu de fruites i hortalisses en aquesta regió. Malgrat el reconeixement com a patrimoni agrícola mundial, aquest complex agrosistema es veu constantment amenaçat pel desenvolupament urbà. Mitjançant l'adopció d'una agricultura sostinguda per la comunitat, Vorasenda pretén protegir aquestes terres productives establint una relació directa entre ciutadania i agricultors, així com promoure la producció agroecològica en l'ecosistema de l'horta.

Podries descriure algunes de les experimentacions que heu posat en marxa per a restaurar i preservar la vida del sòl?

**XAVIER LUJÁN:** En el nostre context geogràfic, una agricultora o agricultor, o grup d'agricultors, que vulga experimentar amb un enfocament regeneratiu, inspirat en l'agroecologia, la permacultura, l'agricultura biodinàmica, l'agrosilvicultura, etc., sol heretar un sòl molt degradat com a resultat de dècades d'agricultura convencional intensiva. La recepta per a revitalitzar el sòl prové de l'estudi de models com el bosc per a entendre com la natura produeix espontàniament milions de relacions interdependents, i genera sistemes relativament estables amb una vitalitat desbordant i una sorprenent capacitat regenerativa. És commovedor veure les nombroses capes de vida que poden coexistir en un metre quadrat de bosc. Totes se sustenten gràcies a un sòl ric i complex. No obstant això, normalment

1 Una versió més extensa d'aquesta entrevista s'ha publicat en italià i en anglès en el volum 13 de la revista *Animot*, editada per Alice Benessia: BENEZIA, A. (2023) (ed.). So Long and Thanks for All the Fish. *Animot*, 13. Safarà Ed. Disponible en: <https://animotmagazine.it/animot-13-so-long-and-thanks-for-all-the-fish/>

hem de treballar en camps el sòl dels quals manca d'estructura i mostra falta de minerals i de vida microbiana. En un entorn així, les plantes difícilment poden desenvolupar-se perquè no tenen els minerals que necessiten per al seu metabolisme.

Tornant a la teua pregunta, la primera acció que crec que cal dur a terme per a revitalitzar un sòl és consolidar un cos de ciutadanes i ciutadans compromesos amb l'agroecologia. Aquest és l'*humus humà* que realment revitalitzarà la terra. Posar en marxa un projecte agroecològic requereix temps, treball i recursos econòmics. És una fal·làcia pensar que els agricultors puguen dur a terme la regeneració del sòl de manera autònoma: necessiten una comunitat al seu voltant que els done suport. A més, quan parlem de sòls degradats, és important entendre que aquesta degradació és el resultat d'una hegemonia cultural, d'un procés social que ha produït aquests efectes destructius i que és necessari revertir.

**C. S.:** La noció d'*humus humà* em sembla molt inspiradora. Connecta amb la idea de *vitalitat compartida* proposada per Maria Puig de la Bellacasa<sup>2</sup> com a element nutritiu per a cultivar una relació més equilibrada entre comunitats humanes i sòl.

**X. L.:** Sí, crec que nodrir el sòl i mantenir les pràctiques agroecològiques és una responsabilitat comuna que ha de estar present en tot el procés de regeneració. Es tracta d'un procés que no sols revitalitza els sòls, sinó que ens regenera a nosaltres mateixos/mateixes i els nostres vincles socials. Al meu entendre, les tècniques i pràctiques agròniques són un resultat natural d'aquest compromís. Des del punt de vista pràctic, per a cuidar els nostres sòls apliquem farines de roca per a la remineralització de la terra. Després incorporem biofertilitzants per a reposar la microbiota del sòl, amb la finalitat que l'expressió aèria del sòl (és a dir, les plantes i els microecosistemes que d'aquestes depenen) siga equilibrada, biodiversa i saludable.

Òbviament, la salut del sòl es reflecteix en la seua expressió aèria. Per exemple, podem llançar una llavor de col en un camp desertificat i la planta creixerà si li afegim alguns inputs agrícoles. No obstant això, el més probable és que siga una planta vulnerable, ja que és l'expressió d'un sòl esgotat. Per tant, no podrà sostenir-se amb el seu propi metabolisme i sistema immune. Una altra possibilitat és que, en estar en un sistema desertificat, la col siga atacada per caragols, perquè no hi ha ocells, eriçons o altres depredadors que limiten la població de caragols. Hi ha diferents escales de degradació en l'agricultura

2 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2019). Re-animating Soils: Transforming Human–Soil Affections through Science, Culture and Community. *Sociological Review*, 67(2), 391-407. <https://doi.org/10.1177/0038026119830601>

convencional, no sols en el sòl sinó també en l'ecosistema en general. L'agroecologia intenta invertir alguns d'aquests desequilibris. Tornant al sòl, igual que les plantes, els humans també depenem de la vida microbiana, i hi ha una connexió entre el nostre microbioma intern i el del sòl, com ho demostren molts estudis recents. Com assenyalen Lynn Margulis i Dorion Sagan,<sup>3</sup> els sòls, com també les comunitats humanes, són *fenòmens microbians complexos*.

**C. S.:** És cert. Aquesta constatació contribueix a erosionar la nostra percepció antropocèntrica de la vida en mostrar les diferents interdependències i formes de *cura interespecíes* en què es basa la nostra existència.<sup>4</sup> Pots compartir algunes de les experiències d'aprenentatge que has tingut en els últims anys a través de les pràctiques agroecològiques experimentals?

**X. L.:** Per a mi va ser crucial comprendre que els boscos són una gran biblioteca perquè descobrim tots els processos i relacions que sustenten la biodiversitat. Si prens el bosc com a model, aprens a llegir el que ocorre a les teues parcel·les i quins processos cal reforçar per a crear un agrosistema més equilibrat. Tanmateix, això no sol ocórrer en l'agricultura convencional, on es repeteix un cicle constant d'esgotament de la terra i desertificació. En l'agricultura industrial se'ns ensenya a reduir la biodiversitat. Per això és essencial comprendre els mecanismes que sostenen la vida i intentar reproduir-ne alguns en els camps. Després de comprendre com es crea un sòl, per exemple, vaig fer les paus amb les anomenades "males herbes" pioneres i fins i tot he començat a venerar-les. És un detall molt significatiu per a mi. A través d'aquest nou prisma, per fi he comprès la seua funció, el seu paper específic i com, una vegada que han complit el seu propòsit, desapareixen de manera natural deixant espai a altres plantes que inicien una nova etapa de successió ecològica. Aquestes males herbes que estem tan acostumats a veure com a perjudicials per als nostres cultius són en realitat la primera fase entre un camp desertificat i un sistema més complex i estable. Aquesta percepció ha sigut realment alliberadora per a mi. Com molts altres agricultors, de fet, estava atrapat en una lluita constant contra les males herbes, una batalla perduda i sense sentit.

**C. S.:** Has esmentat la capacitat de llegir el que ocorre en la parcel·la com una de les habilitats fonamentals per a poder concebre i aplicar mètodes apropiats per a restaurar i enfortir la vida del sòl. Com

3 MARGULIS, L., y SAGAN, D. (1997). *Microcosmos. Four Billion Years of Microbial Evolution*. University of California Press.

4 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care. Speculative Ethics in Habite Than Human Worlds*. University of Minnesota Press.

escoltes “l’altre” no humà als teus camps?, és a dir, les plantes, els microbis, els fongs i els milions d’éssers que habiten el sòl. Quins senyals t’indiquen que les pràctiques que has aplicat estan contribuint a revitalitzar el sòl i quins t’informen que cal millorar o modificar alguna cosa?

**X. L.:** Senzillament, la salut es manifesta. Veus que els cossos de les plantes estan sans i no depenen d’inputs externs. Encara que treballa amb mètodes regeneratius des de fa relativament poc de temps, puc dir que la salut es manifesta clarament a través dels diferents cicles vitals que tenen lloc als camps. El problema és que sovint som insensibles i incapaços/incapaces d’interpretar aquests senyals. Per desgràcia, també crec que en molts casos quasi mai hem vist un ecosistema veritablement sa en tota la nostra vida. Fins i tot quan anem a un bosc primari, pot ser que no sapiem llegir les seues característiques des d’un punt de vista ecològic. No obstant això, la humanitat no podria haver sobreviscut sense establir un diàleg amb el seu hàbitat, amb els altres éssers vius i els seus processos vitals. En la nostra cultura, necessitem reconstruir aquest tipus de comunicació i intercanvi. Escoltar en aquest sentit és essencial. És necessari obrir els molts canals perceptius que hem tancat o ignorat sistemàticament, per a veure clarament l’estat actual de l’ecosistema i transformar els processos que estan deteriorant les bases materials que sostenen la vida.

**C. S.:** El que comentes té relació amb el que Margulis i Sagan<sup>5</sup> defineixen com a *percepcions estètiques de la salut*, i que es basen en l’atenció empàtica, l’observació atenta dels processos vitals i la contemplació de l’autopoiesi dels organismes i sistemes, és a dir, la seua capacitat per a sostenir-se i reproduir-se. En relació amb aquesta predisposició a escoltar i parar atenció, com podem cultivar l’empatia cap a éssers i processos sovint invisibles i molt diferents dels humans en escala i característiques? Pot la pràctica artística exercir un paper important en aquest esforç per restablir un diàleg significatiu amb altres espècies?

**X. L.:** No estic segur de tenir la resposta a aquesta pregunta. Crec que necessitem crear proximitat amb el sòl i conèixer-lo de manera directa. Treballar amb les percepcions sensorials a través de l’art pot, sens dubte, ser una estratègia important. Potser també necessitem reenquadrar el nostre camp d’acció i atenció. Crec que sovint ens centrem a arreglar un sistema que creiem que no funciona. Al meu entendre, en aquesta idea hi ha un impuls antropocèntric de control i manipulació. Pense que aquest impuls pot tenir el seu origen en una falta de confiança en el que significa estar viu/viva i en el que la vida

5 MARGULIS, L., i SAGAN, D. (1997). *Microcosmos. Four Billion Years of Microbial Evolution*. University of Califòrnia Press.

generosament ens proporciona. La meua experiència m'ha ensenyat que és important confiar en un sistema viu i aprendre a cuidar-lo parant atenció a la retroalimentació que ens proporciona. Això és el resultat d'un diàleg i intercanvi continu. Tot això em va resultar evident en el treball que realitzem a L'Alter, un dels camps que adquirirem recentment i que es va convertir en un bosc d'aliments. Simplement inculcant el sòl amb microorganismes i cobrint-lo adequadament, vam veure com un terreny totalment exhaurit per l'agricultura industrial es va anar transformant i omplint de vida en tan sols dos anys. Si es cava un petit forat en aquest camp ara es pot veure una quantitat impressionant d'hifes, insectes, cucs de terra, etc. que abans no eren allí. Podríem preguntar-nos: qui els ha portat ací? La resposta és: ningú. Simplement creàrem algunes de les condicions perquè florira la vida. De vegades pensem en el sòl com un substrat nu i inanimat, però hi ha llavors, espores latents i altres éssers que tenen el potencial de construir un bosc, si els deixem. Amb un mínim esforç humà i amb temps, l'agroecosistema comença a recuperar-se i autoregular-se.

**C. S.:** Juntament amb Estela López de Frutos, he proposat la creació d'*Agroversitat*, una plataforma per a promoure processos artístics i pedagògics intergeneracionals relacionats amb l'ús de la terra i l'agroecologia en el paisatge de l'horta. Fruit d'una llarga col·laboració amb Vorasenda i altres agents actius al territori valencià, aquesta iniciativa naix el 2022 amb l'objectiu d'arrelar la pràctica artística en el context local i acostar-la als sistemes i processos ecològics que sustenten la nostra vida. Què motiva la implicació de Vorasenda en activitats culturals i de recerca basades en l'art com *Agroversitat*?

**X. L.:** Des del principi, el nostre projecte, a més de centrar-se en la producció d'aliments ecològics, sempre ha tingut una línia de treball relacionada amb la cultura i l'acció social. També oferim serveis educatius a escoles i altres col·lectius. Donem suport a *Agroversitat* com un espai on descentrar la nostra perspectiva. De fet, la majoria de les iniciatives culturals i educatives es desenvolupen a la ciutat i sobre la ciutat, mentre que el vostre projecte integra la producció cultural i l'aprenentatge en un entorn més connectat amb els cicles naturals. Situar una universitat oberta als nostres camps ens permet compartir coneixements i alimentar la nostra predisposició a continuar aprenent i experimentant.

**C. S.:** Gràcies, Xavier, per aquesta conversa. Confiam que aquesta plataforma de col·laboració es convertirà en un lloc de trobada de persones i coneixements, com també en un espai d'imaginació sobre el(s) nostre(s) futur(s) comú(uns).





# Converses entorn del sòl, un microcosmos essencial i vulnerable

El 20 de maig del 2023 va tenir lloc el seminari inicial de la segona fase vinculada a la residència d'artista de la Càtedra Tierra Ciudadana. La iniciativa es va desenvolupar a l'espai agroecològic i cultural L'Alter de Vorasenda (Carpesa). Allí vam conversar sobre la gestió ecològica dels sòls i la protecció de l'horta valenciana, juntament amb Neus Sanjuán, investigadora de la Universitat Politècnica de València. També vam comptar amb Lola Raigón, directora de la Càtedra d'Agroecologia José Luis Porcuna, i Carles Pons, expert en agricultura regenerativa (Bosque Madre). La taula redona va ser moderada per Gloria Bigné, de la Càtedra Terra Ciudadana.

Les diferents persones ponents van parlar sobre la importància de la preservació del sòl viu en un escenari de crisi ecològica i climàtica, i el seu paper essencial en la producció d'aliments i en la defensa de la biodiversitat. Es va qüestionar la concepció del sòl com a suport inert al qual se li afigen inputs industrials, i es va emfatitzar la importància de revitalitzar els sòls perquè no s'esgoten i puguen regenerar-se i continuar sent productius al llarg del temps.

En aquesta direcció, es van esmentar diferents pràctiques tradicionals molt positives, com la rotació de cultius, el guaret, l'ús de cobertures vegetals, el conreu mínim o l'alternança amb bandes forestals, entre altres. Les diferents exposicions ens van permetre comprendre que el sòl no està aïllat, sinó que és part d'un sistema complex molt major amb múltiples equilibris interns. Tothom va coincidir en la importància de l'aportació de matèria orgànica, i a partir d'ací, es va obrir una conversa sobre la quantitat de matèria orgànica que malgastem a les grans ciutats, un recurs molt valuós que potser pot resultar clau si comencen a fallar els subministraments que sostenen el sistema de fertilització convencional de l'agricultura industrial.

El públic va participar activament en el debat compartint idees i observacions, com també dubtes i preguntes. El final de la conversa va girar entorn de la necessitat que l'agricultura treballa en sintonia amb la naturalesa i no contra aquesta, i qüestionant la visió antropocèntrica que sol caracteritzar les formes de producció convencionals.

En la segona part del seminari vam fer una pluja d'idees col·lectiva per a reflexionar sobre el sentit de construir un vàter sec. Es van plantejar moltes idees organitzades en dos grans blocs principals: d'una banda, aquesta construcció podria respondre no sols a necessitats pragmàtiques bàsiques, com dotar de la infraestructura necessària per a les necessitats fisiològiques humanes, sinó també d'altres molt importants, com evitar el balafiament i la contaminació de l'aigua, o afavorir el reciclatge de materials i el compostatge de la matèria orgànica. Ens vàrem qüestionar així el mateix concepte de *residu*, perquè en la naturalesa no hi ha elements prescindibles, sinó que qualsevol deixalla és un recurs valuós que s'aprofita de nou dins del sistema. D'altra banda, van sorgir tota una sèrie de funcions simbòliques, com per exemple, alinear-se amb els ritmes biològics, retornar el que es rep o compostar les idees per a afavorir la fertilitat del pensament. Reflexionem d'aquesta manera sobre la necessitat de cultivar espais d'autoconstrucció col·lectiva on repensar i reinventar els nostres hàbits, maneres de viure i formes de relació en clau ecològica i socialment responsable.

A continuació, vam passar a la part pràctica amb el suport de Cadascú i La Requincallerie. Realitzem diferents tallers participatius entorn de la construcció del vàter sec. Ens vam separar en petits grups per a completar l'estructura de fusta i altres elements com la cortina d'entrada, la compostadora, etc. El treball compartit ens va permetre aprendre algunes tècniques de costura i construcció amb fusta col·laborant amb altres persones al voltant d'un objectiu comú.



**03**

**CONSERVACIÓ  
DINÀMICA**

*L'Horta ha estat la matriu de la ciutat de València i d'altres ciutats de l'entorn (...) Si entenem l'Horta com un procés inacabat, perquè està viu, pot seguir representant l'esperança de (re)generar un territori-Horta-ciutat més humà, més equitatiu, més equilibrat i saludable. I si comprenem la importància que ningú ho dissenyés "de dalt a baix" (...) podem veure que el poder està en la seva gent, pagesos i pageses, ciutadans i ciutadanes de tots els temps.*

— Beatriz Giobellina

# SIPAM: un important reconeixement internacional per a l'ecosistema de l'horta

Segons la definició de la FAO, els Sistemes Importants del Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM) són “paisatges estèticament impressionants que combinen la biodiversitat agrícola amb ecosistemes resilients i un valuós patrimoni cultural (...) situats en llocs específics del món. Aporten de manera sostenible múltiples béns i serveis, aliments i uns mitjans de subsistència segurs per a milions de petits agricultors”.<sup>1</sup> Des de la seua creació el 2002, aquest programa té com a objectiu protegir i afavorir la conservació dinàmica dels sistemes agrícoles tradicionals de tot el món que es troben en perill de desaparició a causa de diversos factors, com els canvis en els usos de la terra, la crisi climàtica, la despoblació d'àrees rurals o la pressió antròpica sobre el territori.

L'horta de València ha sigut reconeguda com a Sistema Important del Patrimoni Agrícola Mundial el 2019. Abasta un territori de 28 km<sup>2</sup>, que inclou l'horta històrica i una part del Parc Nacional de l'Albufera. Està composta per un sistema de cultius regats amb les aigües del riu Túria mitjançant canals i séquies, que han permès evitar l'escassetat d'aigua i cultivar fruites i verdures en una zona mediterrània. Si bé la seua extensió s'ha reduït significativament en les últimes dècades, aquest sistema ha mantingut les seues característiques tradicionals malgrat estar situat en una regió costanera amb alta densitat de població i fortes pressions urbanístiques. El paisatge resultant és un llegat heretat de l'època islàmica i ha sigut modelat durant segles per les pràctiques agrícoles i de pesca artesanal. L'estructura històrica del paisatge de l'horta és única a la zona, perquè es compon d'una densa xarxa de canals d'aigua, senderes rurals i construccions tradicionals com alqueries i barraques.

1 FAO (2019). Sistema de Regadiu Històric de l'Horta de València. Sistemes Importants del Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM). 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/giahs/giahs-around-the-world/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-lhorta-de-valencia/és/>.

Gràcies al seu sistema d'irrigació, l'Horta genera productes saludables a través d'unes 6.000 explotacions agrícoles familiars, incloses unes deu de pesqueres. És un important exemple d'adaptació cultural a les condicions climàtiques del territori, i pot considerar-se un model de referència enfront d'importants desafiaments actuals com el canvi climàtic i les seues conseqüències sobre l'agricultura.

Alguns dels aspectes més rellevants que caracteritzen el complex agroecosistema de l'Horta són:

### **Seguretat i sobirania alimentàries**

L'Horta de València és un sistema agrícola històric que es basa en dos factors principals: la disponibilitat d'aigua i la fertilitat del sòl. El 80% de l'àrea agrícola es dedica a cultius de fruites i hortalisses fresques, destinades al consum local de les famílies, com la venda als mercats locals i municipals. Els cultius principals inclouen cítrics, carxofes, cebes, creïlles, caquis, carabassetes, coliflors, carabasses i magranes. Al Parc de l'Albufera també es manté el cultiu tradicional de l'arròs.

### **Biodiversitat cultivada**

L'Horta es caracteritza per una rica biodiversitat. L'abundància d'aigua –característica de la regió gràcies al sistema de reg tradicional d'època musulmana– ha fomentat la diversitat de condicions en les quals coexisteixen nombroses espècies. L'agrobiodiversitat inclou al voltant de 50 cultius, majoritàriament hortalisses fresques. La diversificació de cultius se sustenta en la gran quantitat de varietats locals i en l'estructura del paisatge, caracteritzada per la presència de parcel·les xicotetes que asseguren la resiliència de l'ecosistema. L'Horta de València proporciona un hàbitat per a nombroses plantes i animals. Les bardisses i els petits arbres utilitzats per a delimitar les parcel·les de les finques petites, per exemple, serveixen com a refugi, llocs de nidificació i alimentació. Al voltant del llac de l'Albufera es cultiven, a més, varietats locals d'arròs amb segles d'antiguitat, utilitzades en nombrosos plats tradicionals com la paella valenciana. A més, moltíssims projectes locals promouen l'agrobiodiversitat mitjançant l'ús continu de llavors locals i la conservació genètica de varietats autòctones.

### **Sistemes de coneixement local i tradicional**

El sistema de regadiu històric que vertebra l'Horta comprèn la Séquia Reial de Montcada, el Canal del Túria i altres canals hidràulics o séquies administrats pel Tribunal de les Aigües. Tots funcionen per



gravetat conformant un sistema caracteritzat per una gran eficiència energètica que és el fruit de la domesticació secular i l'ús comunitari del recurs hídric per a permetre el cultiu durant tot l'any. El coneixement tradicional relacionat amb la gestió de l'aigua ha sigut transmès de generació en generació i és essencial per a la preservació del paisatge. L'aigua es distribueix entre els agricultors segons un ordre de reg i en cicles setmanals. Aquest sistema ha sigut estudiat en profunditat per la investigadora Elinor Ostrom<sup>2</sup>, experta en la gestió dels béns comuns a nivell mundial.

### **Cultures, valors i estructura social**

L'Horta de València exerceix influència en la cultura local i en les institucions actives al territori, entre aquestes, el Tribunal de les Aigües, una de les institucions judicials més antigues d'Europa. Aquest tribunal històric té l'autoritat per a fer complir les normes tradicionals per a la distribució d'aigua. Una altra institució de rellevància és La Tira de Comptar, establida durant l'època de dominació musulmana i oficialitzada el 1238 pel rei Jaume I d'Aragó. Aquesta entitat ha assegurat el proveïment de productes frescos a la ciutat, protegint el dret dels agricultors a vendre directament els seus productes en el mercat de fruites i verdures. En l'actualitat, el magatzem de La Tira cobreix una extensió de 6.000 m<sup>2</sup>, en la qual 1.300 agricultors i agricultores en total comercialitzen els productes que cultiven i recol·lecten. A més, a l'Horta de València es conserven diverses construccions històriques que estan intrínsecament vinculades amb l'organització rural del lloc i són expressió arquitectònica d'una forma de vida distintiva dins del paisatge de reg local.

### **Característiques del paisatge i de l'entorn marí**

Des del punt de vista paisatgístic, l'Horta és una amalgama de múltiples ambients, que inclouen la costa mediterrània, els marges del riu Túria i l'Albufera. La interacció centenària entre les societats humanes i el territori local ha anat configurant un paisatge únic, que sorgeix de la interconnexió entre el sistema de reg tradicional, la xarxa de comunicació rural i els assentaments i patrons agrícoles. Elements de rellevància en aquest paisatge són el mosaic de cultius i els canals naturals. A més, la presència de l'Albufera, que alberga el llac més gran d'Espanya i un dels aiguamolls més significatius de la península Ibèrica, hi agrega un component únic que contribueix a atorgar una identitat distintiva a l'àrea.

2 OSTROM, E. (1990). *Governing the Commons. The Evolution of Institutions for Collective Action*. En *Governing the Commons*. Cambridge University Press.



Segon seminari del projecte Agroversitat. Col·loqui amb Francisco Rubio (LaFundició), Gloria Bigné (Càtedra Terra Ciutadana) i Natalia Castellanos en la Fundació Limne (Quart de Poblet, 2023). Fotografies: Caixa Fosca.



Segon seminari del projecte *Agroversitat*. Col·loqui amb Francisco Rubio (LaFundició), Gloria Bigné (Càtedra Terra Ciutadana) i Natalia Castellanos en la Fundació Limne (Quart de Poblet, 2023). Fotografies: Caixa Fosca.







Aquesta pàgina i l'anterior: segon seminari del projecte *Agroversitat*. Visita dels horts col·lectius de L'Animeta amb Mayte Fornes(Quart de Poblet, 2023). Fotografies: Caixa Fosca.

# Horta i futur: estratègies de dinamització d'un patrimoni comú

Una conversa amb Natalia Castellanos, tècnica de projectes de dinamització local agroalimentària

**Chiara Sgaramella:** Moltes gràcies pel teu temps i disponibilitat, Natalia. En aquest seminari hem vist com recentment l'horta de València i el seu sistema de regadiu històric han sigut inclosos en el registre de Sistemes Importants del Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM) de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO). De manera paral·lela a aquesta mena de reconeixements, segons la teua experiència personal i professional, quin tipus de polítiques serien necessàries per a conservar l'Horta com un agroecosistema viu?

**Natalia Castellanos:** Abans de contestar a la teua pregunta, em sembla important compartir des de quin punt de vista parle. Des del 2016, tant de manera autònoma com en col·laboració amb col·lectius socials i institucions, he estat treballant en projectes de dinamització agroecològica i protecció de l'Horta. Les idees que compartisc ací són reflexions personals, però són el fruit de reflexions col·lectives que hem anat compartint entre les persones i entitats amb què he col·laborat, a partir de la lectura dels contextos on hem intervingut i dels processos que s'han posat en marxa.

Entre les estratègies de protecció de l'Horta que he pogut analitzar i conèixer més de prop, destacaria algunes que em semblen particularment significatives: grosso modo, destacaria les estratègies relacionades amb el marc legislatiu i de planificació territorial; les estratègies vinculades amb la dinamització de l'agro i el consum, i les estratègies relacionades amb la governança formal i no formal del territori.

La creació d'un marc legislatiu i una planificació territorial "estableixen les bases" de l'ordenació territorial; és de valorar, ja que no tots els territoris tenen lleis de protecció agrària com la Llei de l'Horta de València. I és clar que això no és casualitat; treballar amb el projecte de recopilació de l'arxiu en defensa de l'Horta A Hores d'Ara, ens ha donat la perspectiva temporal de com l'aprovació d'aquesta

lleï ha representat un èxit important derivat de tota una sèrie de mobilitzacions socials per a la preservació d'aquest territori agrari al llarg de més de dues dècades. La perseverança de la ciutadania ha sigut una de les qüestions clau que ha permès cristal·litzar múltiples lluites i demandes en l'aprovació d'aquesta important lleï.

És cert que la protecció legislativa ve des de dalt, des de les institucions, i de vegades pot derivar en fenòmens com la museïtzació del territori o la seua protecció només des d'una mirada estètica o de defensa del paisatge. Fins i tot pot comportar restriccions excessives, però en el context metropolità de València, considere aquesta protecció legislativa molt necessària, a causa de l'excessiva pressió urbanística de la zona, que ha patit vulneracions gravíssimes, com s'ha vist en el cas de La Punta a principis dels anys 2000, entre altres exemples. Expropiacions, expulsions, destrucció d'alqueries, dins de l'anomenada "política de fets consumats". Per això, crec que aquesta lleï ha representat una conquesta molt significativa. No obstant això, amb vista al futur, és necessari preguntar-se si hi ha prou consens social i polític per a mantenir aquesta protecció davant dels canvis de govern que s'han donat recentment.

Una vegada establert aquest marc legislatiu, pense que és fonamental crear diverses mesures per a aterrar i fer tangible la protecció del territori mitjançant plans tècnics, plans d'acció, fulls de ruta, etc. En el cas de l'Horta, es van crear plans territorials i agraris supramunicipals ad hoc, juntament amb l'estratègia agroalimentària municipal de València, per exemple. El 2020 també es va crear el Consorci del Consell de l'Horta. Tots aquests plans i estructures administratives són essencials per a la posada en marxa de polítiques públiques territorials. En aquest sentit, hi ha hagut moltes iniciatives centrades en el treball de diagnòstic i les propostes d'acció; no obstant això, ha sigut difícil implementar moltes d'aquestes polítiques per falta de recursos, pressupost i personal tècnic. Si bé és cert que considere que els nous plans, polítiques i estructures necessiten un temps per a assentar-se i ser legitimades.

**C. S.** I des del punt de vista de les polítiques agroalimentàries, quines estratègies caldria implementar?

**N. C.** El conjunt de les estratègies de producció, comercialització i consum de productes locals és especialment important per a evitar una protecció del territori centrada únicament en els aspectes paisatgístics. És essencial comprendre que el paisatge agrari de l'Horta naix dels usos i pràctiques que l'han conformat. Sense agricultores i agricultors no hi ha Horta. Per això és imprescindible fer que les perso-



nes puguen viure dignament de l'agricultura. Sovint, en el diàleg amb els sectors del món agrari es percep un cert pessimisme i desvaloració social sobre el propi sector. Crec que circula un mantra molt comú que diu que "de l'horta no es pot viure" i que de vegades sembla generar com una espècie de profecia autocomplida. Supose que és una cosa normal si pensem en la poca consideració social que històricament han tingut els treballs agrícoles, però pense que és hora de canviar aquest relat; obrir la mirada i conèixer aquests projectes que estan obrint perspectives constructives i generant èxits i bones pràctiques. En aquest sentit, tot el treball fet per enfortir els circuits de comercialització i la creació de mercats de proximitat considere que ha sigut clau perquè ha permès acurtar la distància entre el sector productor i la ciutadania; la gent ha conegut els seus "agricultors de capçalera".

**C. S.** Si bé les iniciatives de creació de mercats de proximitat que esmentes han sigut acollides positivament tant pels sectors agraris com per la ciutadania, amb el canvi de govern després de les últimes eleccions autonòmiques i municipals, a la ciutat de València s'està qüestionant la seua continuïtat. Què opines sobre aquest tema?

**N. C.** Tot això connecta amb el que esmentàvem al principi, és a dir, la necessitat de consensos socials amplis i transversals per a mantenir les polítiques de protecció i dinamització de l'Horta com a espai agrari. No obstant això, vull destacar una cosa positiva d'aquesta qüestió: enfront de les decisions del nou Ajuntament d'eliminar els nous mercats no sedentaris de venda directa, els agricultors i agricultores s'estan mobilitzant per a mantenir aquests circuits de proximitat i estan actuant de manera coordinada. L'articulació del sector agrari –més enllà de les organitzacions professionals agràries– al territori de l'Horta històricament ha sigut complicada i eventual, per la qual cosa veure una resposta reivindicativa conjunta per part d'agricultores i agricultors en defensa dels mercats de venda directa em sembla un assoliment molt important.

En aquest sentit, també podríem destacar la campanya *Preus justos*, que ha aconseguit aglutinar els diferents sindicats agraris i el sector ecologista en la firma simbòlica d'un manifest conjunt sobre valors comuns com la dignitat de l'activitat agrària i els preus justos dels productes. Considere que és un petit pas per a satisfer la bretxa existent entre les associacions ecologistes i de defensa del territori i el sector agrícola. Em sembla també interessant l'impuls en la creació de models associatius i cooperativistes, com el projecte de l'Ecotira i el programa *Horta Cuina*, dirigits a proveir productes ecològics i de proximitat per a la restauració col·lectiva i promoure

la compra pública a través de l'agrupació de diferents productors i productores de la zona.

**C. S.** I quin paper creus que podrien tenir les consumidores i consumidors en aquest procés?

**N. C.** La relació amb el consumidor o consumidora és un altre aspecte fonamental de les polítiques agroalimentàries. Hi ha moltes persones que desitgen comprar productes locals de l'horta, encara que siga només per una qüestió identitària. No obstant això, la majoria no saben com ni on aconseguir-los a causa de la complexitat i la poca transparència del sistema de comercialització agroalimentari. Per això considere que les iniciatives per a afavorir l'accés de la ciutadania a la informació relativa als llocs on poder adquirir aquests productes són molt importants. Treballar aquests temes a través de les escoles i menjadors també pot ser molt útil. Sobre aquest tema, vull destacar l'esforç fet per organitzacions com el CERAI o Justícia Alimentària per dirigir la compra pública cap a productes saludables, sostenibles i de proximitat. Es tracta d'una aposta important per a consolidar un consum local sostenible a llarg termini.

**C. S.** Des del punt de vista de la dinamització agroalimentària, quines altres iniciatives creus que podrien posar-se en marxa?

**N. C.** Sobretot, crec que fan falta més figures professionals que puguen fer de pont entre l'administració i el camp i el sector agrari. Es necessiten molts perfils híbrids que puguen fer de pont entre els sabers i les necessitats del sector agrícola per a les institucions, i viceversa. Pense que és necessari generar més processos de dinamització territorial amb programes a llarg termini i amb agents dinamitzadors que mantinguen un diàleg i un intercanvi més fluid amb els diferents col·lectius relacionats amb el món agrícola i que alhora disposen de recursos adequats.

Una altra qüestió que considere clau és la creació i l'impuls de la governança formal i informal dels actors territorials. Quant a la governança formal, vull subratllar la importància dels Consells Agraris i Alimentaris Municipals. Considere essencial dotar-los de personal i recursos per a la seua activació. Per exemple, el Consell Alimentari de València crec que ha fet un treball molt destacable, sobretot a través d'alguns grups de treball com el de compra pública, que ha treballat en el desenvolupament dels criteris de sostenibilitat i proximitat per als plecs de compra pública, especialment en escoles. Es tracta d'un espai de participació de vegades molt burocratitzat, però al mateix temps, molt important per a la incidència política.

Pel que fa a la governança no formal, la considere fonamental, especialment en aquest moment de canvi polític. Crec que la cons-

tància i la incidència política d'associacions i organitzacions socials, com per exemple Per l'Horta, tenen un paper essencial a mantenir viu i actual el debat sobre la protecció i dinamització de l'horta. En aquest sentit, considere necessari treballar en el repte de la participació, el relleu generacional i les noves formes de comunicació, i cal obrir-se a les joves generacions, la implicació de les quals és decisiva per a la continuïtat d'aquests moviments. Un altre repte relacionat amb les organitzacions agràries de base és l'impuls de més espais de cooperativisme i associacionisme entre el sector productor agrícola.

**C. S.** Dins d'aquest ampli ventall d'estratègies, volia preguntar-te sobre el paper de la cultura en relació amb la defensa del territori. Quina rellevància creus que tenen la pràctica artística i la producció cultural en general en aquests processos de defensa i dinamització de l'Horta?

**N. C.** Els projectes artísticoculturals relacionats amb la preservació del territori utilitzen altres llenguatges que poden acostar el públic a aquestes qüestions agroalimentàries tan complexes d'una manera més accessible, proporcionant un espai de conversa i reflexió comuna sobre l'alimentació, l'agricultura, l'ecologia, etc.

Es tracta d'una altra via per a visibilitzar amb fórmules més immediates o visuals les problemàtiques en qüestió, més enllà dels discursos tècnics, polítics o militants. Crec que els formats artístics en diàleg amb iniciatives educatives poden tenir un paper molt valuós per a sensibilitzar la ciutadania. És una idea que també ens agradaria aplicar en el projecte A Hores d'Ara, no sols fent una labor de compilació d'arxiu, sinó també imaginant fórmules més visuals d'acostament a la documentació recopilada, o organitzant activitats de mediació i dinamització sobre la importància de la defensa de l'horta a través dels arxius de les diferents lluites socials.

En conclusió, les arts poden ser unes aliades potents per a generar un canvi de valors. Pense que és essencial elevar l'alimentació i la professió de l'agricultura a un pilar fonamental en la societat. Igual que el personal facultatiu o les persones funcionàries tenen un alt reconeixement social, també els agricultors i agricultores mereixen més respecte i una remuneració adequada per la labor que fan. Aquesta revaloració hauria de ser transversal. Dignificar aquesta professió, juntament amb el dret a l'alimentació, influiria de manera decisiva en les polítiques de protecció del territori agrari.

**C. S.** Moltes gràcies, Natalia, per compartir el teu treball i il·lustrar totes aquestes interessants estratègies de forma tan clara i concisa.







Aquesta pàgina i l'anterior: Segon seminari del projecte Agroversitat. Passeig per l'entorn del riu Túria i taller de creació col·lectiva amb el Col·lectiu Viridian (Quart de Poblet, 2023).  
Fotografies: Caixa Fosca.

# L'aigua que alimenta el regadiu històric de l'Horta

“Tur, Zuria, Tirio, Guadalaviar, Riu Blanc i Túria” són algunes de les denominacions que ha tingut el riu Túria al llarg del temps, que testimonien el pas de nombroses civilitzacions per la geografia valenciana... Per descomptat, la presència del riu precedeix els assentaments humans i connecta amb la història geològica del territori. Avui aquest riu ja no travessa la ciutat de València i moltes de nosaltres no tenim una experiència quotidiana i directa de diàleg amb aquest cos d'aigua. El Pla Sud, que va comportar la seua desviació, si bé naixia de la necessitat de donar resposta a les riudes destructives del Túria, pot considerar-se com una de les primeres grans agressions al territori de l'Horta i a la seua integritat. Aquesta mateixa Horta que el Túria vertebrava i alimenta a través de la xarxa de séquies i canals que es consideren avui patrimoni agrícola mundial. Per a estudiar diferents estratègies en la protecció de l'Horta ens ajuntem en aquesta ocasió a la seu de la Fundació Limne, que gestiona el Centre d'Interpretació del Parc Natural del Riu Túria.

El segon seminari del projecte *Agroversitat* vinculat a la Càtedra Tierra Ciudadana es va realitzar així a Quart de Poblet (València) el 22 de juny del 2023. Gloria Bigné (Càtedra Tierra Ciudadana) va introduir la temàtica dels Sistemes Importants del Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM). Es tracta d'una figura de reconeixement de la FAO de la qual l'Horta i el seu sistema de regadiu històric han començat a formar part recentment. Bigné va posar l'èmfasi en la importància de la conservació dinàmica d'aquest sistema complex i ric, que pot prendre's com a exemple d'una bona gestió del bé comú a través de les diferents estratègies col·lectives i institucions històriques. En aquest sentit, va destacar el paper que té en això el Consell de l'Horta, un consorci de múltiples agents format el 2020 que cerca garantir el futur de l'Horta i de les persones que es dediquen a l'agricultura, mitjançant accions de monitoratge, sensibilització, participació, formació i assistència tècnica, entre altres.

Natalia Castellanos, tècnica de dinamització agroalimentària, per part seua també ens va parlar d'aquesta institució com un bon exemple que respon a la necessitat d'establir estructures de governança que puguen defensar el territori i mantenir l'horta com un

agroecosistema viu. Enfront del risc de patrimonialització o teatralització de l'horta, va assenyalar la importància de valorar la figura de l'agricultora o agricultor promovent, per exemple, que la seua activitat siga rendible. En aquest sentit, va parlar sobre el Pla de desenvolupament agrari com una guia de referència per a combatre la idea arrelada que "de l'horta no es pot viure", que tant desanima el relleu generacional del sector. En els processos de desposseïció vinculats a l'Horta, no sols existeix la desposseïció material de la terra, sinó que hi ha tota una sèrie d'elements de desposseïció simbòlica que són determinants. Finalment, va destacar la importància de la comunicació i l'acompanyament per a identificar les necessitats i les problemàtiques específiques donant legitimitat a les demandes dels diferents agents territorials. Aquests processos d'acompanyament requereixen temps i connexió, però poden contribuir a desmercantilitzar la producció d'aliments, afavorir la construcció col·lectiva del coneixement i diluir la frontera entre consum i producció.

A continuació, vam conversar amb Francisco Rubio, de LaFundició, una cooperativa de l'Hospitalet de Llobregat que impulsa processos artístics i culturals col·lectius. Una de les seues línies de treball es desenvolupa en el context del Parc Agrari del Delta del Llobregat, un espai productiu protegit dins de l'àrea metropolitana de Barcelona, mitjançant projectes basats en l'agroecologia i la sobirania alimentària. El seu enfocament se centra en la producció d'aliments per a crear circuits integrats de producció i consum que permeten construir espais alternatius en àrees agrourbanes. Partint de la història de l'Hospitalet de Llobregat, Rubio va explicar com la ciutat, sent un lloc de producció industrial i consum capitalista, estigmatitza tot allò rural en nom d'una suposada visió de "progrés". Una lògica que encobreix així formes molt destructives de desposseïció en les quals es produeix un esborrament del coneixement agrícola com a bagatge cultural i identitari. LaFundició es constitueix d'aquesta manera com una cooperativa de producció i consum agroecològics en la qual no sols es protegeix la terra de l'especulació del mercat immobiliari, sinó que també s'obren possibilitats de relació, com per exemple, la creació d'un restaurant en forma de menjador comunitari o una botiga com un espai compartit.

Després d'aquest intercanvi, vam visitar els horts col·lectius de l'associació per a l'agricultura ecològica L'Animeta, on vam gaudir d'un petit pisolabis. A continuació vam dur a terme un taller artístic on vam convidar a les persones participants a acostar-se al lloc des dels sentits, fent un breu passeig per a connectar amb el riu, no sols



com a cos d'aigua, sinó també com a cos que dona vida a multitud d'éssers i organismes, nosaltres incloses, comunitats humanes i més que humanes. Un ens que pot entendre's també com a flux, com a lloc de trobada entre passat, present i futur pel caràcter cíclic dels moviments de l'aigua. D'aquesta manera, vam deixar la porta oberta a associacions de significat de tota classe i vam demanar les persones participants que pel camí arreplegaren alguns elements en pots, de manera respectuosa amb l'entorn, per a compartir després les seues impressions en petits grups.



Segon seminari del projecte *Agroversitat*. Passeig per l'entorn del riu Túria i taller de creació col·lectiva amb el Col·lectiu Viridian (Quart de Poblet, 2023). Fotografies: Caixa Fosca.



**04**

**CONTRA EL  
MALBARATAMENT**

# La lluita contra el malbaratament alimentari

Entre els diferents aspectes crítics que caracteritzen l'actual sistema agroalimentari, destaca la problemàtica del malbaratament alimentari. Segons les dades de la FAO,<sup>1</sup> aproximadament una tercera part dels aliments produïts en el món per a consum humà no s'aprofiten. Espanya és el setè país a la Unió Europea per quantitat d'aliments que acaben als abocadors. Es calcula que cada setmana es malbaraten al voltant de 25 milions de quilos de menjar, dels quals 2-3 milions són atribuïbles a la Comunitat Valenciana. Segons estudis recents, es malgasten aliments en les diferents fases de producció, transformació i consum alimentari, sent les etapes de processament i de consum –tant a les llars com en la restauració– les més crítiques. En particular, les fruites i les hortalisses són la tipologia d'aliments que més es desaprofita: de fet, s'estima que un 40% de la producció hortofructícola no arriba a consumir-se.<sup>2</sup>

El malbaratament alimentari és un fenomen que té un impacte social, econòmic i ambiental significatiu. En efecte, els aliments es produeixen emprant recursos naturals (aigua, llavors, terra, adobs, etc.), a més de treball humà i energia per al seu cultiu, manipulació i transport. Per tant, rebutjar aquests productes implica el malbaratament de matèries primeres fonamentals. Així mateix, només un petit percentatge dels aliments malbaratats es converteix en compost, ja que la majoria acaba en abocadors i constitueix una porció rellevant dels residus sòlids urbans. Les emissions de metà dels abocadors representen una de les principals fonts de gasos d'efecte d'hivernacle.<sup>3</sup> En general, es calcula que entre el 8% i el 10% de les emissions mundials de gasos d'efecte d'hivernacle estan relacionades amb aliments que no es consumeixen.

En una situació d'emergència climàtica i esgotament dels recursos com la que estem vivint, i considerant que 828 milions de persones en el món pateixen per la fam i la malnutrició,<sup>4</sup> el desa-

1 FAO (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. FAO.

2 Generalitat Valenciana (2019). Bon Profit. Pla d'Acció contra el Malbaratament Alimentari a la Comunitat Valenciana.

3 FAO (2013). *Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources*. FAO.

4 FAO, IFAD, UNICEF, WFP i WHO (2022). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets habitable affordable*. FAO.

profitament alimentari és inacceptable i planteja una qüestió ètica ineludible. Resulta imprescindible, doncs, afrontar aquest problema de manera urgent per a repensar la cadena de producció i consum d'aliments, i així reduir significativament les conseqüències socials, ambientals i econòmiques que aquest fenomen genera.

Les causes de la pèrdua d'aliments són múltiples i varien segons el context: als països econòmicament més desfavorits, el desaprofitament es deu a certes limitacions tècniques i tecnològiques junt amb la falta d'infraestructures adequades per al transport i l'emmagatzematge dels productes en la postcollita. En canvi, en les nacions d'ingressos mitjans i alts, coexisteixen una sèrie de factors crítics. D'una banda, les subvencions agrícoles poden contribuir a la producció d'excedents, dels quals una part es perd o es desaprofita. Així mateix, les normatives sobre seguretat alimentària i els estàndards (calibre, color, pes, aparença, entre altres) imposats per les cadenes de supermercats fan que sovint s'eliminen de la cadena de subministrament aliments òptims per al consum humà.<sup>5</sup>

És fonamental cercar estratègies i solucions a cadascuna d'aquestes qüestions. No obstant això, paral·lelament als diagnòstics, a les mesures polítiques i legislatives, considerem que és important cultivar una nova sensibilitat col·lectiva i individual. Davant de la magnitud d'aquesta problemàtica, ens preguntem: quina pot ser l'aportació de l'art i de la cultura per a contribuir a prevenir el desaprofitament alimentari? De quina manera podem desconstruir els estàndards estètics que són la base de la pèrdua d'ingents quantitats d'aliments que són rebutjats per les grans cadenes de distribució i comercialització? Quin paper pot exercir la creació artística en la valorització dels aliments i dels processos naturals i de treball necessaris per a la seua producció?

5 Ishangulyyev, R., Kim, S., & Lee, S. H. (2019). Understanding Food Loss and Waste-Why Are We Losing and Wasting Food?. *Foods (Basel, Switzerland)*, 8 (8), 297.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Col·loqui amb Anna Muñoz (Justícia Alimentària) i Xavier Luján (Vorasenda) en la Universitat Politècnica de València (2023). Fotografies: Caixa Fosca.









Aquesta pàgina i l'anterior: Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Taller creatiu amb el Col·lectiu Viridian en la Universitat Politècnica de València (2023). Fotografies: Caixa Fosca.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*: showcooking amb La Fermenteria de l'Horta en la Universitat Politècnica de València (2023). Fotografies: Caixa Fosca.

# Cap a una fermentació social

Una conversa amb Esther Trelat

**Estela de Frutos:** Bon dia Esther. Moltes gràcies per la teua disponibilitat. Estem encantades de poder col·laborar amb vosaltres en el projecte *Agroversitat*. Per a començar, Podries explicar-nos de forma resumida què és La Fermenteria de l’Horta i com vau arribar a concebre aquest projecte?

**Esther Trelat:** Moltes gràcies a vosaltres per convidar-nos. La Fermenteria de l’Horta naix d’un projecte anterior que es diu col·lectiu Trelat. Aquest és una associació que treballa per la recuperació i la revitalització de l’Horta i, dins de tota la gamma de projectes que desenvolupem, trobem la fermentació com una via per a portar avant aquests objectius. Vam començar a fermentar perquè vam conèixer el tempeh en un entorn molt privilegiat a Indonèsia en el qual realment vam veure el que significa produir un aliment que sosté a tota una comunitat. El fet de conèixer un aliment així va fer que ens enamoràrem d’aquest concepte i que volguérem traslladar-lo a l’Horta de València amb la condició de generar una espècie de fermentació social. La idea era donar suport a projectes pròxims i també als agricultors i agricultores, i crear així un nexe d’unió comunitari entre els diferents agents que es troben en el territori.

**E.F.:** Em sembla molt interessant aquesta metàfora de la “fermentació social”. Realment necessitem aquest tipus de projectes arrelats en el territori. Hi ha un aspecte cooperatiu preciós en aquest símbol, és una col·laboració no sols humana sinó també amb comunitats més enllà de l’humà com els microorganismes. Els bacteris tenen molt mala premsa en l’imaginari quotidià, però per què són tan importants?

**E.T.:** En els últims segles s’ha desenvolupat una vasta investigació científica sobre els bacteris que ha aportat molts assoliments importants, però també ha simplificat la nostra visió. Podem dir que hi ha hagut una guerra contra els bacteris i, en certa manera, és comprensible perquè el nivell sanitari que hi havia en el passat era bastant dolent. Que un metge es llavara les mans abans d’atendre’t no era una cosa comuna. Llavors, la proliferació de bacteris d’un cos a un altre era molt gran i apareixien moltes malalties. No obstant això, moltes

vegades només considerem una part dels bacteris, és a dir els que ens poden fer mal. Però realment som organismes compostos per milions de bacteris, i aquests permeten també la vida. Són aquells que s'encarreguen de digerir els aliments, s'encarreguen de millorar el nostre sistema immunitari, d'adaptar-se a situacions noves, de funcions bàsiques que no s'havien considerat abans. Hi ha bacteris a tot arreu, en tot. Tenim moltes colònies de bacteris "amics" en els nostres cossos, i en el moment en el qual apareix un nou organisme, ells mateixos tractaran de mantindre el seu propi espai i defensaran el nostre cos d'aquest microorganisme desconegut. Necessitem bacteris en el nostre sistema, sense ells no podríem viure. Per això m'encanten aquests contes tradicionals que narren com les tribus africanes nòmades solien menjar una miqueta de terra local quan s'assentaven en un nou lloc. Precisament ho feien per a introduir aqueixos bacteris que no tenien encara en el seu cos i així adaptar-se a l'entorn en el qual anaven a estar.

**E.F.:** Potser per a algunes persones la fermentació pot associar-se a llocs llunyans i receptes exòtiques com el tempeh o el chucrut. Però en realitat la tenim més aprop del que sembla, veritat?

**E.T.:** Sí, realment el procés de fermentació està en totes les cultures i en la nostra està molt més present del que pensem a priori. Consumim productes fermentats diàriament. Totes hem menjat olives, begut cervesa, vi o sidra, posat vinagre en l'amanida, pres café o cacau. Cadascuna de nosaltres ha menjat una torrada de pa, iogurt, formatge, o una mica d'embotit... Molts embotits també segueixen processos de fermentació. La dieta mediterrània inclou molts productes fermentats. Crec que un dels problemes pels quals no assumim que són fermentats és la distància que s'ha generat entre els qui produeixen i els qui consumeixen. En perdre's el contacte es perd també molta de la informació que fa que ja no siguem conscients de com es prepara un producte d'ús comú.

**E.F.:** Quins beneficis aporta la fermentació d'aliments?

**E.T.:** D'una banda, quan tradicionalment s'obtenia una gran collita i hi havia excedents, les comunitats tractaven de conservar-los, de fer-los durar per a aprofitar-los. Llavors, evitar el desaprofitament alimentari és un aspecte essencial de la fermentació. A més, aquesta tècnica millora els aliments que estem fermentant. Durant aquest procés els nivells de diferents elements nutricionals es modifiquen. Per exemple, no és el mateix usar un llevat químic que una massa mare. La massa mare ens aporta microorganismes beneficiosos, descompon els aliments perquè siguin molt més assimilables per al nos-

tre sistema digestiu. Aquesta és la diferència entre una massa mare i un llevat. Això mateix passa en la llet amb la lactosa en fer iogurt. Un altre exemple significatiu és el chucrut. Segons els relats històrics, l'explorador James Cook va introduir el chucrut en l'alimentació dels tripulants dels vaixells amb els quals realitzava els seus viatges transoceànics. D'aqueixa manera, va poder evitar l'escorbut, una malaltia molt comuna entre els mariners i lligada a la manca de vitamina C. En efecte, durant el procés de fermentació de la col intervenen una sèrie de microorganismes els metabolismes dels quals fan que els nivells de vitamina C es multipliquen i es genera un aliment amb una aportació molt interessant.

**E.F.:** Podríem dir que la fermentació és una manera de cuidar i cuidar-se. Des de la teua experiència com a mare treballadora en aquest projecte, en quina mesura creus que la sobirania alimentària pot afavorir la conciliació i les cures?

**E.T.:** La relació entre la sobirania alimentària i les cures per a mi és bidireccional, perquè sense cures no hi hauria sobirania alimentària i sense una sobirania alimentària real en un territori, no es podrien sostindre tampoc les cures. Llavors, aquestes dues dimensions van de bracet. Com a mare, per descomptat, és una cosa que experimente cada dia. Un punt important al meu entendre, és que aquesta relació entre cura i sobirania alimentària és un llegat cultural, que es pot traslladar de generació en generació, tractant-se d'un coneixement quasi universal i al mateix temps local.

**E.F.:** Hui dia preocupa la situació dels xicotets agricultors agroecològics que troben moltes dificultats a guanyar-se la vida amb el seu treball. Quina és la realitat dels productors i productores artesanals d'aliments processats?

**E.T.:** Al meu entendre, el mercat dels productes processats artesanals encara està bastant pitjor. És molt difícil que sorgisquen cooperatives o associacions entre els elaboradors i elaboradores. No obstant això, València és un dels llocs privilegiats perquè hem tingut diferents col·lectius i encara existeixen: en SLG Ecollaures hi ha una secció de productors artesans i entre nosaltres tenim també un col·lectiu que es diu "Xicoteta elaboració a l'Horta" per a poder pensar solucions, buscar millores, fer xarxa, i sostindre'ns. Una altra agrupació és "Cuiners de sabors" que treballa per la cuina del territori i per a posar en valor les matèries primeres. Però sí, és un món en el qual és difícil fer gremi, perquè les elaboracions són molt diverses (pa, fermentats, melmelades, sucs, gaspatxos, etc.) i realment les necessitats i la manera de treballar de cadascun són molt diferents.

D'altra banda, hi ha un tema important i és que fins fa poc l'única manera de vendre un producte elaborat era tindre un obrador industrial. Hui dia, per fi, això no és així. Hi ha un registre menor, que té menys requeriments sanitaris quant a espai, infraestructura, maquinària, etc. És un assoliment, però té limitacions en relació amb la quantitat i els llocs de venda. El nostre registre sanitari, per exemple, només ens permet vendre dins de la Comunitat Valenciana. Llavors, el marge de maniobra és molt petit, perquè has de vendre tot en un entorn molt local. A més, no pots vendre a majoristes, només pots vendre a intermediaris que treballen directament amb el consumidor final, així que estem parlant de restaurants o xicotetes botigues. Això suposa un treball extra de buscar espais de venda, parlar amb ells i sostindre aqueix vincle. És molt difícil, molt cansat, però per a mi també és molt valuós perquè és el que sosté aqueixa xarxa, aqueixa comunitat. Les persones que tenen el nostre producte a la seua botiga coneixen personalment el nostre projecte, han tingut converses amb nosaltres, ens han mirat als ulls. Tot això té un preu. Els xicotets elaboradors en la nostra precarietat assumim aqueix cost i tractem de donar-li més valor a la dimensió social i comunitària que a l'econòmica. L'ideal seria que aquesta xarxa ens sostinguera a nosaltres també.

**E.F.:** En això estem, intentant enfortir aquesta xarxa que ens permeta sostindre xicotets projectes arrelats al territori com el vostre. Moltes gràcies per introduir-nos a l'univers dels fermentats. Tant de bo que aquesta fermentació social vaja activant tots els nutrients culturals necessaris per a digerir de forma més saludable els reptes col·lectius que tenim per davant.









Aquesta pàgina i l'anterior: Tercer seminari del projecte *Agroversitat*: showcooking amb La Fermenteria de l'Horta en la Universitat Politècnica de València (2023). Fotografies: Caixa Fosca

# Tercera trobada: la collita col·lectiva

El 26 de setembre de 2023 va tindre lloc la tercera trobada vinculada a la Residència Cátedra Tierra Ciudadana. Esta vegada, ens vam centrar en el tema del malbaratament d'aliments dialogant amb Anna Muñoz (Justícia Alimentària), Xavier Luján (Vorasenda) i Esther Trelat (La Fermenteria de l'Horta). Anna Muñoz va analitzar algunes de les característiques del model agroindustrial actual mostrant les contradiccions d'un sistema injust i poc sostenible a nivell social i mediambiental. Citant les dades de diferents estudis i informes internacionals, va explicar que la pèrdua d'aliments en les diferents fases de la cadena productiva no sols suposa un problema ètic, sinó que implica un mal ús de recursos fonamentals i limitats com l'aigua, l'energia, el treball, etc, a més de generar uns impactes ambientals importants. Va subratllar a més que, igual que altres problemàtiques socioambientals, el desaprofitement d'aliments té un caràcter sistèmic i per tant ha d'abordar-se des d'un enfocament transversal i no recaure únicament en la responsabilitat individual de cada ciutadà o ciutadana.

A continuació, Xavier Luján, com a agricultor vinculat a un projecte de sobirania alimentària, ens va permetre entendre com la venda directa i el diàleg entre ciutadania i productors contribueix a evitar el desaprofitement alimentari. Això és així perquè la clientela de Vorasenda es fa conscient d'eventualitats com, per exemple, els danys en els camps derivats de fenòmens atmosfèrics extrems, la freqüència dels quals està augmentant en l'actualitat a causa del canvi climàtic. Tindre un canal de comunicació directa entre els qui produeixen i la clientela permet conèixer les condicions en les quals els aliments s'han elaborat. Això posa en valor en grau més alt el treball agrícola. A més, el comptar amb una comunitat que sosté el treball en el camp amb un compromís setmanal permet calcular millor la producció, per a no generar excedents que no vagen a poder-se vendre. Una comunitat que a més no exclou els aliments segons els criteris estètics que operen en els supermercats, sinó que sap valorar el sabor i les qualitats nutricionals del producte per damunt de l'aparença.

Per la seua part, Esther Trelat va fer un showcooking en el qual vam aprendre pas a pas com es prepara un fermentat de ceba. Una adaptació del conegut xucret de col que pot elaborar-se amb qual-

sevol verdura de temporada. Vam conèixer així les bondats de la fermentació com a manera de conservar els excedents per a evitar el desaprofitement d'aliments. Vam comprendre com la indústria fagocita pràctiques tradicionals de fermentació molt saludables com el iogurt o la kombuxa, i les converteix en productes de llarga duració que no posseeixen les mateixes propietats que tenien originalment, i fins i tot poden contindre ingredients afegits no tan saludables com grans dosis de sucre. L'explicació es va acompanyar d'un tast en la qual vam poder assaborir algunes d'estes delícies, des del formatge vegà d'ametlles fins a la remolatxa fermentada.

Vam acabar la jornada amb un espai per a l'intercanvi i la creativitat. Vam compartir per grups experiències, inquietuds, dubtes i reflexions a partir dels temes tractats. D'eixe diàleg van eixir unes paraules que vam escriure amb segells en caixes de verdures reciclades. A partir d'ací vam iniciar un passeig performatiu en el qual es va materialitzar la importància d'eixir de l'entorn urbà i acostar-nos més a l'Horta per a recuperar els nostres vincles amb el territori. Vam caminar per a sortir físicament del campus universitari, eixe centre del coneixement acadèmic construït literalment damunt de l'horta. Ens vam desplaçar per a acostar-nos a sabers tradicionals subalterns, altres coneixements i dimensions més enllà de l'humà. A mesura que deixàvem arrere les parets, els edificis i els cotxes, tornàvem a poc a poc a ser un cos que sent alleujament en la frescor del capvespre. S'escoltaven els ocells i els insectes buscant refugi per a passar la nit. Vam recórrer el Camí de Vera amb les nostres caixes, com qui ha collit un símbol i espera guardar-lo bé, potser fermentar-lo, perquè dure en el temps. I en arribar allí estaven amb el seu silenci les alqueries tradicionals, les séquies, els camps de xufa i una ermita. Vam reunir allí les nostres caixes i les nostres paraules per a deixar el testimoniatge d'allò que vam viure.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Taller creatiu amb el Col·lectiu Viridian en la Universitat Politècnica de València (2023). Fotografies: Caixa Fosca.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Caminada performativa cap al Camí de Vera (2023). Fotografies: Caixa Fosca.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Caminada performativa cap al Camí de Vera (2023). Fotografies: Caixa Fosca.



Tercer seminari del projecte *Agroversitat*. Caminada performativa cap al Camí de Vera (2023). Fotografies: Caixa Fosca.





**05**

**TRADUCCIONES**

## **TRADUCCIONES AL CASTELLANO**

<b>01. Contextos</b> .....	<b>103</b>
<b>02. Suelos vivos</b> .....	<b>107</b>
<b>03. Conservación Dinámica</b> .....	<b>114</b>
<b>04. Contra el derroche</b> .....	<b>119</b>
<b>05. Colaboraciones</b> .....	<b>123</b>

## **ENGLISH TRANSLATIONS**

<b>01. Contexts</b> .....	<b>129</b>
<b>02. Living Soils</b> .....	<b>133</b>
<b>03. Dynamic Conservation</b> .....	<b>138</b>
<b>04. Against Food Waste</b> .....	<b>144</b>
<b>05. Collaborations</b> .....	<b>147</b>



# **TRADUCCIONES AL CASTELLANO**



# 01. CONTEXTOS

En nuestra cultura hemos aprendido desde la infancia a diferenciar las entidades individuales: una planta, una persona, un perro. Desde el punto de vista del suelo la idea de individualidad no se sostiene. En él hay tantos seres y microorganismos interdependientes que no podemos separarlos uno a uno, sino que tenemos que entender que se trata de un único ente vivo.

– Carles Pons

## Agroversitat: un laboratorio de arte, agroecología y pedagogías críticas

Estela López de Frutos y Chiara Sgaramella  
Colectivo Viridian

*Agroversitat* es una propuesta experimental de largo recorrido que busca activar procesos artístico-pedagógicos colectivos e intergeneracionales relacionados con temáticas como los usos de la tierra, la agroecología y la crisis ecosocial. Surge en el ecosistema de l’Horta valenciana, con la intención de visibilizar y valorizar sus saberes situados históricamente marginados frente a la cultura urbana y desarrollista. Asimismo, la iniciativa pretende contribuir a descentralizar la práctica artística reivindicando el entorno rural como *locus* de producción cultural y creatividad. Mediante un enfoque de tipo procesual, la propuesta se centra en el cultivo de procesos de escucha, construcción y difusión de conocimientos. El proyecto surge de hecho de la colaboración plurianual con diferentes agentes locales buscando así enraizar la práctica artística en el territorio y generar redes de cooperación a

largo plazo. Entre los principales objetivos de esta iniciativa destaca la intención de generar espacios de encuentro transdisciplinar que permitan poner en relación diferentes perspectivas sobre la crisis ecosocial integrando agricultores/as, investigadores/as, artistas, estudiantes, etc. y que ofrezca la posibilidad de compartir reflexiones, buenas prácticas, visiones de futuro, etc.

Los saberes empíricos relacionados con el ecosistema agro cultural de l’Horta valenciana han sido recientemente reconocidos como patrimonio agrícola mundial.<sup>1</sup> Sin embargo, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XX, han quedado casi totalmente marginados del discurso económico-cultural dominante marcado por el desarrollismo, la agricultura industrial y la especulación capitalista. No obstante, gracias a la labor de diferentes colectivos y movimientos ciudadanos, la huerta ha representado uno de los focos de resistencia y defensa democrática del patrimonio histórico y socioambiental de Valencia.<sup>2</sup> Las prácticas de gestión del territorio y de sus bienes comunes, la biodiversidad cultivada o la organización del trabajo -entre otros aspectos- son el resultado de la sedimentación de experiencias a lo largo de muchos siglos y contienen valiosos conocimientos que pueden funcionar como piezas clave frente a problemáticas de plena actualidad como el pico del petróleo, la emergencia climática o la desaparición de especies.

*Agroversitat* ha iniciado y acompañado procesos artísticos y pedagógicos intergeneracionales basados en valores de cuidado de las relaciones humanas y del mundo más que humano, desde la conciencia de nuestra interdependencia y ecodependencia.<sup>3</sup> El proyecto apuesta además por la continuidad y las temporalidades dilatadas en los procesos culturales<sup>4</sup> con el objetivo de profundizar en el análisis de las complejas problemáticas

- 1 FAO (2019). Sistemas de Regadío Histórico de l’Horta de València. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-lhorta-de-valencia/es/>.
- 2 DOLÇ, C. (2021). *Del Saler al Túria. Els primers moviments ciutadans que van dissenyar València*. Pruna Llibres / Inst. El Magnànim.
- 3 HERRERO, Y. (2018) Sujetos arraigados en la tierra y en los cuerpos. Hacia una antropología que reconozca los límites y la vulnerabilidad. En Santiago Muñío, E. et al (eds.) *Petróleo*. Arcadia, pp. 78-112.
- 4 HARAWAY, D. J. (2016). *Staying with the Trouble. Making Kin in the Chthulucene*. Duke University Press.

abordadas, y de articular, mediante la labor creativa común, respuestas significativas frente a los retos ecosociales del territorio de referencia.

Agroversitat se inició en 2022 con el apoyo del Consorcio de Museos de la Comunidad Valenciana a través de la convocatoria COSSOS, Comunidades de Saberes Subalternos. A lo largo del año 2023 se ha desarrollado su segunda fase en el contexto del programa de Residencia de Artista de la Universitat Politècnica de València y en diálogo con la Cátedra Tierra Ciudadana. La investigación colectiva ha girado alrededor de los siguientes interrogantes: ¿Qué imaginarios alternativos podemos crear para la vida en la ciudad en un contexto de crisis climática y social? ¿Cómo podemos generar unos procesos significativos de intercambio entre la investigación universitaria y el contexto social en el que se inserta? ¿De qué manera podemos construir colectivamente otras prácticas y saberes ligados a la tierra y a la gestión justa y sostenible de los recursos ambientales? ¿Qué estrategias artísticas pueden favorecer los procesos de intercambio y aprendizaje intergeneracional? ¿En qué medida puede la práctica artística contribuir a la protección de los suelos y de los bienes comunes? ¿Cuál es el papel de la imaginación en la transición hacia un modelo social más respetuoso de las necesidades humanas y de los ecosistemas?

Desde el punto de vista metodológico, la iniciativa adopta una perspectiva interdisciplinar que busca activar procesos de intercambio, colaboración y transformación de los agentes implicados. Hemos trabajado así a partir de un enfoque *context specific* tomando la huerta valenciana como un lugar de producción de conocimiento. La dilatada trayectoria de los colectivos y entidades implicados en el proyecto ha proporcionado una sólida base para el trabajo común. La creación de espacios de reflexión y aprendizaje colectivo se ha llevado a cabo desde un enfoque centrado en la creación colaborativa<sup>5</sup> para recoger las motivaciones y capacidades de los agentes participantes. Nuestro papel ha sido favorecer esos espacios de intercambio mediante diferentes estrategias

artísticas y dinámicas de interacción horizontal con base en el aprendizaje dialógico, cooperativo y basado en el lugar muy presente en las pedagogías críticas.<sup>6</sup> Asimismo, para contribuir a equilibrar el énfasis excesivo en el pensamiento racional presente en los contextos de investigación y formación, hemos hecho hincapié en las dimensiones afectivas de los procesos de aprendizaje apoyándonos en el concepto *sentipensar* popularizado por el antropólogo colombiano Arturo Escobar.<sup>7</sup> Asimismo, hemos tratado de incorporar una sensibilidad ecofeminista,<sup>8</sup> así como una perspectiva más que humana en los procesos de aproximación y cuidado de los ecosistemas y de las redes de mutuo apoyo que nos sostienen.<sup>9</sup>

Las actividades propuestas, de carácter abierto y gratuito, responden a la voluntad de fomentar una visión más horizontal y democrática de la producción cultural. Se han articulado en encuentros periódicos que han tenido lugar en diferentes espacios de la huerta valenciana. Las diferentes sesiones se han documentado mediante fotografía, dibujo o escritura tratando de emplear métodos no invasivos que pudieran interrumpir o entorpecer el proceso de diálogo y trabajo. Los resultados de esta investigación colectiva se han presentado públicamente en la exposición final del proyecto inaugurada en octubre de 2023 en el Centro del Carmen de Cultura Contemporánea (Valencia).

La presente publicación documenta los procesos artístico-pedagógicos realizados incorporando algunas de las reflexiones colectivas que han ido surgiendo junto a las voces de algunos de los colaboradores y colaboradoras implicados. La hemos organizado en pequeños cuadernillos independientes con la idea de aglutinar físicamente las iniciativas y temáticas que se abordaron en cada seminario. Buscamos así articular algunas de las cuestiones trabajadas con la idea de que la publicación pueda ser útil también en otros contextos. Si bien cada lugar cuenta con características y problemáticas específicas, hay muchos elementos comunes que nos pueden servir de inspiración. Uno de los más importantes es, por ejemplo, la urgencia

5 JOHN-STEINER, V. (2000). *Creative Collaboration*. Oxford University Press.

6 FREIRE, P. (2009). *La educación como práctica de la libertad*. Siglo XXI Editores. GIROUX, H. (2013) La Pedagogía crítica en tiempos oscuros. *Praxis Educativa*. Vol. XVII, núm. 1-2, pp. 13-26.

7 ESCOBAR, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Universidad Autónoma Latinoamericana.

8 PULEO, A. H. (2011). *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Ediciones Cátedra.

9 TSING, A. (2015). *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton University Press. PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care*. University of Minnesota Press.



de construir comunidades conscientes de la situación de emergencia climática en la que nos encontramos, que puedan generar redes de apoyo y erigirse como agentes activos del cambio social. Ojalá algunas de las estrategias que hemos ensayado aquí puedan replicarse, transformarse y adaptarse a otras comunidades que también estén caminando hacia esa autoconstrucción colectiva<sup>10</sup> que tanto necesitamos.

## Saberes en diálogo: la Cátedra Tierra Ciudadana

La Cátedra Tierra Ciudadana (CTC), adscrita al Departamento de Economía y Ciencias Sociales de la Universitat Politècnica de València nace en 2011 como un espacio multidisciplinar de investigación, reflexión crítica, intercambio, divulgación y formación en los ámbitos de ciencias agronómicas y sociales. Constituímos un espacio abierto, donde fomentar la participación, con el ánimo de concienciar y reflexionar acerca de la importancia de la universidad en la sociedad. La Cátedra Tierra Ciudadana, con el apoyo de la Concejalía de Agricultura, Alimentación y Huerta del Ayuntamiento de Valencia, plantea sus líneas estratégicas atendiendo a diferentes ámbitos con el fin de contribuir al desarrollo de un sistema agroalimentario sostenible e inclusivo. Estos ámbitos son Alimentación y Ciudad (políticas y gobernanza agroalimentarias), Pesca Artesanal (puesta en valor económico, social, cultural y ambiental de la pesca artesanal), Aprovechamiento Alimentario (enfoque multidimensional que abarca los ámbitos legislativo, de investigación, tecnológico y de sensibilización) y el FWChallenge, desafío Universitario anual que, con de nuevos enfoques de aprendizaje y proyectos innovadores forma y compromete a la comunidad universitaria en temáticas específicas de la alimentación sostenible.

La actividad de la Cátedra Tierra Ciudadana se diseña para contribuir a diferentes objetivos:

- Entender las transformaciones que definen los nuevos paradigmas del siglo XXI.
- Contribuir a una nueva forma de gobernanza ciudadana que supere los esquemas ideológicos actuales.
- Formar a una ciudadanía que contemple la gestión del Bien Común más allá de la óptica del mercado.

- Facilitar la comprensión de las relaciones que existen en nuestras vidas y las de las otras personas.
- Desarrollar capacidades en los actores sociales para hacer frente a los cambios inherentes a la globalización y ayudarles a presentar propuestas de acción local.
- Promover el diálogo y equilibrio entre los niveles locales, regionales e internacionales y de articular las formaciones entre lo local y lo global.

Los diferentes proyectos que implementamos, en colaboración con actores clave del sector agroalimentario, promueven líneas de investigación, diálogo de saberes que resaltan ideas, análisis, reflexiones y debates sobre diferentes problemáticas e inciden en la formación formal a través de la participación en la docencia de asignaturas y *masters*. Coordinamos trabajos finales de carrera, tesinas finales de máster y prácticas de empresa en el ámbito temático e institucional agroalimentario.

Destacamos la coordinación del proceso de candidatura para que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) otorgara en noviembre de 2019 la distinción como un Sistema Importante de Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) a L'Horta de València y su Regadío Histórico. Este reconocimiento pone en valor no solo la red de riego se extiende por el área agrícola periurbana de la ciudad de València, sino también un sistema sostenible, vivo y en evolución, rico en biodiversidad, desarrollado a través de la adaptación mutua de una comunidad con sus tradiciones y culturas y del territorio. La red de acequias y la gestión tradicional del agua han contribuido históricamente a estabilizar el suministro y el uso de agua, como sistema tradicional que se adapta a las nuevas tendencias de desarrollo sostenible.

A lo largo de este año 2023 la Cátedra Tierra Ciudadana, en el ámbito del programa Artistas en Residencia UPV promovido por el Vicerrectorado de Arte, Ciencia, Tecnología y Sociedad de la Universitat Politècnica de València ha colaborado con el colectivo Viridian formado por Estela López y Chiara Sgarbetta, cuyo proyecto *Agroversitat* refleja los ámbitos temáticos mencionados desde una perspectiva artística ampliando ese espacio de investigación, reflexión crítica, intercambio y divulgación en constante evolución.

<sup>10</sup> RIECHMANN, J. (2015). *Autoconstrucción. La transformación cultural que necesitamos*. Ediciones Cátedra.

## Procesos colectivos: fase inicial del proyecto (2022)

En la primera fase del proyecto se llevaron a cabo seis encuentros con diferentes formatos. Estos primeros encuentros fueron muy experimentales, permitieron poner en marcha el proyecto, ensayar diferentes formatos y ver la respuesta que íbamos recibiendo. En ese compartir visiones lo más importante fue crear vínculos con algunas personas que se interesaron por la iniciativa y que han resultado determinantes para algunas de las formalizaciones posteriores. Nuestro punto de partida era realmente muy abierto con la esperanza de poder escuchar las necesidades, los intereses y las inquietudes de las personas y los colectivos que se animasen a participar. La sesión inicial se realizó en L'Alter de Vorasenda (Carpesa, Valencia) el 2 de octubre de 2022. En ella reflexionamos sobre la importancia de un suelo vivo de la mano de Xavier Luján, agricultor de Vorasenda y Carles Pons, experto en permacultura. El formato de taller experiencial resultó idóneo para explorar de forma sensorial el lugar a través de los cinco sentidos. Nos dividimos por grupos para buscar algunos elementos naturales que nos ayudarían a construir un perfil de suelo con la idea de visualizar su estructura. La colaboración entre todos y todas las participantes nos permitió entender la complejidad de un sistema que se extiende desde los minerales de la roca profunda, hasta los microorganismos y el humus de la capa superficial. Comprendimos además que la visión extractivista del suelo como soporte inerte es una construcción cultural reciente al servicio de una agricultura industrial.

El segundo encuentro se realizó en la librería asociativa La Repartidora el 5 de noviembre de 2022. Nos acompañó la ingeniera ambiental Cristina Galiana del Colectivo Arterra en un ejercicio de imaginación colectiva para buscar respuestas a algunos retos ecosociales actuales. Inspirándonos en el poster central del número 44 de la revista *Soberanía Alimentaria*<sup>11</sup> (2022), construimos de forma colectiva una cartografía imaginaria a través del lenguaje del collage. Elaboramos de este modo un territorio fértil para proyectar miedos y deseos en el desarrollo futuro de las luchas sociales y la situación ambiental. Terminamos

la jornada visitando los huertos colectivos de la Asociación de Vecinos y Vecinas de Benimaclet, un espacio ubicado en antiguos terrenos de huerta periurbana expropiados para la expansión de la ciudad que quedaron abandonados tras la crisis de 2008. Actualmente es un lugar en el que confluyen los intereses de las empresas adjudicatarias, los diferentes modelos de ciudad que proyectan distintos partidos políticos y los deseos de los propios vecinos y vecinas que viven en el barrio. La movilización ciudadana ha ido creando aquí desde entonces un espacio de huerta con gran eferescencia cultural.

El tercer encuentro lo realizamos en La Fundación Limne, Centro de Interpretación de la Naturaleza de Quart de Poblet (Valencia), el 20 de noviembre de 2022. Allí exploramos la relación entre ecofeminismo, agroecología y ruralidad de la mano de María Montesino, socióloga y productora agroecológica. Lejos de idealizaciones pintorescas, su perspectiva nos ayudó a visualizar el mundo rural como una realidad compleja atravesada por múltiples construcciones ideológicas y sistemas de poder. Vimos a través de su experiencia, hasta qué punto los proyectos de producción cultural pueden abrir así espacios muy preciados de encuentro y reflexión en el que desjerarquizar el conocimiento para nutrirse de otros saberes más diversos. Terminamos la jornada visitando los huertos colectivos de L'Animeta, un proyecto vecinal que ha construido un espacio agrícola autogestionado en el que confluyen la agricultura ecológica y la producción cultural.

El cuarto encuentro tuvo lugar en L'Alter de Vorasenda (Carpesa, Valencia) el 27 de noviembre de 2022. En él proyectamos el documental *Red difusa* y conversamos con su directora Hadriana Casla, artista y productora audiovisual. Este documental fue elaborado de forma colaborativa a través de múltiples entrevistas y grabaciones realizadas por diferentes agentes asociados a la red El Cubo Verde. Recoge así una mirada poliédrica en la que se entrelazan diferentes discursos acerca del mundo rural y su relación controvertida con la ciudad. El audiovisual fue el punto de partida para un intercambio muy rico en el que reflexionamos acerca de las visiones de la naturaleza y lo rural que se proyectan desde el ámbito urbano. Pudimos así entender la importancia de la perspectiva que ofrecen las personas

11 GALIANA, C. (2022) Futuros nuestros. *Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas. Cumplimos 50 años. Verano 2060. III Época*, 44, 28-29. <https://soberaniaalimentaria.info/numeros-publicados/80-numero-44/955-portada-44>

que habitan el territorio: agricultores y agricultoras, pequeños productores, habitantes y lugareños, etc.

El quinto encuentro se realizó también en l'Alter de Vorasenda el 18 de diciembre de 2022. Se trató de un taller diseñado específicamente para poder asistir en familia. En él experimentamos con técnicas sencillas y ecológicas de estampación partiendo de algunos pequeños fragmentos vegetales que recogimos en el lugar. Fue una mañana muy tranquila en la que se pudo generar un espacio de aprendizaje y disfrute intergeneracional. Nos sirvió para reafirmarnos en la importancia de construir espacios alternativos de temporalidad lenta en la que poner en el centro los vínculos de cuidado que nos conforman, como estrategia de resistencia frente al individualismo, al productivismo y a la aceleración tan propia del capitalismo neoliberal.

El último seminario de la primera fase lo realizamos en el Centre del Carmen el 26 de febrero de 2023. En este taller regresamos al centro urbano para revisar juntas el resultado de nuestros encuentros hasta la fecha y realizar una cartografía colectiva de la ciudad de Valencia. La idea de "Sentipensar las nuevas ruralidades" nos sirvió de punto de partida para ahondar en nuestro vínculo personal con diferentes espacios naturales urbanos y periurbanos. Salió a la luz la potencialidad de

la cercanía a la huerta y la hibridación entre lo rural y lo urbano que esto supone. También se destacó la importancia del activismo social en la protección de espacios amenazados por la expansión de la ciudad. Tomamos conciencia así de los éxitos de aquellas luchas ciudadanas históricas gracias a las cuales hoy podemos disfrutar del cauce del río Turia verde, y del Saler protegido y renaturalizado, entre otros espacios protegidos.

En este proceso recogimos aprendizajes importantes que pudimos ir aplicando después. Algunos de ellos estaban vinculados a la propia estructura de los seminarios. En lugar de saturar los encuentros con contenidos y charlas, decidimos ampliar progresivamente los tiempos para la interacción, la reflexión y el intercambio. La creatividad colectiva no se activa automáticamente al juntar a muchas personas, sino que es preciso generar un contexto en el que éstas se sientan cómodas y motivadas por una causa común. De nuevo los aspectos afectivos resultaban esenciales. A partir de esta primera serie de seminarios y de la retroalimentación positiva recibida, fueron surgiendo inquietudes y vínculos que nos motivaron a iniciar una segunda fase del proyecto que nos permitiera profundizar en algunas de las cuestiones abiertas y dar continuidad a los procesos iniciados.

## 02. SUELOS VIVOS

Las posibilidades de vivir vidas buenas sin que sea a costa de nadie pasan por reinventar la condición de terrícolas, de seres del humus, del suelo. Somos tierra. Muchas personas se organizan y viven haciéndose responsables de ella. Reivindican que la tierra pertenece a quien la trabaja y la cuida, y no a quien le hace daño. Los pueblos originarios, y en especial sus mujeres, defienden el territorio-cuerpo y el territorio-tierra porque, como dice Lorena Cabnal, en las guerras por el control de los pueblos y territorios, los cuerpos han estado amenazados constantemente y se vuelven también un territorio en disputa.

– Yayo Herrero

### **Agroversitat. Segunda fase (2023). L'Alter de Vorasenda: un espacio de experimentación en l'Horta Nord**

Xavier Luján, Vorasenda.

En l'Horta de València se denominan "alters" a aquellos campos que se encuentran en zonas elevadas con respecto a la acequia principal. Para regar un alter es necesario represar el agua de la acequia principal para elevar la cota de la lámina de agua hasta el nivel del terreno. L'Alter es así físicamente un campo de cultivo perteneciente a Vorasenda, proyecto de agroecología y pensamiento crítico fundado en 2010 con el objetivo de producir alimentos a partir de un compromiso con la tierra y sus ritmos naturales.

Pero es mucho más que un espacio de huerta convencional ya que este lugar se ha construido colectivamente con la voluntad de explorar el potencial de la agroecología como práctica de emancipación y transformación social. Allí se busca cultivar no solo alimentos, sino también experiencias culturales y vínculos sociales. En más de una década de trabajo se ha ido constituyendo alrededor de Vorasenda una comunidad muy diversa: agricultoras, ciudadanas, alrededor de 150 familias consumidoras conscientes, proyectos interdisciplinarios ligados a la defensa de la huerta, experiencias de dinamización social y cultural, entre otros agentes del territorio.

Esta visión colectiva ha alcanzado su máxima expresión cuando se decidió adoptar un sistema de agricultura sostenida por la comunidad hace 8 años. De este modo, el conjunto de la clientela aporta cada mes una cuota que garantiza a las personas trabajadoras un ingreso mínimo vital y cubre los gastos de mantenimiento y producción. Esta aportación constituye así un adelanto de compra que las usuarias recuperan a lo largo del mismo mes generando una relación de confianza mutua y apoyo a largo plazo. Los alimentos ecológicos y sostenibles surgen pues de un modelo social sostenible.

L'Alter es uno de los frutos de este compromiso comunitario. Gracias a una campaña de micromecenazgo, se ha adquirido el terreno y se han restaurado sus suelos agotados después de muchos años de agricultura intensiva. Además, respetando las particularidades y usos del sistema agrícola de l'Horta, en l'Alter se ha creado un bosque de alimentos con variedades mediterráneas y subtropicales a partir de técnicas regenerativas y permaculturales. Junto a esta experimentación para incrementar la biodiversidad cultivada, se ha acondicionado el espacio para acoger actividades de venta directa de frutas y hortalizas, asambleas, talleres artísticos, conciertos y otras iniciativas socioculturales.

Si bien en los últimos años -y especialmente desde la pandemia de la Covid-19- l'Horta ha adquirido una dimensión pública y se ha reconocido como patrimonio colectivo, existe un desconocimiento general respecto a la cotidianeidad de este entorno y la complejidad de un modelo que es al mismo tiempo cultural, social y económico. L'Alter responde pues a la necesidad de dar visibilidad a este sistema humano y productivo, a través de un espacio físico en el que manifestar las diferentes dimensiones del proyecto: la venta sin intermediarios, la agroecología, los productos de temporada,

sostenibles y libres de pesticidas, la educación y divulgación dirigida a defender la huerta, y la creación interdisciplinar como alimento necesario para la ciudadanía.

## Compostar prácticas y conocimientos: hacia la construcción colectiva de un baño seco

Joaquín Ortega (Universitat Politècnica de València), Antoine Sicre (La Requincaillerie), Estela López de Frutos y Chiara Sgaramella.

Como sugiere su nombre, un baño seco es un WC que funciona sin agua. Se basa en el compostaje de los residuos mediante la fermentación aeróbica. El compost que se obtiene puede emplearse como abono natural para la tierra. Se trata de una solución mucho más ecológica que los retretes convencionales que funcionan con agua. De hecho, en promedio un WC convencional utiliza entre 10 y 16 litros en cada descarga. Si multiplicamos esa cantidad por el número de veces en las que vamos al baño en un día y por el número de personas que viven en nuestras ciudades, nos daríamos cuenta de la ingente cantidad de agua (a menudo potable) que empleamos a diario para transportar heces y orina. Así pues, la instalación de un baño seco reduce significativamente la huella hídrica de nuestros hábitos cotidianos, evita la contaminación del agua y permite aprovechar los residuos para nutrir la tierra en un ciclo cerrado.

Una de las primeras actividades de esta segunda fase del proyecto *Agroversitat* ha consistido en aprender a construir un baño seco haciendo confluír diferentes saberes y prácticas alrededor de esta labor. A raíz de la primera serie de seminarios (2022), algunas de las personas participantes se fueron animando a colaborar de una forma más estrecha. En concreto, empezamos a trabajar con Cadascú y con la asociación La Requincaillerie. Ambos colectivos proponen el uso creativo de materiales recuperados experimentando con fórmulas inspiradas en criterios de sostenibilidad ambiental, especialmente en el caso de la Requincaillerie, en el trabajo colaborativo. Los diferentes intereses y habilidades de estos artistas, sumados a las necesidades de un espacio emergente como L'Alter de Vorasenda donde nos habíamos reunido ya en varias ocasiones, se aglutinaron poco a poco en la ideación de un baño seco,

cuyo diseño realizamos de forma colaborativa. Esta construcción respondía a unas funciones pragmáticas muy claras, pero también contenía aspectos simbólicos muy interesantes desde el punto de vista conceptual y artístico.

Para construir esta infraestructura en el espacio comunitario de L'Alter de Vorasenda empleamos mayoritariamente materiales recuperados. La madera se obtuvo reutilizando unos paneles de haya maciza que encontramos en el campus y que iban a ser desechados, gracias a la colaboración del Servicio de Gestión de Residuos de la Universitat Politècnica de València. El diseño se realizó adaptando la estructura a las características de L'Alter y a las necesidades de uso del espacio. Decidimos habilitar el baño para el acceso con sillas de ruedas y simplificar al máximo la estructura para que fuera fácilmente desmontable y también para evitar que las fuertes rachas de viento que caracterizan l'Horta pudieran dañarla. De este modo, fue el propio lugar y las necesidades de las personas que lo habitan quienes determinaron el qué, el cómo y el por qué de su diseño.

Como proceso previo a la construcción del baño, saneamos y cortamos la madera en los talleres de escultura de la Facultat de Belles Arts de la Universitat Politècnica de València. Este proceso respondía a las necesidades de diseño y de adaptación del proyecto a un espacio agrícola a la intemperie. El uso de este material recuperado establecía conexiones de forma simbólica y pragmática a distintas escalas, desde lo personal, hasta la dimensión grupal y global. Suponía un ejercicio pequeño pero cuya puesta en acción conectaba distintos metabolismos: el de la ciudad, el del suelo y el de nuestros cuerpos. También hacía referencia a la política de producción del lugar y a las condiciones económicas del proyecto, señalando algunos de los procesos más acuciantes de la crisis ambiental que vivimos. Partiendo de la convicción de que "la naturaleza no produce residuos, solo nutrientes"<sup>12</sup>, la recuperación de la madera, antes de ser considerada y procesada como residuo, nos permitió tantear una posibilidad diferente. Por unas semanas fuimos como los microorganismos que compostan: transformamos el material y fabricamos un uso temporal -el de baño seco- para la madera encontrada, considerándola no como un elemento inerte, sino como material vivo en un proceso común de creación e imaginación basado en el uso responsable de los recursos.

En la fase de construcción, organizamos varias sesiones de trabajo colectivo en L'Alter de Vorasenda entre febrero y marzo de 2023. En ellas participaron también voluntarios de la asociación Per L'Horta, trabajadores de Vorasenda y otras personas cercanas al proyecto. El proceso de trabajo compartido nos permitió ir adaptando la propuesta inicial al lugar y encontrar soluciones a los problemas que iban surgiendo. Estas sesiones también dieron pie a conversaciones e intercambios interesantes que nos permitieron fortalecer los vínculos en el grupo de trabajo.

En su dimensión conceptual, el baño seco propone cuestionar el concepto de residuo, tanto por el uso de materiales reutilizados como en el compostaje de los restos orgánicos. También pretende ser una invitación a repensar nuestros hábitos para limitar el despilfarro de recursos naturales que caracteriza a las sociedades industrializadas en una situación de crisis ecológica como la que vivimos. Los efectos de la sequía en el territorio español y el riesgo de desertificación nos invitan a cuestionar los diferentes usos que hacemos del agua. De este modo, la construcción de un baño seco va mucho más allá de su función pragmática, pues se puede tomar como un poderoso símbolo que nos ayude a imaginar colectivamente otra forma de vivir y organizarnos con menor impacto ambiental.

A nivel estético, la estructura presenta una planta trapezoidal y se ubica en una plataforma elevada con respecto al suelo. La parte superior de las paredes perimetrales puede montarse y desmontarse con facilidad según el baño se esté usando o no, para así evitar exponer la estructura a fuertes rachas de viento. En el lateral derecho de la construcción decidimos crear un motivo decorativo inspirado en las estratificaciones del suelo con madera reciclada, conectando con la idea de compostaje y con los ciclos regenerativos de la tierra.

12 Braungart, Michael (2010). *Comprar, tirar, comprar*. (The Light Bulb Conspiracy), documental, min. 71. Disponible en: <https://www.rtve.es/television/documentales/comprar-tirar-comprar/>

## Cultivar la vida. Prácticas agroecológicas en l'Horta Valenciana<sup>13</sup>

Un diálogo entre Xavier Luján y Chiara Sgaramella.

**Chiara Sgaramella:** Me gustaría empezar este diálogo dándote las gracias por tu tiempo y disponibilidad, Xavier. La conversación girará en torno a algunas reflexiones sobre nuestra relación con el suelo y los seres que lo habitan, a partir de tu práctica agrícola. En 2010, iniciaste un proyecto agroecológico llamado Vorasenda en Carpesa (Valencia), en lo que se conoce como Horta Nord. L'Horta es un ecosistema agrícola periurbano creado gracias a un sistema de riego por gravedad, introducido en la época islámica, que hizo posible el cultivo de frutas y hortalizas en esta región. A pesar de estar reconocido como patrimonio agrícola mundial, este complejo agrosistema se ve constantemente amenazado por el desarrollo urbano. Mediante la adopción de una agricultura sostenida por la comunidad, Vorasenda pretende proteger estas tierras productivas estableciendo una relación directa entre ciudadanos y agricultores, así como promover la producción agroecológica en el ecosistema de l'Horta.

¿Podrías describir algunas de las experimentaciones que habéis puesto en marcha para restaurar y preservar la vida en el suelo?

**Xavier Luján:** En nuestro contexto geográfico, un agricultor o grupo de agricultores que quiera experimentar con un enfoque regenerativo, inspirado en la agroecología, la permacultura, la agricultura biodinámica, la agrosilvicultura, etc., suele heredar un suelo muy degradado como resultado de décadas de agricultura convencional intensiva. La receta para revitalizar el suelo proviene del estudio de modelos como el bosque para entender cómo la naturaleza produce espontáneamente millones de relaciones interdependientes, generando sistemas relativamente estables con una vitalidad desbordante y una asombrosa capacidad regenerativa. Es conmovedor ver las numerosas capas de vida que pueden coexistir en un metro cuadrado de

bosque. Todas ellas se sustentan gracias a un suelo rico y complejo. Sin embargo, normalmente tenemos que trabajar en campos cuyo suelo carece de estructura y muestra falta de minerales y de vida microbiana. En un entorno así las plantas difícilmente pueden desarrollarse pues no tienen los minerales que necesitan para su metabolismo.

Volviendo a tu pregunta, la primera acción que creo que hay que llevar a cabo para revitalizar un suelo es consolidar un cuerpo de ciudadanos y ciudadanas comprometidos con la agroecología. Ese es el *humus humano* que realmente revitalizará la tierra. Poner en marcha un proyecto agroecológico requiere de tiempo, trabajo y recursos económicos. Es una falacia pensar que los agricultores puedan llevar a cabo la regeneración del suelo de forma autónoma: necesitan una comunidad a su alrededor que les apoye. Además, cuando hablamos de suelos degradados, es importante entender que esta degradación es el resultado de una hegemonía cultural, un proceso social que ha producido estos efectos destructivos y que es necesario revertir.

**C.S.:** La noción de humus humano me parece muy inspiradora. Conecta con la idea de vitalidad compartida propuesta por María Puig de la Bellacasa<sup>14</sup> como elemento nutritivo para cultivar una relación más equilibrada entre comunidades humanas y suelo.

**X.L.:** Sí, creo que nutrir el suelo y mantener las prácticas agroecológicas es una responsabilidad común que debe estar presente en todo el proceso de regeneración. Se trata de un proceso que no solo revitaliza a los suelos, sino que nos regenera a nosotros mismos y a nuestros vínculos sociales. En mi opinión, las técnicas y prácticas agronómicas son un resultado natural de este compromiso. Desde el punto de vista práctico, para cuidar nuestros suelos aplicamos harinas de roca para la remineralización de la tierra. Luego incorporamos biofertilizantes para reponer la microbiota del suelo, con el fin de que la expresión aérea del suelo -es decir, las plantas y los microecosistemas que de ellas dependen- sea equilibrada, biodiversa y saludable.

Obviamente, la salud del suelo se refleja en su expresión aérea. Por ejemplo, podemos arrojar

13 Una versión más extensa de esta entrevista se ha publicado en italiano y en inglés en el volumen 13 de la revista *Animot*, editado por Alice Benessia: *BENESSIA, A. (2023) (ed.). So Long and Thanks for All the Fish. Animot, 13. Safarà Ed. Disponible en: <https://animotmagazine.it/animot-13-so-long-and-thanks-for-all-the-fish/>*

14 **PUIG DE LA BELLACASA, M. (2019).** Re-animating soils: Transforming human-soil affections through science, culture and community. *Sociological Review, 67(2)*, 391-407. <https://doi.org/10.1177/0038026119830601>

una semilla de col en un campo desertificado y la planta crecerá si le añadimos algunos insumos agrícolas. Sin embargo, lo más probable es que sea una planta vulnerable ya que es la expresión de un suelo agotado. Por lo tanto, no podrá sostenerse con su propio metabolismo y sistema inmune. Otra posibilidad es que, al estar en un sistema desertificado, la col sea atacada por caracoles porque no hay pájaros, erizos u otros depredadores que limiten la población de caracoles. Hay diferentes escalas de degradación en la agricultura convencional, no sólo en el suelo sino también en el ecosistema en general. La agroecología intenta invertir algunos de estos desequilibrios. Volviendo al suelo, al igual que las plantas, los humanos también dependemos de la vida microbiana, y existe una conexión entre nuestro microbioma interno y el del suelo, como demuestran muchos estudios recientes. Como señalan Lynn Margulis y Dorion Sagan,<sup>15</sup> los suelos, así como las comunidades humanas, son *fenómenos microbianos complejos*.

**C.S.:** Es cierto. Esta constatación contribuye a erosionar nuestra percepción antropocéntrica de la vida al mostrar las diferentes interdependencias y formas de cuidado interespecies en las que se basa nuestra existencia Puig de la Bellacasa<sup>16</sup>. ¿Puedes compartir algunas de las experiencias de aprendizaje que has tenido en los últimos años a través de las prácticas agroecológicas experimentales?

**X.L.:** Para mí fue crucial comprender que los bosques son una gran biblioteca para que descubramos todos los procesos y relaciones que sustentan la biodiversidad. Si tomas el bosque como modelo, aprendes a leer lo que ocurre en tus parcelas y qué procesos hay que reforzar para crear un agrosistema más equilibrado. Sin embargo, esto no suele ocurrir en la agricultura convencional, donde se repite un ciclo constante de agotamiento de la tierra y desertificación. En la agricultura industrial se nos enseña a reducir la biodiversidad. Por eso es esencial comprender los mecanismos que sostienen la vida e intentar reproducir algunos de ellos en los campos. Después de comprender cómo se crea un suelo, por ejemplo, hice las paces con las llamadas “malas hierbas” pioneras e incluso he empezado a venerarlas. Es algo muy significativo para mí. A través de este nuevo prisma, por fin he comprendido su

función, su papel específico y cómo, una vez que han cumplido su propósito, desaparecen de forma natural dejando espacio a otras plantas que inician una nueva etapa de sucesión ecológica. Estas malas hierbas que estamos tan acostumbrados a ver como perjudiciales para nuestros cultivos son en realidad la primera fase entre un campo desertificado y un sistema más complejo y estable. Esta percepción ha sido realmente liberadora para mí. Como muchos otros agricultores, de hecho, estaba atrapado en una lucha constante contra las “malas hierbas”, una batalla perdida y sin sentido.

**C.S.:** Has mencionado la capacidad de leer lo que ocurre en su parcela como una de las habilidades fundamentales para poder concebir y aplicar métodos apropiados para restaurar y fortalecer la vida en el suelo. ¿Cómo escuchas al “otro” no humano en tus campos, es decir, a las plantas, los microbios, los hongos y los millones de seres que habitan el suelo? ¿Qué señales te indican que las prácticas que has aplicado están contribuyendo a revitalizar el suelo y cuáles te informan de que hay que mejorar o modificar algo?

**X.L.:** Sencillamente, la salud se manifiesta. Ves que los cuerpos de las plantas están sanos y no dependen de insumos externos. Aunque llevo trabajando con métodos regenerativos desde hace relativamente poco tiempo, puedo decir que la salud se manifiesta claramente a través de los diferentes ciclos vitales que tienen lugar en los campos. El problema es que a menudo estamos insensibilizados y somos incapaces de interpretar estas señales. Por desgracia, también creo que en muchos casos casi nunca hemos visto un ecosistema verdaderamente sano en toda nuestra vida. Incluso cuando vamos a un bosque primario puede que no sepamos leer sus características desde un punto de vista ecológico. Sin embargo, la humanidad no podría haber sobrevivido sin establecer un diálogo con su hábitat, con los otros seres vivos y sus procesos vitales. En nuestra cultura, necesitamos reconstruir ese tipo de comunicación e intercambio. Escuchar en ese sentido es esencial. Es necesario abrir los muchos canales perceptivos que hemos cerrado o ignorado sistemáticamente, para ver claramente el estado actual del ecosistema y transformar los procesos que están deterioran las bases materiales que sostienen la vida.

15 MARGULIS, L., y SAGAN, D. (1997). *Microcosmos. Four Billion Years of Microbial Evolution*. University of California Press.

16 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care. Speculative Ethics in More Than Human Worlds*. University of Minnesota Press.

**C.S.:** Lo que comentas tiene relación con lo que Margulis y Sagan<sup>17</sup> definen como *percepciones estéticas de la salud*, y que se basan en la atención empática, la observación atenta de los procesos vitales y la contemplación de la auto-poiesis de los organismos y sistemas, es decir, su capacidad para sostenerse y reproducirse. En relación con esta predisposición a escuchar y prestar atención, ¿cómo podemos cultivar la empatía hacia seres y procesos a menudo invisibles y muy diferentes de los humanos en escala y características? ¿Puede la práctica artística desempeñar un papel importante en este esfuerzo por restablecer un diálogo significativo con otras especies?

**X.L.:** No estoy seguro de tener la respuesta a esta pregunta. Creo que necesitamos crear proximidad con el suelo y conocerlo de manera directa. Trabajar con las percepciones sensoriales a través del arte puede sin duda ser una estrategia importante. Quizá también necesitemos reencuadrar nuestro campo de acción y atención. Creo que a menudo nos centramos en arreglar un sistema que creemos que no funciona. En mi opinión, en esta idea hay un impulso antropocéntrico de control y manipulación. Pienso que este impulso puede tener su origen en una falta de confianza en lo que significa estar vivo y en lo que la vida generosamente nos proporciona. Mi experiencia me ha enseñado que es importante confiar en un sistema vivo y aprender a cuidarlo prestando atención a la retroalimentación que nos proporciona. Esto es el resultado de un diálogo e intercambio continuos. Todo ello me resultó evidente en el trabajo que realizamos en L'Alter, uno de los campos que adquirimos recientemente y que se convirtió en un bosque de alimentos. Simplemente inoculando el suelo con microorganismos y cubriéndolo adecuadamente, vimos cómo un terreno totalmente esquilado por la agricultura industrial se fue transformando y llenando de vida en tan sólo dos años. Si se cava un pequeño agujero en este campo ahora se puede ver una cantidad impresionante de hifas, insectos, lombrices de tierra, etc. que antes no estaban allí. Podríamos preguntarnos: ¿quién los trajo aquí? La respuesta es: nadie. Simplemente creamos algunas de las condiciones para que floreciera la vida. A veces pensamos en el suelo como un sustrato desnudo e inanimado, pero en él hay semillas, esporas latentes y otros seres que tienen el potencial de construir un bosque, si les dejamos. Con un mínimo esfuerzo humano

y con tiempo, el agroecosistema empieza a recuperarse y autorregularse.

**C.S.:** Junto con Estela López de Frutos, he propuesto la creación de *Agroversitat*, una plataforma para promover procesos artísticos y pedagógicos intergeneracionales relacionados con el uso de la tierra y la agroecología en el paisaje de l'Horta. Fruto de una larga colaboración con Vorasenda y otros agentes activos en el territorio valenciano, esta iniciativa nace en 2022 con el objetivo de arraigar la práctica artística en el contexto local y acercarla a los sistemas y procesos ecológicos que sustentan nuestra vida. ¿Qué motiva la implicación de Vorasenda en actividades culturales y de investigación basadas en el arte como *Agroversitat*?

**X.L.:** Desde el principio, nuestro proyecto, además de centrarse en la producción de alimentos ecológicos, ha tenido una línea de trabajo relacionada con la cultura y la acción social. También ofrecemos servicios educativos a escuelas y otros colectivos. Apoyamos a *Agroversitat* como un espacio donde descentrar nuestra perspectiva. De hecho, la mayoría de las iniciativas culturales y educativas se desarrollan en y sobre la ciudad, mientras que nuestro proyecto integra la producción cultural y el aprendizaje en un entorno más conectado con los ciclos naturales. Situar una "universidad" abierta en nuestros campos nos permite compartir conocimientos y alimentar nuestra predisposición a seguir aprendiendo y experimentando.

**C.S.:** Gracias Xavier por esta conversación. Esperamos que esta plataforma de colaboración se convierta en un lugar de encuentro de personas y conocimientos, así como un espacio de imaginación sobre nuestro(s) futuro(s) común(es).

## Primer encuentro: un microcosmos esencial y vulnerable

El 20 de mayo de 2023 tuvo lugar el seminario inicial de la segunda fase vinculada a la Residencia de artista Cátedra Tierra Ciudadana. La iniciativa se desarrolló en el espacio agroecológico y cultural L'Alter de Vorasenda (Carpesa). Allí conversamos acerca de la gestión ecológica de suelos y la protección de la huerta valenciana junto con Neus Sanjuán, investigadora de la Universitat Politècnica de Valencia. También contamos con Lola Raigón, directora de la Cátedra de Agroeco-

17 MARGULIS, L., y SAGAN, D. (1997). *Microcosmos. Four Billion Years of Microbial Evolution*. University of California Press.



logía “José Luis Porcuna”, y Carles Pons, experto en agricultura regenerativa (Bosque Madre). La mesa redonda fue moderada por Gloria Bigné de la Cátedra Tierra Ciudadana.

Los diferentes ponentes hablaron sobre la importancia de la preservación del suelo vivo en un escenario de crisis ecológica y climática, y su papel esencial en la producción de alimentos y en la defensa de la biodiversidad. Se cuestionó la concepción del suelo como soporte inerte al que se le añaden insumos industriales y se enfatizó la importancia de revitalizar los suelos para que no se agoten y puedan regenerarse y seguir siendo productivos a lo largo del tiempo.

En esta dirección se mencionaron diferentes prácticas tradicionales muy positivas como la rotación de cultivos, el barbecho, el uso de coberturas vegetales, el laboreo mínimo o la alternancia con bandas forestales, entre otras. Las diferentes exposiciones nos permitieron comprender que el suelo no está aislado sino que es parte de un sistema complejo mucho mayor con múltiples equilibrios internos. Todos coincidieron en la importancia del aporte de materia orgánica y a partir de aquí se abrió una conversación sobre la cantidad de materia orgánica que desperdiciamos en las grandes ciudades, un recurso muy valioso que quizá pueda resultar clave si empiezan a fallar los suministros que sostienen el sistema de fertilización convencional de la agricultura industrial. El público participó activamente en el debate compartiendo ideas, observaciones, así como dudas y preguntas. El final de la conversación giró en torno a la necesidad de que la agricultura trabaje en sintonía con la naturaleza y no contra ella, cuestionando la visión antropocéntrica que suele caracterizar los modos de producción convencionales.

En la segunda parte del seminario hicimos una lluvia de ideas colectiva para reflexionar sobre el sentido de construir un baño seco. Se plantearon muchas ideas organizadas en dos grandes bloques principales: por un lado esta construcción podría responder no sólo a necesidades pragmáticas básicas como dotar de infraestructura necesaria para las necesidades fisiológicas humanas, sino también otras muy importantes como evitar el despilfarro y contaminación del agua o favorecer el reciclaje de materiales y el compostaje de la materia orgánica. Nos cuestionamos así el propio concepto de “residuo”, pues en la naturaleza no existen elementos descartables sino que cualquier desecho es un recurso valioso que se aprovecha de nuevo dentro del sistema. Por otro lado, surgieron toda una serie de funciones simbólicas, como por ejemplo alinearse con los ritmos biológicos, devolver lo que se recibe o compostar las ideas para favorecer la fertilidad del pensamiento. Reflexionamos de este modo sobre la necesidad de cultivar espacios de autoconstrucción colectiva donde repensar y reinventar nuestros hábitos, modos de vida y formas de relación en clave ecológica y socialmente responsable.

A continuación, pasamos a la parte práctica con el apoyo de Cadascú y La Requinçallerie. Realizamos diferentes talleres participativos en torno a la construcción del baño seco. Nos separamos en pequeños grupos para completar la estructura de madera y otros elementos como la cortina de entrada, la compostera, etc. El trabajo compartido nos permitió aprender algunas técnicas de costura y construcción con madera colaborando con otras personas alrededor de un objetivo común.

## 03. CONSERVACIÓN DINÁMICA

L'Horta ha sido la matriz de la ciudad de València y de otras ciudades del entorno (...) Si entendemos l'Horta como un proceso vivo e inacabado, puede seguir representando la esperanza de (re) generar un territorio-Huerta-ciudad más humano, más equitativo, más equilibrado y saludable. Y si comprendemos la importancia de que nadie lo diseñara "de arriba abajo" (...) podemos ver que el poder está en su gente, campesinos y campesinas, ciudadanos y ciudadanas de todos los tiempos.

– Beatriz Giobellina

### SIPAM: un importante reconocimiento internacional para el ecosistema de l'Horta

Según la definición de la FAO, los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) son *"paisajes estéticamente impresionantes que combinan la biodiversidad agrícola con ecosistemas resilientes y un valioso patrimonio cultural (...) situados en lugares específicos del mundo. Aportan de forma sostenible múltiples bienes y servicios, alimentos y unos medios de subsistencia seguros para millones de pequeños agricultores"*<sup>18</sup>. Desde su creación en 2002, este programa tiene como objetivo proteger y favorecer la conservación dinámica de los sistemas agrícolas tradicionales en todo el mundo que se ven en peligro de desaparición debido a diversos factores como los cambios en los usos de la tierra, la crisis climática, la despoblación en áreas rurales o la presión antrópica sobre el territorio.

L'Horta de València ha sido reconocida como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial en 2019. Abarca un territorio de 28 km<sup>2</sup>, que incluye la Huerta Histórica y una parte del Parque Natural de la Albufera. Está compuesta por un sistema de cultivos regados con las aguas del río Turia mediante canales y acequias, que han permitido evitar la escasez de agua y cultivar frutas y verduras en una zona

mediterránea. Si bien su extensión se ha reducido significativamente en las últimas décadas, este sistema ha mantenido sus características tradicionales a pesar de estar ubicado en una región costera con alta densidad de población y fuertes presiones urbanísticas. El paisaje resultante es un legado heredado de la época islámica y ha sido modelado durante siglos por las prácticas agrícolas y de pesca artesanal. La estructura histórica del paisaje de L'Horta es única en la zona, pues se compone de una densa red de canales de agua, senderos rurales y construcciones tradicionales como alquerías y barracas.

Gracias a su sistema de irrigación, L'Horta genera productos saludables a través de unas 6.000 explotaciones agrícolas familiares, incluidas unas 10 pesquerías. Es un importante ejemplo de adaptación cultural a las condiciones climáticas del territorio, y puede considerarse un modelo de referencia frente a importantes desafíos actuales como el cambio climático y sus consecuencias sobre la agricultura.

Según la FAO, algunos de los aspectos más relevantes que caracterizan el complejo agroecosistema de l'Horta son:

**Seguridad y soberanía alimentarias:** L'Horta de València es un sistema agrícola histórico que se basa en dos factores principales: la disponibilidad de agua y la fertilidad del suelo. El 80% del área agrícola se dedica a cultivos de frutas y hortalizas frescas, destinadas al consumo local de las familias como a la venta en los mercados locales y municipales. Los cultivos principales incluyen cítricos, alcachofas, cebollas, patatas, caquis, calabacines, coliflores, calabazas y granadas. En el Parque de l'Albufera también se mantiene el cultivo tradicional del arroz.

**Biodiversidad cultivada:** L'Horta se caracteriza por una rica biodiversidad. La abundancia de agua, característica de la región gracias al sistema de riego tradicional de época musulmana, ha fomentado la diversidad de condiciones en las que coexisten numerosas especies. La agrobiodiversidad incluye alrededor de 50 cultivos, en su mayoría hortalizas frescas. La

18 FAO (2019). Sistema de Regadío Histórico de l'Horta de València. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-lhorta-de-valencia/es/>.

diversificación de cultivos se sustenta en la gran cantidad de variedades locales y en la estructura característica del paisaje, caracterizada por la presencia de parcelas pequeñas que aseguran la resiliencia del ecosistema. L'Horta de Valencia proporciona un hábitat para numerosas plantas y animales. Los setos y pequeños árboles utilizados para delimitar las parcelas de las pequeñas fincas, por ejemplo, sirven como refugio, lugares de nidificación y alimentación. Alrededor del lago de la Albufera se cultivan además variedades locales de arroz con siglos de antigüedad, utilizadas en numerosos platos tradicionales como la paella valenciana. Además, numerosos proyectos locales promueven la agrobiodiversidad mediante el uso continuo de semillas locales y la conservación genética de variedades autóctonas.

#### **Sistemas de conocimiento local y tradicional:**

El sistema de regadío histórico que vertebra la huerta comprende la Acequia Real de Moncada, el Canal del Turia y otros canales hidráulicos o acequias administrados por el Tribunal de las Aguas. Todos ellos funcionan por gravedad conformando un sistema caracterizado por una gran eficiencia energética que es el fruto de la domesticación secular y el uso comunitario del recurso hídrico para permitir el cultivo durante todo el año. El conocimiento tradicional relacionado con la gestión del agua ha sido transmitido de generación en generación y es esencial para la preservación del paisaje. El agua se distribuye entre los agricultores según un orden de riego y en ciclos semanales. Este sistema ha sido estudiado en profundidad por la investigadora Elinor Ostrom,<sup>19</sup> experta en la gestión de los bienes comunes a nivel mundial.

**Culturas, Valores y Estructura Social:** L'Horta de Valencia ejerce influencia en la cultura local y en las instituciones activas en el territorio, entre ellas el Tribunal de las Aguas, una de las instituciones judiciales más antiguas de Europa. Este histórico tribunal tiene la autoridad para hacer cumplir las normas tradicionales para la distribución de agua. Otra institución de relevancia es La Tira de Comptar, establecida durante la época de dominación musulmana y oficializada en 1238 por el Rey Jaime I de Aragón. Esta entidad ha asegurado el abastecimiento de productos frescos en la ciudad, protegiendo el derecho de los agricultores a vender directamente sus productos en el mercado de frutas y verduras.

En la actualidad, el almacén de La Tira cubre una extensión de 6000 m<sup>2</sup>, en el que 1300 agricultores en total comercializan los productos que cultivan y cosechan. Además, en L'Horta de Valencia se conservan diversas construcciones históricas que están intrínsecamente vinculadas con la organización rural del lugar y son expresión arquitectónica de un modo de vida distintivo dentro del paisaje de riego local.

#### **Características del Paisaje y del Entorno Marino:**

Desde el punto de vista paisajístico, L'Horta es una amalgama de múltiples ambientes, incluyendo la costa mediterránea, las márgenes del río Turia y la Albufera. La interacción centenaria entre las sociedades humanas y el territorio local ha ido configurando un paisaje único. Elementos de relevancia en este paisaje son el mosaico de cultivos y los canales naturales. Además, la presencia de la Albufera, que alberga el lago más grande de España y uno de los humedales más significativos de la Península Ibérica, agrega un componente único que contribuye a otorgar una identidad distintiva al área.

## **Horta y futuro: estrategias de dinamización de un patrimonio común**

Una conversación con Natalia Castellanos, técnica de proyectos de dinamización local agroalimentaria.

**Chiara Sgaramella:** Muchas gracias por tu tiempo y disponibilidad, Natalia. En este seminario hemos visto cómo recientemente L'Horta de Valencia y su sistema de regadío histórico han sido incluidos en el registro de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación Agricultura y la (FAO). De forma paralela a este tipo de reconocimientos, según tu experiencia personal y profesional, ¿qué tipo de políticas serían necesarias para conservar la huerta como un agroecosistema vivo?

**Natalia Castellanos:** Antes de contestar a tu pregunta, me parece importante compartir desde qué punto de vista estoy hablando. Desde 2016, tanto de forma autónoma como en colaboración con colectivos sociales e instituciones, he estado trabajando en proyectos

19 OSTRUM, E. (1990). *Governing the Commons. The Evolution of Institutions for Collective Action*. En *Governing the Commons*. Cambridge University Press.

de dinamización agroecológica y protección de la huerta. Las ideas que comparto aquí son reflexiones personales pero son el fruto de reflexiones colectivas que hemos ido compartiendo entre las personas y entidades con las que he colaborado, a partir de la lectura de los contextos intervenidos y de los procesos que se han puesto en marcha.

Entre las estrategias de protección de l'Horta que he podido analizar y conocer más de cerca, destacaría algunas que me parecen particularmente significativas: a grosso modo destacaría las estrategias relacionadas con el marco legislativo y de planificación territorial, las estrategias vinculadas con la dinamización de lo agro y el consumo, y las estrategias relacionadas con la gobernanza formal y no formal del territorio.

La creación de un marco legislativo y de una planificación territorial sienta las bases de la ordenación territorial, es de valorar ya que no todos los territorios tienen leyes de protección agraria como la Ley de l'Horta de València. Claro que esto no es casualidad; trabajar con el proyecto de recopilación de archivo en defensa de la huerta *A hores d'ara*, nos ha dado la perspectiva temporal de cómo la aprobación de esta ley ha representado un éxito importante derivado de toda una serie de movilizaciones sociales para la preservación de este territorio agrario a lo largo de más de dos décadas. La perseverancia de la ciudadanía ha sido una de las cuestiones clave que ha permitido cristalizar múltiples luchas y demandas en la aprobación de esta importante ley.

Es cierto que la protección legislativa viene desde arriba, desde las instituciones y a veces puede derivar en fenómenos como la musealización del territorio o su protección solo desde una mirada estética o de defensa del paisaje. Incluso puede traer restricciones excesivas, pero en el contexto metropolitano de Valencia, considero esta protección legislativa muy necesaria, debido a la excesiva presión urbanística de la zona, que ha sufrido vulneraciones gravísimas, como se han visto en el caso de La Punta a principios de los años 2000, entre otros ejemplos. Expropiaciones, expulsiones, destrucción de alquerías, dentro de la llamada "política de hechos consumados". Por ello, creo que esta ley ha representado una conquista muy significativa. Sin embargo, de cara al futuro, es necesario preguntarse si hay suficiente consenso social y político para mantener esta protección frente a los cambios de gobierno que se han dado recientemente.

Una vez establecido este marco legislativo,

pienso que es fundamental crear varias medidas para aterrizar y hacer tangible la protección del territorio mediante planes técnicos, planes de acción, hojas de ruta, etc. En el caso de l'Horta, se crearon planes territoriales y agrarios supramunicipales *ad hoc*, junto con la estrategia agroalimentaria municipal de Valencia, por ejemplo. En 2020 también se creó el Consorcio del Consell de l'Horta. Todos estos planes y estructuras administrativas son esenciales para la puesta en marcha de políticas públicas territoriales. En este sentido, ha habido muchas iniciativas centradas en el trabajo de diagnóstico y propuestas de acción, sin embargo ha sido difícil implementar muchas de estas políticas por falta de recursos, de presupuesto y de personal técnico. Es importante considerar que los nuevos planes, políticas y estructuras necesitan un tiempo para asentarse y ser legitimadas.

**C.S.:** ¿Y desde el punto de vista de las políticas agroalimentarias, qué estrategias habría que implementar?

**N.C.:** El conjunto de las estrategias de producción, comercialización y consumo de productos locales es especialmente importante para evitar una protección del territorio centrada únicamente en los aspectos paisajísticos. Es esencial comprender que el paisaje agrario de l'Horta nace de los usos y prácticas que lo han conformado. Sin agricultores y agricultoras no hay huerta. Por eso es imprescindible hacer que las personas puedan vivir dignamente de la agricultura. A menudo, en el diálogo con los sectores del mundo agrario se percibe cierto pesimismo y desvalorización social sobre el propio sector. Creo que circula un mantra muy común que dice que "de l'Horta no es pot viure" y que a veces parece generar como una especie de profecía autocumplida. Supongo que es algo normal si pensamos en la poca consideración social que históricamente los trabajos agrícolas han tenido, pero pienso que es hora de cambiar ese relato; abrir la mirada y conocer esos proyectos que están abriendo perspectivas constructivas, y generando éxitos y buenas prácticas. En este sentido, todo el trabajo hecho para fortalecer los circuitos de comercialización y la creación de mercados de proximidad considero que ha sido clave porque ha permitido acortar la distancia entre productores/as y ciudadanía, la gente ha conocido a sus "agricultores de cabecera".

**C.S.:** Si bien las iniciativas de creación de mercados de proximidad que mencionas han sido acogidas positivamente tanto por los sectores agrarios como por la ciudadanía, con el cambio de gobierno tras las últimas elecciones autonómicas y municipales, en la ciudad de

Valencia se está cuestionando su continuidad. ¿Qué opinas al respecto?

**N.C.:** Todo esto conecta con lo que mencionábamos al principio, es decir la necesidad de consensos sociales amplios y transversales para mantener las políticas de protección y dinamización de l'Horta como espacio agrario. Sin embargo, quiero destacar algo positivo de esta cuestión: frente a las decisiones del nuevo ayuntamiento de eliminar los nuevos mercados no sedentarios de venta directa, los agricultores y agricultoras se están movilizándolo para mantener estos circuitos de proximidad y están actuando de forma coordinada. La articulación del sector agrario - más allá de las organizaciones profesionales agrarias - en el territorio de l'Horta históricamente ha sido complicada y eventual, por lo que ver una respuesta reivindicativa conjunta por parte de agricultores y agricultoras en defensa de los mercados de venta directa me parece un logro muy importante.

En este sentido, también podríamos destacar la campaña de *Preus justos* que ha conseguido aglutinar a los diferentes sindicatos agrarios y al sector ecologista en la firma simbólica de un manifiesto conjunto sobre valores comunes como la dignidad de la actividad agraria y los precios justos de los productos. Considero que es un pequeño paso para colmar la brecha existente entre las asociaciones ecologistas y de defensa del territorio y el sector agrícola. Me parece también interesante el impulso en la creación de modelos asociativos y cooperativistas, como el proyecto de la Ecotira y el programa *Horta-Cuina* dirigidos a proveer de productos ecológicos y de proximidad a la restauración colectiva y promover la compra pública a través de la agrupación de diferentes productores y productoras de la zona.

**C.S.:** ¿Y qué papel crees que podrían tener los consumidores y consumidoras en este proceso?

**N.C.:** La relación con el consumidor o consumidora es otro aspecto fundamental de las políticas agroalimentarias. Hay muchas personas que desean comprar productos locales de la huerta, aunque sea solo por una cuestión identitaria. Sin embargo, la mayoría no sabe cómo ni dónde conseguirlos debido a la complejidad y a la poca transparencia del sistema de comercialización agroalimentario. Por eso considero que las iniciativas para favorecer el acceso de la ciudadanía a la información relativa a los lugares donde poder adquirir estos productos son muy importantes. Trabajar estos temas a través de las escuelas y comedores también puede ser muy útil. Al respecto, quiero

destacar el esfuerzo hecho por organizaciones como el CERAI o Justicia Alimentaria por dirigir la compra pública hacia productos saludables, sostenibles y de proximidad. Se trata de una apuesta importante para consolidar un consumo local sostenible a largo plazo.

**C.S.:** Desde el punto de vista de la dinamización agroalimentaria, ¿qué otras iniciativas crees que podrían ponerse en marcha?

**N.C.:** Ante todo, creo que harían falta más figuras profesionales que puedan hacer de puente entre la administración y el campo y el sector agrario. Se necesitan muchos perfiles híbridos que puedan hacer de puente entre los saberes y las necesidades del sector agrícola para las instituciones y viceversa. Pienso que es necesario generar más procesos de dinamización territorial con programas a largo plazo y con agentes dinamizadores que mantengan un diálogo e intercambio más fluido con los diferentes colectivos relacionados con el mundo agrícola y que a la vez dispongan de recursos adecuados.

Otra cuestión que considero clave es la creación e impulso de la gobernanza formal e informal de los actores territoriales. En cuanto a la gobernanza formal, quiero subrayar la importancia de los Consejos Agrarios y Alimentarios Municipales. Considero esencial dotarlos de personal y recursos para su activación. Por ejemplo, el Consejo Alimentario de Valencia creo que ha hecho un trabajo muy destacable sobre todo a través de algunos grupos de trabajo como el de compra pública que ha trabajado en el desarrollo de los criterios de sostenibilidad y proximidad para los pliegos de compra pública, especialmente en escuelas. Se trata de un espacio de participación a veces muy burocratizado pero al mismo tiempo muy importante para la incidencia política.

En lo que se refiere a la gobernanza no formal, la considero fundamental especialmente en este momento de cambio político, creo que la constancia y la incidencia política de asociaciones y organizaciones sociales, como por ejemplo Per l'Horta, tienen un papel esencial en mantener vivo y actual el debate sobre la protección y dinamización de la huerta. En este sentido, considero necesario trabajar en el reto de la participación, el relevo generacional y las nuevas formas de comunicación, siendo importante abrirse a las jóvenes generaciones cuya implicación es decisiva para la continuidad de estos movimientos. Otro reto relacionado con las organizaciones agrarias de base, es el impulso de más espacios de cooperativismo y asociacionismo entre los productores y productoras agrícolas.

**C.S.:** Dentro de este amplio abanico de es-

trategias, quería preguntarte acerca del papel de la cultura en relación con la defensa del territorio. ¿Qué relevancia crees que tienen la práctica artística y la producción cultural en general en estos procesos de defensa y dinamización de l’Horta?

**N.C.:** Los proyectos artístico-culturales relacionados con la preservación del territorio utilizan otros lenguajes que pueden acercar al público a estas cuestiones agroalimentarias tan complejas de una manera más accesible, proporcionando un espacio de conversación y reflexión común sobre la alimentación, la agricultura, la ecología, etc. Se trata de otra vía para visibilizar con fórmulas más inmediatas o visuales las problemáticas en cuestión, más allá de los discursos técnicos, políticos o militantes. Creo que los formatos artísticos en diálogo con iniciativas educativas pueden tener un papel muy valioso para sensibilizar a la ciudadanía. Es algo que nos gustaría hacer también en el proyecto *A hores d’ara*, no solo haciendo una labor de recopilación de archivo, sino también imaginando fórmulas más visuales de acercamiento a la documentación recopilada, u organizando actividades de mediación y dinamización sobre la importancia de la defensa de l’Horta a través de los archivos de las diferentes luchas sociales.

En conclusión, las artes pueden ser unas aliadas potentes para generar un cambio de valores. Pienso que es esencial elevar la alimentación y la profesión de agricultor y agricultora a un pilar fundamental en la sociedad. Al igual que los médicos o los funcionarios tienen un alto reconocimiento social, también los agricultores y agricultoras merecen más respeto y una remuneración adecuada por la labor que hacen. Esta revalorización debería ser transversal. Dignificar esta profesión junto con el derecho a la alimentación influiría de manera decisiva en las políticas de protección del territorio agrario.

**C.S.:** Muchas gracias Natalia por compartir tu trabajo e ilustrar todas estas interesantes estrategias de manera tan clara y concisa.

## El agua que alimenta el regadío histórico de l’Horta

*Tur, Zuria, Tirio, Guadalaviar y Río Blanco* son algunas de las denominaciones que ha tenido el río Turia a lo largo del tiempo, que atestiguan el paso de numerosas civilizaciones por la geografía valenciana... Por supuesto la presencia del río precede los asentamientos humanos y conecta con la historia geológica del territorio. Este río

hoy ya no atraviesa la ciudad de Valencia y muchas de nosotras no tenemos una experiencia cotidiana y directa de diálogo con este cuerpo de agua. El Pla Sud, que llevó a su desviación, si bien nacía de la necesidad de dar respuesta a las riadas destructivas de Turia, puede considerarse como una de las primeras grandes agresiones al territorio de la huerta y a su integridad. Esa misma huerta que el Turia vertebra y alimenta a través de la red de acequias y canales que se consideran hoy patrimonio agrícola mundial. Para estudiar diferentes estrategias en la protección de la huerta nos juntamos en esta ocasión en la sede de la Fundación Limne que gestiona el centro de interpretación del parque del río Turia.

El segundo seminario del proyecto *Agroversitat* vinculado a la Cátedra Tierra Ciudadana se realizó así en Quart de Poblet (Valencia) el 22 de junio de 2023. Gloria Bigné (Cátedra Tierra Ciudadana) introdujo la temática de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). Se trata de una figura de reconocimiento de la FAO de la que l’Horta y su sistema de regadío histórico recientemente han empezado a formar parte. Bigné puso énfasis en la importancia de la conservación dinámica de este sistema complejo y rico que puede tomarse como ejemplo de una buena gestión del bien común a través de sus diferentes estrategias colectivas e instituciones históricas. En este sentido, destacó el papel que tiene en ello el Consell de l’Horta, un consorcio de múltiples agentes formado en 2020 que busca garantizar el futuro de la huerta y de las personas que se dedican a la agricultura, mediante acciones de monitorización, sensibilización, participación, formación y asistencia técnica, entre otras.

Natalia Castellanos, técnica de dinamización agroalimentaria, nos habló también por su parte de esta institución como un buen ejemplo que responde a la necesidad de establecer estructuras de gobernanza que puedan defender el territorio y mantener la huerta como un agroecosistema vivo. Frente al riesgo de patrimonialización o teatralización de la huerta, señaló la importancia de valorar la figura del agricultor promoviendo, por ejemplo, que su actividad sea rentable. En este sentido, habló sobre el Plan de Desarrollo Agrario como una guía de referencia para combatir la idea arraigada de que “de l’horta no es pot viure”, que tanto desalienta el relevo generacional del sector. En los procesos de desposesión vinculados a la huerta, no sólo es importante la desposesión material de la tierra, sino que existen toda una serie de elementos de desposesión simbólica que son determinantes. Por último, destacó la importancia de la comunicación y el acompa-

ñamiento para identificar las necesidades y las problemáticas específicas dando legitimidad a las demandas de los diferentes agentes territoriales. Estos procesos de acompañamiento requieren tiempo y conexión, pero pueden contribuir a desmercantilizar la producción de alimentos favoreciendo la construcción colectiva del conocimiento y diluyendo la frontera entre consumidores y productores.

A continuación, conversamos con Francisco Rubio de LaFundició, una cooperativa de l'Hospitalet de Llobregat que impulsa procesos artísticos y culturales colectivos. Una de sus líneas de trabajo se desarrolla en el contexto del Parque Agrario del Delta del Llobregat, un espacio productivo protegido dentro del área metropolitana de Barcelona, mediante proyectos basados en la agroecología y la soberanía alimentaria. Su enfoque se centra en la producción de alimentos para crear circuitos integrados de producción y consumo que permitan construir espacios alternativos en áreas agourbanas. Partiendo de la historia de l'Hospitalet de Llobregat, Rubio explicó cómo la ciudad, en cuanto lugar de producción industrial y consumo capitalista, estigmatiza lo rural en aras de una supuesta visión de "progreso". Una lógica que encubre así formas muy destructivas de desposesión en las que se produce un borrado del conocimiento

agrícola como bagaje cultural e identitario. LaFundició se constituye de este modo como una cooperativa de producción y consumo agroecológico en la que no sólo se protege la tierra de la especulación del mercado inmobiliario, sino también se abren posibilidades de relación como, por ejemplo, la creación de un restaurante en forma de comedor comunitario, o una tienda como un espacio compartido.

Después de este intercambio visitamos los huertos colectivos de la asociación para la agricultura ecológica L'Animeta donde disfrutamos de un pequeño piscolabis. A continuación llevamos a cabo un taller artístico invitando a los participantes a acercarse al lugar desde los sentidos haciendo un breve paseo para conectar con el río no solo como cuerpo de agua, sino también como cuerpo que da vida a multitud de seres y organismos, nosotras incluidas, comunidades humanas y más que humanas. Un ente que puede entenderse también como flujo, como lugar de encuentro entre pasado, presente y futuro por el carácter cíclico de los movimientos del agua. De este modo dejamos la puerta abierta a asociaciones de significado de todo tipo y pedimos a las personas participantes que en el camino fueran recogiendo algunos elementos en tarros de forma respetuosa con el entorno, para compartir después las impresiones en pequeños grupos.

## 04. CONTRA EL DERROCHE

### La lucha contra el desperdicio alimentario

Entre los diferentes aspectos críticos que caracterizan el actual sistema agroalimentario destaca la problemática del desperdicio alimentario. Según los datos de la FAO,<sup>20</sup> alrededor de una tercera parte de los alimentos producidos en el mundo para consumo humano no se aprovecha. España es el séptimo país en la Unión Europea por cantidad de alimentos que acaban en los vertederos. Se calcula que cada semana se desperdician en España alrededor de 25 millones de kilos de comida, de los cuales 2-3 millones son atribuibles a la Comunidad Valenciana. Según recientes estudios, se malgastan alimentos en las diferentes fases de producción, transformación y consumo

alimentario, siendo las etapas de procesamiento y la de consumo -tanto en los hogares como en la restauración- las más críticas. En particular, las frutas y las hortalizas son la tipología de alimentos que más se desaprovecha: de hecho, se estima que un 40% de la producción hortofrutícola no llega a consumirse.<sup>21</sup>

El desperdicio alimentario es un fenómeno que tiene un impacto social, económico y ambiental significativo. En efecto, los alimentos se producen empleando recursos naturales (agua, semillas, tierra, abonos, etc.), además de trabajo humano y energía para su cultivo, manipulación y transporte. Por lo tanto, desechar estos productos implica el derroche de bienes primarios fundamentales. Asimismo, solo un pequeño porcentaje de los alimentos desperdiciados se convierte en compost pues la mayoría acaba en

20 FAO (2011). Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. FAO.

21 Generalitat Valenciana (2019). Bon Profit. Plà d'Acció Contra el Malbaratament Alimentari a la Comunitat Valenciana.

vertederos y constituye una porción relevante de los residuos sólidos urbanos. Las emisiones de metano de los vertederos representan una de las principales fuentes de gases de efecto invernadero.<sup>22</sup> En general, se calcula que entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero están relacionadas con alimentos que no se consumen.

En una situación de emergencia climática y agotamiento de los recursos como la que estamos viviendo, y considerando que 828 millones de personas en el mundo sufren por el hambre y la malnutrición,<sup>23</sup> el desperdicio alimentario es inaceptable y plantea una cuestión ética ineludible. Resulta imprescindible, pues, hacer frente a este problema de manera urgente para repensar la cadena de producción y consumo de alimentos, y así reducir significativamente las consecuencias sociales, ambientales y económicas que este fenómeno genera.

Las causas de la pérdida de alimentos son múltiples y varían según el contexto: en los países económicamente más desfavorecidos, el desperdicio se debe a ciertas limitaciones técnicas y tecnológicas junto a la falta de infraestructuras adecuadas para el transporte y el almacenamiento de los productos en la poscosecha. En cambio, en las naciones de ingresos medios y altos, coexisten una serie de factores críticos. Por un lado, las subvenciones agrícolas pueden contribuir a la producción de excedentes, de los cuales una parte se pierde o se desperdicia. Asimismo, las normativas sobre seguridad alimentaria y los estándares (calibre, color, peso, apariencia, entre otros) impuestos por las cadenas de supermercados hacen que a menudo se eliminen de la cadena de suministro alimentos óptimos para el consumo humano.<sup>24</sup>

Es fundamental buscar estrategias y soluciones a cada uno de estos desafíos. Sin embargo, paralelamente a los diagnósticos, a las medidas políticas y legislativas, consideramos que es importante cultivar una nueva sensibilidad colectiva e individual. Frente a la magnitud de esta problemática nos preguntamos: ¿Cuál puede ser la aportación del arte y de la cultura para contribuir a prevenir el desperdicio alimentario? ¿De qué manera podemos deconstruir los estándares estéticos que están a la base de la pérdida de ingentes cantidades de alimentos que son rechazados por las grandes cadenas de dis-

tribución y comercialización? ¿Qué papel puede desempeñar la creación artística en la valorización de los alimentos y de los procesos naturales y de trabajo necesarios para su producción?

## Hacia una Fermentación Social

Una conversación con Esther Trelat

**Estela de Frutos:** Hola Esther. Muchas gracias por tu disponibilidad. Estamos encantadas de poder colaborar con vosotras en el proyecto *Agroversitat*. Para comenzar, ¿Puedes contarnos de forma resumida qué es La Fermentaría de l’Horta y cómo llegasteis a concebir algo así?

**Esther Trelat:** Muchas gracias a vosotras por invitarnos. La Fermentaría de l’Horta nace de un proyecto anterior que se llama colectivo Trelat. Éste es una asociación que trabaja por la recuperación y la revitalización de la huerta y dentro de toda la gama de proyectos que desarrollamos, encontramos la fermentación como una vía para llevar adelante estos objetivos. Comenzamos a fermentar porque conocimos el tempeh en un entorno muy privilegiado en Indonesia en el que realmente vimos lo que es producir un alimento que sostiene a toda una comunidad. El hecho de conocer un alimento así hizo que nos enamorásemos de este concepto y que quisiéramos trasladarlo a l’Horta de Valencia con tal de formar una especie de fermentación social. La idea era apoyar a proyectos cercanos y también a los agricultores y agricultoras y crear un nexo de unión comunitario entre los diferentes agentes que se encuentran en el territorio.

**E.F.:** Me parece muy interesante esta metáfora de la “fermentación social”. Realmente necesitamos este tipo de proyectos enraizados en el territorio. Hay un aspecto cooperativo precioso en este símbolo, es una colaboración no sólo humana sino también con comunidades más allá de lo humano como los microorganismos. Las bacterias tienen muy mala prensa en el imaginario cotidiano, pero ¿por qué son tan importantes?

**E.T.:** En los últimos siglos se ha desarrollado una vasta investigación científica sobre las bacterias que ha aportado muchos logros, pero también ha simplificado nuestra visión. Podemos decir que ha habido una guerra contra las

22 FAO (2013). Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources. FAO.

23 FAO, IFAD, UNICEF, WFP y WHO (2022). The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. FAO.

24 Ishangulyev, R., Kim, S., & Lee, S. H. (2019). Understanding Food Loss and Waste-Why Are We Losing and Wasting Food?. *Foods* (Basel, Switzerland), 8(8), 297.



bacterias y, en cierta medida, es comprensible porque el nivel sanitario que había en el pasado era bastante malo. Que un médico se lavara las manos antes de atenderte no era algo común. Entonces, la proliferación de bacterias de un cuerpo a otro era muy grande y aparecían muchas enfermedades. Sin embargo, muchas veces solo consideramos una parte de las bacterias, es decir las que nos pueden hacer daño. Pero realmente somos organismos compuestos por millones de bacterias, y éstas permiten también la vida. Son aquellas que se encargan de digerir los alimentos, se encargan de mejorar nuestro sistema inmunitario, de adaptarse a situaciones nuevas, de funciones básicas que no se habían considerado antes. Hay bacterias en todas partes, en todo. Tenemos muchas colonias de bacterias “amigas” en nuestros cuerpos, y en el momento en el que aparece una nueva, ellas mismas van a tratar de mantener su propio espacio y van a defender nuestro cuerpo de este microorganismo dañino. Necesitamos bacterias en nuestro organismo, sin ellas no podríamos vivir. Por eso me encantan estos cuentos tradicionales que narran cómo las tribus africanas nómadas solían comer un poquito de tierra local cuando se asentaban en un nuevo lugar. Precisamente lo hacían para introducir esas bacterias que no tenían aún en su cuerpo y así adaptarse al entorno en el que iban a estar.

**E.F.:** Quizá para algunas personas la fermentación pueda asociarse a lugares lejanos y recetas exóticas como el tempeh o el chucrut. Pero en realidad la tenemos más cerca de lo que parece, ¿verdad?

Sí, realmente el proceso de fermentación está en todas las culturas y en la nuestra está mucho más presente de lo que pensamos a priori. Consumimos productos fermentados a diario. Todas hemos comido olivas, bebido cerveza, vino o sidra, puesto vinagre en la ensalada, o tomado café, o cacao. Cada una de nosotras ha comido una tostada de pan, yogur, queso, o algo de embutido... Muchos embutidos también siguen procesos de fermentación. La dieta mediterránea tiene muchos productos fermentados en su cotidianeidad. Creo que uno de los problemas por los que no asumimos que son fermentados es la distancia que se ha generado entre quienes producen y quienes consumen. Al perderse el contacto se pierde también mucha de la información que hace que ya no seamos conscientes de cómo se prepara un producto de uso común.

**E.F.:** ¿Qué beneficios aporta la fermentación de alimentos?

**E.T.:** Por un lado, cuando tradicionalmente se obtenía una gran cosecha y había excedentes,

las comunidades trataban de conservarlos, de hacerlos durar para aprovecharlos. Entonces, evitar el desperdicio alimentario es un aspecto esencial de la fermentación. Además, por otro lado, esta técnica mejora los alimentos que estamos fermentando. Durante este proceso los niveles de diferentes elementos nutricionales se modifican. Por ejemplo, no es lo mismo usar una levadura química que una masa madre. La masa madre nos aporta microorganismos beneficiosos, descompone los alimentos para que sean mucho más asimilables para nuestro sistema digestivo. Ésta es la diferencia entre una masa madre y una levadura. Eso mismo pasa en la leche con la lactosa al hacer yogur. Otro ejemplo significativo es el chucrut. Según los relatos históricos, el explorador James Cook introdujo el chucrut en la alimentación de los tripulantes de los barcos con los que realizaba sus viajes transoceánicos. De ese modo, pudo evitar el escorbuto, una enfermedad muy común entre los marineros y ligada a la carencia de vitamina C. En efecto, durante el proceso de fermentación de la col intervienen una serie de microorganismos cuyos metabolismos hacen que los niveles de vitamina C se multipliquen y se genera un alimento con un aporte muy interesante.

**E.F.:** Podríamos decir que la fermentación es una manera de cuidar y de cuidarse. Desde tu experiencia como madre trabajadora en este proyecto, ¿en qué medida crees que la soberanía alimentaria puede favorecer la conciliación y los cuidados?

**E.T.:** La relación entre la soberanía alimentaria y los cuidados para mí es bidireccional, porque sin cuidados no habría soberanía alimentaria y sin una soberanía alimentaria real en un territorio, no se podrían sostener tampoco los cuidados. Entonces, estas dos dimensiones van de la mano. Como madre, por supuesto, es algo que experimento cada día. Un punto importante en mi opinión, es que esta relación entre cuidado y soberanía alimentaria es un legado cultural, que se puede trasladar de generación en generación, tratándose de un conocimiento casi universal y al mismo tiempo local.

**E.F.:** Hoy en día preocupa la situación de los pequeños agricultores agroecológicos que encuentran muchas dificultades en ganarse la vida con su trabajo. ¿Cuál es la realidad de los productores y productoras artesanales de alimentos procesados?

**E.T.:** En mi opinión, el mercado de los procesados aún está bastante peor. Es muy difícil que surjan cooperativas o asociaciones entre los elaboradores. Valencia es uno de los sitios privilegiados porque hemos tenido diferentes

colectivos y todavía existen: en SLG Ecollaures hay una sección de productores artesanos y entre nosotros tenemos también un colectivo que se llama “Xicoteta elaboració a l’Horta” para poder pensar soluciones, buscar mejoras, hacer red, y sostenernos. Otra agrupación es “Cuiners de sabors” que trabaja por la cocina del territorio y para poner en valor las materias primas. Pero sí, es un mundo en el que es difícil hacer gremio, porque las elaboraciones son muy diversas (pan, fermentados, mermeladas, zumos, gazpachos, etc.) y realmente las necesidades y la forma de trabajar de cada uno son muy diferentes.

Por otro lado, hay un tema importante y es que hasta hace poco la única manera de vender un producto elaborado era tener un obrador industrial. A día de hoy, por fin, esto no es así. Hay un registro menor, que tiene menos requerimientos sanitarios en cuanto a espacio, infraestructura, maquinaria, etc. Es un logro, pero tiene limitaciones en cuanto a cantidad y a lugares de venta. Nuestro registro sanitario, por ejemplo, sólo nos permite vender dentro de la Comunidad Valenciana. Entonces, el margen de maniobra es muy pequeño, porque tienes que vender todo en un entorno muy local. Además, no puedes vender a mayoristas, sólo puedes vender a intermediarios que trabajen directamente con el consumidor final, así que estamos hablando de restaurantes o pequeñas tiendas. Esto supone un trabajo extra de buscar espacios de venta, hablar con ellos y sostener ese vínculo. Es muy difícil, muy cansado, pero para mí también es muy hermoso. Porque es lo que sostiene esa red, esa comunidad. Las personas que tienen nuestro producto en su tienda conocen personalmente nuestro proyecto, han tenido conversaciones con nosotras, nos han mirado a los ojos. Todo eso tiene un precio. Los pequeños elaboradores en nuestra precariedad asumimos ese coste y tratamos de darle más valor a la dimensión social y comunitaria que a la económica.

**E.F.** En eso estamos, intentando fortalecer esa red que permita sostener pequeños proyectos arraigados al territorio como el vuestro. Muchas gracias por introducirnos al universo de los fermentados. Ojalá que esta fermentación social vaya activando todos esos nutrientes culturales que nos permitan digerir de forma más saludable los retos colectivos que tenemos por delante.

## Tercer encuentro: la cosecha colectiva

El 26 de septiembre de 2023 tuvo lugar el tercer encuentro vinculado a la Residencia Càtedra

Tierra Ciudadana. Nos centramos esta vez en el tema del desperdicio de alimentos dialogando con Anna Muñoz (Justicia Alimentaria), Xavier Luján (Vorasenda) y Esther Bravo (La Fermenteria de l’Horta). Anna Muñoz analizó algunas de las características del sistema agroindustrial actual mostrando las contradicciones de un sistema injusto y poco sostenible a nivel medioambiental. Citando los datos de diferentes estudios e informes internacionales, explicó que la pérdida de alimentos en las diferentes fases de la cadena productiva no solo supone un problema ético, sino que implica un mal uso de recursos fundamentales y limitado como el agua, la energía, el trabajo, etc, además de generar unos impactos ambientales importantes. Subrayó además que, al igual que otras problemáticas socioambientales, el desperdicio de alimentos tiene un carácter sistémico y por lo tanto tiene que abordarse desde un enfoque transversal y no recaer únicamente en la responsabilidad individual de cada ciudadano o ciudadana.

A continuación, Xavier Luján, como agricultor vinculado a un proyecto de soberanía alimentaria, nos permitió entender cómo la venta directa y el diálogo entre ciudadanía y productores contribuye a evitar el desperdicio alimentario. Esto es así porque la clientela de Vorasenda se hace consciente de eventualidades como, por ejemplo, los daños en los campos derivados de fenómenos atmosféricos extremos cuya frecuencia está aumentando en la actualidad debido al cambio climático. Tener un canal de comunicación directa entre quienes producen y la clientela permite conocer las condiciones en las que los alimentos se han elaborado. Esto pone en valor en mayor medida el trabajo agrícola. Además, el contar con una comunidad que sostiene el trabajo en el campo con un compromiso semanal permite calcular mejor la producción, para no generar excedentes que no vayan a poderse vender. Una comunidad que además no excluye los alimentos según los criterios estéticos que operan en los supermercados, sino que sabe valorar el sabor y las cualidades nutricionales del producto por encima de la apariencia.

Por su parte Esther Trelat hizo un *show-cooking* en el que aprendimos paso a paso cómo se prepara un fermentado de cebolla. Una adaptación del conocido *chucrut* de col que puede elaborarse con cualquier verdura de temporada. Conocimos así las bondades de la fermentación como forma de conservar los excedentes para evitar el desperdicio de alimentos. Comprendimos cómo la industria *fagocita* prácticas tradicionales de fermentación muy saludables como el yogur o la kombucha,

y las convierte en productos de larga duración que no poseen las mismas propiedades que tenían originalmente, e incluso pueden contener ingredientes añadidos no tan saludables como grandes dosis de azúcar. La explicación se acompañó de una cata en la que pudimos saborear algunas de estas delicias, desde el queso vegano de almendras hasta la remolacha fermentada.

Terminamos la jornada con un espacio para el intercambio y la creatividad. Compartimos por grupos experiencias, inquietudes, dudas y reflexiones a partir de los temas tratados. De ese diálogo salieron unas palabras que escribimos con sellos en cajas de verduras recicladas. A partir de ahí iniciamos un paseo performativo en el que materializamos la importancia de salir del entorno urbano y acercarnos más a la huerta para recuperar nuestros vínculos con el

territorio. Caminamos para salir físicamente del campus universitario, ese centro del conocimiento académico construido literalmente encima de la huerta. Nos desplazamos para acercarnos a saberes tradicionales subalternos, otros conocimientos más allá de lo humano incluso. A medida que dejábamos atrás las paredes, los edificios y los coches, volvíamos poco a poco a ser un cuerpo que siente alivio en el frescor del atardecer. Se escuchaban los pájaros y los insectos buscando refugio para pasar la noche. Recorrimos el Camino de Vera con nuestras cajas, como quien ha cosechado un símbolo y espera guardarlo bien, quizá fermentarlo, para que dure en el tiempo. Y al llegar allí estaban con su silencio las alquerías tradicionales, las acequias, los campos de chufa y una ermita. Reunimos allí nuestras cajas y nuestras palabras para dejar el testimonio de lo vivido.

## COLABORACIONES

El proyecto *Agroversitat* surge de la colaboración plurianual con diferentes agentes locales. Busca así enraizar la práctica artística en el territorio y generar redes de apoyo a largo plazo. Concebimos la práctica creativa como un espacio de diálogo entre sensibilidades, saberes y disciplinas diferentes.

### Álvaro López

Es músico, multinstrumentista, creativo sonoro y compositor. Permanece en la búsqueda de los puntos de encuentro entre el mundo clásico, la tradición cercana, las músicas extraeuropeas y los imaginarios sonoros más recientes que traen los instrumentos electrónicos. Compagina conciertos y creación sonora con la docencia, en la que sigue buscando nuevas formas de sensibilizar y mostrar la enorme diversidad y belleza sonora que observa en este mundo a las nuevas generaciones.

### Anna Muñoz - Justicia Alimentària

[www.justiciaalimentaria.org](http://www.justiciaalimentaria.org)

Justicia Alimentaria País Valencià es una ONG que defiende la soberanía alimentaria buscando incidir no sólo en el ámbito educativo sino también en las políticas alimentarias. Promueve la transformación hacia un modelo más sostenible y justo, tanto mediante campañas de sensibilización como asesorando a las administraciones públicas.

### Caixa Fosca

[www.caixafosca.com](http://www.caixafosca.com)

Julia Reoyo y Sven Schwinning realizan servicios fotográficos y otros proyectos creativos mediante el lenguaje audiovisual, la creación web y el diseño gráfico y editorial. Les apasiona especialmente el retrato y el reportaje social. Apuestan por técnicas tradicionales de fotografía como el colodión húmedo, reivindicando los orígenes de este arte así como el cuidado y la artesanía.

### Carles Pons - Bosque Madre

[www.bosquemadre.org](http://www.bosquemadre.org)

Carles Pons es experto en permacultura, editor y traductor de libros sobre biología de suelos y agricultura regenerativa. Forma parte de la asociación Bosque Madre que promueve métodos de producción de alimentos conectados a la salud del suelo. Mediante cursos de formación, talleres y conferencias, pretende difundir prácticas ligadas a la permacultura para regenerar los campos y nuestra relación con los suelos.

### Cátedra Tierra Ciudadana

[www.catedratierrezciudadana.blogs.upv.es](http://www.catedratierrezciudadana.blogs.upv.es)

La Cátedra Tierra Ciudadana nace a iniciativa de un grupo de profesores, instituciones y profesionales de distintos ámbitos vinculados a la Universitat Politècnica de Valencia. Es el resultado de un proceso de acumulación de experiencias de formación y sensibilización de la ciudadanía sobre temas vinculados con la agricultura, la alimentación y el desarrollo rural tanto a nivel europeo como internacional.

**Cristina Galiana****[www.fb.com/colectivoarterra](http://www.fb.com/colectivoarterra)**

Ingeniera del medio natural y activista barrial-rural. Es cofundadora del Co-lectivo Arterra para la agitación rural y reivindicación de la disidencia territorial y de género. Además de tener huerta y cabras, pintar cuadras y cuadros, trabaja en Fundació Assut, dedicada a la recuperación de la memoria, por la transición agroecológica y la dinamización agraria en València.

**Fundación Limne****[www.limne.org/es/inicio](http://www.limne.org/es/inicio)**

Es una entidad sin ánimo de lucro que se dedica a la restauración de ríos, barrancos y humedales a través de acuerdos de custodia fluvial promoviendo la implicación de la sociedad civil en la conservación y mejora del medio ambiente. En la actualidad gestiona el Centro de Interpretación de la Naturaleza de Quart de Poblet en el que desarrolla diferentes actividades de educación ambiental.

**Hadriana Casla, El Cubo Verde****[www.elcuboverde.org](http://www.elcuboverde.org)****[www.culturarios.yolasite.com/red-difusa](http://www.culturarios.yolasite.com/red-difusa)**

Hadriana Casla es artista audiovisual y fotógrafa. A través de sus trabajos -colaborativos e individuales- explora el potencial de las micro historias, aquellas que surgen de la memoria colectiva y la experiencia cotidiana, y que contribuyen a la construcción de un pasado y un futuro común. Ha coordinado el documental colaborativo Red Difusa, en el contexto de la iniciativa *Culturarios* promovida por El Cubo Verde, una red informal que aglutina diferentes proyectos y espacios de arte vinculados a entornos rurales en el Estado Español.

**Handshake Studio****[www.handshake.fun](http://www.handshake.fun)**

Jaime Sebastián y Rubén Montesinos trabajan con un énfasis en el material impreso, diseñan y ejecutan publicaciones, identidades gráficas, webs, diseño de packaging, ropa y fotografía. Su estudio es también una plataforma para la publicación de libros y para la divulgación a través de eventos, exposiciones y charlas. Centrándose en la investigación visual y explorando los límites de las prácticas editoriales contemporáneas, Handshake colabora con fotógrafos, diseñadores y artistas para crear proyectos únicos y experimentales.

**Huertos Urbanos, Asociación de Vecinos de Benimaclet****[www.huertosurbanosbenimaclet.org](http://www.huertosurbanosbenimaclet.org)**

Iniciativa comunitaria de reapropiación y uso agrícola de los terrenos del PAI de Benimaclet, Valencia. El uso de los Huertos está destinado al ocio y recreo de los vecinos y vecinas del barrio, pudiendo usarlas como parcelas de cultivo siguiendo los preceptos mínimos de la agricultura ecológica. Con ello buscan poner en valor los saberes de la agricultura tradicional, promover el intercambio intergeneracional y el respeto a las diferencias.

**La Cosecha****[www.asociacionlacosecha.org](http://www.asociacionlacosecha.org)**

Es una productora audiovisual que entiende la comunicación como una herramienta participativa para la transformación social. Carlos Daniel Gomero y Alba Pascual Benloch trabajan con diferentes proyectos vinculados al territorio para hacerlos visibles, hacer llegar sus mensajes y conseguir generar un tejido comunitario, a través de una comunicación dialógica y de la acción proactiva. Buscan construir así nuevos códigos, nuevas narrativas y nuevas formas de relacionarnos entre los y las ciudadanas.

**L'Animeta****[www.lanimeta.wordpress.com](http://www.lanimeta.wordpress.com)**

Asociación para la agricultura ecológica ubicada en Quart de Poblet (Valencia). Organiza actividades educativas, lúdicas y sociales dirigidas a diferentes sectores de la población con el fin de fomentar la participación de la ciudadanía en la recuperación y mantenimiento de una agricultura ecológica respetuosa con el medio ambiente. Defiende también la cultura agraria de la huerta valenciana a través de la creación de una red de huertos ecológicos y una alternativa cultural y de ocio que fomente la soberanía alimentaria como pilar básico de la sostenibilidad.

**Esther Trelat - La Fermentería De L'horta****[www.lafermenteriadelhorta.com](http://www.lafermenteriadelhorta.com)**

Proyecto de soberanía alimentaria que parte del colectivo Trelat cuyo centro es la elaboración artesanal de fermentados vegetales sin pasteurizar. No sólo se dedican a la producción, sino que también hacen acciones de educación y sensibilización. Utilizan la fermentación como un proceso con funciones físicas y simbólicas que permite mejorar en múltiples sentidos. Por eso fermentando vegetales locales sin pesticidas y de pequeñas productoras, generan un proceso de fermentación social que mejora el paisaje cultural.

**Francisco Rubio - Lafundició**  
**www.lafundicio.net**

Cooperativa que impulsa procesos colectivos de creación cultural y construcción de conocimiento. Situado en L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), su trabajo se basa en la colaboración continuada con distintos agentes y organizaciones del territorio. Entre los numerosos proyectos impulsados por la cooperativa está Les Cabasses, un espacio agroecológico en el Parque Agrario del Baix Llobregat y a la vez un lugar de pensamiento que explora las relaciones de interdependencia entre la producción material y la producción simbólica, entendiendo que ambas se determinan recíprocamente.

**La Repartidora**  
**www.larepartidora.org**

La Repartidora es un espacio social y cultural situado en Benimaclet (València) para la difusión, debate, formación e investigación de alternativas sociales, políticas y económicas, desde el pensamiento crítico y los movimientos sociales, en base a la radicalización democrática, la autogestión y la autonomía de la esfera social.

**La Requincaillerie - Antoine Sicre, Sarah Clément And Axel Thomas**  
**www.fb.com/requincaillerie**

Asociación francesa activa desde 2014. Organiza talleres participativos al aire libre abiertos a diferentes públicos para experimentar con técnicas do-it-yourself, favoreciendo el intercambio de saberes y el aprendizaje cooperativo. Promueve la recuperación y reutilización de materiales y herramientas de bricolaje, para minimizar el impacto ambiental desde la lógica de la economía circular y la reducción de residuos.

**Lola Raigón**  
**www.upv.es/ficha-personal/MDRAIGON**

Doctora en Ingeniería Agrónoma por la Universitat Politècnica de València, Catedrática del área de Edafología y Química Agrícola. Profesora en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrónoma y del Medio Natural (ETSIAMN). Pertenece a la junta directiva de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, de la que ha sido también presidenta. Investiga sobre la biodiversidad y calidad de los alimentos ecológicos frente a los convencionales y su efecto sobre la salud.

**Maria Montesino, La Ortiga Colectiva**  
**www.maria-montesino.com**  
**www.laortigacolectiva.net**

Maria Montesino es licenciada en Sociología por la Universidad del País Vasco donde actualmente se encuentra realizando su tesis doctoral sobre nuevas ruralidades, cultura y soberanía alimentaria. Forma parte de La Ortiga Colectiva, donde co-dirige la revista de arte, literatura y pensamiento La Ortiga. Desarrolla actividades culturales en el medio rural desde el año 2005. Es productora agroecológica en Dehesa La Lejuca, una ganadería de alta montaña en el valle de Campo en Cantabria.

**Natalia Castellanos**  
**www.arrelaires.org**  
**www.ahoresdara.com**

Natalia Castellanos es arquitecta y técnica de dinamización local agroecológica. Ha colaborado en proyectos como el Banco de Tierras de Valencia o en el análisis de las políticas agroalimentarias locales desde una perspectiva ecofeminista. También ha impulsado la asociación Arrelaires que trabaja para visibilizar los saberes y prácticas locales vinculadas al territorio, y el proyecto A hores d'ara, un archivo en progreso que documenta las acciones de los movimientos ciudadanos en defensa de l'Horta en las últimas décadas.

**Neus San Juan Pellicer**  
**www.upv.es/ficha-personal/nsanjuan**

Es ingeniera agrónoma de formación y actualmente Catedrática en el Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València. Comenzó su actividad científica en líneas de investigación clásicas en ingeniería de procesos alimentarios y posteriormente ha trabajado Análisis de Ciclo de Vida (ACV) y huella de carbono, ecoeficiencia y desarrollo de indicadores de sostenibilidad comenzó una nueva línea de investigación dentro del grupo: "Evaluación de huella ambiental y sostenibilidad de sistemas agroalimentarios".

**Viridian**  
**www.viridianecoart.org**

Estela de Frutos y Chiara Sgaramella trabajan desde un enfoque híbrido, combinando la creación artística con la investigación, la pedagogía crítica y la gestión cultural para abordar cuestiones relacionadas con la crisis ecosocial contemporánea. Sus propuestas a menudo presentan una vocación colaborativa, articulando diferentes saberes que se entrecruzan dando lugar a nuevas fórmulas y planteamientos con enfoque transdisciplinar.

**Vorasenda****[www.fb.com/people/Vorasenda-Agroecologia](https://www.facebook.com/people/Vorasenda-Agroecologia)**

Proyecto de agroecología y agricultura sostenida por la comunidad hace más de diez años. Abas-tece semanalmente a más de 70 familias, pero su esencia trasciende la producción de alimentos, pues su vocación es la transformación cultural desde una mirada crítica. Recientemente ha impulsado la creación de l'Alter, un bosque de alimentos y a la vez un espacio de encuentro sociocultural en Carpesa.

**Ximo Ortega - Cadascú****[www.cadascu.com](http://www.cadascu.com)**

Cadascú diseña y realiza construcciones creativas en madera siguiendo criterios de sostenibilidad, consumo responsable y local. Tomando el reciclaje como punto de partida para el proceso creativo, propone formatos originales para idear nuevos significados y experiencias estéticas. Sus trabajos destacan por el ensamblado sin tornillería y por el uso de madera recuperada que otorga un carácter único a cada pieza.

# **ENGLISH TRANSLATIONS**





# 01. CONTEXTS

## Agroversitat: an Art, Agroecology and Critical Pedagogies Laboratory

Estela López de Frutos and Chiara Sgaramella  
Colectivo Viridian

*Agroversitat* is a long-term experimental project aimed at activating collective and intergenerational art based learning processes related to themes such as land use, agroecology, and the ecosocial crisis. It originates in the Valencian Horta ecosystem, with the intention of making historically marginalized knowledge visible and valuable in contrast to urban and growth-based culture. Furthermore, the initiative seeks to contribute to decentralizing artistic practice by reclaiming the rural environment as a *locus* of cultural production and creativity. Through a process-oriented approach, the proposal focuses on nurturing processes of listening, collective knowledge construction, and dissemination. The project indeed arises from multi-year collaboration with various local stakeholders, aiming to root artistic practice in the territory and create long-term cooperation networks. Among the main objectives of this initiative is the intention to create spaces for transdisciplinary encounters that allow different perspectives on the ecosocial crisis to be brought together, integrating farmers, researchers, artists, students, etc. and offering the possibility of sharing reflections, good practices, visions of the future, etc.

Empirical knowledge related to the ecosystem of the Valencian Horta has recently been recognized as a global agricultural heritage.<sup>1</sup> However, especially from the second half of the 20th century, this knowledge has been largely marginalized from the dominant economic-cul-

tural discourse marked by developmentalism, industrial agriculture, and capitalist speculation. Nevertheless, thanks to the work of different collectives and citizen movements, the Horta has represented one of the focal points of resistance and democratic defense of Valencia's historical and socio-environmental heritage.<sup>2</sup> Land management practices, cultivated biodiversity, and work organization, among other aspects, are the result of experiences accumulated over many centuries and contain valuable knowledge that can serve as a key component in addressing current issues such as peak oil, climate emergency, or species extinction.

*Agroversitat* has initiated and cultivated intergenerational artistic and pedagogical processes based on values of care for human and non-human relationships, stemming from an awareness of human interdependence and eco-dependence.<sup>3</sup> The project also advocates for continuity and extended temporalities in cultural processes<sup>4</sup> with the aim of deepening the analysis of complex issues, and articulating meaningful responses to local ecosocial challenges through collaborative creative work.

*Agroversitat* began in 2022 with the support of the Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana through the open call COSSOS, *Communities of Subaltern Knowledges*. Throughout 2023, its second phase was developed in the context of the Artist Residency Program promoted by Universitat Politècnica de València in dialogue with Càtedra Tierra Ciudadana. The collective research has revolved around the following questions: What alternative imaginaries can we create for urban life in the context of climate and social crisis? How can we generate meaningful exchange processes between university research and the social context in which it is embedded? In what ways can we collectively

- 1 FAO (2019). *Sistemas de Regadío Histórico de l'Horta de València. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)*. 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-lhorta-de-valencia/es/>.
- 2 DOLÇ, C. (2021). *Del Saler al Túria. Els primers moviments ciutadans que van dissenyar València*. Pruna Llibres / Inst. El Magnànim. GIOPELLINA, B. (2014). Los movimientos sociales sí diseñan el territorio. Proceso de auto-organización en el área metropolitana de Valencia. *Irrigation, Society and Landscape. Tribute to Tom F. Glick*. Universitat Politècnica de València, pp. 988-1012.
- 3 HERRERO, Y. (2018) Sujetos arraigados en la tierra y en los cuerpos. Hacia una antropología que reconozca los límites y la vulnerabilidad. En Santiago Muñío, E. et al (eds.) *Petróleo*. Arcadia, pp. 78-112.
- 4 HARAWAY, D. J. (2016). *Staying with the Trouble. Making Kin in the Chthulucene*. Duke University Press.

build other practices and knowledge related to the land and the fair and sustainable management of environmental resources? What artistic strategies can facilitate intergenerational exchange and learning processes? To what extent can artistic practice contribute to the protection of soils and commons? What is the role of imagination in the transition to a social model that is more respectful of human needs and natural ecosystems?

From a methodological standpoint, the initiative adopts an interdisciplinary perspective aimed at activating processes of exchange, collaboration, and transformation among the agents involved. We adopted a context-specific approach, taking the Valencian Horta as a place for knowledge production. The extensive experience of the collectives and entities implicated in the project has provided a solid foundation for collaborative work. The creation of spaces for collective reflection and learning has been carried out from a perspective centered on creative collaboration<sup>5</sup> to gather the motivations and capabilities of the participating agents. Our role has been to facilitate these exchanges through various artistic strategies and forms of horizontal interaction based on dialogical, cooperative, and place-based learning, that play a key role in critical pedagogies.<sup>6</sup> Furthermore, to balance the excessive emphasis on rational thinking in research and education contexts, we have emphasized the affective dimensions of learning processes, drawing on the concept of *sentipensar* popularized by the Colombian anthropologist Arturo Escobar.<sup>7</sup> We have also tried to incorporate an ecofeminist sensitivity,<sup>8</sup> as well as a more-than-human perspective in the processes of approaching and taking care of ecosystems and the networks of mutual support that sustain us.<sup>9</sup>

The proposed activities, which are open and free of charge, reflect the desire to promote a more horizontal and democratic vision of cultural production. They have been organized into periodic seminars held in different places of the Valencian Horta. The sessions have been documented through photography, drawing, or

writing, using non-invasive methods that would not interrupt or hinder the process of dialogue and work. The results of this collective research were publicly presented in the final exhibition of the project inaugurated in October 2023 at Centre del Carme de Cultura Contemporània (Valencia).

This publication documents the artistic and pedagogical processes carried out, incorporating some of the collective reflections that have emerged along with the voices of some of the collaborators involved. We have formatted it into small independent booklets with the idea of physically bringing together the initiatives and themes addressed in each seminar. In this way, we aim to articulate some of the issues we have been working on with the hope that the publication can also be useful in other contexts. While each place has specific characteristics, there are many common elements that can inspire us. One of the most important is, for example, the urgency of building communities that are aware of the climate emergency we are facing, and which can create support networks and become active agents of social change. Hopefully, some of the strategies we have experimented with here can be replicated, transformed, and adapted to other communities that are also moving towards that collective self-construction that we so urgently need.<sup>10</sup>

## Dialoguing Knowledges: Cátedra Tierra Ciudadana

Cátedra Tierra Ciudadana (CTC), affiliated with the Department of Economics and Social Sciences at Universitat Politècnica de València, was established in 2011 as a multidisciplinary space for research, critical reflection, exchange, dissemination, and education in the fields of agronomic and social sciences. We encourage participation with the aim of raising awareness and reflecting on the role of the university in society.

With the support of the Department of Agriculture, Food, and Horta of the City of Valencia,

- 5 JOHN-STEINER, V. (2000). *Creative Collaboration*. Oxford University Press.
- 6 FREIRE, P. (2009). *La educación como práctica de la libertad*. Siglo XXI Editores. GIROUX, H. (2013) *La Pedagogía crítica en tiempos oscuros*. *Praxis Educativa*. Vol. XVII, núm. 1-2, pp. 13-26.
- 7 In english "Thinking-feeling". ESCOBAR, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Universidad Autónoma Latinoamericana.
- 8 PULEO, A. H. (2011). *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Ediciones Cátedra.
- 9 TSING, A. (2015). *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton University Press. PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care*. University of Minnesota Press.
- 10 RIECHMANN, J. (2015). *Autoconstrucción. La transformación cultural que necesitamos*. Ediciones Cátedra.

Cátedra Tierra Ciudadana defines its strategic lines addressing different issues to contribute to the development of a sustainable and inclusive agri-food system. The main thematic areas include Food and the City (agri-food policies and governance), Artisanal Fishing (economic, social, cultural, and environmental valorization of artisanal fishing), Food Use (a multidimensional approach covering legislative, research, technological, and awareness aspects), and the Food Waste Challenge, an annual University challenge that, with new learning approaches and innovative projects, educates and engages the university community in specific topics related to sustainable food.

The activities of Cátedra Tierra Ciudadana are designed to contribute to various objectives:

- Understand the transformations that define the new paradigms of the 21st century;
- Contribute to a new form of citizen governance that goes beyond current ideological frameworks;
- Educate citizens to consider the management of the Common Good beyond the market perspective;
- Facilitate an understanding of the relationships that exist in our lives and the lives of others;
- Develop capacities in social actors to address the inherent changes of globalization, and help them present local action proposals;
- Promote dialogue and balance between local, regional, and international levels and to articulate connections between global and local institutions.

The different projects we implement, in collaboration with key actors in the agri-food sector, promote lines of research, knowledge dialogue that highlights ideas, analysis, reflections, and debates on various issues, and have an impact on formal education through participation in the teaching of courses and master's programs. We coordinate final undergraduate research projects, master's theses, and internships in the agri-food thematic and institutional field.

Our institution was involved in coordinating the application process for the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) to grant the distinction of a Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS) to the Valencian Horta and its Historical Irrigation System in November 2019. This recognition not only values the irrigation network that extends through the periurban agricultural area of the city of Valencia but also a sustainable, living, and evolving system rich in biodiversity, developed through the mutual adaptation of a

community with its traditions and culture and the territory. The network of irrigation channels and traditional water management have historically contributed to stabilizing the supply and use of water, as a traditional system that aligns with new sustainable development trends.

Throughout this year 2023, Cátedra Tierra Ciudadana, within the framework of the Artists in Residence program promoted by the Vice-Rectorate for Art, Science, Technology, and Society at Universitat Politècnica de València, has collaborated with Colectivo Viridian (formed by Estela López and Chiara Sgaramella) whose project *Agroversitat* reflects on the mentioned thematic areas from an artistic perspective, expanding our research, critical reflection, exchange, and dissemination.

## **Agroversitat. Phase One (2022)**

In the first phase of the project, six seminars were held in different formats. These initial gatherings were very experimental, allowing us to initiate the project, try out different formats, and gauge the feedback we were receiving. In this beginning phase, we tried to create bonds with the people and collectives who showed interest in the initiative, whose support and participation have been instrumental in some of the following formalizations. Our aim was to listen to their needs, interests, and concerns.

The initial session took place at L'Alter de Vorasenda (Carpesa, Valencia) on October 2nd, 2022. In it, we reflected on the importance of a living soil with the guidance of Xavier Luján, a farmer from Vorasenda, and Carles Pons, an expert in permaculture. The experiential workshop format was ideal since it allowed for a sensory exploration of the location through the five senses. We divided into groups to find natural elements that would help us construct a soil profile with the idea of visualizing its structure. The collaboration among all participants allowed us to understand the complexity of a system that extends from deep-rock minerals to microorganisms and the humus of the surface layer. We also realized that the extractivist vision of soil as an inert substrate is a recent cultural construct in the service of industrial agriculture.

The second meeting took place at the cooperative bookstore La Reparidora on November 5th, 2022. We were joined by environmental engineer Cristina Galiana from Colectivo Arterra. We performed a collective imagination exercise to search for possible answers to some of the

current ecosocial challenges. Inspired by issue 44 of the journal *Soberanía Alimentaria*,<sup>11</sup> we collectively constructed an imaginary map using collage. In this way, we created a safe space to project fears and desires related to local social struggles and the environmental situation. We ended the day by visiting the collective gardens of the Benimaclet Residents' Association, a space located on former periurban farmland expropriated for the city's expansion and left abandoned after the 2008 crisis. Currently, it is a place where the interests of the development companies, the views of various political parties, and the desires of the local residents converge. In the past 12 years, citizen mobilization has created a vibrant cultural and natural space in this once abandoned lot.

The third meeting took place at Fundación Limne, the Nature Interpretation Center of Quart de Poblet (Valencia), on November 20th, 2022. We explored the relationship between ecofeminism, agroecology, and rurality with guest speaker María Montesino, a sociologist and agroecological producer. Far from picturesque idealizations, her perspective helped us visualize the rural world as a complex reality crossed by multiple ideological constructions and power systems. Through her experience, we saw to what extent cultural production projects can open up precious spaces for encounter and reflection in which knowledge can be de-hierarchized to draw from other, more diverse forms of knowledge. We concluded the day by visiting the collective orchards of L'Animeta, a neighborhood association that has built a self-managed agricultural space where organic agriculture and cultural production converge.

The fourth seminar took place at L'Alter de Vorasenda (Carpesa, Valencia) on November 27th, 2022. In this meeting, we screened the documentary *Red difusa* and had a conversation with its director, Hadriana Casla, an artist and audiovisual producer. This documentary was collaboratively created through multiple interviews and recordings conducted by different agents associated with the El Cubo Verde network. It presents a multifaceted perspective on the rural world and its controversial relationship with the city. The screening served as a starting point for a rich exchange in which we reflected on the urban-based views of nature and rural areas. We were able to understand the importance of the perspective provided by people who inhabit the

territory: farmers, small-scale producers, and residents, among others.

The fifth seminar also took place at L'Alter de Vorasenda on December 18th, 2022. It was a workshop specifically designed for families. In this workshop, we experimented with simple and ecological printing techniques using small plant fragments collected on-site. We created a space for intergenerational learning and enjoyment. It served to reaffirm the importance of slowing down and prioritizing the bonds of care that shape us as a strategy of resistance against individualism, productivity, and the acceleration that characterize neoliberal capitalism.

The final seminar of the first phase was held at Centre del Carmen on February 26th, 2023. In this workshop, we returned to the city center to collectively review the results of our seminars and create a collaborative map of the city of Valencia. The idea of "Thinking-feeling New Ruralities" served as a starting point for us to delve into our personal connection with different urban and periurban natural spaces. We observed the positive aspects of the Horta and the hybridization between rural and urban dimensions. The role of social activism in protecting spaces threatened by the city's expansion was also highlighted. We became aware of the successes of historical citizen struggles thanks to which we can now enjoy the green Turia Riverbed and the protected and renaturalized areas of El Saler, among others.

In this evaluation process, we drew important lessons that were helpful in the following phases of *Agroversitat*. Some of them were related to the structure of the seminars themselves. Instead of saturating the sessions with content and lectures, we decided to gradually expand the time for interaction, reflection, and exchange. Collective creativity does not activate automatically when people come together. It is necessary to create a context in which participants feel comfortable and motivated by a common cause. Based on this first series of seminars and the positive feedback received, new interests and connections emerged that motivated us to start a second phase of the project, in order to continue the initiated processes and delve deeper into some of the open questions that arose from our collective work.

11 GALIANA, C. (2022) Futuros nuestros. *Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas. Cumplimos 50 años. Verano 2060. III Época*, 44, 28-29. <https://soberaniaalimentaria.info/numeros-publicados/80-numero-44/955-portada-44>

## 02. LIVING SOILS

The possibilities of living good lives without it being at the expense of anyone else involve re-inventing our condition of earthlings, of beings of the humus, of the soil. We are earth. Many cultures organize themselves and live while taking responsibility for the Earth. They assert that the land belongs to those who work and care for it, not to those who harm it. Indigenous peoples, especially women, defend the territory-body and the territory-land because, as Lorena Cabnal argues, in wars for the control of peoples and territories, bodies have been constantly threatened and also become a contested territory.

–Yayo Herrero

### **Agroversitat. Segunda fase (2023). L’Alter de Vorasenda: a Space for Experimentation in the Horta Nord**

Xavier Luján, Vorasenda.

In the Valencian Horta, fields located in elevated areas with respect to the main irrigation channel are referred to as “alters.” To irrigate an “alter”, it is necessary to dam the water from the main channel to raise the water to the ground level. L’Alter is a physical cultivation field belonging to Vorasenda, an agroecology and critical thinking project founded in 2010 with the aim of producing food through a commitment to the land and its natural rhythms. However, it is much more than a conventional orchard space, as it was collectively built with the intention of exploring the potential of agroecology as a practice of emancipation and social transformation. Here, the goal is not only to grow food but also cultural experiences and social connections. Over more than a decade of work, a diverse community has formed around Vorasenda: farmers, city residents, around 150 conscious consumer families, interdisciplinary projects linked to the defense of the Horta, social

and cultural revitalization experiences, among other stakeholders in the region.

This collective vision reached its highest expression when a community-supported agriculture system was adopted eight years ago. In this way, the customer base contributes a monthly fee that covers maintenance and production costs while also ensuring the workers receive a fair income. This contribution serves as an advance purchase that customers recover over the course of the same month, creating a relationship of mutual trust and long-term support. Therefore, organic and sustainable foods emerge from a sustainable social model.

L’Alter is one of the fruits of this community commitment. Thanks to a crowdfunding campaign, the land has been acquired, and its depleted soils have been restored after many years of intensive agriculture. Furthermore, while respecting the peculiarities and agricultural practices of the Horta system, a food forest was created planting Mediterranean and subtropical varieties through regenerative and permaculture techniques. Alongside this experimentation to increase cultivated biodiversity, the space has been adapted to host activities such as a farmers’ market, assemblies, artistic workshops, concerts, and other socio-cultural initiatives.

Although in recent years, and especially since the Covid-19 pandemic, the Horta agrosystem has gained public recognition as collective heritage, there is a general lack of knowledge about the daily life in this environment and the complexity of a model that is simultaneously cultural, social, and economic. L’Alter, therefore, responds to the need to bring visibility to this human and productive system through a physical space where different dimensions of the project can be showcased: the direct sale of produce without intermediaries, agroecology, seasonal, sustainable, and pesticide-free products, education and outreach initiatives aimed at defending the Horta, and interdisciplinary creative projects as the necessary nourishment for the community.

## Composting Practices and Knowledge: Reflections on the Collective Construction of a Dry Toilet

Joaquín Ortega (Universitat Politècnica de València), Antoine Sicre (La Requincaillerie), Estela López de Frutos, and Chiara Sgaramella.

As its name suggests, a dry toilet is a WC that operates without water. It relies on composting waste through aerobic fermentation. The compost obtained can be used as natural fertilizer for the soil. It is a much more ecological solution in comparison to conventional water toilets. In fact, on average, a conventional WC uses between 10 and 16 liters of water for each flush. If we multiplied that amount by the number of times we use the bathroom in a day and by the number of people living in our cities, we would realize the enormous amount of water (often potable) we use daily to transport feces and urine. Installing a dry toilet, therefore, significantly reduces the water footprint of our daily habits, prevents water pollution, and allows us to utilize human waste to nourish the soil in a closed cycle.

One of the first activities of this second phase of *Agroversitat* has revolved around learning how to build a dry toilet by bringing together different knowledge and practices around this task. Following the first series of seminars in 2022, some of the participants became more involved in the project. Specifically, we started working with Cadascú and La Requincaillerie association. Both collectives promote the creative use of reclaimed materials, experimenting with formulas inspired by environmental sustainability criteria, and especially in the case of La Requincaillerie, collaborative work. The various interests and skills of these artists, combined with the needs of an emerging space like L'Alter de Vorasenda, where we had already gathered on several occasions, gradually came together in the ideation of a dry toilet, the design of which was created collaboratively. This construction served practical functions, but it also contained certain symbolic aspects from a conceptual and artistic perspective.

To build this infrastructure in the community space of L'Alter de Vorasenda, we primarily used reclaimed materials. The wood was obtained -thanks to the collaboration of the Waste Management Service of Universitat Politècnica de

València- by reusing solid beech panels that were found on the university campus and were destined for disposal. The design was created by adapting the structure to the characteristics of L'Alter and usage needs of the space. We decided to make the toilet accessible for wheelchair users and to simplify the structure to make it easily dismantlable and to prevent the strong winds that blow through this area from causing damage. In this way, the place itself and the needs of the people who inhabit it determined the What, the How, and the Why of the design.

As a preliminary step to building the toilet, we prepared and cut the wood in the sculpture workshops of the Faculty of Fine Arts at Universitat Politècnica de València. This process responded to the need to adapt the design to an outdoor agricultural space. The use of this reclaimed material established symbolic and pragmatic connections at various scales, from the personal to the group and global dimensions. It represented a small exercise, but its implementation connected the city's, the soil's, and our bodies' metabolisms. It also referred to the politics of place making and to the economic conditions of the project, highlighting some of the most pressing processes of the environmental crisis we are experiencing. Based on the belief that "nature does not produce waste, only nutrients," the reclamation of the wood allowed us to explore different creative possibilities. For a few weeks, we acted like the microorganisms that compost: we transformed the material and created a new temporary use - that of a dry toilet - for the found wood, considering it not as an inert element but as a living material in a common process of creation and imagination based on responsible resource use.

In the construction phase, we organized several collective work sessions at L'Alter de Vorasenda between February and March 2023. Volunteers from the Per L'Horta association, Vorasenda workers, and other individuals close to the project also participated in these sessions. The shared work process allowed us to adapt the initial proposal to the site and find solutions to emerging challenges. These sessions also led to interesting conversations and exchanges that strengthened the bonds within the working group.

In its conceptual dimension, the dry toilet aims to challenge the concept of waste, both through the use of recycled materials and the composting of organic remains. It also serves as an invitation to reconsider our habits in order to reduce the wastage of natural resources that characterizes industrialized societies, especially in a situation of ecological crisis. The effects of

drought and the risk of desertification in the Spanish territory urge us to question the various ways we use water. Thus, the construction of a dry toilet goes far beyond its pragmatic function, as it can be seen as a powerful symbol that helps us collectively imagine another way of living and organizing ourselves with a lower environmental impact.

From an aesthetic perspective, the structure has a trapezoidal floor plan and is elevated on a platform above the ground. The top part of the perimeter walls can be easily assembled and disassembled depending on whether the toilet is in use or not, to prevent exposing the structure to strong winds. On the right side of the construction, we decided to create a decorative motif inspired by the stratifications of the soil using recycled wood, connecting with the idea of composting and the regenerative cycles of the earth.

## Cultivating Life. Agroecological Practices in the Valencian Horta<sup>12</sup>

A Dialogue between Xavier Luján and Chiara Sgaramella

**Chiara Sgaramella:** Thank you for your time Xavier. I would like to share with you some reflections on our relationship with soil and its inhabitants, based on your agricultural practice. In 2010, you started an agroecological project named Vorasenda in what is known as Horta Nord, in Valencia, Spain. The Horta landscape is a periurban agricultural area created through to an eight-century old irrigation system adopted since the Islamic period that made it possible to grow fruits and vegetables in this dry region. Despite being recognized as World Agricultural Heritage, this complex agrosystem is constantly threatened by urban development and infrastructure. By adopting a community-supported agriculture approach, your project Vorasenda aims to protect this productive land by establishing a direct relation between citizens and farmers, as well as promoting agroecological production in the Horta ecosystem. Could you describe some of the experimen-

tations you have undertaken to restore and preserve life in the soil?

**Xavier Luján:** In our geographical context, a farmer or group of farmers wanting to experiment with a regenerative approach inspired by agroecology, permaculture, biodynamic agriculture, agroforestry etc. usually inherits a heavily degraded soil as a result of decades of intensive conventional farming. The recipe for revitalizing the soil comes from studying models such as the forest in order to understand how nature spontaneously produces millions of interdependent relationships, generating relatively stable systems with an overflowing and vibrant aliveness and regenerative capacity. It is moving to see the many intricate layers of life that can coexist in a square meter of forest, all of which are sustained by a rich and complex soil. On the contrary, what we normally have to work with are fields whose soil has no structure and shows a lack of minerals and microbial life. In such an environment plants can hardly thrive because the minerals they need for their metabolism are not available to them.

Going back to your question, the first action that I believe needs to be done in order to revitalize a soil is consolidating a body of citizens-consumers committed to agroecology because that is the *human humus* that will truly revitalize the land. Starting an agroecological project requires time, work and economic resources. It is a fallacy to think that farmers can carry out the soil regeneration autonomously: they need a community around them. Moreover, when we talk about degraded soils, it is important to understand that this degradation is the result of a cultural hegemony, a social process that has led to this destructive outcome and that needs to be reversed.

**C.S.:** I find the notion of *human humus* very compelling. It connects with the idea of a *common aliveness* proposed by María Puig de la Bellacasa<sup>13</sup> as a nurturing element for a more caring human-soil relationship.

**X.L.:** Yes, I believe this common responsibility to nurture the soil and sustain agroecological practices needs to be present throughout the regenerative process. It is a process that also regenerates us and our social bonds. In my opinion, the agronomic techniques and practices are a natural result of this commitment.

12 A longer version of this interview has been published in Italian and English in volume 13 of the journal *Animot*, edited by Alice Benessia: BENESSIA, A. (2023) (ed.). *So Long and Thanks for All the Fish*. Animot, 13. Safarà Ed. Available at: <https://animotmagazine.it/animot-13-so-long-and-thanks-for-all-the-fish/>

13 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2019). Re-animating soils: Transforming human-soil affections through science, culture and community. *Sociological Review*, 67(2), 391-407. <https://doi.org/10.1177/003802611983060>

We start with the application of rock flours for the remineralization of the land. Then comes the incorporation of biofertilizers to replenish the soil microbiota, in order for the soil's aerial expression –meaning the plant and the microecosystems they sustain– to be balanced, biodiverse and healthy.

Obviously, the health of the soil is reflected by its aerial expression. For example, we can throw a cabbage seed into a desertified field and the plant will grow if we add some agricultural inputs. However, it will most probably be a vulnerable plant since it is the expression of a life depleted soil. Therefore, it will not be able to sustain itself with its own metabolism and immune system. Another option is that, being in a desertified system, the cabbage will be heavily attacked by snails because there are no birds, hedgehogs or other predators to control the snail population. There are different scales of degradation, not only in the ground but also in the ecosystem at large. Agroecology tries to reverse some of these unbalances. Going back to the soil, like plants, humans too depend upon microbial life, and there is a connection between our inner microbiome and the one in the soil, as many recent studies show. Soils are a *complex microbial phenomenon*, just as humanity is, as Lynn Margulis and Dorion Sagan put it.<sup>14</sup>

**C.S.:** True. This realization contributes to erode our anthropocentric understanding of life by showing the different interdependencies and forms of *interspecies care*<sup>15</sup> our existence rests on. Can you share some of the learning experiences you have had in the past years through your experimental agroecological practices?

**X.L.:** Definitely. For me it was crucial to understand that forests are a great library for us to discover all the processes and relationships that sustain biodiversity. If you take the forest as a model, you learn to read what is going on in your plots and what processes need to be strengthened to create a more balanced agrosystem. However, this is often not the case in conventional agriculture, where a constant cycle of depletion and desertification is repeated. In industrial farming we are taught to remove elements instead of replenishing the food web. It is therefore essential to understand the mechanisms that sustain biodiversity and then try to reproduce some of them in the fields. After understanding how a soil builds itself, for example, I made peace

with the so-called pioneer “weeds” and I have even begun to revere them. It is something very meaningful to me. Through this new lens, I have finally understood their function, their specific role and how, once they have fulfilled their purpose, they naturally disappear leaving room to other plants starting a new succession stage. These weeds we are so used to viewing as harmful to our crops are actually the first phase between a desertified field and a more complex and stable system. This insight was truly liberating. As many other farmers, in fact, I was caught in a constant struggle against pioneer “weeds”, a senseless losing battle.

**C.S.:** You mentioned the ability to read what is happening in your plot of land as one of the fundamental skills to be able to conceive and apply methods to restore and strengthen life in the soil. How do you listen to the non-human “other” in your fields, meaning the plants, microbes, fungi and millions of other beings that inhabit the soil? What signs indicate that the practices you have implemented are contributing to enliven the soil and which ones inform you that something needs to be improved or modified?

**X.L.:** Quite simply, health manifests itself. You see that the bodies of the plants are healthy and not dependent on external inputs. Even though I have been working with these kind of methods for a relatively short time, I can tell you that health clearly expresses itself through the different life cycles happening in the fields. The problem is that we are often numb, detached and unable to interpret these signs. Unfortunately, I also believe that in many cases we have almost never come across a truly healthy ecosystem in our lifetime. Even when we go to a primary forest we don't necessarily know how to read it from an ecological point of view. However, humanity could not have survived without having established a dialogue with its own habitat, its creatures and processes. In our culture, we need to rebuild that type of communication and exchange. Listening in that sense is essential. It is necessary to open the many perceptive channels we have systematically closed or ignored, in order to fully see the state of the ecosystem and transform the processes that are deteriorating the material bases that sustain life.

**C.S.:** It is interesting to see that your experience relates with what Margulis and Sagan define as aesthetic perceptions of health, which rely on

14 MARGULIS, L., y SAGAN, D. (1997). *Microcosmos. Four Billion Years of Microbial Evolution*. University of California Press.

15 PUIG DE LA BELLACASA, M. (2017). *Matters of Care. Speculative Ethics in More Than Human Worlds*. University of Minnesota Press.



empathic attention, mindful observation of life processes and consideration of organisms and systems' autopoiesis, meaning their capacity to sustain themselves and reproduce. In relation to this predisposition to listen and pay attention, how can we cultivate empathy towards beings and processes that are often invisible and very different from humans in scale and characteristics? Can art practice play a significant role in this effort to reestablish a meaningful dialogue?

**X.L.:** I am not sure I have the answer to this question. I think we need to create proximity with the soil and experience it directly. Working with sensorial perceptions through art can surely be a significant strategy. Perhaps we also need to reframe our field of action and attention. I feel we are often focusing on fixing a broken system. In my opinion, there is an anthropocentric drive for control and manipulation in this idea. I believe this drive can originate from a lack of trust in what it means to be alive and in what life generously provides. My experience has taught me that it is important to trust a living system and learn how to take care of it by paying attention to the feedback it provides us. This comes as a result of a continuous dialogue and exchange. It became evident to me in the work we did in one of the fields we recently acquired, which was turned into a food forest. By simply inoculating the soil with microorganisms and covering it properly, we saw a piece of land totally drained by industrial agriculture transform and boom with life in just two years. If you dig a little hole in this field, you can now see an impressive amount of hyphae, insects, earthworms, etc. that were not there before. And you ask yourself: who brought them here? No one did. We simply created some of the conditions for life to flourish. Sometimes we think of soil as a bare, inanimate substrate but there are seeds, dormant spores and other beings in it that have the potential to build a forest if we let them. With minimal human effort and time, the agro-ecosystem starts to recover and self-regulate. .

**C.S.:** Together with fellow artist Estela López de Frutos, I have proposed the creation of *Agroversitat*, a platform to engage in intergenerational artistic and pedagogical processes related to land use and agroecology in the Horta territory. Arising from a long-term collaboration with Vorasenda and other agents active in the Valencia area, this initiative started in 2022 with the aim of grounding artistic practice in the local context and bringing it closer to ecological systems and processes that sustain our life. What motivates your involvement in art based research and cultural activities such as

*Agroversitat*?

**X.L.:** Since the very beginning, our project has had, besides the production of organic food, a line of action related to culture and social agency. We also offer educational services to schools and other collectives. We support *Agroversitat* as a space where we can practice decentering our perspective. In fact, most cultural and educational initiatives come from and revolve around the city, while your project immerses cultural production and collective learning processes in an environment that is more connected to natural cycles. Placing an open "university" in our fields allows us to engage with more horizontal forms of sharing knowledge and to nourish our predisposition to keep learning and experimenting.

**C.S.:** Thank you Xavier for this conversation. We hope that this collaborative platform will become a common meeting place for people and knowledge, as well as a space for imagining our common future(s).

## First Seminar: an Essential yet Vulnerable Microcosm

On May 20th 2023, the opening seminar of the second phase of *Agroversitat* within the Cátedra Tierra Ciudadana Artist Residency Programme took place. The initiative was held in the agroecological and cultural space L'Alter de Vorasenda (Carpesa, Valencia). There, we talked about the ecological management of soils and the protection of the Valencian Horta together with Neus Sanjuán, researcher at the Polytechnic University of Valencia. We also had the participation of Lola Raigón, Director of the Chair of Agroecology "José Luis Porcuna", and Carles Pons, expert in regenerative agriculture (Bosque Madre). The round table was moderated by Gloria Bigné (Cátedra Tierra Ciudadana).

The different speakers talked about the importance of preserving living soil in a scenario of ecological and climate crisis, and its essential role in food production and the protection of biodiversity. The conception of soil as an inert substrate to which industrial inputs must be added was questioned, and the importance of revitalizing soils so that they are not depleted and can regenerate and remain productive over time was emphasized.

In this regard, a number of useful traditional practices were mentioned, such as crop rotation, fallow land, the use of cover crops, minimal tillage and alternation with forest strips, among

others. The different presentations allowed us to understand that the soil is not isolated but is part of a much larger complex system with multiple internal balances. Everyone agreed on the importance of organic matter input, and this opened up a conversation about the amount of organic matter that is wasted in large cities, a very valuable resource that may prove to be key if the supplies that sustain the conventional fertilization system of industrial agriculture start to become scarce.

The audience actively participated in the debate by sharing ideas, observations, as well as doubts and questions. The end of the conversation revolved around the need for agriculture to work in tune with nature and not against it, questioning the anthropocentric vision that often characterizes conventional modes of production.

In the second part of the seminar we engaged in a collective brainstorming session to reflect on the meaning of building a dry toilet. Many ideas were put forward, organised into two main blocks: on the one hand, this construction could respond not only to basic pragmatic needs such as providing the necessary infrastructure for human physiological needs, but also to other

very important ones such as avoiding the waste and contamination of water or favouring the recycling of materials and the composting of organic matter. We thus questioned the very concept of “waste”, since in nature there are no disposable elements, but rather any waste is a valuable resource that can be reused within the system. On the other hand, a whole series of symbolic functions emerged, such as aligning oneself with biological rhythms, giving back what one receives or composting ideas in order to promote the richness of thought. We thus reflected on the need to cultivate spaces of collective self-construction where we can rethink and reinvent our habits, lifestyles and ways of relating in an ecological and socially responsible way.

We then moved on to the practical part with the support of Cadascú and La Requinallerie. We carried out different participatory workshops around the construction of the dry toilet. We split into small groups to complete the wooden structure and other elements such as the entrance curtain, the composting box, etc. The shared work allowed us to learn some sewing and wood construction techniques while collaborating with other people around a common goal.

## 03. DYNAMIC CONSERVATION

### **GIAHS: an important international recognition for the Horta ecosystem**

According to the FAO definition, Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) are “stunning landscapes that combine agricultural biodiversity with resilient ecosystems and valuable cultural heritage (...) located in specific places around the world. They sustainably provide multiple goods and services, food and secure livelihoods for millions of smallholder farmers”.<sup>16</sup> Since its creation in 2002, this programme aims to protect and promote the dynamic conservation of traditional farming systems around the world that are in danger of disappearing due to various factors such as changes in land use, the climate crisis, population loss in rural areas or anthropic pressure on the territory.

The Valencian Horta has been recognised as an Important World Agricultural Heritage System in 2019. It covers a territory of 28 km<sup>2</sup>, which includes land historically dedicated to farming and part of the Albufera Natural Park. It is formed by a system of crops irrigated with water from the River Turia through canals and irrigation ditches, which have made it possible to avoid water shortages and to grow fruit and vegetables in a Mediterranean area. Although its surface area has been significantly reduced in recent decades, this system has maintained its traditional characteristics despite being located in a coastal region with a high population density and strong urban development pressure. The resulting landscape is a legacy inherited from the Islamic period and has been shaped for centuries by agricultural and artisanal fishing practices. The Horta historical landscape structure is unique in the area, and it consists of a dense network of water chan-

16 FAO (2019). Sistema de Regadío Histórico de l’Horta de València. Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM). 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/europe-and-central-asia/historical-waterscape-of-lhorta-de-valencia/es/>.

nels, rural paths and traditional buildings such as farmhouses and *barracas*, traditional huts.

Thanks to its irrigation system, the Horta generates healthy produce through some 6,000 family farms, including 10 fisheries. It is an important example of cultural adaptation to the climatic conditions of the territory, and can be considered a reference model in the face of important present-day challenges such as climate change and its consequences on agriculture.

According to FAO, some of the most relevant aspects that characterize the Horta complex agro-ecosystem are:

**Food security:** this is a historical agricultural system based on two main factors: the availability of water and the fertility of the soil. Eighty percent of the agricultural area is dedicated to fresh fruit and vegetable crops, destined for local consumption by families and for sale in local and municipal markets. The main crops include citrus fruits, artichokes, onions, potatoes, persimmons, courgettes, cauliflowers, pumpkins and pomegranates. Traditional rice cultivation is also maintained in the Albufera Park.

**Cultivated biodiversity:** The Horta system is characterized by a rich biodiversity. The abundance of water, characteristic of the region thanks to the traditional irrigation technology dating back to the Muslim era, has fostered a diversity of conditions in which numerous species coexist. Agrobiodiversity includes around 50 crops, most of which are fresh vegetables. Crop diversification is supported by the large number of local varieties and by the presence of small plots that ensure the resilience of the ecosystem. The Valencian Horta provides a habitat for numerous plants and animals. The hedges and small trees used to delimit the plots of small farms, for example, serve as shelter, nesting and feeding sites. Centuries-old local varieties of rice are also grown around the Albufera lake, which are used in many traditional dishes such as the Valencian paella. In addition, numerous local projects promote agrobiodiversity through the continued use of local seeds and the genetic conservation of native varieties.

**Local and traditional knowledge systems:** The historical irrigation system that vertebrates the landscape comprises the Acequia Real of Moncada, the Turia Canal and other hydraulic channels or irrigation ditches administered by

the Water Tribunal. All of them work thanks to gravity, forming a system characterized by a great energy efficiency which is the result of the secular domestication and communal use of water resources to allow cultivation throughout the year. Traditional knowledge related to water management has been passed down from generation to generation and is essential for the preservation of the landscape. Water is distributed among the farmers according to an irrigation order and in weekly cycles. This system has been studied in depth by researcher Elinor Ostrom,<sup>17</sup> an expert in the management of the commons.

**Culture, Values and Social Structure:** The Valencian Horta has had a significant influence in shaping the local culture and institutions, including the Water Tribunal, one of the oldest judicial institutions in Europe. This historic court has the authority to enforce the traditional rules for the distribution of water. The so-called Tira de Comptar is another important institution. It was established during the period of Muslim domination and made official in 1238 by King Jaume I of Aragon. This entity has ensured the supply of fresh produce in the city, protecting the right of farmers to sell their products directly in the fruit and vegetable market. At present, La Tira warehouse covers an area of 6000 m<sup>2</sup>, where around 1300 farmers sell the produce they grow and harvest. In addition, the Horta preserves a number of historic buildings that are intrinsically linked to the rural organization of the area and are an architectural expression of a distinctive way of life.

**Landscape and Marine Environment Features:** This landscape is an ensemble of multiple environments, including the Mediterranean coast, the banks of the River Turia and the Albufera. The centuries-old interaction between human societies and the local territory has shaped a unique landscape. Relevant elements in this landscape are the mosaic of crops and the natural canals. In addition, the Albufera, the largest lake in Spain and one of the most significant wetlands in the Iberian Peninsula, adds a unique component that contributes to the area's distinctive identity.

17 OSTROM, E. (1990). *Governing the Commons. The Evolution of Institutions for Collective Action*. En *Governing the Commons*. Cambridge University Press.

## The future of the Horta ecosystem: strategies for the revitalisation of a common heritage

A conversation with Natalia Castellanos, technician of local agri-food dynamization projects.

**Chiara Sgaramella:** Thank you very much for your time and interest, Natalia. In this seminar we have seen how the Horta and its historical irrigation system have been included in the register of Globally Important Systems of World Agricultural Heritage (GIAHS) of the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO). In parallel to this type of recognition, according to your personal and professional experience, what kind of policies would be necessary to conserve the Horta as a living agro-ecosystem?

**Natalia Castellanos:** Before answering your question, I think it is important to explain the perspective from which I am speaking. Since 2016, both independently and in collaboration with collectives and institutions, I have been working on projects for the agroecological revitalisation and protection of the Horta. The ideas I share here are personal reflections but they are the result of collective considerations that have been shared among the people and organizations with which I have collaborated, based on the analysis of the contexts involved and the processes that were implemented.

Among the approaches to the protection of the Horta that I have been able to analyze and become more familiar with, I would like to highlight some that seem particularly significant to me. Broadly speaking, they refer to three areas: some strategies are related to the legislative framework and territorial planning, others are linked to the revitalization of agriculture, and finally some policies deal with the formal and non-formal governance of the territory.

The creation of a legislative framework lays the foundations for territorial planning, and it is worth noting that not all regions have farmland protection laws such as the *Ley de l'Horta de València*. Of course, this is no coincidence. Working on the project *A hores d'ara* to compile an archive of the struggles to protect the Horta has provided an important perspective on how the approval of this law has represented an important success

derived from a series of social mobilizations for the preservation of this agrarian territory over more than two decades. The perseverance of the citizens has been one of the key factors that has allowed multiple struggles and demands to crystallize in the adoption of this important law.

It is true that legislative protection is a top-down process, it comes from institutions, and can sometimes lead to phenomena such as the musealization of the territory or to its protection only from an aesthetic point of view. It can even lead to excessive restrictions, but in the metropolitan context of Valencia, I consider this legislative protection to be very necessary, due to the excessive urban pressure in the area. In the past we have witnessed serious abuses of the territory, as in the case of the district of La Punta in the early 2000s, among other examples. Expropriations, evictions, destruction of farmhouses, as part of the so-called "fait accompli policy". I therefore believe that the law protecting the Horta has been a very significant achievement. However, with regard to the future, it is necessary to ask ourselves whether there is sufficient social and political consensus to maintain this protection in the face of the recent government changes.

Once this legislative framework has been established, I think it is essential to create various measures to make the protection of the territory tangible through technical plans, action plans, roadmaps, etc. In the past years, ad hoc supramunicipal territorial and agrarian plans were created, along with the municipal agri-food strategy of Valencia. In 2020, the Consell de l'Horta Consortium was also created. All these plans and administrative structures are essential for the implementation of territorial public policies. In this sense, there have been many initiatives focused on diagnostic work and proposals for action. However it has been difficult to implement many of these policies due to a lack of resources, budget and technical staff. It is important to consider that new plans, policies and structures need time to settle in and be legitimized.

**C.S.:** And from the point of view of agri-food policies, what strategies do you think should be implemented?

**N.C.:** It is particularly important to avoid protecting the territory by focusing solely on landscape aspects. We must understand that the Horta agricultural landscape is the result of the uses and practices that have shaped it. Without farmers it simply wouldn't exist.

That is why it is crucial to ensure that farmers can earn a decent living from agriculture. Often, when talking to those involved in the agricultural world, one often perceives a certain pessimism and social devaluation of the sector itself. I think there is a very common mantra in circulation that says that “de l’horta no es pot viure”<sup>18</sup> and that sometimes seems to generate a kind of self-fulfilling prophecy. I suppose this is normal if we think about the little social consideration agricultural work has historically had, but I think it is time to change this narrative. We need to open our eyes and get to know projects and initiatives that are generating constructive perspectives, successes and good practices. In this sense, I believe that recent efforts to strengthen marketing circuits and the creation of local markets have been especially relevant, for they have helped to shorten the distance between producers and the public, allowing citizens/consumers to know their “farmers of choice”.

**C.S.:** The initiatives for the creation of local markets you mention have been positively received by the agricultural sectors and by citizens. However, with the change of government after the last regional and municipal elections, their continuity is being questioned in the city of Valencia. What is your opinion on this matter?

**N.C.:** This issue connects with what we were discussing at the beginning, i.e. the need for a broad and transversal social consensus in order to maintain the policies for the protection and dynamization of the Horta as an agricultural area. In this regard, I would like to highlight something positive about this issue: faced with the decisions of the new town council to eliminate the new non-sedentary direct sales markets, farmers are mobilizing to keep these proximity circuits and are acting in a coordinated way. The articulation of the agricultural sector -beyond the professional agricultural organizations- in the Horta territory has historically been difficult and temporary, therefore, seeing a joint response from farmers in defense of the direct sales markets seems a very important achievement to me.

In this sense, we could also mention the *Preus Justos*<sup>19</sup> campaign in which the different agricultural unions and the environmental sector have joined forces by signing a joint manifesto on common values such as the need to dignify agricultural work and to guarantee

fair prices for the produce. I consider this as a small step towards bridging the gap between the environmental and land protection associations and the agricultural sector. I also think it is interesting to promote the creation of associative and cooperative models, such as the Ecotira project and the *Horta-Cuina* programme aimed at supplying organic and local products to collective catering and promoting public procurement through the grouping of different producers in the area.

**C.S.:** What role do you think citizens/consumers could play in this process?

**N.C.:** The relationship between farmers and citizens/consumers is another fundamental aspect of agri-food policies. There are many people who want to buy products from local agriculture, if only for identity-related reasons. However, most of them do not know how and where to get them because of the complexity and lack of transparency of the agri-food marketing system. This is why I believe that initiatives aimed at promoting citizens’ access to information on where to buy these products are very important. Addressing these issues in schools and canteens can also be very useful. In this respect, I would like to highlight the efforts made by organizations such as CERAI and Justicia Alimentaria to direct public procurement towards healthy, sustainable and local products. This is a crucial commitment to consolidate sustainable local consumption in the long term.

**C.S.:** From the perspective of agri-food dynamisation, what other initiatives do you think could be implemented?

**N.C.:** First and foremost, I think we need more professional figures who can bridge the gap between the administration and the agricultural sector. More professionals with hybrid profiles are needed in order to make the knowledge and needs of the agricultural sector accessible to the institutions, and vice versa. Also, I think it is necessary to generate more processes of territorial dynamisation with long-term programmes and with dynamizing agents who can nurture a more fluid dialogue and exchange with the different groups related to the agricultural world. At the same time, I believe adequate economic resources should be allocated to this purpose.

Besides, I also consider the creation and promotion of formal and informal governance of territorial actors to be a key issue. In terms

18 Translation: “agriculture does not earn one a living”

19 Translation: Fair Prices.

of formal governance, I would like to stress the importance of the Municipal Agricultural and Food Councils. I consider it essential to provide them with staff and resources for their activation. For example, I believe that the Valencia Food Council has done remarkable work, especially through certain working groups such as the one on public procurement, which has developed sustainability and proximity criteria for public procurement specifications, especially in schools. This is a space for participation that is sometimes very bureaucratized but at the same time very important for political advocacy.

I also consider non-formal governance to be extremely important, especially at this time of political change. I believe that the perseverance and political influence of associations and social organizations, such as Per l'Horta, play an essential role in keeping the debate on the protection and revitalization of the periurban agriculture alive and up to date. In this sense, I find it necessary to work on the challenge of participation, generational turnover and new forms of communication, and to open up to the younger generations, whose involvement is decisive for the continuity of these movements. Another challenge related to grassroots agricultural organizations is the promotion of cooperatives and associations among agricultural producers.

**C.S.:** As part of this wide range of strategies, I would like to ask you about the role of culture in relation to the defense of the territory. What relevance do you think artistic practice and cultural production in general have in these processes of protection and dynamization of the Horta territory?

**N.C.:** Artistic and cultural projects related to the preservation of the territory employ other languages that can bring the public closer to complex agri-food issues in a more accessible way, providing a space for conversation and common reflection on topics such as nutrition, agriculture and ecology. It is another way of making these matters visible through more immediate or visual formulas, beyond technical, political or militant discourses. I believe that artistic formats in dialogue with educational initiatives can play a very valuable role in raising public awareness. This is something we would also like to do in the project *A hores d'ara*, not only by compiling archives, but also by imagining more visual formats for approaching the documentation, or by organizing mediation activities on the importance of defending l'Horta through the archives of different social movements.

In conclusion, the arts can be a powerful ally in bringing about a change in values. I think it is essential to elevate food and the profession of farmers to fundamental pillars in society. Just as doctors or civil servants have a high level of social recognition, farmers deserve more respect and adequate remuneration for the work they do. This reevaluation should be a cross-cutting issue. Dignifying this profession and defending the right to food, could have a decisive influence on policies for the protection of agricultural land.

**C.S.:** Thank you very much Natalia for sharing your work and illustrating all these interesting strategies in such a clear and concise way.

## The Turia river and the Horta historical irrigation system

*Tur, Zuria, Tirio, Guadalaviar and Río Blanco* are some of the names the river Turia has had over time, which bear witness to the passage of numerous civilisations through the Valencian geography... The presence of the river naturally precedes human settlements and connects with the geological history of the territory. This river no longer crosses the city of Valencia today and many people do not have daily and direct contact with this body of water. The Pla Sud, which led to the river's diversion, despite responding to the need to limit the destructive floods of the Turia, can be considered as one of the first aggressions to the territory of the Horta and its integrity. This is the same agricultural land that the Turia river sustains through the network of irrigation ditches and canals that are now considered world agricultural heritage. In order to study different strategies for the protection of the Horta, we gathered at the Limne Foundation, an organization that manages the interpretation center of the Turia River Natural Park.

This second seminar was held in Quart de Poblet (Valencia) on 22 June 2023 in collaboration with Càtedra Terra Ciudadana. Gloria Bigné (Càtedra Terra Ciudadana) introduced the topic of Globally Important Systems of World Agricultural Heritage (GIAHS). This is a designation granted by FAO, which l'Horta and its historical irrigation system have recently been included in. Bigné emphasized the importance of the dynamic conservation of this complex and rich system that can be

taken as an example of good management of the Commons through its different collective strategies and historical institutions. In this sense, she highlighted the role of the Consell de l'Horta, a multi-agent consortium formed in 2020 that seeks to guarantee a future for the Horta and the people who work in agriculture, through monitoring, awareness-raising, participation, training and technical assistance, among other actions.

Invited speaker Natalia Castellanos -agro-food dynamization technician- also spoke of this institution as a positive example that responds to the need to establish governance structures that can safeguard the territory and maintain the Horta as a living agro-ecosystem. Faced with the risk of patrimonialization of this territory, she pointed out the importance of placing value on the farmer by promoting, for example, that his or her activity be profitable. In this sense, she spoke about the local Agricultural Development Plan as a reference guide to help combat the deep-rooted idea that "de l'horta no es pot viure",<sup>20</sup> which discourages generational turnover in the sector. In the processes of dispossession related to the Horta, the material dimension of land dispossession is associated with elements of symbolic dispossession. Finally, she stressed the importance of communication and support in order to identify specific needs and problems of the territory, thereby granting legitimacy to the demands of the different local agents. These processes of support require time and connection, but can contribute to the decommodification of food production, favoring the collective construction of knowledge and blurring the boundary between consumers and producers.

Afterwards, we conversed with Francisco Rubio, a cultural agent working at LaFundició, a cooperative from l'Hospitalet de Llobregat that promotes collective artistic and cultural processes. Their work develops in the context of the Llobregat Delta Agricultural Park, a

protected land within the metropolitan area of Barcelona, through projects based on agroecology and food sovereignty. The focus on food aims to create integrated circuits of production and consumption that allow for the creation of alternative cultural spaces in agro-urban areas. Starting from the history of l'Hospitalet de Llobregat, Rubio explained how the city, as a place of industrial production and capitalist consumption, stigmatizes rural culture for the sake of a so-called vision of "progress". This logic that thus conceals highly destructive forms of dispossession in which agricultural knowledge is erased together with its cultural heritage. LaFundició has created a cooperative of agroecological production and distribution. This project not only protects the land from the speculation of the real estate market, but also opens up possibilities for new interactions and relationships to grow such as, for example, the creation of a restaurant in the form of a community canteen, or a shop as a shared community space.

After this exchange, we visited the collective gardens of the organic farming association L'Animeta near the river Turia, where we enjoyed a small snack. We then carried out an artistic workshop inviting participants to experience the location through their senses, taking a short walk to connect with the river not only as a body of water, but also as an entity that provides life to a multitude of beings and organisms -ourselves included-, and sustains human and more than human communities. A living agent that can also be understood as a flow, as a meeting place between past, present and future due to the cyclical nature of water circulation. In this way we allowed for all kinds of meaningful associations and impressions to spring. We then asked the participants to collect some elements in small glass jars along the way in a respectful way and to later share their impressions with the rest of the group.

20 Translation: "agriculture does not earn one a living".

# 04. AGAINST FOOD WASTE

## The battle against food waste

Among the different critical aspects that define the current agri-food system, the problem of food waste is particularly prominent. According to FAO,<sup>21</sup> about one third of the food produced in the world for human consumption is ultimately not eaten. Within the European Union, Spain ranks seventh in terms of the amount of food that ends up in landfill sites. It is estimated that around 25 million kilos of food are wasted every week in Spain, of which 2-3 million only in the Valencian region. According to recent studies, food is wasted through the different stages of food production, processing and consumption. These last phases -both in households and in catering and hospitality- are the most critical. In particular, fruit and vegetables are the most wasted type of food: in fact, it is estimated that 40% of fruit and vegetable production is not actually consumed.<sup>22</sup>

Food waste has a significant social, economic and environmental impact. In fact, our food is produced using natural resources (water, seeds, soil, compost, etc.), as well as human labor and energy for farming, processing and distribution. Disposing of these products implies the waste of essential primary goods. Furthermore, only a small percentage of wasted food is composted, as most of it ends up in landfills and constitutes a significant portion of municipal solid waste. Methane emissions released by landfills represent a major source of greenhouse gases.<sup>23</sup> It is estimated that 8-10% of global greenhouse gas emissions are related to food that is not eaten.

In a situation of climate emergency and resource depletion such as the one our soci-

ety is facing, and considering that 828 million people in the world still suffer from hunger and malnutrition,<sup>24</sup> food waste is unacceptable and poses unavoidable ethical questions. It is therefore essential to address this problem urgently in order to rethink the food production and consumption chain, and thereby significantly reduce the social, environmental and economic consequences that this phenomenon generates.

There are several causes contributing to food wastage and they vary according to the context: in low-income countries, wastage is due to certain technical and technological constraints combined with a lack of adequate infrastructure for transport and post-harvest storage of produce. In contrast, in middle and high-income nations, a number of other factors are at play. On the one hand, agricultural subsidies can contribute to the production of surpluses, some of which are lost or wasted. On the other hand, food safety regulations and produce standards (size, color, weight, appearance, etc.) imposed by supermarket chains often cause food that is still perfectly safe for human consumption to be removed from the supply chain.<sup>25</sup>

It is essential to find strategies and solutions to each of these challenges. However, besides diagnoses and political or legislative measures, it is important to cultivate a new collective and individual awareness. Faced with the magnitude of this problem, we, as artists, ask ourselves: What is the contribution of art and culture in helping prevent food waste? How can we deconstruct the aesthetic standards that underlie the loss of huge quantities of food that are rejected by major distribution and retail chains? What role can artistic creation play in the appreciation of food and of the natural and labor processes necessary for its production?

21 FAO (2011). Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. FAO.

22 Generalitat Valenciana (2019). Bon Profit. Plà d'Acció Contra el Malbaratament Alimentari a la Comunitat Valenciana.

23 FAO (2013). Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources. FAO.

24 FAO, IFAD, UNICEF, WFP y WHO (2022). The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. FAO.

25 Ishangulyyev, R., Kim, S., & Lee, S. H. (2019). Understanding Food Loss and Waste-Why Are We Losing and Wasting Food?. *Foods* (Basel, Switzerland), 8(8), 297.



## Towards Social Fermentation

A conversation with Esther Trellat

**Estela de Frutos:** Hello Esther. Thank you very much for your time. We are delighted to collaborate with you. Can you explain what La Fermentaría de l'Horta is and how this project started?

**Esther Trellat:** Thank you very much for your interest. La Fermentaría de l'Horta stems from a previous project called Colectivo Trellat. This is an association that works for the reclamation and revitalisation of the Horta region. Among other activities that we develop, we also discovered fermentation as a way to pursue these objectives. We started fermenting after we learnt about tempeh in Indonesia where we saw what it is like to produce a type of food that sustains a whole community. Tempeh made us fall in love with the concept of fermentation and we wanted to apply it to l'Horta de Valencia in order to establish a kind of social fermentation. The idea was to support local projects and farmers and to create a community network between the different agents located in the territory.

**E.F.:** I find this metaphor of "social fermentation" very interesting, as well as the idea of rooting your project in the territory. There is a fascinating cooperative aspect in this initiative: it is a collaboration not only with humans but also with more than human communities, such as microorganisms. We often have a very negative perception of bacteria, but why are they so important?

**E.T.:** In the last few centuries there has been a lot of scientific research on bacteria, which has led to many advances, but it has also simplified our vision. We can say that there has been a war on bacteria, and to some extent this is understandable because the standard of sanitation in the past was quite poor. It was not common for a doctor to wash his hands before treating a patient. Therefore, the proliferation of bacteria was very high and many diseases appeared. However, we often only pay attention to certain bacteria, i.e. those that can harm us. But we are actually organisms made up of millions of bacteria, and these bacteria also enable life. They are responsible for digesting food, for improving our immune system, for adapting to new situations, for basic functions that had not been considered before. Bacteria are everywhere. We have many colonies of "friendly" bacteria in our bodies, and the moment a new one appears, they try to react and defend our body from a

potentially harmful microorganism. We need bacteria in our bodies, without them we could not survive. That's why I love these traditional stories about how nomadic African tribes used to eat a little bit of local soil when they settled in a new place. They did so precisely to introduce local bacteria in their bodies, so that they could adapt more easily to the new environment

**E.F.:** Perhaps for some people fermentation may be associated with faraway places and exotic recipes such as tempeh or sauerkraut. But in reality it is closer to us than it seems, isn't it?

**E.T.:** Yes, the fermentation process is actually present in all cultures and in our culture it is much more present than we may think. We consume fermented products on a daily basis. We have all eaten olives, drunk beer, wine or cider, put vinegar in our salads, or drunk coffee or cocoa. Most of us have eaten bread, yogurt, cheese, or sausage... Many sausages or cured meats also undergo fermentation processes. The Mediterranean diet includes a lot of fermented products. I think that one of the reasons why we don't associate them with fermentation is the distance that has been generated between those who produce food and those who consume it. When this connection disappears, a lot of information is lost, which means that we are no longer aware of how a commonly used product is prepared.

**E.F.:** What are the benefits of fermenting food?

**E.T.:** First of all, traditionally, when there was a large harvest and surplus was available, communities tried to preserve it in order to use it over time. Thus, avoiding food waste is an essential aspect of fermentation. Also, this technique improves the food that is being fermented. During this process, the levels of different nutritional elements are modified. For example, using a chemical yeast is not the same as using sourdough. Sourdough provides us with beneficial microorganisms, it breaks down the starches so they are more easily assimilated by our digestive system. This is the difference between sourdough and yeast. The same thing happens in milk with lactose when making yogurt. Another significant example is sauerkraut. According to historical accounts, the explorer James Cook introduced sauerkraut into the diet of the crew on his transoceanic voyages. In this way, he was able to avoid scurvy, a very common disease among sailors caused by vitamin C deficiency. Indeed, the fermentation process of cabbage involves a series of micro-organisms whose metabolism causes the levels of vitamin C to multiply and generates a generous intake of this essential element.

**E.F.:** We could say that fermentation is a way of taking care of oneself and of others. From your experience as a working mother, to what extent do you think that food sovereignty is related to work-life balance and care?

**E.T.:** For me, the relationship between food sovereignty and care is bidirectional, because without care there would be no food sovereignty, and without real food sovereignty in a territory, care would not be incomplete. So these two dimensions go hand in hand. As a mother, of course, I experience this every day. In my opinion, it is important to remember that this relationship between care and food sovereignty is a cultural legacy, which can be passed on from generation to generation, being at the same time an almost universal yet local type of knowledge.

**E.F.:** Nowadays, the situation of small-scale agroecological farmers, who find it very difficult to make a living from their work, is a matter of concern. What is the reality for small artisanal producers of processed foods?

**E.T.:** In my opinion, the processed food market is even worse. It is very difficult for cooperatives or associations to emerge. Valencia is one of the few privileged places where we have different collectives and they still exist: in SLG Ecollaures there is a section of artisan producers and among us we also have a collective called "Xicoteta elaboració a l'Horta" to be able to think of solutions, look for improvements, network, and support ourselves. Another group is "Cuiners de sabors", which works for local cuisine and to promote the value of raw materials. But yes, it is a world in which it is difficult to form a guild, because the preparations are very diverse (bread, fermented products, jams, juices, gazpachos, etc.) and the needs and ways of working of each one are very different.

On the other hand, there is an important issue: until recently, the only way to sell a processed product was to have an industrial workshop. Today, at last, this is no longer the case. There is a smaller registry, which has fewer sanitary requirements in terms of space, infrastructure, machinery, etc. It is an achievement, but it has limitations in terms of quantity and places where the product can be sold. Our sanitary permit, for example, only allows us to sell our products within the Valencian Community. So, our commercial channels are very few because we must sell everything in a very local environment. Moreover, we can't sell to wholesalers, but only to intermediaries who work directly with the end consumer, so we are talking about restaurants or small shops. This

implies extra work for us for we must look for sale spaces, talk to owners and nurture this relationship. It is very difficult, very tiring, but for me it is also very beautiful. Because it is a way to create a network, a community. The people who sell our product in their shops know our project directly, they have had conversations with us, they have looked us in the eye. All this has a price. We small producers, in our precariousness, assume this extra cost and try to give more value to the social and community dimension than to the economic one.

**E.F.:** Our intention is to contribute to strengthen this network like yours that supports small projects rooted in the territory. Thank you very much for introducing us to the world of fermented vegetables. Hopefully the "social fermentation" you mentioned can activate the cultural nutrients that will allow us to "digest" in a healthier way the collective ecosocial challenges that lie ahead of us.

## Third Seminar: a Collective Harvest

The third gathering took place on 26 September, 2023 on the university campus. This time we focused on the issue of food waste in dialogue with Anna Muñoz (Justícia Alimentària), Xavier Luján (Vorasenda) and Esther Trelat (La Fermenteria de l'Horta). Anna Muñoz analyzed some of the characteristics of the current agro-industrial model, showing the contradictions of an unfair and environmentally unsustainable system. Citing data from different international studies and reports, she explained that food loss in the different phases of the production chain is not only an ethical problem, but it also generates significant environmental impacts and implies the misuse of essential resources such as water, energy, labor, etc. She also stressed that, like other socio-environmental problems, food waste is a systemic issue and therefore needs to be tackled through a transversal approach and not only fall under the individual responsibility of each citizen.

Xavier Luján, as a farmer involved in a food sovereignty project, gave us an insight into how direct sales and dialogue between citizens and farmers help to avoid food waste. This is because Vorasenda's clientele is aware of eventualities such as, for example, damage to the trees and fields caused by extreme weather phenomena (wind, hail, etc.), the frequency of which is currently increasing due to climate change. A direct communication between producers and

customers allows the latter to know the conditions under which their food has been produced. This places a higher value on agricultural work. In addition, having a community that supports the farmer with a weekly commitment also allows for better planning in the production, so as not to generate surpluses that cannot be sold. It is also a community that does not exclude food according to the aesthetic criteria of the supermarkets, but values the taste and nutritional qualities of the product over its appearance.

Later, Esther Trellat gave a show cooking session in which we learned step by step how to prepare a fermented onion preserve: an adaptation of the well-known cabbage sauerkraut that can be made with any seasonal vegetable. We learned about the benefits of fermentation as a way of conserving surpluses and preventing food waste. We understood how the industry appropriates very healthy traditional fermentation practices such as yogurt or kombucha, and turns them into long-lasting products that do not have the same properties they originally had, and may even contain unhealthy added ingredients such as large quantities of sugar. The explanation was accompanied by a tasting where we were able to savour some of Esther's delicacies, from vegan almond cheese to fermented beetroot.

We ended the day with a creative workshop. We split into small groups, where we shared experiences, concerns, doubts and reflections based on the topics we had been discussing. Through this dialogue we identified some words that we wrote with stamps on recycled vegetable boxes. Afterwards, we began a performative walk in which we materialized the importance of leaving the urban environment and getting closer to the Horta to reclaim our relationship with the territory. We physically got out of the university campus, a center of academic knowledge literally built on top of agricultural land, to reconnect to subaltern traditional knowledge and to a more than human dimension. As we left the buildings and the cars behind, we gradually reconnected to our bodies feeling relief in the coolness of the sunset. We could hear birds and insects seeking shelter for the night. We walked along the rural Camino de Vera carrying our boxes, a symbol we had harvested and hoped to keep and "ferment" in order for it to last. Through our walk, we encountered the traditional farmhouses, the irrigation ditches, the tiger nut fields and a small chapel in the silence of the early evening. We finally gathered our boxes and our words to leave a testimony of what we had experienced and shared.

## COLLABORATIONS

*Agroversitat* arises from multi-year collaborations with various local actors. It seeks to root artistic practice in the territory and generate long-term support networks. We conceive creative practice as a space for dialogue between different sensibilities, knowledge, and disciplines.

### Álvaro López

Musician, multi-instrumentalist and composer. His research seeks the common ground between the classical world, local tradition, non-European music and the most recent sound imagery generated by electronic instruments. He balances concerts and sound creation with teaching. He experiments with new ways of raising awareness and showing the enormous diversity and beauty of sound to younger generations.

### Anna Muñoz - Justicia Alimentària

[www.justiciaalimentaria.org](http://www.justiciaalimentaria.org)

Justicia Alimentaria País Valencià is an NGO that advocates food sovereignty, seeking to impact not only in the educational field but also in food policies. They promote the transition to a more sustainable and just agri-food model, both through awareness campaigns and by advising public administrations.

### Caixa Fosca

[www.caixafosca.com](http://www.caixafosca.com)

Julia Reoyo and Sven Schwinning provide photographic services and carry out creative projects through multimedia, web creation and graphic and editorial design. They are particularly passionate about portraiture and social reportage. They are committed to traditional photography techniques such as wet collodion, reclaiming the origins of this art as well as the care and craftsmanship it entails.

**Carles Pons - Bosque Madre**  
[www.bosquemadre.org](http://www.bosquemadre.org)

Carles Pons is an expert in permaculture, editor, and translator of books on soil biology and regenerative agriculture. He is a member of the Bosque Madre association, which promotes food production methods connected to soil health. Through training courses, workshops, and conferences, the association aims to disseminate permaculture practices for regenerating the fields and our relationship with the soil.

**Cátedra Tierra Ciudadana**  
[www.catedratierraciudadana.blogs.upv.es](http://www.catedratierraciudadana.blogs.upv.es)

This organization was created at the initiative of a group of professors, institutions and professionals from different fields linked to Universitat Politècnica de València. It is the result of a process of accumulation of training and awareness-raising experiences for citizens on issues related to agriculture, food and rural development at both European and international level.

**Cristina Galiana**  
[www.fb.com/colectivoarterra](http://www.fb.com/colectivoarterra)

Environmental engineer and rural activist. She is the co-founder of Co-lectivo Arterra, focused on rural agitation and the advocacy of territorial and gender dissidence. Besides tending her orchard and goats, she paints and works at Fundació Assut, an organization dedicated to historical memory recovery, agroecological transition, and agricultural dynamization in València.

**Fundación Limne**  
[www.limne.org/es/inicio](http://www.limne.org/es/inicio)

A non-profit organization dedicated to river, ravine, and wetland restoration through riverbank stewardship agreements, promoting civil society involvement in environmental conservation and improvement. Fundación Limne currently manages the Quart de Poblet Nature Interpretation Center, where they carry out various environmental education activities.

**Hadriana Casla, El Cubo Verde**  
[www.elcuboverde.org](http://www.elcuboverde.org)  
[www.culturarios.yolasite.com/red-difusa](http://www.culturarios.yolasite.com/red-difusa)

Hadriana Casla is a multimedia artist and photographer. She coordinated the collaborative documentary *Red Difusa* within the framework of the Culturarios initiative promoted by El Cubo Verde, an informal network that brings together different art projects and spaces related to rural environments in Spain.

**Handshake Studio**  
[www.handshake.fun](http://www.handshake.fun)

Jaime Sebastián and Rubén Montesinos work with an emphasis on printed material, designing and executing publications, graphic identities, websites, packaging design, clothing and photography. Their studio is also a platform for book publishing and outreach through events, exhibitions and talks. Focusing on visual research and exploring the boundaries of contemporary publishing practices, Handshake collaborates with photographers, designers and artists to create unique and experimental projects.

**Huertos Urbanos, Asociación de Vecinos de Benimaclet**  
[www.huertosurbanosbenimaclet.org](http://www.huertosurbanosbenimaclet.org)

A community initiative for the reappropriation and agricultural use of the Benimaclet PAI land in Valencia. The urban gardens are intended for the leisure and recreation of neighborhood residents, allowing them to use them as cultivation plots following the principles of organic farming. They aim to promote traditional agricultural knowledge, intergenerational exchange, and respect for differences.

**La Cosecha**  
[www.asociacionlacosecha.org](http://www.asociacionlacosecha.org)

It is an audiovisual production company that understands communication as a participatory tool for social transformation. Carlos Daniel Gomero and Alba Pascual Benlloch work with different projects linked to the territory to generate a community fabric through dialogic communication and proactive initiative. In this way, they seek to build new codes, new narratives and new ways of relating to each other.

**L'Animeta**  
[www.lanimeta.wordpress.com](http://www.lanimeta.wordpress.com)

An association for organic agriculture located in Quart de Poblet (Valencia). They organize educational, recreational, and social activities aimed at various population sectors to encourage citizen participation in the recovery and maintenance of environmentally-friendly agriculture. They also contribute to protect the Valencian Horta by creating a network of organic gardens and a cultural and leisure alternative that promotes food sovereignty as a basic pillar of sustainability.

**Esther Trellat - La Fermenteria De L'horta**  
[www.lafermenteriadelhorta.com](http://www.lafermenteriadelhorta.com)

A food sovereignty project founded by the Trellat collective, which focuses on the artisanal production of unpasteurised vegetable fermented foods. They not only produce, but also carry out educational and awareness-raising activities. They use fermentation as a process with both physical and symbolic functions that allows for improvement in many ways. By fermenting local vegetables without pesticides and from small producers, they generate a process of social fermentation that improves the cultural landscape.

**Francisco Rubio - La Fundicio**  
[www.lafundicio.net](http://www.lafundicio.net)

A cooperative that promotes collective processes of cultural creation and knowledge construction. Located in L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), their work is based on continuous collaboration with different agents and organizations in the region. Among the numerous projects promoted by the cooperative is Les Cabasses, an agroecological space in the Baix Llobregat Agricultural Park that also serves as a place for thinking, exploring the interdependence between material production and symbolic production and understanding that both mutually determine each other.

**La Repartidora**  
[www.larepartidora.org](http://www.larepartidora.org)

La Repartidora is a social and cultural space located in Benimaçlet (València) for the dissemination, debate, training, and research of social, political, and economic alternatives, based on critical thinking and social movements. It is rooted in democratic radicalization, self-management, and social autonomy.

**La Requincaillerie - Antoine Sicre,**  
**Sarah Clément And Axel Thomas**  
[www.fb.com/requincaillerie](http://www.fb.com/requincaillerie)

A French association active since 2014. They organize participatory outdoor workshops open to different audiences to experiment with do-it-yourself techniques, promoting knowledge exchange and cooperative learning. They promote the reclamation and reuse of DIY materials and tools to minimize environmental impact through the logic of the circular economy and waste reduction.

**Lola Raigón**  
[www.upv.es/ficha-personal/MDRAIGON](http://www.upv.es/ficha-personal/MDRAIGON)

Ph.D. in Agricultural Engineering and Professor of Soil Science and Agricultural Chemistry. Professor at Universitat Politècnica de València. She is a member of the board of directors of the Spanish Society of Organic Agriculture, of which she has also been president. Her research focuses on the biodiversity and quality of organic foodstuffs compared to conventional ones and their effect on health.

**Maria Montesino, La Ortiga Colectiva**  
[www.maria-montesino.com](http://www.maria-montesino.com)  
[www.laortigacolectiva.net](http://www.laortigacolectiva.net)

Maria Montesino holds a degree in Sociology from the University of the Basque Country, where she is currently pursuing her doctoral thesis on new ruralities, culture, and food sovereignty. She is part of La Ortiga Colectiva, where she co-directs the art, literature, and thought magazine La Ortiga. She has been involved in cultural activities in rural areas since 2005 and is an agroecological producer at Dehesa La Lejuca, a high mountain livestock farm in the Campo valley in Cantabria (Spain).

**Natalia Castellanos**  
[www.arrelaires.org](http://www.arrelaires.org)  
[www.ahoresdara.com](http://www.ahoresdara.com)

Natalia Castellanos is an architect and agroecological local development facilitator. She has collaborated on projects such as the Banco de Tierras de Valencia (Valencia Land Bank) and the analysis of local agri-food policies from an ecofeminist perspective. She has also promoted the association Arrelaires, which works to reclaim local knowledge and practices related to the territory. Moreover, she participated in *A hores d'ara*, an ongoing archive project that documents citizen movements in defense of the Horta ecosystem over the past decades.

**Neus San Juan Pellicer**  
[www.upv.es/ficha-personal/nsanjuan](http://www.upv.es/ficha-personal/nsanjuan)

She is a trained agronomist and currently a Professor in the Department of Food Technology at the Universitat Politècnica de València. She started her scientific career in classic research lines in food process engineering and later worked on Life Cycle Assessment (LCA) and carbon footprint, eco-efficiency. She also contributed to the development of sustainability indicators, initiating a new research line within the group: "Assessment of environmental footprint and sustainability of agri-food systems."

**Viridian****[www.viridianecoart.org](http://www.viridianecoart.org)**

Estela de Frutos and Chiara Sgaramella follow a hybrid approach, combining artistic creation with research, critical pedagogy and cultural management to address issues related to the contemporary ecosocial crisis. Their projects often have a collaborative vocation, articulating different and intersecting knowledge and resulting in new formulas and transdisciplinary perspectives.

**Vorasenda****[www.fb.com/people/Vorasenda-Agroecologia](https://www.fb.com/people/Vorasenda-Agroecologia)**

An agroecology and community-supported agriculture project with over ten years of history. It provides fresh produce to more than 70 consumer families, but its essence goes beyond food production, as it aims to foster social transformation through a critical perspective. Recently, it has spearheaded the creation of l'Alter, a food forest and cultural social space in Carpesa.

**Ximo Ortega - Cadascú****[www.cadascu.com](http://www.cadascu.com)**

Cadascú designs and creates wooden artifacts following criteria of sustainable, responsible and local consumption. By taking recycling as the starting point for the creative process, they propose original formats to conceive new meanings and aesthetic experiences. Their works stand out for their screwless assemblages and the use of reclaimed wood, which gives each piece a unique character.



## CRÉDITS

**Títol:** Agroversitat. Art i agroecologia a l'Horta de València

**Editors:** Chiara Sgaramella (Universitat Politècnica de València) i Estela López de Frutos

**Textos:** © Estela López de Frutos, Chiara Sgaramella, Càtedra Tierra Ciudadana, Antoine Sicre, Joaquín Ortega, Natalia Castellanos, Xavier Luján

**Fotografies:** © Colectivo Viridian i Caixa Fosca

**Il·lustracions:** © Estela López de Frutos i Antoine Sicre

**Disseny i maquetació:** Handshake Studio

1a edició: Diciembre 2023, València  
Imprés sobre paper reciclat amb certificat FSC

ISBN: 978-84-1396-225-2  
DOI: <https://doi.org/10.4995/2024.676201>  
Publicado por edUPV-Universitat Politècnica de València  
<https://www.lalibreria.upv.es>

Projecte realitzat en el Programa de Residència d'Artista Càtedra Tierra Ciudadana, Vicerectorat d'Art, Ciència, Tecnologia i Societat, Universitat Politècnica de València.

Primera fase del projecte produïda pel Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana a través de la convocatòria CoSSos, Comunitats de Sabers Subalterns.

Aquest treball ha sigut possible gràcies a l'Ajuda Margarita Salas (2021), Programa de Requalificació del Sistema Universitari Espanyol (Ministeri d'Universitats), finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU i a les Ajudes per a potenciar la investigació postdoctoral de la Universitat Politècnica de València PAID-PD-2022.



Agroversitat. Art i agroecologia de l'horta de València / edUPV

Se permite la reutilización de los contenidos mediante la copia, distribución, exhibición y representación de la obra, así como la generación de obras derivadas siempre que se reconozca la autoría y se cite con la información bibliográfica completa. No se permite el uso comercial y las obras derivadas deberán distribuirse bajo la misma licencia que regula la obra original.





# SISTEMA AGRARI TRADICIONAL PERIURBÀ

Inspirat en el SIPAM del regadiu històric de L'Horta de València



