URBANISMO - CIUDAD - ARQUITECTURA

URBANBATFEST

2023

Original

HECHO EN BILBAO

# LA GRAN COMILONA

# SOBRE EL FESTIVAL

URBANBATfest es un festival que es un laboratorio. Un entorno de investigación aprendizaje, experimentación y creación colectiva para impulsar procesos de innovación urbana.

Cada edición, URBANBATfest se centra en la investigación de un fenómeno urbano contemporáneo. Lo hace a través de un programa de actividades culturales en distintos formatos: talleres de co-creación, rutas (peri)urbanas, exposiciones, performances, actividades gastronómicas, presentaciones públicas, remezclas audiovisuales, podcast... y una publicación que recoge reflexiones teóricas y prácticas sobre el tema de investigación.

El programa tiene como objetivo, por una parte, la toma de conciencia de la situación actual de las ciudades en sus dimensiones sociales, territoriales, medioambientales y culturales, y por otra, la adquisición de capacidades que permitan la participación ciudadana en procesos de cuidado y mejora del entorno.

Es un proyecto que activa espacios de encuentro entre los diferentes actores involucrados en la transformación de la ciudad: administración pública, agentes sociales, culturales, económicos, universidad, ciudadanía… Desde esa idea de innovación abierta y colaborativa busca un cambio cultural que tenga incidencia en ciertas actitudes y valores en relación a lo público, lo común y en la forma de construir la ciudad.

**+info aquí**
**+ediciones anteriores**

# LA GRAN COMILONA

## URBANBATFEST I 12ª EDICIÓN

### FESTIVAL DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y CIUDAD

### 25NOV -03DIC 2023. BILBAO

Durante los últimos años, el tema de la alimentación ha pasado a ocupar un lugar destacado en la esfera pública, en la agenda política y en los medios de comunicación: la polémica sobre las recomendaciones para la reducción del consumo de carne, las molestias provocadas por las *dark kitchen* que ocupan espacios centrales de la ciudad para la elaboración de comida rápida, la proliferación de empresas de distribución de comida a domicilio, su ocupación del espacio público y las condiciones laborales que generan, la deforestación de grandes espacios para usos productivos de la tierra ligados a la alimentación, el uso de transgénicos y pesticidas, la deriva de los mercados de abastos hacia la gurmetización y otras formas de ocio y consumo, el crecimiento de la agricultura urbana y la proliferación de cooperativas de consumo agroecológicas…son algunos de los síntomas de un conflicto que abarca dimensiones culturales, políticas y también urbanísticas.

Dice la arquitecta e investigadora Carolyn Steel en su libro Ciudades Hambrientas que “al igual que las personas, las ciudades son lo que comen”.  Una afirmación sencilla pero de gran profundidad que implica reconocer la estrecha relación entre el

desarrollo de las ciudades y la manera en que proveemos alimentos a sus residentes. Y es que es fácil rastrear las huellas que la alimentación en las ciudades, dejando patente cómo la cultura alimentaria ha sido un factor determinante en la reinvención permanente del espacio urbano.

En la actualidad, cuando más de la mitad de la población del planeta reside en zonas urbanas, reflexionar sobre la necesidad de producir, importar, comercializar, preparar, consumir y desechar diariamente una cantidad sustancial de alimentos para proporcionar desayunos, almuerzos y cenas en áreas metropolitanas como la de Bilbao (1 millón de habitantes), y observar un fenómeno similar en todas y cada una de las ciudades del mundo, puede parecer sorprendente.

Abastecer de alimentos a las ciudades implica un esfuerzo de proporciones colosales. Este esfuerzo ejerce un impacto, tanto físico como social, sobre nuestras vidas y el planeta, superando en magnitud a cualquier otra actividad que realizamos. No obstante, en Occidente, muy pocos de nosotros somos plenamente conscientes de este proceso. La comida llega a nuestros platos aparentemente por arte de magia, y rara vez nos detenemos a considerar cómo ha llegado hasta nosotros.

Si aspiramos a habitar un mundo caracterizado por la equidad y la reducción significativa de las emisiones de CO2, y si deseamos edificar ciudades genuinamente sostenibles desde una perspectiva ambiental, debemos reconsiderar no solo la configuración física de estas urbes, sino también la manera en que se abastecen de alimentos. Esta tarea,  se presenta como un desafío significativo en una economía globalizada en la que el sistema alimentario se ha establecido como una red altamente consolidada, arraigada y prácticamente autónoma. De modo que la tarea se presenta bien complicada y va a requerir que todos y todas asumamos nuestro grado de responsabilidad y hagamos algo al respecto.

Los que nos dedicamos al mundo de la comunicación y de la cultura, también tenemos la responsabilidad de generar relatos, de generar narrativas capaces de explicar la realidad en la que vivimos y de proyectar otras formas de vivir juntos: contar historias con obras de arte, con imágenes, con artefactos, objetos, a través del diseño, la arquitectura, etc.

Es desde ese lugar desde donde la edición de este año de URBANBATfest nos invita a participar en una reflexión colectiva sobre la relación entre la comida y el espacio, sobre cómo moldean los alimentos nuestras ciudades, y sobre el tipo de respuestas que podemos imaginar desde los cruces superpuestos entre la arquitectura, el urbanismo, las ciencias sociales y las prácticas artísticas y culturales.

# PROGRAMA

**21 Nov. 10:00. Online en directo**

## CARNE CRUDA, ¿CÓMO MOLDEAN LOS ALIMENTOS NUESTRAS CIUDADES?

La Carnicería se nos mete en casa con un especial de Carne Cruda Radio dedicado al festival.

Carne Cruda es un programa de radio online independiente presentado por Javier Gallego «Crudo». Su menú de degustación se compone de información contracultural, agitación, música, arte, literatura, política, humor y disidencia.

**+Escúchalo en crudo y en directo aquí**

**25 Nov. 12:00. Edificio del Ensanche. Bilbao**

## DEL MERCADO A LA MESA EN 4 PASOS

En esta jornada convertimos el antiguo mercado del ensanche en un gran comedor para degustar un rico menú de intervenciones que ponen sobre la mesa algunos de los debates sobre la forma en la que nuestro sistema alimentario condiciona el diseño espacial de nuestras ciudades.

1.-Cultivar el mar con Arantzazu Luzarraga
2.-Refugiarse en un McDonald´s con Iago Carro
3.-Entrar en la cocina de Cierto Estudio con Marta Benedicto
4.-Irnos de pintxos con Gustavo Alba

**+info y entradas aquí**

**26 Nov. 12:00. Txoko Nordisk. Bilbao**

## ESCAPE KITCHEN Y VERMÚ

Un juego de aventura físico y mental en el que los participantes se encuentran encerrados en una cocina y deben resolver una serie de acertijos y rompecabezas para lograr escapar de la cocina en un tiempo determinado.

**+info y entradas aquí**

**29 Nov. 19:30. Anti Liburudenda. Bilbao**

## PRESENTACIÓN DE LA COCINA SITUADA

Un planteamiento en el que cada ingrediente/alimento, forma de cocinarlo y de servirlo ahonda en los debates, tensiones y memorias que cohabitan en el sistema alimentario que ocupa nuestros barrios.

Con la presencia de Marina Monsonís, presentada por María PTQK.

**+info y entradas aquí**

**30 Nov. 19:00. IED Kunsthal. Bilbao**

## SALDA BADAGO! LA SOPA DEL FUTURO

El futuro es una suma de posibles que no existe sin pasado y presente. Os proponemos sentirlo a través de una sopa, concentrado de sorpresas y espejo de nuestras utopías y distopías. Poción para viajar en el tiempo, este caldo os invita a reflexionar sobre lo que fuimos, somos y seremos.

Cocinada por:

Santos Bregaña
Harkaitz Cano
Frédéric Duhart

**+info y entradas aquí**

**01 Dic. 18:00. La Terminal. Bilbao**

## EL ATRACÓN

Un atracón de representaciones culturales y disciplinas desde el que abordar reflexiones y propuestas sobre cómo diseñar los sistemas alimentarios poniendo en juego diferentes saberes, disciplinas y conocimientos.

1.-Pucherapp. Del puchero al delivery.
2.-Tierra, espacio y cocina.
3.-La cocina comunitaria en la vivienda compleja
4.-En tiempo de policrisis. Alimentación y energía
5.-A los platos con DJ Latimer

**+info y entradas aquí**

**02Dic 19:00. La Terminal. Bilbao**

## AGROHIRIA. PAISAJES Y SISTEMAS OPERATIVOS DE LA ALIMENTACIÓN

Iñigo García, María Romeo, Ibon Salaberria y Jon Muniategiandikoetxea Markiegi coinciden en la investigación sobre Barrios Productivos de la Escuela de Arquitectura de la EHU/UPV.En la actualidad desarrollan la investigación AgroHiria que atiende la capacidad de las ciudades para ser parcialmente autosuficientes en la producción de alimentos.

**+info y entradas aquí**

**03Dic. 11:00. Mercado de la Ribera. Bilbo**

## A PAN Y AGUA. UNA RUTA POR LAS ARQUITECTURAS DE LA ALIMENTACIÓN

A través de esta ruta guiada por Bilbao exploraremos las arquitecturas e infraestructuras de la alimentación que trazan el desarrollo histórico de la ciudad para reconocer que el desarrollo de la ciudad es indisociable de la forma en la que nos alimentamos sus habitantes.

**info +entradas aquí**

**Canal de cine en Filmin**

## COMER CON LOS OJOS

Colección de películas en la plataforma de cine en streaming Filmin.

**+Todas las pelis aquí**

## TEXTOS

Colección de textos encargados por el festival a diferentes autores que reflexionan sobre la relación entre alimentación y ciudad.

**Colección de textos aquí**

## ENTRADAS

**Todas las entradas aquí**

# INFORMACIÓN GENERAL

**SOBRE URBANBAT Koop. (Organizador)**

Somos una cooperativa de iniciativa social dedicada al urbanismo y la arquitectura participativa y a la producción de cultura crítica sobre las transformaciones urbanas.

Además Investigamos y producimos cultura crítica sobre las transformaciones urbanas. Proyectos que trasladamos a diferentes formatos: (publicaciones, exposiciones, debates, talleres, rutas, producciones artísticas, formación…). En estas claves organizamos anualmente URBANBATfest, festival de urbanismo y ciudad de Bilbao.

**https://urbanbat.org/**

# IMÁGENES EN DESCARGA

**Descargar imágenes**
**Fotografías de ediciones anteriores**

# REDES SOCIALES

Twitter **@urbanbat**
Instagram **@urbanbat**
Linkedin **URBANBAT**
Facebook **Urbanbat**
#URBANBATfest

# CONTACTO PRENSA

Gorka Rodríguez Olea, +34 658 700 837, gorka@urbanbat.org

CARNE CRUDA
EN DIRECTO
ESPECIAL: CÓMO MOLDEAN LOS ALIMENTOS

DEL MERCADO A LA MESA
EN 4 PASOS
1 ARANTZAZU LUZARRAGA, 2 IAGO CARRO Ergosfera, 3 MARTA BENEDICTO Cuarto Estudio
4 + DEGUSTACIÓN DE PINTXOS DE GUSTAVO ALBA Unsamsic

ESCAPE KITCHEN
+ VERMUT
TEATROLARI, Escuela de Artes Escénicas

PRESENTACIÓN DEL LIBRO
LA COCINA SITUADA
DE MARINA MONSONIS, Artista visual
PRESENTADO POR MARIA PTOK

SALDA BADAGO!
SANTOS BREGAÑA
HARKAITZ CANO
FRÉDÉRIC DUHART

L PUCHERO AL DELIVERY
IO Y COCINA:
SDE LA SOCIOLOGÍA COMO HERRAMIENTA DE DISEÑO
UNITARIA EN LA VIVIENDA COMPLEJA
POLI-CRISIS. ALIMENTACIÓN Y ENERGÍA
CON DJ LATIMER
EL ATRACÓN

AGROHIRIA
PAISAJES Y SISTEMAS OPERATIVOS DE LA ARQUITECTURA
IÑIGO GARCÍA, MARÍA ROMEO, IBON SALABERRIA Y JON MUNIATEGIANDIKOETXEA

A PAN Y AGUA
UNA RUTA POR LAS ARQUITECTURAS DE LA ALIMENTACIÓN
BAJO EL PARAGUAS DE PATXI GARCÍA DE LA TORRE

## ORGANIZA

urbanbat
arquitectura
urbanismo
innovación
social

## PATROCINAN

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTE

Bilbao

## COLABORAN

La Terminal
FÁBRICA DE INDUSTRIA CULTURAL Y CREATIVA [fec]

KUNSTHAL IED

SOiL
arquitectura del paisaje

ITNA

GARAGARDOAK · CERVEZAS
ORO
BILBAO
1912

## APOYAN

reas euskadi
ekonomia alternatibo eta solidarioaren sarea
red de economía alternativa y solidaria

## MEDIOS

CARNE CRUDA.ES

NOIZ

arch daily