

Aquesta exposició està produïda conjuntament pel Museu de Ciències Naturals de Granollers i l'Oficina de Patrimoni Cultural de l'Àrea de Cultura de la Diputació de Barcelona. Posteriorment itinerarà per diversos museus de la Xarxa de Museus Locals de la Diputació de Barcelona.

### Museu de Ciències Naturals de Granollers

Del 12 de juny de 2020 a finals de febrer de 2021

Entrades pels carrers Palaudàries, 102  
i Francesc Macià, 51. 08402 Granollers

Tel. 938 709 651

activitats@museugranollersciencies

www.museugranollersciencies.org

@mcngranollers

#QuèMengemAvui



### Horaris

De dimarts a dissabte i festius, de 16 h a 19h  
Diumenges, d'11 h a 14 h

### Activitats complementàries

L'exposició anirà acompanyada d'una extensa agenda d'activitats que podeu consultar al web [www.museugranollersciencies.org](http://www.museugranollersciencies.org) i les xarxes socials del Museu de Ciències Naturals de Granollers per conèixer-ne les dates i horaris.

#### Producció:



#### Amb el suport de:



#### Patrocinadors:



#### Media Partner:



#### Col·laboradors:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya  
Agència de Residus de Catalunya. Generalitat de Catalunya  
Xarxa de Parcs Naturals. Parc a taula. Diputació de Barcelona.

LUCTA, SOSA, ANEXA, SOREA

#### Diputació de Barcelona

Gerència de Serveis de Cultura  
Oficina de Patrimoni Cultural

Comte d'Urgell, 187. 08036 Barcelona

Tel. 934 022 566 | o.patrimonial@diba.cat

www.diba.cat

# QUÈ MENGEM AVUI?

Una exposició de  
l'Ada Parellada & l'Agnès Villamor



Tothom vol menjar cada dia  
Però com és que tots ho fem diferent?

Museu de Ciències Naturals de Granollers

#QuèMengemAvui



MUSEU  
DE CIÈNCIES NATURALS  
DE GRANOLLERS



Ajuntament de Granollers



Diputació  
de Barcelona

Una exposició per reflexionar sobre els hàbits alimentaris propis, entenent que no només afecten el nostre organisme sinó també l'entorn on vivim i el planeta.



## Què mengem avui?

Una pregunta senzilla amb resposta complexíssima, perquè la nostra tria no és casual, és el resultat d'un cúmul de factors personals i mediambientals que es van sedimentant en la nostra memòria —allò que anomenem cultura. Donada la seva quotidianitat, menjar és un fet sobre el qual sovint reflexionem poc. Tothom vol menjar cada dia, però com és que tots ho fem diferent? El que mengem és resultat del que tenim a l'abast, del que ens han explicat que és bo i dolent, del que sabem preparar... El que triem per menjar té efectes més enllà del plat o de satisfer la gana del moment. Té efectes en tota la nostra vida i la vida del que ens envolta. Els aliments comencen al camp i acaben en el record passant pels fogons.

La cuinera Ada Parellada i l'antropòloga Agnès Villamor són les comissàries d'aquesta exposició, que ens fa reflexionar sobre els nostres hàbits alimentaris per entendre que no només afecten el nostre organisme, sinó també l'entorn on vivim i el planeta. L'exposició s'estructura en nou àmbits diferenciats sobre aspectes relatius a la cultura. La relació que tenim amb el que entenem com a natura també hi és present. Tots aquests conceptes es representen dins una llar, on cada àmbit correspon a una estança a la qual s'atorga un significat. Amb aquesta museografia, acompanyada d'activitats (tallers, xerrades, mostres de cuina, recursos per evitar el malbaratament alimentari, etc.), es pretén que tots els públics puguin viure d'una manera propera continguts teòrics amb un enfocament innovador.