



Cultivant arrels: migració, alimentació i cultiu en un hort urbà okupat

Growing roots: migration, food and agriculture in an urban garden squat

REBUT: 28/03/2024 ■ ACCEPTAT: 30/05/2024

Blu Clos Cirici / Universitat de Barcelona / 0009-0006-4865-6254

Resum

L'article reflexiona sobre alimentació, cultura i salut a partir de l'experiència d'un hort urbà okupat amb una alta participació migrant. Durant els quasi tres anys que ha durat el projecte de l'Horta Alliberada de Sant Cugat (HA), aquest ha estat un espai on més de 60 famílies, la majoria migrants latinoamericanes, han cultivat en parcel·les de 20m². La recerca, de tall etnogràfic, explora l'espai de cultiu com una esfera on es reproduïxen paisatges, pràctiques alimentàries i tradicions culturals dels països d'origen, i on es creen i reforcen vincles i xarxes de solidaritat entre 'paisanas'. El cultiu en aquest espai ens convida a reflexionar sobre la sobirania alimentària i la importància de l'alimentació en la (re)producció d'identitat. L'HA, tot i situar-se en un antic terreny industrial, és conceptualitzat per les hortolanes com un espai ecològic regenerador que aporta positivament al mediambient. El propòsit d'aquest article és explorar el rol de la identitat migrant en l'alimentació i l'agricultura urbana, indagar en el concepte de sobirania alimentària i examinar les contradiccions de la construcció d'una narrativa de cultiu ecològic i saludable que minimitza la percepció del risc de contaminació per tòxics.

Paraules claus

Agricultura urbana, sobirania alimentària, migració, cultiu ecològic, contaminació.

Abstract

This article reflects on food, culture and health based on the experience of an urban garden squat with a high migrant participation. For almost three years, the Horta Alliberada de Sant Cugat (HA) has been a space where more than 60 mostly Latin American migrant families have grown crops in plots of 20m². The ethnographic research explores urban agriculture as a sphere where the countries of origin are recreated by reproducing landscapes, food practices and cultural traditions. It is also a space where bonds and networks of solidarity between 'countrywomen' are created and strengthened. Cultivation in this space invites us to reflect on food sovereignty and the importance of food in the (re)production of identity. The HA, despite being located on former industrial land, is conceptualized by the gardeners as a regenerating ecological space that contributes positively to the environment. The purpose of this article is to explore the role of migrant identity in food and in urban agriculture, explore the concept of food sovereignty and examine the contradictions of the construction of a narrative of ecological and healthy cultivation that minimizes the perception of the risk of toxic contamination.

Keywords

Urban agriculture, food sovereignty, migration, organic produce, pollution.

INTRODUCCIÓ

“

Carolina: *Un día llegué al huerto y vi el chayote que tenía un montón de flores y flores y chayotes tiernitos, y luego al siguiente día vino una lluvia que era fatal... ¡Y le ha botado todos los chayotes! Luego digo yo “¡Se me han muerto todos! Tanto tiempo de cuidarlos para que se los llevara la lluvia”. Ha pasado tantas intemperias el chayote de fríos, de heladas [riu] y ha muerto.*

(Jo): *Es que el chayote es tropical.*

Carolina: *Claro.*

(Comunicació personal, 29 de febrer de 2023)

Quan vaig començar a pensar en com escriure aquest article, en el qual havia de relacionar els resultats de la meva recerca a l'Horta Alliberada de Sant Cugat del Vallès (a partir d'ara HA) amb els debats antropològics sobre alimentació, cultura i salut, debatuts al simposi “Realitats alimentàries en transformació: discursos, pràctiques i iniciatives alimentàries” del CoCA, vaig pensar en el *chayote* de la Carolina. Nascuda a la República d'El Salvador, la vaig conèixer un dia qualsevol a l'hort. Ens vam fer amigues en una festa després d'una reunió de la comissió organitzativa de l'HA en una casa okupa de Valldoreix mentre menjàvem unes *enchiladas de frijol y guacamole* que havia fet. Devia tenir al voltant dels trenta anys i feia poc més de quatre anys que estava a Sant Cugat on vivia a casa d'una germana, amb el marit, el fill d'aquesta i una altra germana. Feia algunes hores de treballadora de la llar, netejant i cuidant a gent gran i se sentia estancada en una feina que no li agradava i sense possibilitat de convalidar el seus títols o d'acabar la seva formació. No tenia papers.

A l'HA cultivava una parcel·la de 20m² amb una amiga del barri d'origen equatorià on plantava *guindillas picantes* (*Capsicum annuum*), enciams, tomàquets, faves, cogombres, coliflors i *elotes* (*Zea mays*), principalment. S'havia fet seu un racó de l'hort comunitari on hi havia construït uns bancs i una taula de palets. El més important d'aquest espai, però, era l'estructura de ferros reciclats i corda que sostenia un *chayote* (*Sechium edule*), una planta enfiladissa perenne de la família de les cucurbitàcies. La Carolina el va cultivar des de la llavor, primer a dins de casa i després el va portar al terrat del bloc de pisos. Més endavant, quan la planta ja començava a créixer, la seva germana li va dir que el tragués d'allà i va ser quan el va plantar a l'hort. Anava regularment a l'hort a regar-lo, posar-li abonament i animar-lo a créixer. M'explicava que comprar fruits de *chayote* aquí era difícil i molt car, i que no estaven tant bons com els que ella menjava a El Salvador.

Quan li vaig preguntar per les qualitats alimentàries del fruit em va assegurar que és boníssim i el pots preparar de mil maneres, és a dir que és una espècie culinàriament molt versàtil. Sobretot, però, li feia il·lusió tenir un *chayote*. Més enllà del valor nutritiu dels aliments cultivats, els horts urbans tenen un fort valor simbòlic. Concebut com a “refugis socioecològics” (Chan et al., 2016) els horts urbans esdevenen un espai on resguardar-se de les situacions de discriminació, precarietat, marginalització que pateixen les persones migrants¹, a més de ser un espai on fer front a la nostàlgia i l'enyor del país d'origen.

Com s'observa també en les botigues d'alimentació “ètnica”, aquests espais d'on s'obté el

¹ L'ús del terme migrant, en comptes d'immigrant o emigrant, reflecteix la coexistència de les dues identitats en cada persona. En el context de l'HA veiem com aquest espai possibilita simultàniament una sensació de connexió i participació amb lloc d'arribada així com amb els costums i la terra d'origen.

menjar van molt més enllà de ser un simple lloc on accedir a alimentació típica del país d'origen, sinó que actuen també com un espai de (re)producció de la "llar", tant materialment com discursivament (Abbots, 2016). L'HA actua com un "espai social", en el que les persones migrants forgen identitat i comunitat. Allà hi recreen aquells espais i paisatges dels països d'origen, fent de l'hort urbà un espai que visualment s'assembli a l'entorn que s'ha deixat enrere (Hondagneu-Sotelo, 2017). El cultiu de certes espècies, en aquest cas el *chayote*, que són molt comunes al país d'origen i pràcticament inexistent a Sant Cugat, forma part d'aquesta estratègia de simulació simbòlica de la terra que s'ha deixat enrere. Una terra a la que moltes vegades no es té una idea clara de quan o si serà possible tornar-hi. Un fet que s'observa sobretot en el cas de les migrants indocumentades, com era el cas de la Carolina.

El 13 de juny del 2020, pocs dies després de la fi del confinament per la COVID-19, un grup de joves anticapitalistes de Sant Cugat del Vallès van okupar un terreny antigament industrial d'aproximadament una hectàrea d'extensió, propietat d'una entitat bancària, per a fer-hi un hort urbà. El projecte va tenir un recorregut de quasi tres anys, fins al seu desallotjament el 20 d'abril de 2023. L'espai es dividia en la zona inicialment cultivada, "l'hort comunitari", al costat del qual hi havia una extensió d'unes 60 parcel·les de cultiu familiar. Al fons, una esplanada gran on es feia l'assemblea i entrant a la dreta un espai de joc per les criatures, amb taules, bancs i cadires per compartir menjars i reunions. L'òrgan decisor de l'HA era una assemblea general que es feia setmanalment o quinzenalment. Tenia una comissió organitzativa que es reunia prèviament a les assemblees per recollir els punts a discutir-hi i dinamitzar-la.

Els primers mesos, marcats per la situació d'inestabilitat de la pandèmia de la COVID-19, van fer que moltes persones migrants del barri s'unissin al projecte impulsat pel grup de joves catalans i comencessin a cultivar per cobrir les seves necessitats alimentàries, d'oci i de comunitat. Cal comprendre que l'HA és pràcticament l'únic lloc on aquestes famílies migrants poden conrear, ja que les traves administratives i burocràtiques per accedir a una parcel·la en un hort municipal són nombroses, i els usos de l'espai en cas d'accedir-hi són limitats i limitants (Ghose i Pettygrove, 2014). Per a la majoria de les hortolanes que cultiven en famílies en parcel·les "privades", l'okupació ha sigut una manera d'accedir a un terreny on cultivar, i no pas una reivindicació en sí mateixa. La participació a l'HA ofereix la possibilitat de cultivar i construir un espai "híbrid-domèstic" (Hondagneu-Sotelo, 2017), on traslladar les activitats que no es poden fer a la llar, ja sigui perquè es viu on es treballa, perquè es comparteix l'habitatge amb altres famílies, per les limitacions d'espai i la falta d'espais oberts amb llum natural com jardins o terrasses.

El barri de Sant Francesc, situat darrere del monestir, és històricament la perifèria on ha viscut la classe treballadora i on s'ha concentrat la població migrant del Sud Global del municipi. El grup més nombrós de l'HA el conforma un perfil familiar, amb criatures, majoritàriament llatinoamericà. És comú que les persones migrants d'origen llatinoamericà es reunixin en associacions o col·lectius, en aquest cas l'HA, que funcionen com a nucli de solidaritat (Pujadas, 2010). Mentre que la majoria són originàries de Bolívia també hi participen persones d'Espanya, Perú, Equador, El Salvador, Hondures, Colòmbia, Argentina, Veneçuela, Marroc, Alemanya, Bulgària, etc. (Clos, 2023). Aquest tipus d'espais creats per la migració en general no són "exclusius" d'un país o regió de procedència, sinó que hi ha una "co-presència" i "co-visibilitat" en el mateix espai, fent aparèixer paisatges multiculturals construïts simultàniament per diversos actors (Baby-Collin et al., 2014).

Pel que fa a les migrants bolivianes, la majoria provenen del departament de la Cochabamba. Segons dades del Centre d'Estudis i Recerca en Migracions (Cer Migracions, 2014), per moltes migrants bolivianes a Espanya, aquesta és la 'segona migració' ja que abans havien realitzat migracions internes del camp cap a zones urbanes o periurbanes. Això explica el fet que, tot i provenir de zones urbanes metropolitanes siguin persones amb un "*intenso arraigo rural comunitario*". Es tracta sobretot de dones empobrides amb una mitjana d'edat al voltant dels 35 anys, que són acollides per xarxes familiars i de parentiu en el sentit més ampli (CER Migracions, 2014). El perfil majoritari d'hortolanes que participen a l'HA es correspon amb la tendència general de les migracions bolivianes.

En general, les participants més actives són les dones mentre que els homes hi participen més puntualment. Són elles les que majoritàriament s'impliquen en el cultiu, les xarxes de solidaritat i ajuda mútua i s'encarreguen de la transmissió dels valors culturals i els coneixements ancestrals. Quan vaig començar la investigació a l'octubre de 2020 ja participaven a l'HA unes 40 famílies i aquest nombre va anar creixent fins arribar a les 60 famílies, que es va anar mantenint estable tot i haver-hi cert moviment d'entrada i de sortida del projecte.

Per tant, el propòsit d'aquest article és 1) explorar el rol de la identitat migrant en l'alimentació i l'agricultura urbana en un hort urbà comunitari, 2) indagar en el concepte de sobirania alimentària i 3) examinar les contradiccions de la construcció d'una narrativa de cultiu ecològic i saludable que minimitza la percepció del risc de contaminació per tòxics.

METODOLOGIA

Aquest article exposa els resultats d'una investigació realitzada en un hort urbà amb una alta participació de persones migrants entre el 2020 i el 2023. La recerca ha sigut de caire qualitatiu, emprant les tècniques etnogràfiques pròpies de la disciplina antropològica. Així, la principal tècnica emprada ha sigut l'observació participant. En la primera fase, de l'octubre del 2020 al maig del 2021, l'observació participant va consistir en assistir a les assemblees, les jornades de treball, el cultiu a l'hort comunitari i l'assistència a les reunions de la comissió organitzativa, així com a les festes i les celebracions. La freqüència de les observacions a l'hort va ser habitualment d'un o dos dies a la setmana (entre 3h i 8h per sessió), assistint pràcticament a la totalitat dels espais decisoris, les jornades de treball col·lectiu i les celebracions. També es van realitzar 5 entrevistes semi-estructurades en profunditat (3 individuals, 1 en parella i 1 a un grup de 5 persones) i es va realitzar una enquesta de caire demogràfic i sobre l'experiència de la participació a l'HA que van respondre 27 persones, aproximadament la meitat dels membres actius del projecte.

En la segona fase, de l'agost del 2022 a l'abril del 2023, a més de reprendre l'observació participant als espais col·lectius, s'hi va afegir l'observació de la quotidianitat agrícola, cultivant una parcel·la en col·laboració amb una hortolana d'origen colombià, amb una freqüència d'aproximadament una tarda per setmana. En aquesta fase es va realitzar una entrevista individual semi-estructurada i una entrevista grupal semi-estructurada a 3 hortolanes. També es va dinamitzar un espai de reflexió grupal sobre el significat de l'HA en una assemblea on van assistir una cinquantena de persones. Aquestes tècniques d'entrevista i espai de reflexió grupals, semblants a un grup focal però més informals, van resultar ser molt útils per comprendre els

significats compartits atribuïts al projecte i identificar aquells que tenien més ressò entre les participants, així com identificar les idees divergents que no eren compartides per la majoria. Finalment, s'ha obtingut informació etnogràfica de les comunicacions digitals dels diferents grups de whatsapp de les participants de l'HA, la difusió a les xarxes socials, pamflets, cartells i pancartes.

Més enllà de les dues fases que delimito com a moments d'investigació, amb l'aplicació de tècniques etnogràfiques, registres, etc. el meu vincle amb l'HA ha existit des del primer moment que vaig trepitjar-ne la terra. L'etnografia sempre és un afer d'involucrar-se. És a través de formar part, de ser part, que podem arribar a comprendre allò que ens hem proposat estudiar, rebent una dosi de necessària humilitat (o humiliació) en el procés: "*Ethnography - ethnography with integrity - is always the humiliation of the anthropologist*" (Miller, 2017, p. 28).

La informació etnogràfica ha estat recollida amb el consentiment de l'assemblea de l'HA. També s'han canviat els noms i s'han omès elements identificatius per protegir la privacitat de les persones entrevistades. L'article s'escriu en femení genèric per honrar la realitat de les hortolanes, que són generalment dones. L'objectiu d'aquesta decisió lingüística és evitar la invisibilització de les protagonistes de l'HA.

Limitacions

La recerca exposada està circumscrita a l'espai, les persones i les pràctiques agrícoles i alimentàries observades a l'HA. La metodologia qualitativa escollida permet efectuar una investigació en profunditat de l'Horta Alliberada de Sant Cugat, i interpretar-la tot contrastant-la amb la literatura pertinent. És per aquest motiu que es presenta com un estudi de cas d'un hort urbà en concret, i es parteix de la idea que la recerca qualitativa realitzada és limitada a l'hora d'establir conclusions àmpliament generalitzables, i refutar o confirmar hipòtesis sobre l'ús o els significats dels horts urbans per part de la població migrada a Catalunya més enllà del cas concret que ens ocupa. Afegir també que la recerca és limitada a l'hora d'establir generalitzacions sobre l'alimentació de les hortolanes que participen en aquest espai, ja que l'observació s'ha limitat a l'espai físic de l'HA, i no hi ha hagut un registre exhaustiu dels aliments consumits per les famílies en el seu dia a dia, ni de la producció agrícola obtinguda en kilograms, així com tampoc dispo de dades de quin percentatge de l'alimentació familiar està sustentada per la producció agrícola a l'HA. Amb tot, la recerca permet acostar-nos a la realitat quotidiana de les hortolanes de l'HA, les seves il·lusions, les seves preocupacions, el seu esforç, i les negociacions que han anat fent amb el clima, el terreny, les companyes, el barri i la propietat privada que han permès l'existència d'un espai on viure, gaudir, compartir i cultivar arrels.

EL ROL DE LA IDENTITAT MIGRANT EN L'ALIMENTACIÓ I L'AGRICULTURA URBANA

La migració suposa un canvi de localització que comporta un trencament amb les pràctiques quotidianes que s'han anat desenvolupant de manera periòdica, quasi per inèrcia. És amb la migració que adquireixen valor aspectes quotidians que fins al moment eren completament "mundans". L'alimentació és un dels àmbits en els quals aquesta transformació es fa evident. Tot i que hi ha un cert manteniment de costums alimentaris, sobretot en les últimes dècades,

ja que cada cop més és possible trobar productes d'importació a supermercats o botigues especialitzades, la majoria d'aliments que es consumeixen són diferents dels que es menjaven al país d'origen. A més, amb uns ingressos precaris i inestables és impossible consumir exclusivament productes "exòtics". No és que aquests aliments no estiguin disponibles, sinó que, generalment, no hi ha recursos per comprar-los (Patil, et al., 2010). Les llargues jornades laborals, que obliguen a menjar fora de casa, en bars o restaurants locals, o el fet de viure al lloc on es treballa, com és el cas de les internes, fa que moltes persones acabin adaptant la seva dieta a la del país d'acollida, mantenint els seus plats tradicionals, que requereixen més temps d'elaboració i ingredients cars, per als dies de festa i les celebracions (Espeitx, 2012; Mata Codesal, 2010).

Diversos estudis (Chan et al., 2016; Ginn i Ascensão, 2018; Harris et al., 2014; Hondagneu-Sotelo, 2017; Mares i Peña, 2010; Strunk i Richardson, 2019) exploren el fenomen dels migrants postcoloniales que cultiven a les metròpolis del Nord Global. Hi ha una raó bàsica de subsistència i accés a l'alimentació, però també hi ha l'aspecte d'accedir a alimentació identitària, és a dir, menjar rellevant simbòlicament que (re)produeix identitat. Davant d'una pressió assimiladora de la societat receptora que empeny a les persones migrants a abandonar una gran varietat de costums, maneres de fer i de viure, el menjar esdevé una via d'accés per connectar-se de nou amb la seva identitat cultural i la seva terra natal. Els dinars col·lectius, on es comparteixen els plats tradicionals i es menja en comunitat esdevenen un vehicle de recreació simbòlica dels orígens.

A l'HA el cultiu és variat i generalment es caracteritza per aquelles espècies de més fàcil accés i millor adaptació al clima i a les condicions del cultiu de regadiu ecològic. En el discurs que es fa de l'HA, però, es destaca el cultiu d'aquells aliments, especialment els condiments, que permeten degustar sabors específics dels països d'origen. El gruix del cultiu és d'aliments que consumeix habitualment la població autòctona, com faves, enciams, maduixes, pèsols, síndries, melons, bledes, espinacs, cebes, porros, cols, coliflors, bròquils, pastanagues, pèsols, alls i albergínies, i d'altres que encara que siguin originaris d'Amèrica, com els tomàquets, els carbassons, les carbasses, els pebrots, el panís i les patates, tenen una llarga tradició de ser cultivats a Catalunya. S'hi cultiven també herbes aromàtiques com menta, julivert i *cilantro*. Les hortolanes s'enorgulleixen de cultivar condiments típics dels seus països d'origen, com diverses varietats de *chile* (*Capsicum baccatum*), el *locoto* (*Capsicum pubescens*) o l'*ají* (*Capsicum baccatum*). Tot i que és possible trobar-los en botigues especialitzades en productes llatinoamericans, habitualment es venen secs o processats i les hortolanes consideren que no són comparables en gust, qualitat i versatilitat culinària amb el producte fresc. A l'HA també s'hi cultiven condiments andins com la *killkiña* (*Porophyllum ruderale*), que no es poden aconseguir si no és a través del cultiu. També hi ha hagut intents de cultivar alvocat, papaya, yuca, mango i *chayote* (*Sechium edule*), però el cultiu no ha sigut possible per la mala adaptació d'aquestes espècies a les condicions climàtiques mediterrànies, especialment al fred de l'hivern.

La identitat de migrant es construeix en oposició a la identitat d'autòcton (Pujadas, 2010), i és per això justament que les hortolanes ressalten en les seves narratives sobre el cultiu aquells elements diferencials. En altres paraules, les persones migrants "*construct culinary identities and assert gustatory boundaries in relation to 'others'*" (Abbots, 2016, p. 4). No obstant, cal tenir en compte que "*places of migrant belonging can also traverse previously entrenched social*

boundaries and foster solidarity between minority groups within a wider diaspora” (Abbots, 2016, p. 5). A l’HA ens trobem amb un procés similar d’aculturació entre migrants, que en moltes ocasions s’acaben identificant simplement com a ‘latinoamericanos’. Al ser la majoria de participants de Bolívia, la identitat i el territori que més es reivindica en l’imaginari col·lectiu a través del cultiu i el consum d’aliments és el bolivià, però l’agrupació en xarxes de solidaritat i ajuda mútua en base al cultiu i les experiències de precarietat i exclusió social que viuen totes les participants migrants de l’HA fan que s’acabi desenvolupant una “*identidad genérica de inmigrante*” (Pujadas, 2010, p. 278).

Les participants migrants de l’HA van arribar a Europa, i més concretament a Sant Cugat del Vallès, d’adultes. Això, segons una informant, fa que tinguin diferències amb la població catalana pel que fa a la seva visió del món: “*al venir de allí todos como personas ya mayores [...] Me refiero a que no hemos venido de niños y nos hemos formado aquí, normalmente ya hemos venido formados.*” (Isabel, 46 anys, boliviana). Aquesta visió del món ‘ja formada’ influeix també en els gustos i les preferències pel que fa al menjar. Fa que es valorin plats, ingredients i preparacions específiques del menjar que s’han conegut i après a apreciar al país d’origen durant la infància i l’adolescència (Espeitx, 2012; Mata Codesal, 2010).

Per a moltes hortolanes el fet de participar a l’HA es valora especialment en relació amb l’educació dels fills, com una manera d’inculcar-los valors i assegurar que coneixen i són participants de la cultura del país d’origen de les seves mares. L’HA és doncs un àmbit familiar, on s’ensenya a les criatures a cultivar, a apreciar el menjar típic del país d’origen i a valorar la connexió ancestral amb la terra/*pachamama*. Moltes hortolanes tenen la preocupació que les seves filles perdin la connexió amb els seus països d’origen, sobretot perquè la majoria no tenen prou recursos econòmics ni vacances per visitar-los regularment (Clos, 2023). Perdre la connexió amb el país d’origen es materialitza amb el canvi de gustos i preferències de les noves generacions. Aquesta preocupació s’observa també en les migrants entrevistades per Patil et al. (2010), que expliquen que les seves criatures prefereixen l’alimentació autòctona, fet que atribueixen a l’exposició a aquest menjar a l’escola.

L’aspecte del reforçament del vincle amb el país d’origen i els compatriotes s’observa a l’HA en les habituals celebracions d’aniversari, diades i festes, on l’element clau és el menjar. Quan es fa una festa o celebració, les hortolanes fan la crida dient que hi haurà “*comida paisana*”, “*platos tradicionales*” o “*comida típica de Bolivia*”. També habitualment es remarca que aquesta serà “*compartida*” o “*comunitaria*”. La comensalitat, especialment el fet de compartir plats tradicionals, difícils d’elaborar i que requereixen ingredients específics, la majoria dels quals es cultiven a l’hort o es porten directament del país d’origen, és un element clau en el ritual que fa possible la connexió amb la terra que s’ha deixat enrere. Aquests plats propis són marcadors d’ excepcionalitat, i es reserven per a les celebracions i les ocasions especials (Espeitx, 2012). El plat que més es publicita és la variant boliviana del *chicharrón*, però també es fan altres plats com *charke* (Bolívia i Perú), *papa a la huancaína* (Perú), *api morado* (Bolívia, Perú, Argentina), *tamal* (Amèrica Central), *humita* (Amèrica del Sud), etc. També és comú fer una barreja culinària i introduir ingredients típicament bolivians, com la *killkiña* a amanides mediterrànies. També es cuinen elements més específicament rituals com las *tantawawas* com a part del ritual de *Mast’aku* (Bolívia), per honorar els difunts.

Una altra estratègia d’aprovisionament d’aliments, d’important valor simbòlic, és la circulació

constant d'aliments del país d'origen a Sant Cugat. És habitual que quan una hortolana viatja al seu país d'origen porti aliments, llavors i herbes rituals com fulles de coca i les distribueixi a l'HA, sigui a través de petites vendes o de regals. També es fan encàrrecs d'aliments específics quan se sap que alguna persona ha de viatjar-hi. La importància d'aquest flux d'aliments unidireccional de la societat d'origen a la d'arribada, “*no se debe tanto a su volumen –que es reducido en relación al conjunto de alimentos que se consumen habitualmente–, sino al valor simbólico y afectivo que adquieren.*” (Espeitx, 2012, p. 390). Rebre aliments i altres elements rituals del país d'origen reforça la relació amb aquest, i alimenta la producció cultural simbòlica, motivant la celebració de trobades socials entre compatriotes per compartir el menjar elaborat amb aquests aliments o realitzar rituals de commemoració en diades assenyalades (Mata Codesal, 2010).

En ocasions, també persones que no cultiven a l'HA s'hi acosten per vendre aliments ja preparats, ingredients i elements rituals, habitualment a través de la mediació d'alguna de les dones grans que cultiven a l'HA. Això és una mostra més d'aquest 'espai social' que és l'HA, que és més que un espai on cultivar i adquireix valor com a centre de producció simbòlica en el qual hi ha cabuda per participacions diverses, per part d'una comunitat més àmplia. Mentre que en recerques com la de Mata Codesal (2010) amb migrants equatorians s'observa un manteniment de les distincions regionals pel que fa a les pràctiques alimentàries, en d'altres, com la de Tuomainen (2009 a Abbots, 2016), s'observa que en l'esforç de construir una subjectivitat específica d'un país o d'un continent en la migració es tendeixen a disminuir les diferències regionals o ètniques al consumir aliments que al país d'origen s'associaven a altres grups.

En aquest sentit a l'HA s'observa una predominança de la identitat boliviana, concretament de la regió rural de la Cochabamba, a la que les altres hortolanes s'emmotllen encara que vinguin d'altres regions del país, principalment de la ciutat de la Paz, o d'altres països, introduint puntualment aliments provinents de les seves cultures i fent coexistir les diferents cuines i rituals. Les persones migrants formen relacions, ja sigui amb altres migrants o amb població autòctona, que tenen el potencial d'alterar les seves pràctiques alimentàries, i a la vegada, alterar les pràctiques alimentàries d'aquestes (Abbots, 2016). Ni l'alimentació d'aquí ni la d'allà són immutables, sinó que estan subjectes a diverses influències i canvis, especialment en un espai 'multicultural' com és l'HA.

Sobirania alimentària: potencialitats del cultiu urbà com a exercici de sobirania i alimentació de la identitat

“El menjar ha de servir per alimentar-nos però també per pensar-nos.”
Letnogràfica

Un concepte reivindicat per les participants de l'HA és el de la sobirania alimentària. Al 1996, la Vía Campesina va definir per primera vegada aquest concepte com el dret de tenir el poder sobre la pròpia alimentació, és a dir, el veritable dret a l'alimentació sana, nutritiva i culturalment apropiada, així com la capacitat per mantenir-se a si mateixos i a les seves societats. Ho va fer com a resposta al terme seguretat alimentària, que era el terme que estaven utilitzant en aquell moment la majoria de governs i ONGs quan parlaven d'alimentació i agricultura. Van denunciar que se les havia exclòs de les discussions sobre seguretat alimentària i que aquesta seria impossible d'assolir sense la contribució de les “*organizaciones de campesinos, pequeños agricultores, trabajadoras del campo y comunidades indígenas*” (Vía Campesina, 1996). El concepte de sobirania alimentària ens parla de la dimensió política de l'alimentació, i treu els

aliments de la visió mercantilista per reintegrar-los en contextos socials, ecològics, culturals i locals com a font de nutrició, subsistència, significat i relacions (Nyéléni, 2007). La sobirania alimentària posa el focus en els aliments però ens parla d'una realitat que va molt més enllà d'aquests:

“

La liberalización del comercio y sus políticas económicas de ajuste estructural han globalizado el hambre y la pobreza en el mundo y están destruyendo la capacidad productiva local y las sociedades rurales. Esta agenda corporativa no toma en cuenta la seguridad alimentaria de los pueblos. Es un sistema económico inequitativo que amenaza tanto a la naturaleza como a la gente con el único fin de generar ganancias para unas cuantas personas. A los campesinos y pequeños productores se les niega el acceso y control de la tierra, el agua, las semillas y los recursos naturales. Nuestra respuesta a esta situación crecientemente hostil para los campesinos y pequeños productores alrededor del mundo es desafiar colectivamente estas condiciones y desarrollar alternativas (Vía Campesina, 1996).

Els horts urbans es presenten com una de les estratègies possibles per construir aquestes alternatives que proposa la Via Campesina, retornant part d'aquesta agència perduda sobre l'alimentació a les comunitats urbanes i disminuint la distància entre els aliments i les consumidores. Els horts urbans s'acostumen a ubicar en espais disputats (Mares i Peña, 2010), impregnats del conflicte i la tensió entre el dret a la ciutat i el dret a la propietat privada. En general es tracta de terrenys abandonats o en desús, als quals s'accedeix a través de l'okupació (Cattaneo i Di Mauro, 2015). És justament aquest caràcter “antisistema” de l'HA, el que convida a aquelles que se senten marginades i excloses a participar-hi. Fins al seu desallotjament, l'HA funcionava en certa manera com un oasi on fer pinya i refugiar-se de les dinàmiques de precarietat, discriminació masclista, i d'exclusió racista i classista de Sant Cugat, que es perpetuen fora (però també dins) d'aquest espai.

Moltes de les hortolanes em transmetien l'experiència de participar a l'HA com quelcom empoderant, fet que associaven principalment al fet de poder cultivar la seva pròpia parcel·la familiar, d'aproximadament uns 20m². Disposar d'una parcel·la permet traslladar el control del cultiu i l'alimentació a cada família. A través de la propietat temporal de la terra exerceixen el seu dret a prendre decisions i decidir sobre les seves vides, tan limitades per les barreres estructurals (Hondagneu-Sotelo, 2017).

Generalment es valorava de manera positiva i empoderant la gestió assembleària del projecte, així com la participació en la comissió organitzativa, tot i que no sense les seves contradiccions. Segons les meves informants, elles s'havien “inmiscuido” en aquests espais de decisió per un profund sentit de deure amb el projecte i la gent que hi participava. “Inmiscuir”, segons el diccionari de la llengua espanyola, significa: “Intervenir, tomar parte en un asunto o negocio, especialmente cuando no hay razón o autoridad para ello.” (Real Academia Española [RAE], 2023). La utilització d'aquesta paraula denota fins a quin punt consideraven formar part de l'òrgan de presa de decisions quelcom aliè o allunyat de la seva realitat.

Finalment cal recalcar que a l'HA ha sigut possible, amb alguns matisos, fer un ús de l'espai empoderant perquè ens trobem en un espai de nosotros. Les parcel·les són terreny inequívocament propi on hi té cabuda l'expressió oberta i sincera de la identitat cultural migrant. És la possibilitat de cultivar relacions comunitàries i sentir-se a casa lluny de casa el que permet, finalment, alimentar la pròpia identitat a través del consum dels aliments que es cultiven a l'hort. Experiències com la de l'HA plantegen les condicions per reflexionar i pensar en la sobirania alimentària com l'alternativa de les pròpies comunitats organitzades. Més enllà

que l'aportació del cultiu urbà a l'alimentació familiar acabi sent petita, aquesta adquireix valor pel que té de simbòlica, en tant que és bona per pensar-se i construir-se, i només pel fet d'haver pogut ser obtinguda en un espai tant carregat de significat alimenta molt més, ja que ho fa també espiritualment i emocionalment.

“

Somos la unión de muchas historias que buscan un lugar donde iniciar un cambio. Imitar a la agricultura y la transformación medioambiental que provoca, ser también una transformación social donde la diferencia es lo que nutre los lazos. Sé que suena a utopía, pero es lo que me gustaría que terminara siendo. Al menos plantar una semilla para que algún día se haga realidad.

(Comunicació personal, 24 de febrer de 2021)

Ecològic o contaminat? La construcció d'una narrativa de cultiu ecològic i la percepció del risc de contaminació per tòxics

El cultiu a l'HA està marcat per l'ideal de la producció ecològica, que es defineix en aquest espai com el cultiu lliure de pesticides i fertilitzants químics: “*En esta tierra no usamos plaguicidas ni herbicidas, ni fertilizantes químicos.*” (Pamflet divulgatiu de l'HA). Les hortolanes conceptualitzen la producció agrícola que fan com a orgànica, més saludable o sana que aquella que es pot comprar en un supermercat, que contamina menys, aporta positivament al medi ambient i fins i tot que inverteix els efectes nocius del canvi climàtic. Entenen el seu rol d'hortolanes dins de nocions ecologistes *pachamamistes*, i s'inspiren en les tècniques de la permacultura —sobretot a través de la influència dels participants europeus del projecte—, que combinen i hibriden amb les ‘tècniques tradicionals’ que atribueixen a una ancestralitat pagesa. L'HA es concep com una oportunitat de fer connexió amb la natura i les ancestres i s'expressa tant des de discursos políticament més elaborats com la sobirania alimentària o simplement com un desig que “*nuestros hijos sepan de donde salen los tomates*” (Pedro, 36 anys, bolivià). Entenen l'HA com un pulmó verd, i treballar la terra com una manera de formar part d'un procés ambiental regenerador.

Tot i la narrativa de cultiu ecològic que predomina a l'HA, aquesta no és un paradís ambiental allunyat de la ciutat, la indústria i la contaminació, sinó que està situada en el terreny del que havia sigut una fàbrica i es troba al costat d'una planta química en funcionament. El cultiu d'aquests aliments que es conceptualitzen com a ecològics, sans i saludables es fa en un sòl que podria contenir acumulacions de tòxics nocius per a la salut. Diversos estudis (Canha et al., 2023; Gorospe, 2012; Malone et al., 2023; Sung i Park, 2018; Wong et al., 2018) assenyalen que és comuna la concentració de toxines en la producció agrícola dels horts urbans. Segons un estudi realitzat als EUA, la majoria de verdures cultivades als horts urbans contenen concentracions de metalls pesants superiors als límits establerts pels organismes de salut (Malone et al., 2023). Els estudis també apunten a que la percepció del risc de contaminació entre les hortolanes acostuma a ser baix (Sung i Park, 2018; Wong et al., 2018) i que les hortolanes no disposen de la informació ni les eines per avaluar correctament el risc de contaminació (Gorospe, 2012; Malone et al., 2023). L'exposició a tòxics a través dels aliments contaminats cultivats en horts urbans és desigual, afectant desproporcionadament a les comunitats desfavorides socioeconòmicament (Gorospe, 2012), com és el cas de les participants de l'HA, ja que són aquestes les que principalment cultiven a les ciutats.

A l'HA, les hortolanes atribueixen el risc de contaminació al sòl, específicament a una part

concreta del terreny, que no és el terreny on cultiven. La contaminació a través de la circulació de partícules de l'aire no és percebuda com a problemàtica, o en tot cas no és percebuda com a més problemàtica que respirar diàriament l'aire de la ciutat. Així doncs, s'accepta la possible pol·lució al considerar que és inevitable però sí que es prenen mesures per evitar la contaminació del sòl, amb la delimitació d'un terreny bo per a cultivar i un terreny dolent per a cultivar. La frontera entre els dos espais s'erigeix sobre les restes del que es conceptualitza com el terreny on s'erigia la fàbrica, que és, per tant, el terreny dolent per a cultivar, i el terreny on s'erigia el 'jardí' de la fàbrica, que és el terreny bo per a cultivar. Aquesta conceptualització del terreny es fa a través de les imatges d'arxiu del satèl·lit del Google maps (veure Mapa 1) i amb el relat oral de les veïnes de la zona. No s'ha realitzat cap estudi del sòl per saber amb certesa si el sòl està contaminat ni si hi ha una diferència substancial en l'acumulació de toxines entre els diferents espais designats com a cultivables o contaminats.

Mapa 1. Mapa de l'HA i la planta química



Font: Captura d'imatge de google Maps, 2022.

El terreny susceptible de ser cultivat s'identifica a través de l'exploració de la terra amb els sentits. Si la terra és visualment agradable, després les olors adequades i, quan es toca amb les mans, respon a la textura esperada, és bona per cultivar, i per tant no suposa un risc per a la salut. Això es comprova amb la resposta que tenen les plantes al sòl. Si hi creixen, és que s'ha escollit el tros adequat per plantar, i si en canvi, el cultiu no prospera, és que la terra estava contaminada. En aquest últim cas, moltes vegades afirmen que "ja es veia", però com que no és que hi hagi gaire espai bo per a cultivar s'havia d'intentar igualment. Les fronteres del sòl cultivable s'han anat expandint amb l'arribada de noves participants al projecte que volien un tros de terra on cultivar, però no han superat mai el límit del camí que talla el terreny pel mig i porta a l'esplanada on se celebra l'assemblea. Mentre que tot el terreny no és bo per cultivar, sí que pot ser bo per reunir-s'hi, admetent altres usos valorats per la comunitat com espais de joc per les criatures, bancs i taules per menjar, l'espai per fer assemblea i la caseta d'eines.

En els moments de major participació, s'ha valorat construir bancals alçats a l'altra banda del camí i ampliar així l'extensió de terreny cultivable. Aquesta proposta, tot i que s'ha discutit en múltiples ocasions, mai s'ha materialitzat. Les hortolanes no disposen dels recursos necessaris per comprar grans quantitats de terra, o en tot cas, no ho consideren una despesa prioritària, com sí que ho ha sigut la compra d'adob o l'adquisició de mànegues de reg.

La solució a la problemàtica de la possible contaminació es resol, per tant, amb la minimització de la percepció del risc de contaminació a través de l'establiment d'una frontera entre el que es considera territori cultivable i el que es considera territori contaminat. No s'obtenen estudis científics del sòl ni es duen a terme processos de regeneració d'aquest. Tampoc s'opta per la construcció de bancals o l'establiment del cultiu vertical, que són algunes de les solucions recomanades pels experts per evitar la contaminació (Gorospe, 2012). Les hortolanes mobilitzen els recursos simbòlics per la impossibilitat de mobilitzar els recursos econòmics i logístics necessaris per donar una resposta 'científica' al risc de contaminació. En definitiva, veiem que hi ha una negociació de la contradicció de les nocions de salut i contaminació que se soluciona establint fronteres simbòliques, en certa manera mal·leables, però que permeten a la comunitat sentir la seguretat necessària per dur a terme la seva activitat agrícola.

CONCLUSIONS

La recerca etnogràfica de llarga durada ha permès conèixer amb profunditat els usos i significats que les hortolanes donen a l'HA. El propòsit d'aquest article ha sigut desentranyar el paper que juga la identitat migrant en l'alimentació i l'agricultura urbana, explorar el concepte de la sobirania alimentària i el potencial del cultiu urbà com a espai des d'on reflexionar-la i problematitzar la narrativa de cultiu ecològic i saludable que minimitza la percepció del risc de contaminació que suposa cultivar en un entorn urbà industrial. La recerca contribueix a la literatura antropològica sobre agricultura urbana, alimentació i migració.

El projecte, caracteritzat per la presència de persones migrants llatinoamericanes, té un important valor simbòlic de connexió amb les arrels. L'hort urbà evoca la quotidianitat que s'ha deixat enrere amb la reproducció de pràctiques i tradicions culturals del país d'origen. Ofereix l'espai per recrear els paisatges, el cultiu, les relacions socials, la família, el menjar i la terra que es troben a faltar. Tot i que les verdures i hortalisses cultivades a l'HA coincideixen generalment amb les que consumeix la població autòctona, en la narrativa que fan les hortolanes del cultiu ressalten els elements diferencials que permeten degustar sabors específics dels països d'origen.

Les hortolanes es conceptualitzen com a persones que, a l'haver migrat d'adultes, han arribat ja formades, amb uns gustos, unes preferències i una maneres de fer apreses en la infància. A l'HA es reuneixen per compartir *comida paisana*, i elaboren plats típics per celebrar diades, festes i aniversaris. El cultiu d'aliments propis així com la circulació d'aliments des del país d'origen motiva la producció cultural simbòlica i el reforçament del vincle amb les arrels i les compatriotes. En general, les hortolanes més implicades en el projecte són les dones, mentre que els homes acostumen a participar-hi més puntualment. Són elles les que majoritàriament estableixen xarxes de solidaritat i ajuda mútua i transmeten els coneixements culturals, agrícoles i culinàries a la següent generació.

L'experiència de l'HA ens permet comprendre l'alimentació com element vertebrador de la

identitat. A través del cultiu s'obre la possibilitat de reflexionar sobre la sobirania alimentària així com la necessitat de construir alternatives per fer front a la violència estructural i la injustícia alimentària. Les hortolanes s'empoderen fent un "ús autònom" de l'espai urbà a través de l'okupació d'un terreny i el cultiu en parcel·les familiars. La participació a l'HA permet a les hortolanes exercir certa agència sobre la seva alimentació, i accedir a una alimentació carregada de significat.

A través del cultiu ecològic, que defineixen com aquell lliure de pesticides, herbicides i fertilitzants químics, busquen formar part d'un procés mediambiental regenerador que inverteixi els efectes del canvi climàtic. Negocien la contradicció d'apostar pel cultiu ecològic amb el risc de contaminació que suposa cultivar en un terreny industrial establint fronteres simbòliques entre el terreny cultivable i el terreny contaminat, que minimitzen la percepció del risc de contaminació per tòxics.

En conclusió, els resultats de la recerca a l'HA indiquen que és un espai on es dona resposta a necessitats alimentàries, culturals, d'oci i de comunitat. Les hortolanes s'organitzen per accedir a menjar que les alimenti tant literalment com simbòlicament cultivant en parcel·les familiars en un terreny okupat propietat d'una entitat bancària. A l'hort urbà cultiven arrels, en un procés multi-situat entre el passat i el present, la terra d'origen i la terra on viuen en l'actualitat. L'experiència a l'Horta Alliberada de Sant Cugat és part d'una lluita més àmplia de les comunitats per ser sobiranes de les seves vides, i ens convida a pensar, reflexionar i actuar des de les nostres comunitats per cultivar un futur més just.

BIBLIOGRAFIA

- Abbots, E.-J. (2016). Approaches to food and migration: Rootedness, being and belonging. *The Handbook of Food and Anthropology*, 115–132. <https://doi.org/10.5040/9781474298407.0013>
- Baby-Collin, V., Medina, L., Miret, N., [et al.] (2014) Territorios bolivianos en las metrópolis españolas: Madrid y Barcelona. Dins Solé, C., Parella, S., Petroff, A., [et al.] (coords) *Las migraciones bolivianas en la encrucijada interdisciplinar: evolución, cambios y tendencias*, (p. 55-74). Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. CER MIGRACIONES, Servei de Publicacions. <https://ddd.uab.cat/record/129438>
- Canha, N., Jafarova, M., Grifoni, L., Gamelas, C. A., Alves, L. C., Almeida, S. M., i Loppi, S. (2023). Microplastic contamination of lettuces grown in urban vegetable gardens in Lisbon (Portugal). *Scientific Reports*, 13(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-023-40840-z>
- Cattaneo, C., i Di Mauro, S. E. (2015). Urban squats as eco-social resistance to and resilience in the face of capitalist relations: Case studies from Barcelona and Rome. *Partecipazione e Conflitto*, 8(2). <https://doi.org/10.1285/i20356609v8i2p343>
- Centre d'Estudis i Recerca en Migracions (2014). A modo de conclusión : el estudio de las migraciones bolivianas en la encrucijada de la interdisciplinariedad. Dins Solé, C., Parella, S., Petroff, A., [et al.] (coords) *Las migraciones bolivianas en la encrucijada interdisciplinar: evolución, cambios y tendencias* (p. 154-163). Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. CER MIGRACIONES, Servei de Publicacions. <https://ddd.uab.cat/record/129438>
- Chan, J., Pennisi, L., & Francis, C. A. (2016). Social-Ecological Refuges: Reconnecting in Community Gardens in Lincoln, Nebraska. *Journal of Ethnobiology*, 36(4), 842-860. <https://doi.org/10.2993/0278-0771-36.4.842>

- Clos, B. (2023). "Sembrar un trocito de Bolivia en Sant Cugat del Vallès". *Cultiu i solidaritat migrant en un hort urbà comunitari*. [Treball de Fi de Grau no publicat]. Universitat de Barcelona.
- Espeitx, E. (2012). La vivencia del cambio alimentario en la migración. Dins M. Gracia Arnaiz (Ed.), *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios: Vol. Antropología Médica* (p. 381-895). Universitat Rovira i Virgili, Publicacions URV.
- Ghose, R., i Pettygrove, M. (2014). Urban Community Gardens as Spaces of Citizenship. *Antipode*, 46(4). <https://doi.org/10.1111/anti.12077>
- Gorospe, J. (2012). *Growing greens and soiled soil: Trends in heavy metal contamination in vegetable gardens of San Francisco*. [Treball Final de Màster]. San Jose State University. <https://doi.org/10.31979/etd.emgr-wkv4>
- Ginn, F., i Ascensão, E. (2018). Autonomy, Erasure, and Persistence in the Urban Gardening Commons. *Antipode*, 50(4). <https://doi.org/10.1111/anti.12398>
- Harris, N., Minniss, F. R., i Somerset, S. (2014). Refugees connecting with a new country through community food gardening. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 11(9). <https://doi.org/10.3390/ijerph110909202>
- Hondagneu-Sotelo, P. (2017). At home in inner-city immigrant community gardens. *Journal of Housing and the Built Environment*, 32(1). <https://doi.org/10.1007/s10901-015-9491-0>
- Inmiscuir. (2023). Dins *Diccionario de la lengua española* (versió online). Real Academia Española. <https://dle.rae.es/inmiscuir>
- L'Etnogràfica. (n.d.). Pensem l'alimentació: Parlem d'identitats i significats. <https://letnografica.org/pensem-lalimentacio-parlem-didentitats-i-significats/>
- Malone, M., Hamlin, S., i Richard, S. I. (2023). Uprooting urban garden contamination. *Environmental Science and Policy*, 142, 50-61. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2023.01.016>
- Mares, T. M., i Peña, D. G. (2010). Urban agriculture in the making of insurgent spaces in Los angeles and Seattle. Dins J. Hou (Ed.), *Insurgent Public Space: Guerrilla Urbanism and the Remaking of Contemporary Cities* (p. 253-267). Routledge.
- Mata Codesal, D. (2010). Eating abroad, remembering (at) home. Three foodscapes of Ecuadorian migration in New York, London and Santander. *Anthropology of Food*, (7). <https://doi.org/10.4000/aof.6642>
- Miller, D. (2017). Anthropology is the discipline but the goal is ethnography. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* (Vol. 7, Número 1). <https://doi.org/10.14318/hau7.1.006>
- Nyeléni. (2007). *Declaración de Nyéléni*. <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf>
- Patil, C. L., McGown, M., Nahayo, P. D., i Hadley, C. (2010). Forced migration: Complexities in food and health for refugees resettled in the United States. *NAPA Bulletin*, 34(1), 141-160. <https://doi.org/10.1111/j.1556-4797.2010.01056.x>
- Pujadas, J. J. (2010). La etnografía como proceso de investigación. La experiencia del trabajo de campo. Dins D. Comas d'Argemir, J. J. Pujadas Muñoz, & J. Roca i Girona (Ed.), *Etnografía* (p. 271-311). UOC.
- Strunk, C., i Richardson, M. (2019). Cultivating belonging: refugees, urban gardens, and placemaking in the Midwest, U.S.A. *Social and Cultural Geography*, 20(6). <https://doi.org/10.1080/14649365.2017.1386323>
- Sung, C. Y., i Park, C. B. (2018). The effect of site- and landscape-scale factors on lead

contamination of leafy vegetables grown in urban gardens. *Landscape and Urban Planning*, 177, 38-46. <https://doi.org/10.1016/j.landurbplan.2018.04.013>

Vía Campesina. (1996). *Declaración de Roma de la Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria*. <https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/>

Wong, R., Gable, L., i Rivera-Núñez, Z. (2018). Perceived Benefits of Participation and Risks of Soil Contamination in St. Louis Urban Community Gardens. *Journal of Community Health*, 43(3), 604-610. <https://doi.org/10.1007/s10900-017-0459-8>

Fitxa bibliogràfica:

Clos Cirici, B. (2024). Cultivant arrels: migració, alimentació i cultiu en un hort urbà okupat. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 40(1), 29-43. <https://doi.org/10.56247/qua.469> [ISSN2385-4472]

