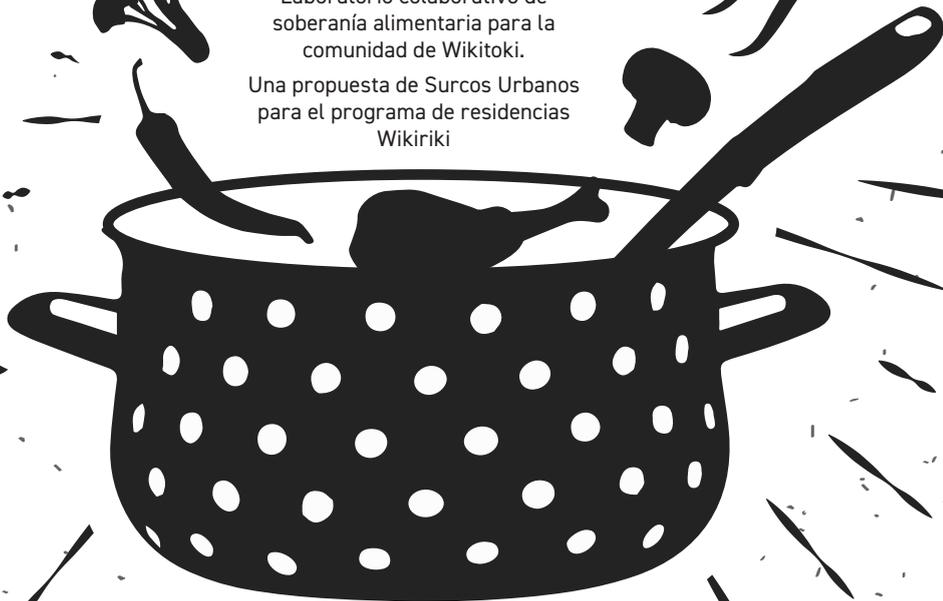


Agro **HULE** ecológico



Laboratorio colaborativo de
soberanía alimentaria para la
comunidad de Wikitoki.

Una propuesta de Surcos Urbanos
para el programa de residencias
Wikiriki





trabajo previo

-  **mapeo digital:**
mirada a vuelo de pájaro sobre el territorio
-  **diagnóstico:**
entrevistas con la comunidad (necesidades, forma de trabajar, entorno...)
-  búsqueda de **alianzas**
-  búsqueda de **experiencias** como **modelo**



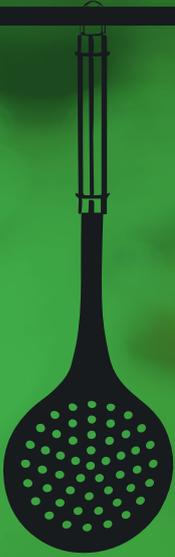
preparación del laboratorio

-  **hule:**
afectos, herramienta de trabajo, documento de trabajo siempre a mano
-  **convocatoria de comensales:**
plato equilibrado, representamos a todos los agentes



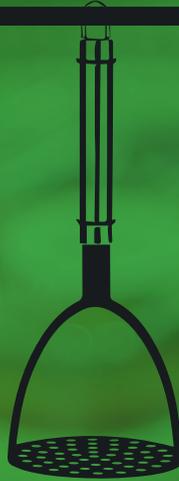
dinámicas

-  **acogida:**
compartir nuestra relación emocional con la comida
-  **mapamundi:**
representar, reflexionar
-  **mapeo colaborativo:**
buscar éxitos y carencias, dar voz
-  **panal de la transición agroecológica:**
diseñar soluciones, contrastar sabores
-  **compromiso:**
asumir la construcción del proceso



territorio

- 👉 valorar lo cercano, compartir los flujos, los cambios y los lazos



agentes

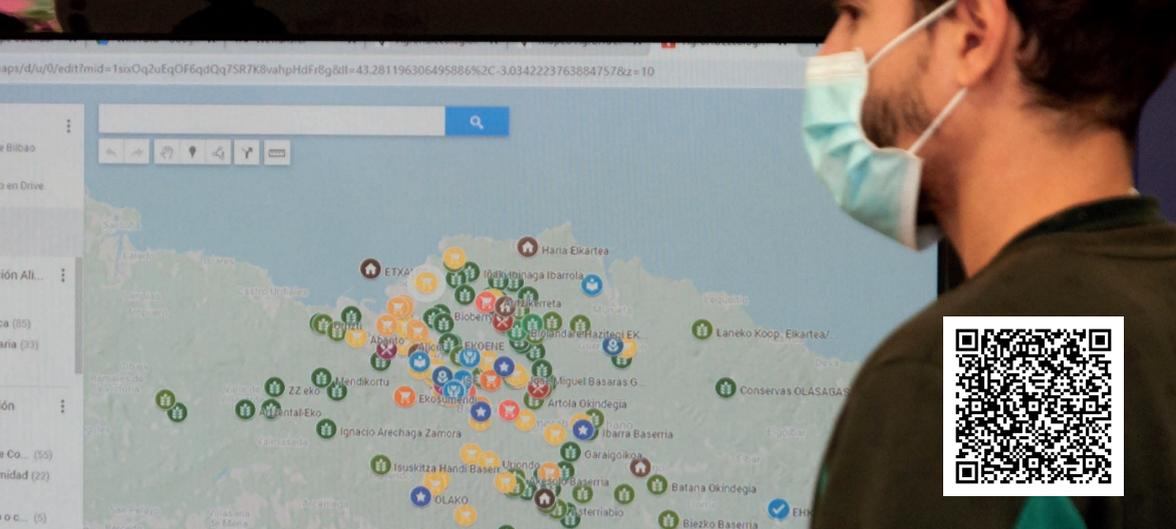
- 👉 **las facilitadoras:** mirada externa, catalizadoras
- 👉 **la comunidad de wikitoki:** las comensales
- 👉 **las aliadas:** redes, investigación militante, colaboradoras, fuentes



feedback

- 👉 primera semilla de un proceso en marcha, degustación

**¿Cómo se cocina
un laboratorio colaborativo
de soberanía alimentaria?**



El mapa agroecológico de Bilbao



Ingredientes

- Masa leudada de proyectos y experiencias agroecológicos
- Conocimiento del tejido agroecológico de Bizkaia
- Búsqueda de información en redes
- Aportación de las comensales

Elaboración

El mapa agroecológico es un plato combinado, que mezcla recetas que otras cocinaron antes, aportándonos los nutrientes de sus mapeos.

A estas recetas añadimos ingredientes que encontramos a través de búsquedas en la red y otros, más silvestres, que se añaden en el propio cocinado colaborativo, desde el conocimiento que llevamos con nosotras y que nos viene a la memoria por esos lazos que mantenemos con el mundo rural y la alimentación.

La combinación de estas recetas e ingredientes debe cocinarse minuciosamente, el fuego lento es importante para que se puedan saborear las diferentes capas del mapa, mezcladas pero reconocibles, de manera que los aromas sean perceptibles, interpretables... que nos permitan paladear bocados a medida de nuestra comunidad.

El emplatado será virtual, suavemente pixelado, y en hule colaborativo garabateado de vivos colores.



El panal de la transición agroecológica



Elaboración

Las vivencias y experiencias de todas las participantes, sobre su relación con la alimentación y la agroecología se sofríen a fuego muy lento, hasta que adquieren ese color dorado caramelizado que nos habla de sus propiedades desintoxicantes.

Con la mente despejada, es el momento de generar el "panal de la transición ecológica". De la masa caramelizada extraemos nuestro horizonte de transición, y vamos añadiendo conocimiento, implicación y lazos, hasta que emulsionen Acciones, Recursos, Colaboradoras/es, Barreras y Oportunidades.

Removemos bien y esparcimos nuestros compromisos con atención, de manera que sirva de base para concretar los siguientes pasos. Las delicias del panal se podrán saborear durante años.

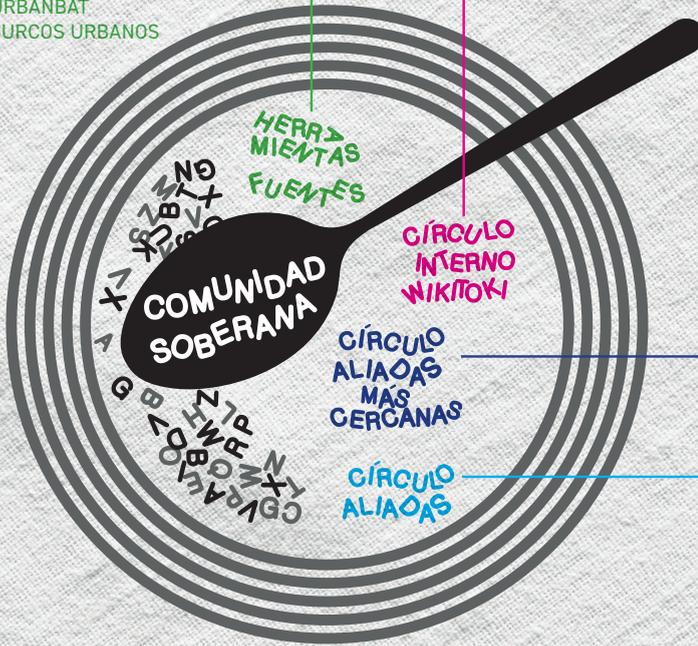
Ingredientes

- Vivencias y experiencias en proyectos agroecológicos
- Implicación en el tejido asociativo
- Conocimiento del ecosistema de economía social y solidaria
- Lazos con el mundo rural



EHNE
EHKOLEKTIBO
MAPEO COLABORATIVO

CARRO DE COMBATE
URBANBAT
SURCOS URBANOS



WIKITOKI
HISTERIA KOLEKTIBO
LA TRANSMISORA
BASURAMA
IKER OLABARRIA
JOSUNE URRUTIA
PEZESTUDIO
ARTAZIAK
HIRITIK-AT
ISA (HOST)
IDEATOMICS
MONTERA34
CANICCA
VIOLETA CABELLO
KARRASKAN
COLABORORA

ERROTIK
SUSTRAIAK
SAREAN
LABORE
KIDEEKOOP

BUTROIBIZIRIK
EN TRANSICIÓN
AMILLENA
ORTUTIK AHORA
EHKOLEKTIBO
TOLOGORRI

Sopa de letras a la comunidad soberana



AUTORÍA Y
FACILITACIÓN
DEL LABORATORIO:
SURCOS URBANOS

PROMOTORA:

WIKITOKI,
PROGRAMA DE
RESIDENCIAS
WIKIRIKI

A LOS FOGONES:

SUSTRAIAK
CATERING

DISEÑO:

CUATROTUERCAS

ENTIDADES QUE
FINANCIAN LA
RESIDENCIA:

GOBIERNO VASCO,
DIPUTACIÓN
FORAL DE BIZKAIA,
AYUNTAMIENTO
DE BILBAO

Surcos Urbanos
Investigación acción transformación

WIKITOKI
Elaboración de prácticas colaborativas

Agro
HULE
ecológico

