



Diversitat de **BiDes**

15es JORNADES CATALANES D'INFORMACIÓ I DOCUMENTACIÓ

Barcelona, 10 i 11 de maig de 2018

“Cuines del Món”, *BiblioLab gastronòmic cultural a la Biblioteca del Fondo. Santa Coloma de Gramenet*

Ana Bardají (Cap del Departament de Lectura Pública i Cicle Festiu. Ajuntament de Santa Coloma) bardajipam@gramenet.cat tel: 93 462 40 00 ext. 2507

Mariona Chavarria (Directora de la Biblioteca del Fondo) chavarriadm@diba.cat tel: 93 468 46 12

Irene Moreno morenori@diba.cat (Bibliotecària a la Biblioteca del Fondo) tel: 93 468 46 12

Web Municipal: <http://www.gramenet.cat/temes/cultura/biblioteques-de-santa-coloma/els-equipaments/fondo/>

Web XBM: <http://bibliotecavirtual.diba.cat/santa-coloma-de-gramenet-biblioteca-fondo>

Data i hora de presentació.

RESUM

L'entorn multicultural del Barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet, on conviuen unes 100 nacionalitats, va orientar l'especialització de la biblioteca a afavorir la relació i l'intercanvi, i el coneixement mutu per promoure la cohesió social. Primer es pensa en una especialització temàtica del fons bibliogràfic i més endavant es pensa en diverses possibilitats per a dinamitzar aquest fons.

És així que s'instal·la una cuina equipada enmig de la biblioteca que serà l'ànima de l'anomenat Espai Cuines del Món amb l'objectiu de consolidar el respecte i el reconeixement de l'altre; fomentar la inclusió social; promoure la barreja de cultures, sexes, edats...; facilitar espai de trobada; generar sentiments de pertinença al grup i a la ciutat; fomentar valors positius; i satisfer les necessitats de participació en el món de la cultura del conjunt dels usuaris. Quan s'integra una cuina a la biblioteca és perquè des de la pràctica i la participació es creï un veritable espai de trobada, col·laboratiu i lloc d'experimentació i creació a partir del mestissatge i la interrelació. Aquests elements situen el projecte en l'òrbita dels BiblioLabs, laboratoris de creació i innovació ciutadana.



RESUMEN

El entorno multicultural del Barrio del Fondo de Santa Coloma de Gramenet, donde conviven unas 100 nacionalidades, orientó la especialización de la biblioteca a favorecer la relación, el intercambio y el conocimiento mutuo para promover la cohesión social. Primero se pensó en una especialización temática del fondo bibliográfico y más adelante se abrió a varias posibilidades para dinamizar este fondo.

Es así que se instaló una cocina equipada en medio de la biblioteca para que fuera el alma del llamado “*Espai Cuines del Món*” (=Espacio Cocinas del Mundo) con el objetivo de consolidar el respeto y el reconocimiento del otro; fomentar la inclusión social; promover la mezcla de culturas, sexos, edades ...; facilitar espacio de encuentro; generar sentimientos de pertenencia al grupo y en la ciudad; fomentar valores positivos; y satisfacer las necesidades de participación en el mundo de la cultura del conjunto de los usuarios. Cuando se integra una cocina en la biblioteca es para que desde la práctica y la participación se cree un verdadero espacio de encuentro, colaborativo y lugar de experimentación y creación a partir del mestizaje y la interrelación. Estos elementos sitúan el proyecto en la órbita de los BiblioLabs, laboratorios de creación e innovación ciudadana.

ABSTRACT

The multicultural environment of the Fondo neighbourhood in Santa Coloma de Gramenet, where 100 nationalities coexist, aimed the specialization of the library in favor of the relationship, the exchange, and mutual knowledge to promote social cohesion. First of all, it the idea was to establish a thematic specialization of the bibliographic collection and more ahead it included several possibilities to promote this collection.

Thus, a kitchen was installed in the middle of the library that would be the soul of the so-called *Espai Cuines del Món* in order to consolidate the respect and the recognition of the other; promote social inclusion; promote the mix of cultures, sexes, ages ...; provide meeting space; generate feelings of belonging to the group and the city; promote positive values; and satisfy the needs of participation in the world of culture of the users as a whole. When a kitchen is integrated into the library it is because with practice and participation it may create a real space for meeting, a collaborative environment where experimentation and creation take place, based on the “mestization” and the interrelation. These elements place the project in the orbit of the BiblioLabs, creation laboratories and citizen innovation.



Paraules Clau: Biblioteques públiques, Serveis d'extensió bibliotecària, Biblioteca de Fondo (Santa Coloma de Gramenet), BiblioLab, Makerspace

Palabras clave: Bibliotecas públicas, servicios de extensión bibliotecaria, Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet), BiblioLab, Makerspace

Keywords: Public libraries, Library extension services, Biblioteca de Fondo (Santa Coloma de Gramenet), BiblioLab, Makerspace

1. L'Espai Cuines del Món, BiblioLab gastronòmic

A finals de l'any 2014 s'inaugura la [Biblioteca del Fondo](#) de Santa Coloma de Gramenet,¹ amb una cuina instal·lada al centre de la mateixa, l'Espai Cuines del Món.²

Podríem pensar que "a kitchen in the library may seem a surprise or a luxury, [but it helps] patrons connect to their community, learn more about healthy living, feed their families better, express their creativity, [...] —all core to the library mission."³

En aquest sentit amb l'Espai Cuines del Món, per una banda es vol crear un espai de difusió gastronòmica que representa la diversitat del barri del Fondo; es vol generar un espai d'intercanvi on es coneguin les diferents cultures a través de la cuina i es vol participar en i donar a conèixer Santa Coloma de Gramenet com a cluster en alimentació a nivell europeu i convertit en un referent en els coneixements gastronòmics. Tot això sense perdre de vista que la biblioteca pública en un barri com el barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet, no pot deixar de banda la seva aportació necessària a la cohesió social de l'entorn.

¹ La Xarxa de Biblioteques de Santa Coloma de Gramenet està formada per una biblioteca central i tres de proximitat. La Biblioteca del Fondo és la quarta i darrera biblioteca del Mapa de Lectura Pública.

²Mariona Chavarria Domingo (2017). "Una cuina a la biblioteca : l'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet)". BiD: textos universitaris de biblioteconomia i documentació, núm. 38 (juny) . <<http://bid.ub.edu/38/chavarria.htm>>. [Consulta: 08-03-2018].

³Sheila Kim (2014). "...andtheKitchenSink", LibraryJournal, Spring (June). <<http://lj.libraryjournal.com/2014/06/buildings/lbd/and-the-kitchen-sink-library-by-design-spring-2014/>>. [Consulta: 8/3/2018].

Per una altra banda, aquest projecte respon a les noves formes d'aprenentatge i creació. És un *makerspace* en tant que combina eines, una comunitat d'usuaris interessada i una voluntat que mou els participants a formar-se mútuament i compartir les seves creacions i idees amb el món; llocs on es combinen coneixements i eines compartits, un enfocament en l'aprenentatge i l'exploració pràctica, el desig de col·laborar en projectes juntament amb altres creadors, una atenció a la formació STEM⁴ (Ciència, Tecnologia, Matemàtiques).⁵

Quan parlem de *makerspace*, cultura *maker* o de BiblioLab⁶ a les Biblioteques XBM, estem ampliant la percepció de la nostra missió. Parlem d'un lloc on s'experimenten coses noves, es comparteixen experiències diverses, es crea coneixement nou i es fa de manera col·laborativa. Això passa actualment a l'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo. Tenim les eines i els materials necessaris, però sobretot la comunitat amb les seves capacitats i coneixements, l'experiència d'uns i altres i la voluntat de col·laborar.

2. Posada en marxa de l'Espai Cuines del Món

2.1. La comissió

Les característiques de la proposta de promoure el reconeixement de la diversitat cultural i el coneixement gastronòmic des de la pràctica va fer necessària la implicació dels actius més enllà de la biblioteca i el govern municipal, per tal de dotar-lo amb prou envergadura per fer-ho part del barri i la seva població. Calia sortir de la biblioteca i entrar en contacte amb els agents culturals, comercials, altres serveis a la ciutadania i entitats socials de la ciutat i, més concretament del barri, per dinamitzar i concretar la gestió d'aquest nou espai. A partir d'aquesta idea de la transversalitat i la participació, des del govern municipal es va promoure la formació d'un òrgan assessor, de discussió i consulta amb l'objectiu de treballar per la definició i la posterior consolidació de les línies d'actuació del projecte.

⁴En el camp de la nutrició, en la cuina d'autor, etc. químics i altres científics hi tenen un rol important. A part que en les sigles STEM, s'hi afegeix darrerament una A, per Arts (en anglès): STEAM.

⁵John J. Burke. *Makerspaces: A Practical Guide for Librarians*. (Lanham (EUA): Rowman & Littlefield, 2014). p. 7

⁶D'ara endavant quan parlem dels *makerspaces* de les biblioteques ens hi referirem només com a BiblioLabs.

Aquesta Comissió es va reunir dos cops durant el primer trimestre posterior a la inauguració de la Biblioteca i va establir les principals línies del projecte. Va ser convocada per l'Alcaldessa i hi varen participar la Regidora de Cultura, representants de diversos serveis i àrees municipals, la biblioteca, l'associació de comerciants del barri, serveis i entitats d'educació, salut, restauradors (com Víctor Quintillà, el xef de Lluerna Restaurant), cultura, el moviment associatiu de la ciutat i del barri del Fondo, representants del Campus de l'Alimentació i nutrició, de la Universitat de Barcelona.



Programa d'activitats TARDOR 2017

OCOTBRE

- CICLE: PANS D'ARREU DEL MÓN**
 - Exposició bibliogràfica: *El Pa, primer aliment processat de la història*. Del 1 al 31 d'Octubre. Planta 2 de la Biblioteca.
 - Taller de cuina infantil: *Arepas de Colòmbia*. A càrrec de Flor Estrella Parado. Taller per a nens i nenes a partir dels 6 anys. **Dijous, 6 d'Octubre a les 17:30 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
 - Presentació del llibre: *"Love is in the Bread"* + degustació de pans d'arreu del món. A càrrec de l'autor del llibre, Daniel Jordà. Tots els públics. **Dijous, 19 d'Octubre a les 19 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
- Club Gastronòmic de la Biblioteca del Fondo.** Jornada oberta de creació culinària. Adreçada a públic adult. **Dimarts, 18 d'Octubre a les 11 h**. Espai Cuines del món.
- Arquitectura i cuina.** A càrrec de Luís Nadal. Activitat dins el marc de les 48 hores OPEN HOUSE. **Dissabte, 21 d'Octubre a les 11 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).

NOVEMBRE

- 1 de Novembre, Dia Mundial del Veganisme**
 - Taller de cuina per adults: *Cuina vegana*. A càrrec de Patricia Pérez Celis. **Dijous, 2 de Novembre a les 19 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
 - Exposició bibliogràfica: *Cuina i alimentació alternativa*. De l'1 al 17 de Novembre. Planta 2 de la Biblioteca.

DESEMBRE

- Cuinem lectura: *"La Maria i la xocolata"* + taller de pasta de full amb xocolata. A càrrec de Fátima Ghayati. Adreçada a famílies amb nens i nenes de 4 a 6 anys. **Dijous, 1 de Desembre a les 17:30 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
- Mostració culinària a càrrec de Chef convidat. **Dijous, 14 de Desembre a les 19 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
- Tertúlia literària *"Desig de xocolata"* de Care Santos + *maridatge de vi i xocolata*. Activitat per adults. **Dimarts, 19 de Desembre a les 19 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).

Taller de cuina infantil: *Khaer i altres postres de la Índia*. A càrrec de Saldinelli Kou. **Dijous, 10 de Novembre a les 17:30 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
- Ciència i cuina: taller d'esterilitzacions.** A càrrec d'Ivón Vilches. Taller per adults per celebrar la Setmana de la Ciència. Programa Ciutat Universitària. **Dijous, 17 de Novembre a les 18 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).
- Taller de cuina per adults: *Cuina de Cambodja*. A càrrec de Silly Saem. Realitzat en col·laboració amb la Casa Asia. **Dijous, 30 de Novembre a les 19 h**. Espai Cuines del món. Cal inscripció prèvia (93 468 46 12).

Biblioteca del Fondo
Carrer de Massenet, 28-30
08922 Santa Coloma de Gramenet
934 684 612
b.sta.colomag@dlba.cat

FIGURA 1 PROGRAMACIÓ DEL PRIMER TRIMESTRE CURS 2017-18 FOTO: LA BIBLIOTECA

2.2. Problemàtica i visió del projecte

La problemàtica en la que es vol incidir és l'entorn altament multicultural, la meitat de la població del barri és estrangera i amb orígens de tot el món. S'hi parlen un centenar de llengües. Això és el que determina l'especialització de la biblioteca en Cuines del Món. L'Espai Cuines del Món és una cuina i és un projecte que vol crear relacions i coneixement mutu i intercanvis de sabers a través de la gastronomia, que ajudi a conèixer millor l'altre, la seva cultura, orígens, tradicions, costums i valors.

Per tal de ser un pol de cohesió social al barri, la biblioteca com a espai públic accessible per tothom, pot ajudar a crear interacció entre els veïns, provocar el coneixement mutu, interès per les tradicions i cultures diverses, el coneixement de les llengües pròpies de Catalunya i que han de ser suport a l'arrelament i a la interrelació. I també, perquè no, aprofitar tota la riquesa que s'hi reuneix per construir alguna cosa junts.



15es JORNADES CATALANES D'INFORMACIÓ I DOCUMENTACIÓ

Barcelona, 10 i 11 de maig de 2018

A partir d'aquí la visió del projecte es resumeix en els següents punts:

- ✓ crear i consolidar el respecte i el reconeixement de l'altre;
- ✓ fomentar la inclusió social;
- ✓ promoure la barreja de cultures, sexes, edats, etc.;
- ✓ generar sentiment de pertinença;
- ✓ fomentar valors positius ;
- ✓ potenciar el barri;
- ✓ satisfer les necessitats de participació en el món de la cultura;
- ✓ facilitar espais de trobada i participació;
- ✓ provocar l'experimentació i la innovació en col·laboració amb altres

Les línies de treball que es defineixen des de la comissió són les següents:

1. A nivell acadèmic / científic - Desenvolupar activitats directament relacionades amb l'alimentació, els aliments, la nutrició, la ciència i la cuina (amb la presència de cuiners i / o professors universitaris).
2. A nivell de formació / informació – reunir persones de diversos orígens per compartir una sessió de cuina on es pot anar explicant similituds i diferències segons les regions a propòsit, per exemple de la cuina del arròs, les espècies, llegums, diferents tipus d'oli, etc.
3. A nivell social: cedir l'Espai Cuines del Món o col·laborar amb entitats i serveis del barri,
4. En relació amb el Fons especial cuines del món, l'objectiu és augmentar la quantitat de documents i equilibrar la presència de les diferents regions del món.

2.3. Mitjans dels que es disposa

El projecte compta amb una cuina completament equipada (vitroceràmica, forn, nevera, microones, robot de cuina, etc i utensilis de cuina (cassoles, olles, paelles, ganivets, espàtules, bols, plats, etc); pressupost específic per als fungibles de les activitats.

També es compta amb un entorn molt ric en entitats i serveis educatius, de lleure, socials, salut, comerç, lingüístics,...

Finalment es compta amb les línies del Projecte definides des de la Comissió i que li donen una estructura que ajuda en la gestió

A part, es compta amb el Fons Especial de Cuines del Món amb uns 500 volums.⁷

3. Activitats dutes a terme entre setembre de 2014 i març 2018⁸

S'han fet unes 80 activitats en 30 mesos hàbils, amb una mitjana de 20 persones/taller (de fet molts tallers es limiten a 15 o 20 persones per tal que puguin ser més participatius); s'ha col·laborat amb 26 entitats d'educació, salut, comerç... i 40 famílies; n'hi ha que s'orienten a públic adult i altres a públic infantil, tot i que algunes són familiars. A part, l'Espai Cuines del Món s'ha cedit a entitats per a tallers diversos. En total s'ha utilitzat més de 170 vegades en els 30 mesos mencionats, una mitjana per damunt d'una activitat setmanal (5,6 al mes).

De les 80 activitats organitzades per la biblioteca, hi ha hagut 38 tallers de Cuines del Món, 13 activitats directament relacionades amb el foment de la lectura i 9 amb entitats del barri que treballen per la cohesió social (Amics/gues del Fonos, ICI Serra d'en Mena...). Dins del Programa Ciutat Universitària de l'Ajuntament, s'han dut a terme 12 activitats (a part s'ha col·laborat amb altres activitats que han tingut lloc fora de la biblioteca). Finalment s'ha col·laborat amb entitats socials (centres oberts) de cara a fer tallers familiars...

3.1. Tallers de Cuines del Món

Els tallers de Cuines del Món es subdivideixen entre tallers dirigits a públic adult i tallers dividits a públic infantil. La majoria de tallers els han animat persones voluntàries del barri (de diferents orígens), o personal de la biblioteca (sobretot en el cas dels tallers infantils). Alguns han estat fet per persones contractades.

⁷Podeu consultar els títols componen la col·lecció actualment a:
<https://issuu.com/bibstacoloma/stacks/afeab68b31fe4111ab784c505ccef5>.

⁸Podeu consultar el llistat cronològic de les activitats a:
<https://issuu.com/bibstacoloma/stacks/afeab68b31fe4111ab784c505ccef5>



FIGURA 2 PREPARANT EL RAMADÀ - TALLER INFANTIL - FOTO LOLI MOLINA

Tenint present la visió del projecte, l'objectiu és conèixer l'altre i no tant aprendre a cuinar. Sempre es poden aprendre coses, però l'important és aprendre sobre els teus veïns.

Aquests tallers molt sovint estan relacionats amb efemèrides culturals/religioses de les diverses comunitats presents al barri (Nadal, Quaresma, Pasqua, Any Nou Xinès, Festa de l'Anyell o el Ramadà principalment).

Molts dels talleristes voluntaris són usuaris de la biblioteca o persones en qui entrem en contacte en les diverses activitats culturals que tenen lloc a la ciutat. S'organitza algun cicle (s'ha fet l'arròs, la xocolata, el plàtan...) i es fan diversos tallers d'arreu del món amb aquest element.



FIGURA 3 CUINA DE NIGÈRIA. CICLE PASSA'M L'ARRÒS - JUNY 2015. FOTO M. CHAVARRIA

En el cas dels tallers infantils, n'hi ha de dos tipus: els que són directament culturals, sobre la cuina d'algun lloc del món, i els que poden preparar qualsevol cosa, i es treballen temes com l'alimentació sana, la higiene; en general, els hàbits saludables.

3.2. Activitats de foment de la lectura

Hi ha una sèrie d'activitats habituals de la biblioteca com són l'hora del conte o la tertúlia literària que es fan a l'Espai Cuines del Món aprofitant un conte o novel·la que pugui relacionar-s'hi fàcilment.

També s'han fet presentacions de novel·les o llibres de cuina.

El grup de les parelles del Lexit també és un usuari habitual d'aquest espai quan està lliure. Sovint llegeixen asseguts al voltant de la gran taula d'acer. O fan alguna recepta senzilla que llegeixen abans i interpreten.

Finalment, des de la biblioteca realitzem i distribuïm unes senzilles guies de recursos, principalment documents que es troben a les biblioteques de Santa Coloma de Gramenet,

relacionats amb la temàtica dels tallers,⁹ tant dels que es fan a les biblioteques com dels que s'organitzen dins del Programa Santa Coloma Ciutat Universitària.

3.3. Sinèrgies amb l'entorn: entitats i projectes

El fet de tenir una cuina a la biblioteca ens ha obert a col·laboracions més o menys estables i insospitades:



FIGURA 4 USUARIS DEL CAEM 08/06/2016 FOTO M. CHAVARRIA

- Amb entitats o serveis de l'entorn (aules d'acollida d'instituts, projectes familiars o materno-infantils dels serveis educatius o socials, centres de salut mental i l'hospital de Torribera, el Campus de l'Alimentació, l'Agrupació del Comerç, FondoComerç fins que es va tancar).
- També participem en dos actes que tenen lloc als nostres barris: la fira Sabors del Món (en col·laboració amb el CNL), i en el Tastet saludable de la Diada de

⁹Podeu consultar els documents editats a:

<https://issuu.com/bibstacoloma/stacks/afeab68b31fe4111ab784c505ccef5>

Primavera de l'ICI Serra d'en Mena (en col·laboració amb el CAP Fondo i alguna associació cultural per exemple, enguany seran de Bangla Desh).



FIGURA 5 PREPARANT ELS SABORS DEL MÓN - TALLER FAMILIAR - JUNY 2016 - FOTO: CASAL DELS INFANTS

- Igualment, gràcies a la Cuina, formem part del projecte municipal coordinat des d'Alcaldia "Santa Coloma Ciutat Universitària", aollint activitats a les Cuines del Món, programant activitats des de la biblioteca i difonent el nostre fons especial en totes les activitats de cuines que s'inclouen al programa i tenen lloc també als mateixos restaurants, a través de l'edició de guies de lectura.
- També es participa en el festival Santa Coloma Degusta (amb tallers que organitzem a la biblioteca), i en les celebracions de l'Any Nou Xinès (en col·laboració amb les entitats xineses i l'ficina municipal que coordinen tota la programació).

- Es convidava diversos restauradors del barri o de la ciutat (Ca n'Armengol, Lluerna Restaurant, WenZhou, La Cuina de la Loli, Bar Alegría, Pizzicato, Y se llama Perú, Nara, etc.)



FIGURA 6 SHOWCOOKING VÍCTOR QUINTILLÀ LA LLUERNA - SANTA COLOMA DEGUSTA - MAIG 2016. FOTO: J.A. QUINTILLÀ

4. Valoració

Per una banda es valora com a projecte col·laboratiu d'èxit; també es valora que les línies de treball concebudes a la Comissió faciliten la gestió; i que l'ús de l'espai per part d'entitats socials del barri atrau persones que, per diversos motius, no freqüenten espais públics (persones migrants, persones amb malalties mentals).

Per contra, es troba a faltar més públic que no sigui el purament "autòcton" (en els tallers dirigits a adults entre els assistents no hi ha barreja de persones d'origens diferents); també caldria poder gravar i recopilar la documentació generada, així com la reproducció en streaming; igualment és necessari consolidar la base de recursos econòmics, però



sobretot de personal; cal també dissenyar una mínima política d'adquisicions del Fons Especial, això com definir els indicadors necessaris per a l'avaluació del projecte (durant aquest curs hem començat a passar una enquesta que se centra en conèixer la ciutat de residència, com s'ha conegut l'activitat, si es coneix el projecte Cuines del Món, i valoracions sobre l'espai i l'activitat).

5. Projecte de futur i reptes: consolidar el BiblioLab gastronòmic

Partint dels elements ressaltats en la valoració del projecte en els tres anys i mig de vida, i apostant clarament per aprofundir la cultura *maker* en aquest entorn, el futur del projecte ha d'incidir en dos elements:

- a) Promoure la participació activa de la comunitat
- b) Concretar la manera de poder projectar en streaming i guardar el resultat de la producció que es faci a la cuina en tant que nou coneixement. Així com recollir les receptes que es presentin, documentant-les bé.

6. Conclusió

El rol de la biblioteca pública des de sempre, dut a terme de forma renovada:

- Lloc que recull coneixement i l'organitza per a difondre'l
- Lloc que acompanya a la formació al llarg de la vida, amb noves fórmules d'adquirir coneixement
- Lloc on s'adquireix capital social i cultural: col·laborativament, participativament...
- Lloc on es construeix comunitat

Actualment, amb tots els canvis socials i tecnològics, aquestes línies que han marcat la seva praxi, han d'evolucionar. Conjuntament amb el fet que les noves tendències educatives tendeixen cap al "*learningbydoing*", l'aprenentatge es basa cada cop més en l'experiència i la pràctica.

L'Espai Cuines del Món, és un projecte que respon a aquesta voluntat d'adaptació, sense oblidar "el que s'ha fet sempre" des de les biblioteques. És un BiblioLab on s'ofereixen un espai i unes eines a la comunitat perquè aquesta pugui utilitzar-los per crear coneixement, innovar, des de la pràctica i l'experiència compartida amb altres.

BIBLIOGRAFIA

Bardají Pociello, Ana; Chavarria Domingo, Mariona (2016). "El Espai Cuines del Món: Color, aroma y sabor de barrio en la biblioteca". **VIII Congreso nacional de bibliotecaspúblicas: espaciofísico y virtual. Toledo, 16–17 de noviembre**. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6027194>>[Consulta: 8/3/2018].

Biblioteca del Fondo (2016). **Activitats – Cuines del Món – Biblioteca del Fondo. Cursos 2014–2015 2015–2016 2016-2017 2017-2018**. [Santa Coloma de Gramenet: Biblioteca del Fondo]. <https://issuu.com/bibstacoloma/docs/2014-2018_activitatscuinesdelm_n.do>. [Consulta: 8/3/2018].

Burke. John J. *Makerspaces: A Practical Guide for Librarians*. Lanham (EUA): Rowman&Littlefield, 2014. (Practical Guides for Librarians; 8). 181 p.

Chavarria Domingo, Mariona (2017). "Una cuina a la biblioteca: l'Espai Cuines del Món de la Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet)". BiD: textos universitaris de biblioteconomia i documentació, núm. 38 (juny) . <<http://bid.ub.edu/38/chavarria.htm>>. [Consulta: 08-03-2018].

Di Tillio, Corrado (2015). "Kitchens in libraries". **PublicLibraries Online**, vol. 54, no. 3 (May-June). <<http://publiclibrariesonline.org/2015/06/kitchens-in-libraries/>>. [Consulta: 8/3/2018].

Santa Coloma de Gramenet (2013). **"Cuines del Món" Biblioteca del Fondo. Projecte per a la creació d'un espai de relació i intercanvi entre les prop de 100 nacionalitats que conviuen al barri del Fondo a partir d'un tema comú: l'alimentació i la cuina com a fet cultural i patrimonial**. Santa Coloma de Gramenet: Ajuntament. Coordinació de cultura, gent gran, entitats ciutadanes, infància i joventut. <https://issuu.com/bibstacoloma/docs/2013_projecte_cuina_fondo>. [Consulta: 8/3/2018].

Cuines del Món a les xarxes socials

Facebook: <<https://www.facebook.com/CuinesdelMonBibFondo/>>.

Twitter: Cuines del Món – SCG: <<https://twitter.com/BibFondo>>.

Issuu-Stack Cuines del Món:

<<https://issuu.com/bibstacoloma/stacks/afeab68b31fe4111ab784c505ccef5>>.