



### **Marina, Monsonís**

Disfruto y padezco con los proyectos que conectan la cocina con aspectos políticos, críticos, sociales y transgeneracionales para crear debates y transmitir conocimientos sobre las complejidades y los conflictos que habitan en el km 0. En definitiva, cohabito tensiones. Estoy interesada en la convivencia de espacios radicales donde las personas se constelan en las investigaciones, las técnicas, los saberes locales y globales, antiguos y emergentes, manteniéndose en un generoso y enriquecedor ecosistema, en el que, en la mesa, dominen el gozo, la magia, el intercambio y la armonía.

**riverside**  
agency

## **La cocina situada**

Autor: Marina, Monsonís

Ilustrador: Carla, Boserman

GG

ISBN: 978-84-252-3322-7 / Rústica / 168pp | 180 x 140 cm

Precio: \$ 62.900,00

Los conceptos incluidos en este diccionario, desde utensilios, saberes populares, plantas y pescados hasta recetas de aprovechamiento, poemas y tradiciones culinarias, crean el escenario perfecto desde el que abordar las complejidades, los debates y las contradicciones del sistema alimentario actual. Con la mirada puesta en la memoria familiar y de barrio, y tejido con la colaboración de diversas voces y miradas ¿pastoras, periodistas y biólogas; agroecólogas, activistas y literatas?, Marina Monsonís pone a nuestro alcance recursos y herramientas que nos permiten ahondar en nuestra realidad y establecer las bases para una alimentación más coherente, honesta, saludable y respetuosa con nuestro mundo

Los conceptos incluidos en este diccionario, desde utensilios, saberes populares, plantas y pescados hasta recetas de aprovechamiento, poemas y tradiciones culinarias, crean el escenario perfecto desde el que abordar las complejidades, los debates y las contradicciones del sistema alimentario actual.