

agenda

Jornadas

ESPAI FORUM ÀFRICA "La afirmación de la identidad cultural y la formación de la conciencia nacional en África contemporánea"

Miércoles 11 de abril, de 19 a 21 h.

Moderada por Moumouni Manacounou, Presidente de la Asociación/ONGD Burkina -Faso També.

Ponentes: Abuy Nfubea, Presidente de la Federación Panáfrica de Madrid, Abethak El Hadouti, Secretaria General de la Asamblea Arrazaga de Catalunya, Eugenio Nkogo Ondó, Catedrático del " I.E.S Padre Isla", León.

Casal d'Associacions Juvenils de Barcelona. Carrer d'Ausiàs March, 60

Entrada gratuita; reservar plaza en 934 762 746

Jornadas

ESPAI FORUM ÀFRICA "Cambiando la vista: la perspectiva de la media africana y el mensaje enviado al occidente"

Miércoles 25 de abril, de 19 a 21 h.

Moderado por: Ababacar Thika, miembro de la Asociación Catalana de Residentes Senegaleses (ACRS).

Ponentes: Adama Sourable, periodista, Burkina Faso; Bebanse Donan Kouani, periodista Costa de Marfil; Ibrahim Khalil Wade, periodista de Senegal; Papa Sow, Coordinador de GERÁFRICA

Jornadas

Programa "Altaveu per al coneixement i la difusió de les cultures"

Asociación de Amigos de la UNESCO de Barcelona

Los lunes de los Movimientos sociales y culturales de África.

16 de abril **Movimientos musicales:** El Sanza - con el músico Jean Paul Wabotai.

23 de abril **Movimientos escénicos:** El cine - Con Anna Agustí co-organizadora de la muestra de cine africano de Lleida.

En Centro de Estudios Estucom, Pelai 8. A las 19.15h.

Los jueves de las riquezas de África.

12 de abril, **La importancia del te** - con el pintor y escultor Daouda Diakhate.

19 de abril, **El afroequilibrismo y su cultura** - con Alfonso Salomón

Miembro de la asociación de estudiantes de Guinea Ecuatorial.

26 de abril, **Los juegos africanos** - con Nuria Suárez y Noemí Carulla, miembros de la Asociación Ludicament.

En ACISI, Aragón 281, 2n 2º, dreta. A las 19.15h.

El jueves del África norte

12 de abril, **Población y cultura del norte de África** - con Mona Mroue, profesora e investigadora en El Mashrek El Arabi.

26 de abril, **Las respuestas del desarrollo humano y social de Egipto** - con Llurdes Vidal, redactora de la revista AFKAR/IDEAS.

En IMed, Girona 20. A LAS 19.15 h

Jornadas

Justicia por África

Los factores externos de la pobreza y de los conflictos armados en el África Subsahariana

19 y 20 de abril

Auditorio Universidad Pompeu Fabra

Edificio Francia. Paseo de la Circunvalación 8

Bus: 14, 39, 51 - Metro I4 Barceloneta

Tel: 933176177 - Entrada gratuita

Exposición

Familias del Mundo

16 fotografías recorren el mundo, guiados por los criterios (y estadísticas) relativos a la población mundial, establecidos por Naciones Unidas. Un experimento etnológico que se resume en un espectacular álbum fotográfico.

Hasta el 17 de junio

Espai Cultural de Barcelona. Pza de Cataluña. 9. 08002.

Entrada gratuita - Tfno. 93 301 44 94.

Horario: de lunes a sábados: 10 a 21 horas. Domingos y festivos: de 10 a 14 horas.

Teatro

Óscar... Una maleta, dues maletes, tres maletes

De Claude Magnier. Versión y dirección: Abel Folk. Con Joan Pera, Lloïl Bertran y Mont Planas. Comedia. El señor Costabella es un empresario rico que vive con su mujer y su hija. Un día todo cambia, su colaborador, Àngel, le pide un aumento de sueldo para poder pedir la mano de su novia, que curiosamente es la hija de Costabella. En catalán. Horario: miércoles, a las 21:30 h. Jueves, a las 18 y 21:30 h. Viernes, a las 22 h. Sábado, a las 18:30 y 22 h. Domingo, a las 18:30 h. (5 de abril sólo a las 21:30 h.). Precio: 21-27 €. Venta anticipada: Tel-Entrada.

Fecha : 08/03 al 28/07

En el Teatre Condal, Avda. Paral·lel, 91, Barcelona - Teléfono: 93 442 31 32

literatura

HONRAR AL SOL

Ruby Slipperjack

Marzo 2007

Título original: "Honour the sun"

Reseña:

Su nombre es Lechuza, una niña de diez años que creció en una comunidad aborigen muy apartada, en el norte de Ontario, Canadá. Llena de inocencia y de juventud, Lechuza describe con calor, ternura, despreocupación y a veces con un humor inteligente y socarrón, los acontecimientos de su infancia. Ya en la adolescencia, vivirá y sufrirá, sintiéndose desamparada e impotente, el drama de ver cómo su madre y sus amigos sucumben al alcohol, hundiéndose en un pozo sin salida.

Ruby Slipperjack es una ojibwa originaria de Fort Hope Indian Band, en Ontario (Canadá). Reconocida como máxima autoridad en materia y herencia de la cultura aborigen canadiense, pueblo al que pertenece y al que es fiel, da testimonio de esa pertenencia celebrando los valores de su cultura en sus escritos. Honrar al sol (Honour the sun) es la historia de una joven que creció en una pequeña comunidad ojibwa en el norte de Ontario. La que fue la primera novela de la autora, ha ganado una amplia credibilidad y favorable crítica en el mundo literario del Canadá, y es extensamente difundida en las escuelas del país. Slipperjack se licenció en Historia en 1988 y luego realizó una maestría en Educación. Actualmente, es catedrática del Departamento de Estudios Indígenas en la Universidad de Lakehead.

Fuente: Takusan Ediciones

cocina

Fuente: ikuska

Receta de África Occidental:

Estofado de pescado Dahomey

Dahomey era un reino que floreció en los siglos XVIII Y XIX en lo que es ahora Benin.

Ingredientes

2 besugos, tilapia, o cualquier pescado no muy graso
Harina
Sal y pimienta negra
Un cuarto de taza de aceite de palma o aceite vegetal
2 cebollas, finamente cortadas
2 tomates, cortados
1 taza de agua o emulsión de pescado
Pimiento o pimiento picante (optativo)

Preparación

Corte el pescado en tiras. Mezcle la harina, la sal y la pimienta en un cuenco y reboce el pescado en la mezcla.

Caliente el aceite en un sartén. Fría el pescado hasta que se dore, saquelo del sartén y déjelo aparte.

Fría las cebollas en el sartén durante unos minutos. Agregue los tomates. Remueva mientras se cuecen durante unos diez minutos. Agregue el agua o la emulsión de pescado. Reduzca el fuego, tape y cueza a fuego lento durante otros diez minutos.

Ponga el pescado en la sartén. Añada pimienta roja si desea. Cueza a fuego lento durante veinte o treinta minutos. Sirva con arroz.