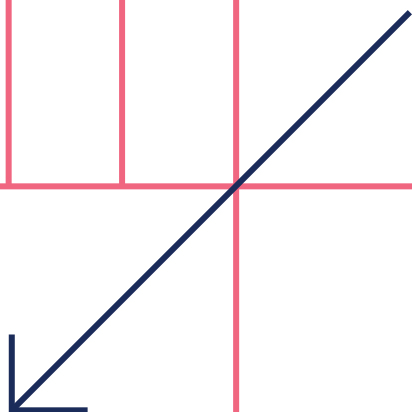


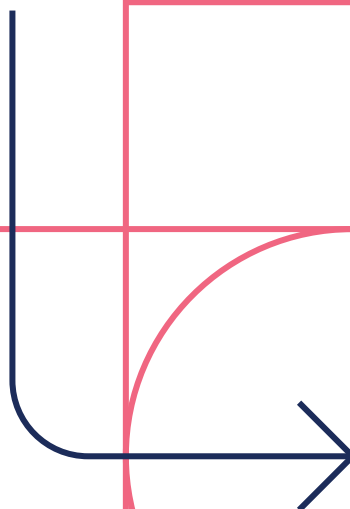
# ITINERARIS SIMBIÒTICS

**CCCB** Centre de Cultura Contemporània de Barcelona

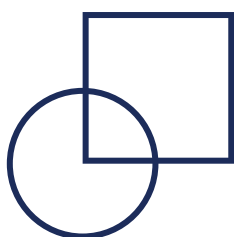


## RUTA OPACA

PLATAFORMES ALIMENTÀRIES,  
INFRAESTRUCTURES DE DISTRIBUCIÓ,  
CONSUM I CIRCULACIÓ DE DADES



Itinerari #04 — Dimarts 28 de setembre de 2021



A càrrec de:  
Gerard Ortín Castellví  
*Artista, cineasta  
i investigador*

En col·laboració amb:  
Guillem Serrahima Solà  
*Investigador i editor*



---

# ITINERARIS SIMBIÒTICS

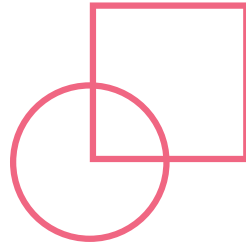
---

ITINERARIS SIMBIÒTICS és un cicle de sis passejades per diferents ecosistemes, urbans i no urbans, de la mà d'artistes, científics i pensadors.

El programa convida a participar en una sèrie de rutes per la ciutat de Barcelona i per altres enclavaments del territori català, basades en la identificació i l'observació d'una forma de vida, una relació entre espècies o un ecosistema en conflicte. Cadascun dels itineraris té com a fil conductor una narració col·laborativa i interdisciplinària elaborada, conjuntament, per una persona de l'àmbit artístic i una d'una altra disciplina, pràctica o àrea de coneixement. Aquests relats ofereixen noves cosmovisions, altres maneres d'interpretar la nostra existència i el món, on les delimitacions que habitualment establím entre disciplines, entre cultura i natura, entre allò humà i la resta, queden totalment desdibuixades. Relats en els quals la ciència, l'art i altres sabers interactuen i es contaminen i ofereixen una mirada múltiple i complexa sobre els entorns en què vivim i les seves problemàtiques.

ITINERARIS SIMBIÒTICS és una proposta del departament de Mediació del CCCB desenvolupada en el marc de l'exposició «Ciència Fricció».

---



---

Què pots trobar en aquest document?

- Una imatge gràfica del recorregut de l'itinerari.
- Un text elaborat pels seus autors, articulat al voltant de cadascuna de les localitzacions que el conformen.
- Enllaços a les geolocalitzacions.
- Enllaços a material que expandeix la passejada en l'entorn virtual.

Com utilitzar-ho?

- Per fer ús del document, pots descarregar-te'l en format pdf o imprimir-ho.
  - Per accedir al contingut dels enllaços:
    - si estàs utilitzant el document en format imprès, escaneja els codis QR amb el teu telèfon mòbil.
    - si estàs utilitzant el document en format pdf, fes clic a sobre dels codis QR.
-

## #04

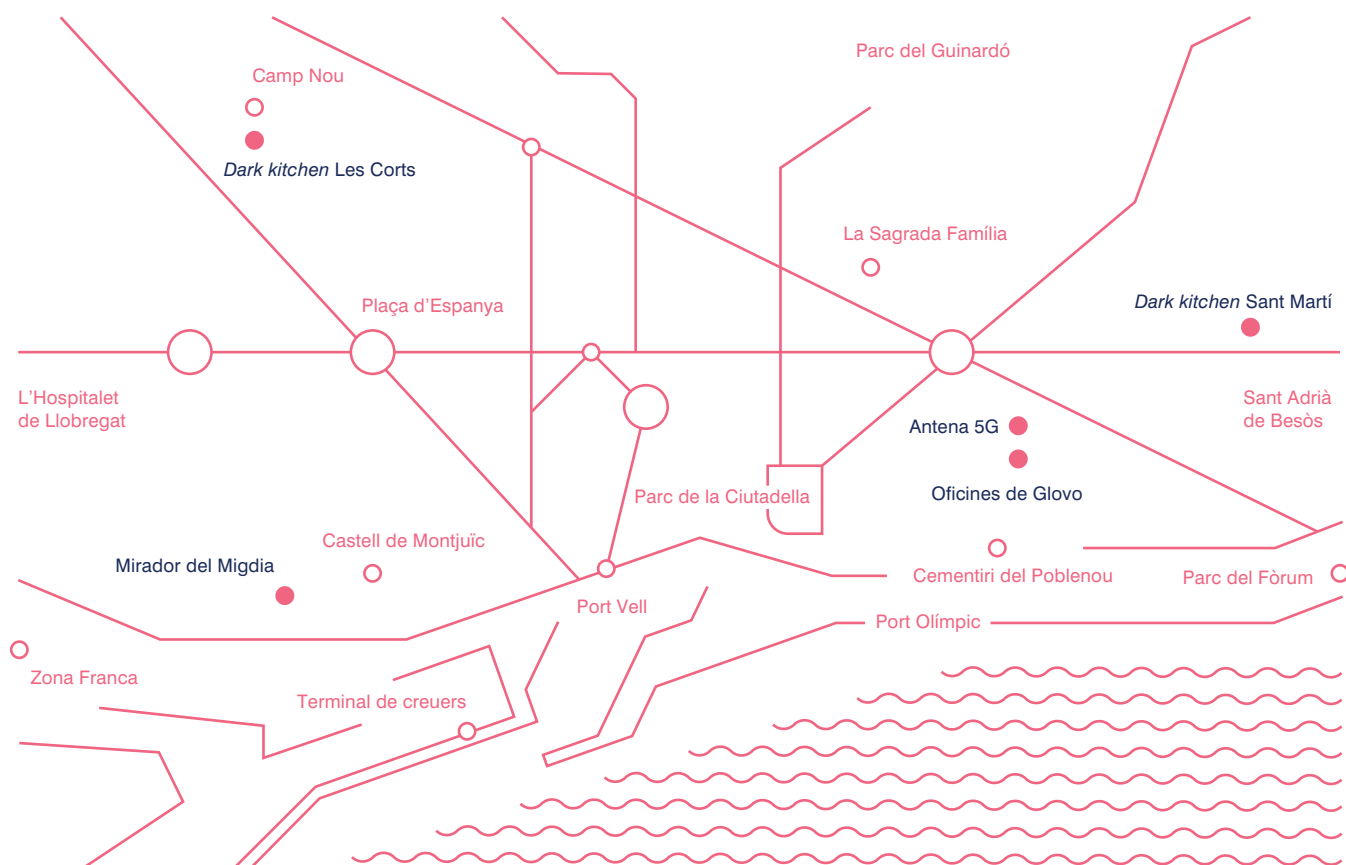
# RUTA OPACA

*Ruta opaca* proposa un itinerari per les infraestructures materials i digitals que permeten l'economia opaca de la distribució d'aliments a domicili. Amb el confinament hem sigut testimonis de la profusió de plataformes online de repartiment a domicili, de *riders* creuant la ciutat i espais compartits d'elaboració alimentària, les anomenades *dark kitchens*. La ruta ens permetrà fer intel·ligible l'opacitat dels actuals règims alimentaris i els seus sistemes de producció, distribució i consum, així com discutir sobre les relacions entre circulació de dades, precarització laboral i manipulació alimentària a la ciutat de Barcelona.

Els cinc punts de la ruta ressalten les cadenes d'interdependència urbana en el desenvolupament del capitalisme de plataformes alimentàries i cerquen generar un marc crític per analitzar les transformacions derivades de la instrumentalització de dades a l'espai urbà.

1. Localització virtual
2. Antena 5G
3. *Dark kitchens*
4. Oficines de Glovo
5. Port de Barcelona

RUTA  
OPACA



Barcelona

RUTA  
OPACA



COM ARRIBAR-HI



NOTES

- 1 El clic fa referència al gest d'interacció humà-màquina amb un mouse o teclat, mentre que el tap es fa amb els dispositius dotats de pantalles tàctils com l'smartphone, la tablet o l'e-book, entre d'altres.
- 2 Podem considerar el clic/tap un personatge conceptual dels nostres temps en procés de digitalització. Antonio Casilli, *En attendant les robots. Enquête sur le travail du clic*, París, Seuil, 2019.
- 3 McKenzie Wark, *Hacker Manifesto*, Cambridge, Harvard University Press, 2004.

LOCALITZACIÓ VIRTUAL

En un entorn altament tecnoconnectat, tot comença i acaba amb un clic o un tap en el dispositiu digital [ 1 ]. El clic/tap s'ha convertit en el catalitzador hàptic i sonor de la reestructuració de l'activitat humana en una gran quantitat d'àmbits [ 2 ]. Comprar, viatjar, treballar, el sexe, desplaçar-se, i des de fa uns anys també el consum de menjar a domicili, han entrat en aquesta llista en increment. Un simple clic/tap i en un temps estimat per geolocalització tens menjar global allà on siguis: sushi, *enchiladas*, empanades, pizza, curri, etc. En aparença les principals plataformes de menjar a domicili com Glovo, Uber Eats, Deliveroo i Just Eat actuen com a reservoris de cartes de restaurants que volen expandir-se al camp de la distribució a domicili; en realitat, les interfícies de les plataformes actuen com a processadors d'informació.

Si les imatges de menjar que apareixen en les interfícies mobilitzen el desig alimentari, el clic/tap és un operador que activa una reticularització de fluxos d'informació que impliquen un gran nombre d'activitats i processos de producció, distribució i valoració. És alhora el gest més fragmentat i el que permet millor el desenvolupament intel·ligent de l'algoritmització del comerç. Les dades de l'usuari —les seves preferències, la seva localització, edat, etc.— són l'altra mercaderia d'aquesta economia proliferant dirigida per la classe vectorialista [ 3 ], empreses que no tenen per objecte produir béns o mitjans de producció, sinó produir i distribuir fluxos d'informació. Menjar preparat i dades creuen contínuament la ciutat, d'un extrem a l'altre, establint patrons de consum alimentari i economia de dades.

RUTA  
OPACA



COM ARRIBAR-HI

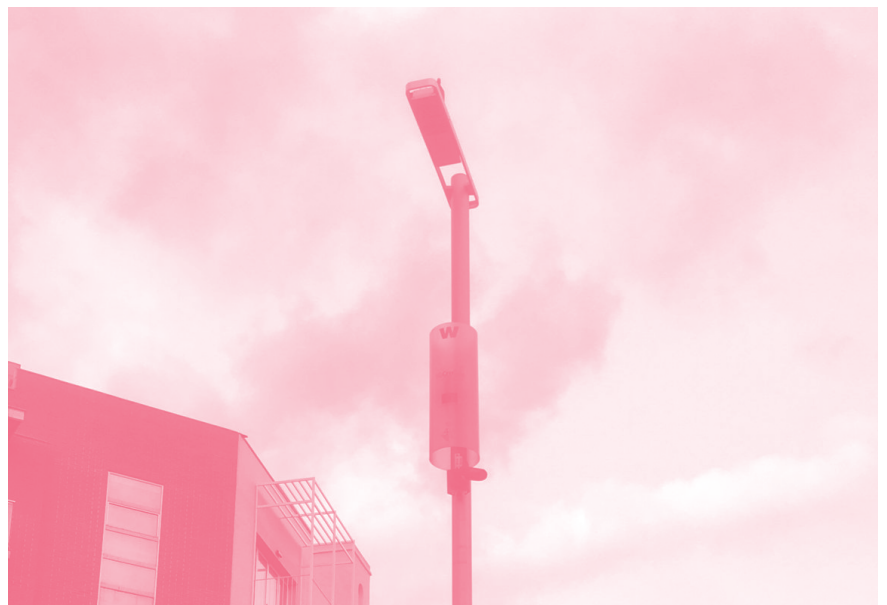


ÀUDIO



ANTENA 5G

La informació continguda en el clic és capturada per l'antena 5G més propera al dispositiu digital. A Barcelona hi ha milers d'antenes distribuïdes per terrats de tota la ciutat que fan de transmissores dels fluxos d'informació. Ubiquës, són la infraestructura base de les actuals infoesferes en què vivim: allà on les imatges, sons i textos es converteixen en freqüències hertzianes i circulen. A diferència de les antenes 3G o 4G, les 5G són més eficients a l'hora d'establir els dispositius connectats que envien informació, però també han quintuplicat la quantitat de freqüències que emeten. Hem passat de 700 megahertz a 3,5 gigahertz com a mínim; aquest increment té un impacte encara desconegut per a les ecologies mentals dels habitants de la ciutat i el medi ambient. L'espectre electromagnètic s'ha intensificat, així com el cercle retroactiu de més velocitat/potència més connectivitat més consum més circulació propi de la cultura del tecno-capitalisme.



Antena 5G al Poblenou / Guillem Serrahima Solà

Tal com indica la paradoxa de Jevons, un augment de l'eficiència tecnològica en l'ús d'un recurs no ha dut mai a una disminució del consum d'aquest recurs, ans al contrari, a un augment proporcional del mateix [ 4 ].

L'antena escollida per a la ruta se situa en un fanal de la superilla del Poblenou, que ha esdevingut l'espai-prova d'implementació del projecte de «smartització» anomenat 5GCity de l'Ajuntament de Barcelona amb la col·laboració de la Fundació Mobile World Capital [ 5 ]. Si habitualment les antenes se situen en els terrats i les parts més altes dels edificis per dominar la ciutat, tal com antigament ho feien els campanars de les esglésies i les torres de vigilància, amb la smartització les antenes esdevenen nodes multifuncionals emplaçats en el mobiliari urbà, com ara fanals i parades d'autobús. No només permeten la circulació de dades dels nostres dispositius, sinó que també són sensors que permeten capturar i «datificar» el moviment urbà.



## NOTES

- 4 «Jevons Paradox» a Wikipedia:  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Jevons\\_paradox](https://en.wikipedia.org/wiki/Jevons_paradox) [consulta: 1 de setembre de 2021].
- 5 Projecte 5GCity de l'Ajuntament de Barcelona.  
<https://ajuntament.barcelona.cat/superilles/ca/noticia/tecnologia-5g-al-servei-de-la-ciutadania>



---

 RUTA  
OPACA


COM ARRIBAR-HI



Dark kitchen Sant Martí



Dark kitchen Les Corts

---

 DARK KITCHENS:  
FUSTERIA A SANT MARTÍ /  
XEMENEIA A LES CORTS

Sense taules ni clients, sovint s'instal·len en antigues naus industrials, baixos, soterranis o fins i tot dins de contenidors de mercaderies [ 6 ]. Situades en llocs estratègics de la ciutat, operen com a *proxies*, com a satèl·lits de restaurants que en lloguen els fogons mensualment. Alguns d'aquests restaurants no existeixen fora de l'entorn virtual mentre que d'altres esdevenen «marques blanques» de les aplicacions. Constitueixen el *backstage* de les plataformes de menjar a domicili, la qual cosa reconfigura i altera de manera abrupta tant el sector de la restauració com el teixit urbà, els barris i les ciutats on es despleguen.

*Imagina obrir un dia el balcó de casa teva o la finestra i trobar-te una macroxemenieia connectada a més de 20 extractors, de 20 cuines industrials diferents, operatives nit i dia, per servir menjars a domicili. Imagina, a més, sortir de casa i trobar-te centenars de motocicletes esperant poder servir aquest menjar per tota la ciutat. És el que es coneix com a «cuina fantasma» i, entre el meu edifici i el del costat de casa meva, estan plantejant construir la major macro cuina més gran de Barcelona. Però ho impedirem [ 7 ].*

El 28 de febrer, un camió grua arribava al carrer Puigcerdà, al barri de Sant Martí, per descarregar els materials i iniciar així el procés de construcció d'un nou recinte de cuines fantasma dins la nau d'una antiga fusteria. En adonar-se'n, les veïnes van organitzar un piquet improvisat que va aconseguir aturar-la. Aquesta situació es va repetir en tres ocasions, fins a impulsar la mobilització veïnal al voltant de la plataforma Veïns



## ÀUDIO



Afectats per les Cuines Fantasma, l'activitat de la qual s'intensificà al llarg dels dos mesos següents [ 8 ].

A l'altre extrem de la ciutat, al barri de les Corts, rere l'accés 19 del Camp Nou, 40 *dark kitchens* ocupen l'espai d'un antic taller tèxtil. Una gran xemeneia de maons s'alça des de l'interior de l'illa de cases, davant dels jardins de Bacardí. També en aquesta ocasió les veïnes es van organitzar per aturar el projecte. Finalment, després de mesos de pressió i d'organització veïnal, l'Ajuntament va decidir suspendre totes les llicències de cuines fantasma durant un any a partir del maig de 2021 [ 9 ].



## NOTES

- 6 Aquesta és una tipologia estesa per Deliveroo a Londres des de 2015. Sovint, aquests contenidors de mercaderies s'instal·len en aparcaments com el de la A1261 a Blackwall, al districte financer de Canary Wharf.
- 7 Verónica Soto, «No a las macro cocinas fantasma en zonas residenciales», Change.org. <https://www.change.org/p/no-a-las-macro-cocinas-fantasma-en-zonas-residenciales> [consulta: 14 d'agost de 2021].
- 8 Michael Mcloughlin, «Piquetes vecinales contra las cocinas fantasma: la guerra del 'delivery' explota en BCN», [https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2021-03-18/cocinas-fantasma-barcelona-crisis-ayuntamiento-normativa\\_2996243/](https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2021-03-18/cocinas-fantasma-barcelona-crisis-ayuntamiento-normativa_2996243/)
- 9 Pau Rodríguez, «Colau suspende durante un año las licencias de 'cocinas fantasma' en Barcelona para controlar su proliferación», [Eldiario.es](https://www.eldiario.es/catalunya/colau-congela-licencias-macrococinas-fantasma-controlar-proliferacion_1_7349275.html), 26 de març de 2021. [https://www.eldiario.es/catalunya/colau-congela-licencias-macrococinas-fantasma-controlar-proliferacion\\_1\\_7349275.html](https://www.eldiario.es/catalunya/colau-congela-licencias-macrococinas-fantasma-controlar-proliferacion_1_7349275.html)



*Antiga fusteria a Sant Martí. Projecte de dark kitchen aturat per la plataforma Veïns Afectats per les cuines fantasma / Gerard Ortín Castellví*

RUTA  
OPACA

OFICINES DE GLOVO

Durant la pandèmia, la creixent demanda de menjar a domicili ha accelerat el creixement i l'expansió de les anomenades «plataformes austeres» dins d'aquest sector. Les plataformes austeres són plataformes digitals (com ara Airbnb o Uber) que intenten reduir al mínim els actius dels quals són propietàries i obtenir els màxims guanys a partir de la retallada de costos [ 10 ]. Amb tot, aquesta definició cada cop es fa més difícil de mantenir: les cuines fantasma són una nova forma de capital fix que se suma al seu principal i més valuós actiu, les dades. Però a diferència de les dades, i com s'ha vist en ocasions recents, les cuines poden ser objecte de piquets, tant de veïnes afectades com de *riders* que reclamen condicions de treball dignes [ 11 ].

La majoria de plataformes experimenten pèrdues econòmiques per possibilitar una ràpida expansió que atregui inversions de capital de risc. Així, el preu de cada comanda a domicili no es correspon amb el cost real de la infraestructura material i de treball que la possibilita. Això explica que durant el confinament algunes d'aquestes empreses advertissin de grans pèrdues econòmiques i fins i tot d'un imminent risc de col·lapse, alhora que s'expandien i creixien visiblement, amb *riders* envaint cada racó de les nostres ciutats.

Les plataformes austeres posseeixen grans conjunts de dades sobre les preferències dels consumidors: hi ha més demanda de pizzes els divendres o els dissabtes a la nit?, a quines zones es consumeix què?, en quins moments específics i per part de quin perfil de clients? Aquesta informació s'oculta habitualment als restaurants i és monopolitzada per les aplicacions digitals i els seus propietaris. Els conjunts de dades atrauen una altra mena d'inversors: en mans de gegants com Amazon,



COM ARRIBAR-HI



ÀUDIO



que posseeixen extensos conjunts de dades provinents d'altres sectors, aquests datasets es converteixen en una de les mercaderies més poderoses de l'economia de plataformes [ 12 ].

L'enfilament de missió consisteix en «l'expansió d'un projecte o missió més enllà dels seus objectius originals, sovint després de tenir èxit inicial» [ 13 ]. Així, quan el menjar i la seva distribució esdevenen un subterfugi per al comerç de dades i la seva financerització, la missió original d'aquestes plataformes austeres s'allunya dels seus suposats objectius inicials. Aquest «enfilament» forma part d'una lògica recurrent del règim agroalimentari corporatiu, en què el monopoli de les dades juga un paper clau. Als anys vuitanta, la sociòloga Harriet Friedmann definia els règims alimentaris (*food regimes*) com aquells sistemes en què l'agricultura determina i configura el desenvolupament de l'economia capitalista [ 14 ]. La intensificació i l'ús de nous algorismes que gestionen la producció, distribució i consum de menjar, suggereixen l'adveniment de nous règims alimentaris, agrilogístics, que són alhora règims de producció, distribució i consum de dades.



## NOTES

- 10 Nick Srnicek, *Platform Capitalism (Theory Redux)*, Cambridge, Polity Press, 2017, p. 93.
- 11 En són un precedent els piquets a les *dark kitchens* de Hover durant les vagues de riders de Deliveroo al novembre de 2017 a Brighton, descrits per Callum Cant al llibre *Riding for Deliveroo: Resistance in the New Economy*, Cambridge, Polity Press, 2019, p. 196.
- 12 «UK U-Turn Allows Amazon to Invest in Deliveroo», BBC News, 24 de juny de 2020, sec. «Business».  
<https://www.bbc.com/news/business-53169889>
- 13 «Enfilament de missió» a Wikipedia:  
[https://ca.wikipedia.org/w/index.php?title=Enfilament\\_de\\_missi%C3%B3&oldid=27648081](https://ca.wikipedia.org/w/index.php?title=Enfilament_de_missi%C3%B3&oldid=27648081)  
[consulta: 27 juny 2021].
- 14 Harriet Friedmann i Philip McMichael, «Agriculture and the State System: The Rise and Fall of National Agricultures, 1870 to the Present», *Sociologia Ruralis* 29 (1989), p. 93-117; Mark Tilzey, *Political Ecology, Food Regimes, and Food Sovereignty. Crisis, Resistance, and Resilience*, Coventry, Palgrave Macmillan, 2018.



Bicicleta elèctrica i bossa de rider / James Crane  
<https://flic.kr/p/2i7qpJv> CC BY 2.0

## LLEI RIDER

L'agost de 2020 va entrar en vigor el Reial Decret-Llei 9/2021 que modificava l'Estatut del Treballador, més conegut com la «lleï rider». La reacció immediata de Deliveroo no es va fer esperar: va anunciar que deixava d'operar al país. A més d'obligar a regularitzar i contractar els repartidors, que abans eren falsos autònoms, la llei força les empreses a informar dels «paràmetres, regles i instruccions en què es basen els algorismes o sistemes d'intel·ligència artificial que afecten la presa de decisions que poden incidir en les condicions, l'accés i el manteniment del lloc de treball, inclosa l'elaboració de perfils» [ 15 ]. La majoria de repartidors consideren la llei insuficient i perjudicial, denuncien que la regularització dona lloc a l'entrada de nous actors com ara empreses de logística subcontractades operant de manera sistematitzada, com a ETTs, que abaixen els sous mitjans dels repartidors i inicien una nova fase de precarització. També denuncien que les empreses han contractat només un percentatge molt baix dels riders (Glovo, tan sols un 20%), modificant el funcionament de les aplicacions per poder mantenir la resta de la plantilla com a autònoms dins el marc legal. A més, les noves modificacions de l'aplicació incentiven els riders que fan més entregues, donant-los la possibilitat de cobrar més diners per cada entrega, la qual cosa genera una forta competitivitat entre la plantilla.

Lluny del paradigma liberal del treballador com a «cap de si mateix» que promouen les plataformes digitals, els algorismes han servit per exercir control sobre els riders i, en ocasions, acomiadar-los quan no fan un mínim de comandes. Per bé que insuficient, la llei suposa un precedent en el dret a fer visibles els algorismes a través dels quals es generen sistemes de puntuació i perfils dels treballadors. Amb la nova llei, però, algunes empreses marxaran sense dirimir responsabilitats per totes les irregularitats comeses al llarg dels darrers anys.



### NOTES

15 Boletín Oficial del Estado, 12 de maig de 2021, núm. 113, p. 56737.

RUTA  
OPACA

MONTJUÏC, EL PORT DE BARCELONA

Antigament, davant dels ports s’hi reunia cada matí una gentada d’estibadors buscant feina; avui, davant de les *dark kitchens* els *riders* esperen que arribi alguna comanda. Hi ha una filiació del treball precari entre estibadors i *riders* pel que fa a la remuneració per tasca —hora o tona per als estibadors i trajecte per als *riders*— i la incertesa, però també les diverses formes d’organització sindical i reivindicacions laborals com les iniciatives que han dut a l’elaboració d’una llei rider [ 16 ].



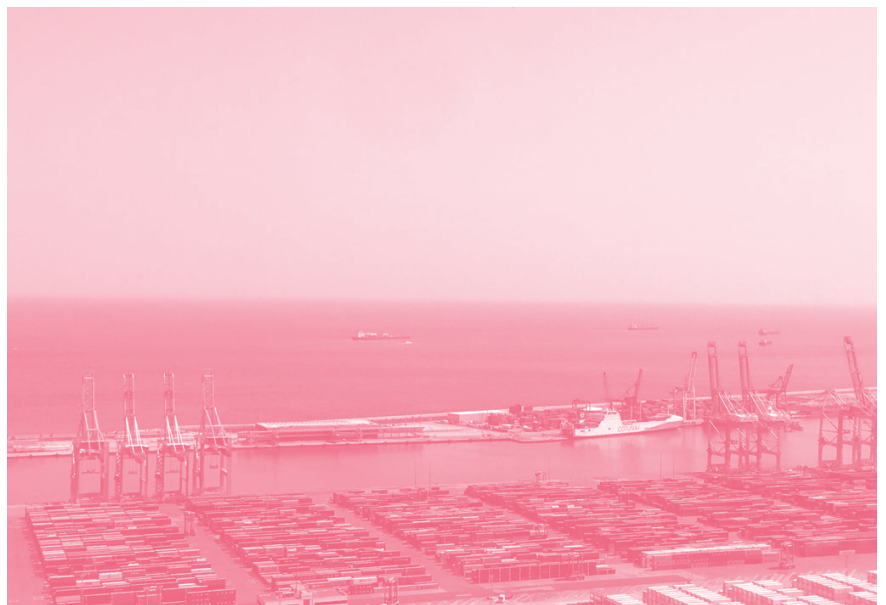
COM ARRIBAR-HI



L’última localització de la ruta és la Zona Franca del port de Barcelona. Des del Mirador del Migdia es poden veure els vaixells de càrrega amarrats, els contenidors apilats i el vaivé de «toros» carregant i descarregant. Dins dels contenidors s’hi transporten aliments manufacturats, gra, vegetals, conservants, *tupperwares*, bosses de plàstic, escuradents i *microtupperwares* per a salses, entre tantes altres mercaderies.



ÀUDIO



Port de Barcelona / Guillem Serrahima Solà

Segons les estadístiques del port de Barcelona, cada mes es mouen 12.474.665 tones de productes agro-ramaders i alimentaris provinents de tot arreu.

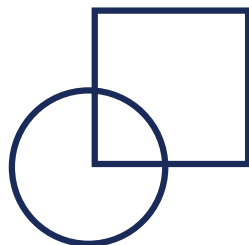
Com remarquen diverses pensadores contemporànies, el procés de globalització manufacturera iniciat a la segona meitat del segle XX és inseparable de la contenerització com a model de gestió i logística dels fluxos de mercaderies fruit de la deslocalització dels mitjans de producció del Nord Global al Sud Global [ 17 ]. Si l'opacitat dels contenidors remet a l'angle cec de la producció en les fàbriques del Sud Global, l'opacitat de les caixes dels *riders* remet a l'opacitat de les cuines fantasma. Es fa evident, així, que les cadenes de subministrament contemporànies no són tan sols logístiques de mercaderies i de dades, sinó també logístiques de la percepció.



## NOTES

16 Callum Cant, *Riding for Deliveroo*, Cambridge, Polity Press, 2019.

17 Vegeu Anna Tsing, «Supply Chains and the Human Condition», *Rethinking Marxism*, 2009, 21:2, p. 148-176; Jeff Kinkle i Alberto Toscano, *Cartographies of the Absolute*, Zero Books, Londres, 2015.



## ITINERARIS SIMBIÒTICS

### RUTA OPACA

Itinerari #04 — Dimarts 28 de setembre de 2021

Un projecte del CCCB

**CCCB** Centre de Cultura  
Contemporània  
de Barcelona

Amb la col·laboració de



Intervenció del so:  
Jaume Ferrete Vázquez

Agraïments:  
Verónica Soto Labrin, Laura Llaneli

[www.cccb.org](http://www.cccb.org)