



# Associació per a les Nacions Unides

United Nations Association of Spain

## XLI Premi per la Pau 2020

### ACTA DE LA SESSIÓ DE DELIBERACIÓ I CONCESSIÓ DEL PREMI PER LA PAU 2020

Barcelona, 24 d'octubre del 2020

En Joan Soler i Martí, com a Secretari del Jurat per a l'adjudicació del XLI Premi per la Pau 2020, premi que atorga cada any l'Associació per a les Nacions Unides amb el suport de la Diputació de Barcelona, i que és dotat amb 5.000 €,

Faig constar que el 22 d'octubre s'ha reunit a Barcelona el Jurat designat de conformitat amb el que estableixen les Bases del Premi. Hi assisteixen els següents membres: la Sra. Margarida Barceló, cap de l'Oficina de Cooperació al Desenvolupament de la Diputació de Barcelona; el venerable Lama Thubten Wangchen, fundador i director de la Fundació Casa del Tibet Barcelona; i la Sra. Eulàlia Pascual, presidenta de l'Associació per a les Nacions Unides.

D'acord amb les Bases del Premi, i després d'examinar les diverses candidatures presentades, el Jurat aprecia especialment els mèrits d'una d'elles, la del xef José Andrés, fundador de la ONG World Central Kitchen, per la seva tasca humanitària en la lluita contra el greu problema de la fam al món.

L'ONG World Central Kitchen, utilitza el poder del menjar per curar comunitats i enfortir les economies en temps de crisi i més enllà, a través d'un model innovador de resposta a desastres ajudant a les comunitats devastades a recuperar-se i establir sistemes alimentaris resilents. Des de la seva fundació ha servit més de 45 milions de menjars frescos a persones afectades per desastres naturals i altres crisis a tot el món, en països com les Bahames, Indonèsia, Líban, Moçambic, Veneçuela, Estats Units i, més recentment, a Espanya amb motiu de la pandèmia de la Covid-19.

El Jurat del Premi per la Pau vol reconèixer la tasca humanitària i de suport al desenvolupament a través dels seus programes, que treballen per ajudar les dones a tenir accés assequible a solucions de cuina més segures i netes a casa i a les petites empreses, buscant i defensant canvis de sistemes a nivell macro que permetin avançar el sector de la cuina neta en el seu conjunt. També complementen les seves solucions de cuina neta amb formació en seguretat alimentària i sanejament a cuiners escolars de comunitats desateses, impartit per professionals culinàries.

Destaca també la seva associació amb petits agricultors, pescadors i petites empreses per promoure el desenvolupament de sistemes alimentaris sostenibles que fomentin el creixement i el consum d'aliments de producció local. A través d'aquest treball, el seu objectiu és no només millorar la seguretat alimentària, sinó també ajudar a les comunitats a construir la seva capacitat de resistència alimentària davant futurs desastres.

Per totes aquestes raons el Jurat, per unanimitat dels seus membres, acorda concedir el XLI Premi per la Pau 2020 al xef José Andrés.

El Secretari del Jurat

Joan Soler Martí