

## JOSH PARR BRIEF BIO

Josh Parr es un convertido reciente al catolicismo que superó una lucha de siete años contra la disforia de género a través del trabajo, la comunidad y la gracia.

Josh ahora es profesor en Lafayette College en Easton, PA. Él es el nuevo gerente de alimentos y granjas, supervisando las operaciones en LaFarm, la granja de trabajo de 3 acres de la universidad que cultiva productos para el campus y la comunidad local al tiempo que brinda oportunidades de aprendizaje experiencial para los estudiantes.

Lo que trae a Josh a hablar en nuestro Festival es una entrevista que le dio al grupo Endow en la que habló de su viaje por el mundo de la disforia de género y cómo encontró el camino de regreso a reconocer la forma en que fue creado: un hombre. Josh compartirá la historia de este viaje con nosotros y cómo superó la disforia de género, agradecido por nunca haber probado ninguna terapia quirúrgica o farmacológica en ese camino. Lo que sigue es la descripción de cómo llegó a ser el nuevo gerente de alimentos y granjas en Lafayette, tomada de un artículo del 1 de febrero de 2022 en el sitio web de Lafayette College y escrito por Katie Neitz.

Después de estudiar clásicos como estudiante de pregrado y maestría, Parr quería seguir una carrera como arqueólogo. Esa ambición lo llevó al extranjero durante más de un año. Trabajó en sitios de excavación en Grecia e Italia, incluida Pompeya, así como en la isla de Creta. Cuando regresó a los EE. UU., comenzó su doctorado en arqueología en la Universidad de Pensilvania en Filadelfia. Sin embargo, un semestre después, se dio cuenta de que su corazón no estaba en eso. Las cosas que inicialmente despertaron su interés en la arqueología (trabajar al aire libre, conectarse con culturas del pasado, recopilar datos) ahora alimentan su pasión por la agricultura.

En Penn, Parr se dio cuenta de que la justicia social y los problemas ambientales, que siempre fueron importantes para él, comenzaron a sentirse más urgentes. Unos años antes, Parr había pasado un tiempo trabajando en una granja que apoyaba la agricultura apoyada por la comunidad, primero como voluntario y luego como empleado. “Por primera vez tuve esta conexión directa con el lugar de donde venía mi comida”, dice. “Cosechaba mi propia comida, la traía a casa y la cocinaba. Es un proceso que es tan básico para nuestras vidas, pero es algo con lo que muchas personas están completamente fuera de contacto”.

Reconoció que trabajar en la agricultura le permitiría ayudar a otros a conectarse con su comida, como lo había hecho él, lo que luego podría impulsar cambios significativos e impactantes en las comunidades.

El cambio de opinión lo llevó a un puesto de agricultor en Weavers Way Farms, ubicada en los terrenos del campus de una escuela secundaria en el noroeste de Filadelfia. Esto brindó a Parr la oportunidad de trabajar en estrecha colaboración con los estudiantes, que acudían a la granja como parte de las clases de ciencia y cocina. Fue especialmente gratificante ver a los niños, algunos que inicialmente no querían ensuciarse las manos, otros que no tenían ningún interés en la agricultura, arremangarse y ponerse a cavar una cama de jardín.

Si bien cultivar sus propios alimentos cumple con cuestiones prácticas de autosuficiencia y reducción de su huella de carbono, Parr también valora el vínculo que nos brinda con nuestra cultura y tradiciones del pasado.

“Creo que la cultura alimentaria es algo que históricamente ha sido increíblemente importante para la felicidad y el sentido de significado e identidad de las personas, como la patata Lumper que cultivaban sus antepasados irlandeses, o la col rizada que cultivaba mi familia portuguesa, o la okra que se esparcía por los diáspora africana. Pero ha sido algo de lo que muchos estadounidenses se han separado”, dice.

“Creo que la identidad cultural generalmente se expresa a través del arte, la comida y la fe. Producir su propia comida crea oportunidades para encontrar significado y valor reales, y una satisfacción increíble al ver crecer una planta y comerla y comprender esa relación recíproca. Existe toda esta otra capa de significado que se agrega a la vida cuando aprecias de dónde proviene tu comida”.