

# Sense data de caducitat

La Fundació Trueta obre una botiga-taller a Vic per oferir una segona vida a objectes en desús

Vic

M.E.

Redueixen, reciclen i reutilitzen, les tres erres clàssiques del reciclatge. Però també recuperen, recreen, restauren i, si convé, reinventen. És la filosofia que empara l'Atelier, una botiga-taller que la Fundació Humanitària Dr. Trueta ha obert recentment al número 33 del carrer Canigó de Vic. Els beneficis es destinaran al dia a dia de la mateixa fundació, nascuda a Vic l'any 1993.

L'establiment vol donar "entrada i sortida" a qual-sevol peça que hagi perdut el seu ús, des de roba i complements fins a joguines, mobles o peces de decoració. "Rebem de tot, perquè tot és susceptible de ser transformat", explica Mireia Tona, responsable de la botiga. Els preus de sortida varien en funció de les hores de manipulació que necessiti cada objecte. La roba, per exemple, que es ven tal com entra si reuneix unes mínimes condicions, té un preu unitari d'un euro cada peça. En canvi, un moble que hagi estat restaurat es pot enfilar més; com un balancí dels anys 20, degudament restaurat, que val 500 euros. Bona part del material que ja han acumulat prové de la mateixa àrea de gestió de residus que desplega la fundació.

La botiga-taller va obrir les portes a mitjans de febrer en



Mireia Tona, aquest dijous, a la botiga-taller que la Fundació Dr. Trueta ha obert al carrer Canigó, a Vic

uns locals propietat de l'entitat, i que feia dos anys que estaven tancats. La resposta d'aquests primers dies ha estat "molt positiva", valora Mireia Tona. "La gent se sorprèn que hi hagi a Vic un atelier", un model i una filosofia d'establiment molt estès al centre d'Europa. En aquest sentit, a mitjà termini, l'Atelier podria cedir el taller per a gent que necessiti "espai o eines" per restaurar els seus propis objectes, en un moment en què la filosofia *vintage* està de moda.

Un dels objectius de l'establiment és poder ser autosuficients "en tot". Des de

fer-se les bosses amb restes de samarretes fins al disseny de les targetes de presentació. "La intenció és no haver de comprar res", destaca Tona, que rep ajuda puntual al taller d'usuaris del centre especial de treball de la fundació, alguns dels quals també hi faran teràpia.

L'Atelier obre al públic de dimarts a divendres, de 10 del matí a 1 del migdia i de 3 a 7 de la tarda. Els dilluns treballen al taller a porta tancada. Aquest actiu es complementa amb el Tam Tam, la botiga de roba de segona mà que la Fundació Trueta va obrir a Manlleu fa set anys.

La fundació

## Des de 1993

L'Associació Humanitària Dr. Trueta va néixer a Vic l'any 1993, i el 2000 es va convertir en fundació. La seva activitat se centra en els àmbits mediambiental, com a centre gestor de recursos; de cooperació al desenvolupament, i l'acció social, a través de dos centres especials de treball, a Gurb i Berga. Actualment tenen 37 persones contractades, 26 de les quals amb alguna disminució, 43 voluntaris i 182 socis.

## Torna la Festa de l'Arbre de Muntanyola

Muntanyola

EL 9 NOU

Muntanyola se cita diumenge amb la XVI Festa de l'Arbre i VII Fira de la Natura, una proposta firal d'arrel artesanal i ramadera que en els últims anys s'ha consolidat plenament. Si el bon temps acompanya, com apunten les previsions meteorològiques, hi podrien passar més de 1.500 persones.

La festa començarà, com és habitual, amb la simbòlica plantada de l'arbre. Serà a les 9 del matí a la zona de l'ajuntament. A partir de les 10 començarà l'activitat firal a l'esplanada de l'església de Sant Quirze i Santa Julita, amb l'obertura de les parades artesanals, gastronòmiques i de diferents associacions, i dels estands ramaders, amb una notable mostra de cavalls, vaques o burros.

Durant el matí hi hauran diferents activitats lúdiques, com una exhibició de l'antic ofici de la forja, una trobada de colles geganteres o una actuació castellera, amb els Sagals d'Osona i els Salats de Súria. També hi haurà l'habitual exhibició de gossos d'atura i la 7a edició del concurs de tala i esbrancada d'arbres, en categoria masculina i femenina. A més, es podrà practicar el tir amb arc o, els més menuts, pujar a uns inflables. Fins a la tarda estarà obert un servei de bar i d'entrepans.

## Lliçons de cuina

Professors de l'Escola d'Hostaleria d'Osona fan cursets de cuina en un centre cívic de Manlleu

Manlleu

EL 9 NOU

Una dotzena de persones segueixen amb la vista el cuiner. Molta atenció, algunes anotacions a la fitxa de la recepta i murmuri cada cop que el professor, Josep Lluís Mitjans, fa un pas més per fer el brownie amb cremós de crema catalana i el bes-cuit d'oli verge amb cremós de llimona, pera i taronja. Mitjans és professor de l'Escola d'Hostaleria d'Osona, a Tona, però aquest dijous no s'adreça a un alumnat que volen ser cuiners professionals. Són persones que, amb la col·laboració del Centre Cívic Frederica Montseny de Manlleu, s'han autoorganitzat per saber més de cuina, secrets i receptes.

En aquesta segona sessió hi participen deu dones i dos homes i hi predomina la mitjana edat. Abans d'arrencar, els mateixos alumnes passen llista perquè casin inscrits amb assistents. S'hi nota interès. Per a l'Escola d'Hostaleria, fer classe al casal de Manlleu representa "sortir de l'espai habitual", i una bona manera de donar visibilitat i projecció al seu dia a dia.

El nom de les receptes pot fer pensar que per fer-les cal cert nivell. Els plats es presentaran tipus restaurant. "No són senzills però tampoc complicats", diu Mitjans, que assegura que, tant en la cuina com en la pastisseria, "a la que saps els quatre ingredients bàsics i com s'ha de fer passa a ser una cosa senzilla".



Mitjans s'adreça a la dotzena de persones que aquest dijous van assistir al curset, al Centre Cívic Frederica Montseny

Els alumnes segueixen pas per pas, per després posar-ho en pràctica a la cuina de casa. No són postres de can passavia, com demostra el professor mentre fa una melmelada amb diversos proces-

sos ja engegats. "Són postres entretingudes. No és allò de cinc minuts". En la primera sessió del curset es va seguir l'elaboració d'un estofat de tripa de bacallà, pèsols i oli verd, sardines amb escabetx

i una terrina de peu de porc, orella i morro amb amanida d'escarola i ceba. Al final de la classe és hora de tastar i comentar la menja. Ara cadascú haurà de mostrar a casa que la sessió ha quallat.

Divendres, 9 de març de 2012