

Els germans Roca promouen a Nigèria un centre alimentari

■ Josep Roca és a Nigèria per muntar un centre de conservació d'aliments al nord d'Abuja ■ Es tracta d'impedir que es malmeti la producció agrària amb l'elaboració, per exemple, de confitures i curats

Joan Oller
VILABLAREIX

El Celler de Can Roca, des que els tres germans són ambaixadors de bona voluntat del Programa de Nacions Unides per al Desenvolupament (PNUD), ha engegat un projecte a Nigèria que es materialitza en un centre per a seguretat alimentària i promoció i venda de productes per als agricultors de la zona de Kaduna, al nord de la capital Abuja. "És un projecte ambiciós amb grans complicacions. Per primera vegada s'ha fet un acord entre el govern nigerià —demà em rebrà el vicepresident del govern—, una entitat privada (Sahara) que finança el projecte amb dos milions de dòlars i Nacions Unides per mitjà del PNUD, amb l'objecte de desenvolupament sostenible i la FAO", va explicar ahir Josep Roca, que aquesta matinada ha viatjat a Nigèria amb Bernat Guixé, químic especialitzat en fermentacions de llegums, i amb Nacho Bauccells, un dels dos caps de

cuina del Celler de Can Roca. "Els portem mostres i treballs que hem fet nosaltres sobre conservació d'aliments perquè els agricultors els puguin tastar i, a partir dels seus gustos, nosaltres desenvoluparem un sistema de conservació i també l'ensenyament de com conservar", va dir el mitjà dels germans.

Es preveu que aquest sigui un projecte a llarg termini, que han assumit perquè són ambaixadors de bona voluntat fins d'aquí a quinze anys. Ara ha tingut lloc la primera de les estades a Nigèria, però en vindran moltes més. El desafiament és que allò que els agricultors d'aquell país produeixen es conservi més. Es tracta d'impedir que la producció agrària se'ls malmeti en la proporció en què ho fa —entre el 60% i el 70%—, ajudant-los a conservar adaptant-se als seus gustos i sense incorporar tecnologia ni maquinària, només amb el coneixement rebut visitant altres llocs del món on es conserven aliments



Josep Roca, ahir, al Mas Marroch de Vilablareix ■ J. OLLER

de diverses maneres. "Provarem de fer confitures, deshidratats, curats, oxidats i fermentats", explica Roca.

La previsió de com serà rebut aquest projecte és per ara molt positiva. Ja hem tingut contacte amb

agricultors i ja han mantingut relacions que han generat estudis i treballs de fa temps. "A partir de demà els ensenyarem els treballs que hem fet amb els seus aliments. A partir d'aquí establim una col·laboració. Les sensacions

són molt positives en tant que no només hem aconseguit una inversió de dos milions de dòlars per a un centre agrícola de seguretat alimentària, sinó perquè el govern nigerià ens rep, hi està interessat i és proper a allò que estem

fer. Assumim una responsabilitat i esperem que els siguem útils. I tant de bo que tot això sigui molt efectiu", continua explicant Josep Roca. El projecte té l'objectiu que el pagès no només deixi de passar gana i no se li malmetin els productes, sinó que conservi i pugui generar beneficis des d'un punt de vista econòmic. "Probablement serà de les coses més importants que haurem fet a la nostra vida, perquè la idea és que això es pugui importar en altres països de l'Àfrica", va continuar Roca.

Aquest projecte té també un vessant docent molt important, cosa que no els espanta, ans al contrari. El Celler de Can Roca està abocat a la docència, a la formació, són acadèmia. Aquesta escola considera els seus treballadors clients interns, i posa molta cura en aquests clients perquè ells en tinguin dels clients externs, segons Josep Roca. "Ens hem focalitzat primerament a l'Àfrica perquè entenem que és un mercat poc rendible, són països oblidats en un continent encara callat. És un desafiament global en el qual hi posarem una minsa part", va afegir-hi.

A partir del gener engendran un altre projecte amb Nacions Unides sobre cuina tradicional, per fer reinserció laboral de dones excloses del mercat laboral a la costa caribènia de Mèxic. ■

Queixes per discriminació als centres de salut

■ El Grup Mifas fa una enquesta a persones discapacitades per detectar mancances

U.C.
GIRONA

Grup Mifas ha enviat una enquesta a prop de 4.500 persones associades per detectar mancances o queixes que s'hagin trobat els usuaris a l'hora de ser atesos als centres de salut públics a la demarcació de Girona. Un cop recollides les dades, aquestes seran presentades al gerent de la regió sanitària de Girona amb qui ja s'han reunit per tractar aquest tema. Lite-



La junta de Mifas en una imatge d'arxiu. El grup ha enviat l'enquesta a prop de 4.500 associats ■ N.A.

res massa altes que ni tan sols permeten simples revisions; obstacles que dificulten l'accés a determinats aparells, com pot ser la impossibilitat d'accedir a la màquina de radiogra-

fies; problemes a la consulta ginecològica o en oftalmologia són alguns dels casos que són denunciats.

"Sabem que a tots els centres hi ha fulls de reclamacions", explica Anna

Maria Guillén, que hi afegeix, però, que, després d'intentar fer una prova sense èxit, se surt tan indignat que en molts casos ni es pensa en el full de reclamacions i que per això es fa ara aquesta enquesta, que es pot fer tranquil·lament des de casa. Guillén, vicepresidenta del Grup Mifas, i el soci de l'entitat Josep Planiol ja es van reunir el maig passat amb el gerent de la regió sanitària, Miquel Carreras, per fer-li saber el seu malestar davant el greuge comparatiu que pateixen les persones amb mobilitat reduïda a l'hora de ser ateses en un centre de salut públic de la demarcació de Girona.

Un cop recollides les queixes es vol elaborar un estudi amb els detalls de les necessitats detectades als diferents centres i poder-lo entregar a la regió sanitària per estudiar la seva solució. ■

MÓN CASTELLER



Els Marrecs, al Puigmal

Els Marrecs de Salt van descarregar diumenge al migdia dos pilars de quatre al cim del Puigmal (2.909,8 metres), la muntanya més alta de la demarcació de Girona, dins dels actes de celebració del 20è

aniversari de la colla. Els Marrecs estan immersos en la preparació de la diada de la festa major de Salt, que es farà el diumenge 24, en la qual volen superar els seus registres. ■ CARLES MASÓ/GIOPRESS