

SOLIDARITAT

Les claus de l'èxit d'un pla municipal d'inclusió social que permet lliurar aliments frescos a persones vulnerables

Del terrat al menjador social

DOMINGO MARCHENA Barcelona

José Montero i Cristian Morales són pares i es nota. El primer té dues filles i dos nets. El segon, més jove, té un fill i n'espera un altre. Experts de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries de la Generalitat tots dos saben el secret de l'èxit dels horts urbans que l'Ajuntament de Barcelona impulsa en edificis municipals.

Ja n'hi ha dos. Un al terrat de l'Institut de Persones amb Discapacitat, al carrer València, 344, que funciona des del 2016. I un altre de més recent, inaugurat fa tres mesos a la seu del districte de Sants-Monjuïc, a Creu Coberta, 104. Però la iniciativa, que van impulsar tècnics de l'àrea de Drets Socials com Ferran Urgell i Núria Cardona, ha aconseguit tant èxit

que ja hi ha tres edificis municipals que volen apuntar-s'hi: un a Sarrrià i dos a Ciutat Vella, que tenen el projecte molt avançat.

Joves amb capacitats especials i alumnes de centres ocupacionals com Asproseat i Joia, una entitat sense ànim de lucre que ajuda persones amb trastorns mentals, aprenen a conrear i a treure un rendiment inaudit d'aquests horts. "Són uns alumnes excel·lents", diuen Montero i Morales, mestres que s'han convertit en amics i que parlen d'en Mohamed, en Juan, la Núria, l'Àngel, la Sanae i la Mercè amb orgull. Com farien dels seus fills.

Ahir hi va haver collita, la segona. La primera va donar 13 quilos de bledes. La segona, la mateixa quantitat. Les verdures van acabar en un menjador social proper, el de Campedró, que cada dia, dies festius inclosos, distribueix cent



CRISTINA GALLEGO

Dues de les cuineres del menjador social de Campedró reben les bledes acabades de collir



CRISTINA GALLEGO

Monitors i alumnes de la Fundació Joia, en plena feina

àpats entre famílies vulnerables del barri. Els mateixos alumnes van portar les caixes, feliços. Verdres solidàries de quilòmetre zero. El menjador, que té unes cuineres que van aplaudir aquesta nova remesa de subministraments, és a cinc minuts de la seu del districte.

"Quin és la clau de l'èxit?", els pregunten als tècnics de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. "El cultiu hidropònic? L'adob?". "L'únic secret -responen- és ensenyar-los amb la mateixa il·lusió que ells aprenen. Treballar com ho fan ells. I, sobretot, tractar-los com tractem els nostres iguals". ●