

VIVIENDA PÁG. 4

La Catalana, último tropiezo
Cuarenta familias tratan de recuperar su inversión

MUNICIPAL PÁG.4

Badalona, vuelta al principio
CiU se acerca de nuevo al PP

TRADICIONES PÁG. 6

El Born, clave en los fastos de 1714
El Onze de Setembre abrirá los actos del tricentenario

GENTE PÁGS. 8 A 11

Máxima, una reina entre aplausos
La princesa holandesa desprende calidez



VIVIR

Domingo, 28 de abril de 2013

LA VANGUARDIA



GEMMA MIRALDA

SILVIA ANGULO
Barcelona

Cada jueves, Carlos Dasilva, cuando acaba su servicio en el restaurante Públic del Papiol, del que es propietario, sigue cocinando unas horas más. No lo hace para los comensales que llegarán durante la noche. Los que degustarán sus platos esa misma tarde son unos invitados muy especiales. Un centenar de personas del Raval sin recursos, entre los que se encuentran indigentes, familias con problemas y una larga lista de barceloneses que lo están pasando mal. En un local cedido por la Associació de Veïns del Raval repartirán más de un centenar de menús. Dependiendo del día, Dasilva habrá cocinado una treintena o cuarentena de las raciones que se distribuirán. Pero el trajín que se vive al mediodía en su cocina es extrapolable a otros restaurantes y comercios de la ciudad que también participan en esta actividad solidaria. Desde abril del año pasado Bar-

Ciudadanos solidarios

● **Comercios y restaurantes colaboran con BarcelonActua para cocinar menús para los más necesitados**

celonActua –una red social barcelonesa que permite a sus integrantes intercambiar objetos o buscar trabajo– organiza los “Jueves, todos a la mesa!” en el Raval. Una iniciativa que surgió

entre el diálogo de los propios asociados a los pocos meses de la creación de esta red de barceloneses que ya cuenta con más de 7.100 asociados. Uno de ellos, preocupado por la problemática y ex-

clusión social de las personas que recogen papel y cartones de los contenedores como único recurso en estos tiempos de crisis, animó al resto de la entidad a organizar menús solidarios los jue-

CARLOS DASILVA
Restaurante Públic y Districte Born
El Papiol y Ciutat Vella

“Es mi manera de descansar”

Pone tanto empeño en ayudar a los demás que lo ha contagiado a sus empleados y a sus proveedores. Los ha convencido para que aporten bebidas, pan y fruta. Este restaurador que cocina productos de proximidad dice que ayudar le sirve de “higiene mental”.

ves. El día en el que uno de los comedores del Raval cerraba sus puertas. Empezaron en la calle, frente a la Filmoteca, y ahora disponen de un local donde distribuir estas cenas. La actividad fue todo un éxito y ahora han exportado este modelo a otro punto de la ciudad, el distrito de Gràcia.

Desde hace cinco semanas y en un local que les ha cedido la iglesia del Corpus Cristi ayudan a los miembros de la asociación y también familias necesitadas a

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>>

CIUDADANOS SOLIDARIOS RESTAURANTES Y COMERCIOS QUE AYUDAN A AQUELLOS QUE LO ESTÁN PASANDO MAL



Una red social con 7.100 miembros

» VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

llenar la cesta de la compra con productos frescos. “Leche, huevos, verduras, fruta... alimentos necesarios para la alimentación de cualquier persona y que para algunos colectivos debido a la escasez de recursos les están vetados hoy por hoy”, explica Laia Serrano directora y creadora de BarcelonActua. En tan poco tiempo, ya ofrecen productos a unas 100 personas, unas 30 familias y cada semana vienen más.

Entre los proveedores de los alimentos está la enorme red de asociados de esta entidad y algunos comerciantes y restauradores que, de manera desinteresada, quieren aportar su granito de arena en estos tiempos de estrecheces. Carlos Dasilva, de 31 años y restaurador de El Papiol que abre esta información, empe-

zó a colaborar en septiembre del año pasado. Le preocupaba el excedente de comida y alimentos que se generan en un restaurante. Para él era un asunto de conciencia social y a través de internet topó con BarcelonActua y se ofreció para cocinar el menú de los jueves. A finales de mes inaugurará otro restaurante en Ciutat Vella, el Districte Born, y entonces, dice, doblará el número de raciones para distribuir.

“No supone ningún esfuerzo y la comida que les ofrecemos no es sobrante. La hacemos expresamente y lo hago con gusto. Me aporta felicidad y me sirve de higiene mental”, explica. Carlos ha conseguido involucrar a sus proveedores y también a sus trabajadores, que ayudan en la elaboración de los menús. “No tengo mucho tiempo, acabo de ser padre y me faltan horas, pero si du-

rante unos segundos esta gente es feliz degustando lo que he cocinado para ellos ya tengo suficiente recompensa”, dice.

Los jueves después de cocinar se pasa por la panadería del Papiol, donde le dan barras de pan para llevar al Raval, después visita a un payés del parque agrario que aporta “lo que puede”. Cinco kilos de manzana o la fruta de temporada. Antes de llegar a Barcelona hace una rápida parada en Molins de Rei, donde su proveedor de bebidas aporta botellines de agua y zumos. Y por fin llega al Raval. Una vez allí ayuda a servir con el resto de asociados los menús.

“Después de tantos meses nos conocemos todos y hay muy buen ambiente. En invierno hago caldo, y para el verano he pensado hacer sopas frías de frutas y hortalizas que aportan muchas vitaminas. La cena que servimos, para muchos, es la única comida del día y hemos adaptado el menú a las necesidades de los comensales”, relata. En este tiempo, ha acabado por involucrar en la iniciativa a sus trabajadores –ya sea de la cocina como de la sala– y todos han visitado el comedor del Raval.

El ajetreo por acabar las raciones a tiempo es algo habitual también en Celentano Pasta Fresca, un establecimiento de Gràcia que vende todo tipo de pastas. Ellos cocinan 25 menús. “Somos artesanos. En la elaboración de nuestro producto no interviene ningún proceso industrial y es trabajo adicional pero no nos importa. Entendemos que tal como está la situación tenemos que ayudar y todo esto nos compensa”, explica Ramon Garriga, de 38 años, quien junto a su socio, En-

LIBERT TEIXIDÓ
RAMON GARRIGA Y ENRIC MORAN
Celentano Pasta Fresca
Gràcia

“Tenemos que ayudar”

Este establecimiento distribuye raciones elaboradas a partir de los productos que fabrican artesanalmente estos dos amigos y socios. Dicen que lo hacen como rutina, pero cocinan encantados para aquellos que ahora lo están pasando mal.

LOS LUNES

En un local de una iglesia de Gràcia se distribuyen alimentos frescos

LOS JUEVES

En el Raval, la entidad da de cenar a un centenar de personas

LAS RACIONES

En invierno, caldos y en verano, sopas frías de primero, luego carne o pasta

ric Moran, de 36, hace ahora seis años que abrieron su primera tienda y la segunda, situada en la plaza Rovira, subió sus persianas hace muy poco.

Estos dos empresarios se conocieron en el instituto, y se entienden a la perfección. Por eso, no tuvieron problemas cuando decidieron colaborar con la red social. Necesitaban contratar a dos empleados y uno de ellos, Brai-

Padin, era miembro activo de BarcelonActua. Les habló de esta asociación de barceloneses y les preguntó si querían colaborar cocinando raciones para repartir luego en el Raval, ahora también colaboran los lunes en Gràcia. Habitualmente elaboran macarrones o espaguetis, comidas contundentes. Igual que Carlos quiere dejar claro que no es comida sobrante. Se elabora el mismo día para que tenga la mejor calidad y ponen todo su esmero en cocinar estos platos. “Ahora forma parte de nuestra rutina semanal y lo hacemos encantados”, dice.

El caso del matrimonio formado por Joan Montes y Elisenda Llorens es similar. Regentan desde hace años un puesto de delicatessen en el mercado de la Estrella de Gràcia. Joan empezó a trabajar en este equipamiento comercial cuando tan sólo tenía 14 años, entonces en una carnicería, pero los tiempos y el cambio social le llevaron a un negocio en el que se puede encontrar desde platos cocinados, a foie, buenos vinos y cavas... Y guardan tiempo para elaborar deliciosos estofados de patata, macarrones, cuscús o ensaladas de garbanzos para sus vecinos más necesitados en Gràcia y también en el Raval.

Joan explica que llegaron a BarcelonActua a través de la amiga de una cliente que les preguntó si querían colaborar de alguna manera. Les gustó la idea por tratarse de una solidaridad directa. “Sabes quien se beneficia de ella y a mi me tranquiliza”, explica Joan. Considera que así se aprovecha un 100% de su esfuerzo. Nada se desperdicia. Las horas que tarda en cocinar los platos –que, por cierto, dice que a todos gustan– no son ningún esfuerzo



LLIBERT TEIXIDÓ

JOAN MONTES Y ELISENDA LLORENS
Mercado de la Estrella
Gràcia

“Es solidaridad directa”

El propietario del puesto comercial Montes en el mercado explica que desde que colabora con BarcelonActua está más sensibilizado con los problemas de los barceloneses. Le satisface que se trate de una solidaridad directa que se aproveche al 100%.

adicional y aunque explica que suponen una inversión, esta es tan mínima que ni afecta.

Dice que la crisis ha llegado a todas las familias, “todos tenemos un conocido que está en paro y que lo está pasando mal”. Por eso, cree que si él estuviera en esa situación tan dramática le gustaría saber que haya gente que estaría dispuesto a ayudarlo. Desde que ha empezado a colaborar con BarcelonActua dice que es mucho más sensible con la problemática de la gente y le apena la situación en la que están muchas familias vecinas del barrio.

Al margen de comerciantes y restaurantes, BarcelonActua cuenta con una amplia red de miembros que se organizan y, tras elaborar una lista de productos que se necesitan, aportan lo que pueden. Esto es lo que está pasando en Gràcia, Laia Serrano explica que aún no cuentan con proveedores que les puedan suministrar gran parte de los alimentos, por lo que tienen que recurrir a los asociados. Mediante

LAS DONACIONES

BarcelonActua aporta la mayor parte de los alimentos que se distribuyen en Gràcia

LA ORGANIZACIÓN

La comida se distribuye en lotes y la cena no se consume en el local

mensajes a través de su página web cada miembro anuncia el producto que puede aportar. “Los domingos sufro mucho, no falta la colaboración de grandes empresas que decidan ayudarnos con los alimentos más caros y siempre pienso que no conseguiremos suficiente para todos”, apunta. Pero al final siempre lo logran.

Una vez, en el local se organiza toda la comida y se distribuye en lotes para los que van llegando. Serrano explica que la tipología de personas que acuden a Gràcia son muy diferentes de las que van al Raval. En este último barrio normalmente siempre acuden los mismos, mientras que en Gràcia predominan familias sin recursos y niños pequeños. A la directora de BarcelonActua le preocupa que desde que empezaron a distribuir la comida cada lunes hay más gente. Su intención es ampliar esta iniciativa a otros distritos, pero es consciente que necesitan la ayuda de empresas. Algo en lo que ya trabaja. ●

BarcelonActua quiere crear una comunidad solidaria que comparta actividades y sirva de apoyo en momentos de crisis

Cadena de intercambio de favores

SILVIA ANGULO
Barcelona

Hola tengo 5 hijos y mi marido y yo estamos en paro. Sólo ganamos 400 euros al mes y no nos alcanza para casi nada. Necesitamos urgentemente comida, ropa, zapatos, algunos muebles también como por ejemplo camas. Gracias por favor ayúdenos... Soy profesora de música. Me ofrezco para dar clases de piano clásico, moderno, canto y lenguaje musical. Precios solidarios”, estos son algunos de los mensajes de los miembros de BarcelonActua, en este último caso de una persona que busca trabajo. La web atesora en su ágora, lugar donde se publican muchas de las peticiones o ofrecimientos, una infinidad de recados. Clases particulares, cursos de francés, ofertas de trabajo como florista, de administrativo. Un bati-burrillo de muchas cosas entre las que sus miembros se mueven y ofrecen soluciones para todo tipo de problemas.

Así, por ejemplo, los que acuden al reparto de comida pueden solucionar otros problemas a través de la red de miembros solidarios de BarcelonActua. A los que acuden a los comedores se les ofrece ropa para los niños o los grandes. Donaciones de personas que ya no la utilizan y está bien conservada.

El perfil del usuario de esta comunidad solidaria es de una persona de entre 30 y 50 años, aunque también existe una amplia representación de gente joven. El funcionamiento es muy simple. El usuario que se regis-

El perfil del usuario es de entre 30 y 50 años, aunque cada vez se suman más jóvenes

tra de forma gratuita debe crear un perfil y especificar en él en qué causa está interesado. En total, se especifican nueve temas de lo más diverso como ofrecimiento de ropa, objetos, canguros, ocio, enseñanza, acompañamiento, donaciones o actos de voluntariado. Los usuarios pueden acceder a los anuncios publicados por los demás inscritos en la web.

La directora de BarcelonActua, Laia Serrano, explica que funciona muy bien el préstamo de ropa de niños o de objetos. Los usuarios a través de mensajes que se visualizan en un muro, denominado “ágora” realizan ofertas y sugerencias. Pero las actividades son el alma de esta comunidad solidaria. “Cuando alguien está en paro y lleva meses buscando empleo se cierra y nosotros les permitimos relacionarse con otras personas, participar en encuentros que no les cuesta ni un euro”, dice.

El 25 de mayo celebrarán un mercadillo solidario en el convento de Sant Agustí

En esta línea, organizarán el próximo 25 de mayo en el convento de Sant Agustí un mercadillo solidario para recaudar fondos con los que poder pagar las colonias de verano de los hijos de los miembros más desfavorecidos. Una iniciativa que hacen en colaboración con la Fundación Pere Tarrés. Pero las actividades no se acaban aquí y algunas tienen carácter periódico. Cada dos sábados por la mañana casi una treintena de asociados se reúnen en una cafetería para hablar inglés. Este taller improvisado casi en plena calle lo organiza uno de los miembros. También tienen otro en francés.

El objetivo es que los miembros se conozcan entre ellos se relacionen no sólo a través de la página web. El primer miércoles de cada mes se organiza una tarde literaria en la que se comenta un libro y luego se hace el intercambio para que todos se lo puedan leer. El pasado domingo, se recaudaron fondos vendiendo fotografías. El precio la voluntad. A esta actividad se sumaron más de 65 personas.

Y aunque inicialmente la iniciativa pretendía limitarse al término municipal, la comunidad ya ha sobrepasado estas fronteras. Cuentan con gente de Madrid que aporta soluciones o ofrece objetos; de la Garriga vienen cada jueves dos personas con ropa para distribuir en las cenas del Raval... y así una gran comunidad que no para de crecer. ●

La complicidad de los comercios de barrio

■ BarcelonActua ha creado un distintivo para dar visibilidad a todos aquellos establecimientos que cooperan con esta entidad. Como no podía ser de otra manera, el logo lo ha diseñado una de las asociadas, Carme Loza, y de la impresión se han encargado otros miembros de la red social. Según explica Laia Serrano, se quiere implicar en este tipo de campañas solidarias a los comercios de ba-

rrío. “Ellos son muchas veces los primeros en conocer la situación en la que se encuentran muchas familias y sus aportaciones pueden ayudar mucho”, asegura. En este sentido, explica que muchas personas se muestran reticentes a colaborar porque piensan que su contribución puede parecer ridícula, pero explica que por mínima que sea, para BarcelonActua es mucho. Relata que son muchos los

asociados que tan sólo pueden aportar una docena de huevos o muchas semanas no son capaces de donar ningún alimento. “No pasa nada, cada uno da lo que puede -dice Serrano-. En BarcelonActua tenemos al propietario de una panificadora en Gràcia que cada semana trae con su furgoneta 35 barras de pan recién hechas, no quiere ni decirnos donde está su establecimiento”.