

## COMERÇ

Inditex obre a Llagostera una nova botiga d'integració amb persones afectades per trastorns mentals

# Roba amb il·lusió



INMA SÁINZ DE BARANDA

Empleats amb trastorns mentals treballen en aquest establiment de Massimo Dutti de Llagostera

**BÀRBARA JULBE**  
Llagostera

En Jordi plega la roba, ordena el magatzem, torna a col·locar les peces, atén els clients... Fa de tot com un empleat més. Les hores punta no dona l'abast, però sempre treballa amb un somriure. Tot i que pateix un trastorn esquizoafectiu, la seva feina és exemplar: "M'agrada tractar amb amabilitat la clientela i que se'n vagi encara més contenta i feliç de com ha entrat". El tràfec propi del negoci en el qual està, la botiga Massimo Dutti de Llagostera, no l'espanta perquè el comparteix amb vuit empleats més, dels quals quatre -igual com ell- estan afectats per trastorns mentals greus.

Situada a la plaça Catalunya, l'establiment, que ven productes de campanyes anteriors a preus reduïts i està gestionada per la cooperativa social

sense ànim de lucre Moltacte, forma part de la xarxa de botigues d'integració sociolaboral For&From del grup Inditex, que dona feina a persones amb algun tipus de discapacitat física o psíquica.

Amb aquesta última obertura, el programa d'inserció -nascut el 2001- ja té més de 60 llocs de treball per a gent afectada per alguna discapacitat distribuïts en vuit establiments de diferents cadenes del grup (totes gestionades per diferents organitzacions socials especialitzades en la integració d'aquestes persones). Hi ha tres botigues, a Palafrugell, de Massimo Dutti, Bershka i Oysho; dues a Allariz (Ourense), de Massimo Dutti i Tempe (complements i calçat de totes les cadenes del grup Inditex); una altra de Tempe a Elx (Alacant); una de Stradivarius a Manresa i aquesta última de Massimo Dutti a Llagostera, que ha suposat una inversió de més de 2 milions d'euros.

La xarxa de comerços For&From té unes vendes anuals de més de 3,6 milions d'euros. "Tenim un doble objectiu: crear ocupació i vendre productes. Ens importa la part social però també la comercial", destaca el president de Moltacte, Miquel Isanta, que precisa que l'any passat la trentena dels seus treballadors van vendre més de 160.000 unitats de roba i calçat als diferents establiments.

Els empleats diagnosticats amb trastorns mentals greus reben formació i suport psicològic i professional permanent, tant per part de tècnics de Moltacte o les altres organitzacions com dels equips de les comerços del grup Inditex. "Els ensenyem a fer de tot però depenent del seu perfil potenciem el que més saben fer. Això és més que una botiga. Aquí venem roba amb il·lusió", subratlla Imma Fuyà, responsable de l'establiment de Llagostera.●

## Barcelona aportarà ajuts de fins a 60.000 euros per crear terrats verds

**RAÚL MONTILLA** Barcelona

Que Barcelona ha de tenir més zones verdes en terrats i en cobertes d'edificis és un desig expressat més d'una vegada per l'equip de govern actual de l'Ajuntament que ahir es va materialitzar en forma d'ajuts. El Consistori subvencionarà en un 50%, amb un límit de 60.000 euros, els projectes presentats per les comunitats de veïns o propietaris d'immobles perquè la part més alta de l'edifici tingui un ús mediambiental i comunitari.

"Hi ha una partida comuna fins a finals d'any per a aquesta mesura i la rehabilitació d'habitatges que és de 12

milions d'euros. Tot i així, es tracta d'ajuts acumulables, ja que una comunitat podrà obtenir un màxim de 60.000 euros pel projecte de reforma i 60.000 més pel de renaturalització", va explicar ahir el tinent d'alcalde d'Hàbitat Urbà, Antoni Vives, en la presentació de la nova línia d'ajuts que, de fet, ja es poden sol·licitar. "Creiem que el 70% de les cobertes dels edificis de la ciutat poden ser verdes. Parlem de 1.700 hectàrees, dues vegades l'Eixample de Barcelona", va afegir Vives, mentre que el regidor de Medi Ambient, Joan Puigdollers va recordar que la majoria de terrats de la ciutat van tenir un ús comunitari fins a

mitjan segle XX: per prendre el sol o la fresca, per celebrar-hi revetlles, estendre-hi la roba... La idea és que tornin aquests usos comunitaris, però adaptats a les necessitats del segle XXI. "Són un bon lloc perquè hi hagi sistemes generadors d'energia neta, horts urbans i zones verdes", va manifestar l'alcalde Xavier Trias. "Som una ciutat mediterrània, no té sentit que tots aquests espais estiguin tancats", va afegir.

Ara són els ajuts, tot i que Vives va explicar que en el pròxim mandat (si CiU manté la vara municipal) es crearà una ordenança, precisament, per potenciar les cobertes i els terrats verds, tot i que no va entrar a precisar com. "Aquests quatre mesos ens permetran veure què podem fer", va afegir. De moment la mesura es durà a terme també en totes les noves promocions municipals -habitatges o equipaments-, com la futura biblioteca de Vallbona, i també s'estudia com es pot aplicar en altres construccions emblemàtiques com, per exemple, l'edifici Fòrum.●

**Rafael Anson**



## El 'big bang' de la gastronomia

Per provar d'entendre el que ha passat al món de l'alimentació i la gastronomia a partir dels noranta el millor és recórrer al símil del *big bang*. A l'origen, es va generar una gran massa d'energia que va explotar i va donar lloc a l'espai que coneixem.

Els setanta i vuitanta es va produir alguna cosa semblant en la gastronomia. Hi va haver una concentració d'energia al voltant dels que no enteníem per què es mantenien el monopoli i la rigidesa de la cuina francesa, des dels setanta la *nouvelle cuisine*. Sempre he admirat el país que va crear la gastronomia a començaments del segle XX, però que fossin els precursors no justifica que mantinguessin aquesta primàcia de manera permanent.

Aquesta concentració d'energia va donar lloc a una *gran explosió*, a la *cuina de la llibertat*, l'origen de la qual és Espanya però que es va estendre pel món. Així s'entén com en els últims 30 anys han sorgit més tendències, més cuines creatives, més artistes gastronòmics que mai. De fet, només Ferran Adrià ha inventat més plats que el poble català al llarg dels segles. El que Espanya promou i consolida a escala internacional és la cuina creativa o d'autor, en la qual el xef passa d'artesà a artista, i d'artista a personatge mediàtic internacional.

L'explosió no hauria estat possible sense internet i l'era digital. S'acaba l'edat contemporània i apareix un món nou que és, més que real, una societat virtual que possibilita una globalització i un protagonisme absolut dels ciutadans.

Andy Stalman, una de les grans autoritats en matèria de *branding*, indica a *BrandOffOn*. Sobre el *branding* del futur, afirma que "vivim un canvi sense prece-

### El que Espanya promou i consolida a escala internacional és la cuina creativa o d'autor

dents que està transformant el nostre entorn. En aquest nou escenari, els productes ja no es poden limitar a complir només amb el seu rol de diferenciació i de creació de valor sinó que, a més, han d'interaccionar amb el públic, connectar-hi i col·laborar en la construcció d'una societat més justa".

És un fenomen de globalització que afecta de ple l'alta cuina. Un exemple: mentre que de la *nouvelle cuisine* només se'n coneixen xefs francesos i el suís Girardet, entre els deu millors restaurants del món avui, segons els 50 Best, hi ha sis països. I l'èxit d'Espanya no és que hi hagi tres establiments espanyols (quatre si El Bulli estigués obert) entre els deu primers (Celler de Can Roca, Mugaritz i Arzak), sinó que n'hi hagi de sis nacionalitats.

El *big bang* ha impulsat grans iniciatives gastronòmiques a tot arreu, però Espanya és l'origen. No només en cuina, també en suports culinàries, en aqüicultura, en congelació i conservació d'aliments o en grans esdeveniments. A partir dels noranta es trenca el monopoli i la rigidesa de França i entrem en una nova era. La gastronomia es renova per a un món nou i millor. Estem assistint, com diu Stalman, al "futur del futur".