

Els fogons de l'escola Joviat reprenen l'activitat reconvertits en un menjador social a domicili

Donen servei a 60 persones i esperen arribar a les 100 a finals de setmana



Un professor de la Joviat cuinant els menús socials | Gemma Aleman

L'escola Joviat de Manresa, en col·laboració amb la Fundació del Convent de Santa Clara, ha posat en marxa una iniciativa per fer arribar a domicili un menú complet a persones en situació de vulnerabilitat. Aquests dies, professors del centre manresà i algun exalumne han reprès l'activitat als fogons per cuinar àpats per a persones que eren usuàries dels menjadors socials de la ciutat, ara tancats, gent gran, persones malaltes o amb alguna discapacitat. Com és preceptiu, el lliurament es fa seguint totes les mesures de seguretat per evitar el contagi del coronavirus. De moment, s'estan repartint àpats per a 60 persones, però la demanda creix i confien acabar la setmana arribant al centenar de serveis.

Jordi Pujol i Màrius Ferrer són dos dels professors de l'escola Joviat que van respondre ràpidament a la proposta del seu director per ajudar persones en situació de vulnerabilitat. L'escola d'hoteleria acull habitualment uns 1.200 alumnes i ara roman tancat des que es va decretar l'estat d'alarma.

Segons Màrius Ferrer, els cuiners són "gent d'acció" i el que més els agrada és "estar a la cuina". El fet que l'escola estigui tancada, també ha reduït el gruix de docència que imparteixen en línia, així que la majoria s'ho combina per poder cuinar al matí i continuar amb les classes a la tarda.

De la mateixa manera que molts dels bars i restaurants que han hagut de tancar d'un dia per l'altre per culpa de la crisi sanitària, l'escola Joviat té els congeladors aprovisionats de menjar. Des que s'han posat en marxa de nou, els professors han pogut aprofitar tot aquest romanent, però sobretot ha estat la crida a particulars i empreses que amb les seves aportacions els ajuden a tirar endavant.

[noticia]90722[/noticia]

El director de la Joviat, Jordi Vilaseca, ha explicat que hi ha empreses amb qui treballen habitualment, com el Forn de Cabrianes, Friman o Llobet, que estan compromesos i han seguit fent-los arribar aliments, però també hi ha hagut altres empreses que han realitzat aportacions molt benvingudes de manera puntual de diners o material.

En aquest cas, el fet de no saber amb gaire antelació quins productes els arribaran els condiciona la creativitat a l'hora d'elaborar els plats. L'objectiu, però, és fer uns "plats complets" on hi hagi l'equilibri adequat entre proteïnes, hidrats de carboni, greixos, vitamines i minerals. "Volem que tothom pugui tenir una alimentació digna", ha destacat el professor Màrius Ferrer.

Una nova pobresa

La monja Sor Lucia Caram ha explicat que amb la crisi sanitària s'està posant sobre la taula un nou col·lectiu de persones que ja eren vulnerables però que la seva situació s'ha accentuat. Caram també ha recordat que el recurs de menjar a domicili que han posat en marxa ha sorgit després de comprovar que el servei de la Plataforma d'Aliments està "desbordat".

Ara mateix, la plataforma està facilitant aliment per cada dia a unes 2.000 famílies, 7.000 persones en total. Una xifra que representa un 10% de la població de Manresa. Per Caram, la crisi social derivada de la crisi sanitària del coronavirus "supera en escreix" la crisi del 2008. "No és normal que els casos que gestionàvem en un mes els haguem hagut de gestionar en dos dies", ha lamentat.

Sor Lucia Caram ha assenyalat que arran de la crisi s'han adonat que existeix un col·lectiu de persones que no és només que els manqui el menjar, sinó que a més no el poden cuinar. Els motius són diversos, però aquí també hi ha entrat a formar part un gruix de persones que fins ara treballaven, "i podien viure al dia amb el que anaven fent". Amb el confinament, molts s'han quedat sense feina d'un dia per l'altre, o d'altres, que encara que estiguin legalment emparats en la figura de l'Erto, encara no han cobrat.

Menús complets per evitar cuinar a casa

La Riety és una mare soltera que viu amb el seu fill autista. Fins que es va decretar el confinament, ella treballava netejant cases particulars. Des de llavors, però, no té ingressos i un dels maldecaps és la cuina. "El servei a domicili és una gran ajuda", ha assenyalat. Si no cuina al migdia, ha explicat, també s'estalvia l'energia que gastaria en fer-ho.

La Maria Lluïsa és una altra usuària del servei. La seva situació familiar no és fàcil, amb el marit en una residència, una pensió que no arriba als 400 euros, preocupada per la seva diabetis i amb problemes de mobilitat. En el seu cas no té ningú que la cuidi -més enllà d'alguns veïns que li treuen la brossa i li porten el pa- i per això està molt agraïda amb el suport que li brinden cada dia portant-li un àpat. Admet que menja poc, i l'àpat que li porten a casa se'l reparteix per poder-ne tenir "per dinar i per sopar".

[noticiadiari]9/90106[/noticiadiari]

[noticiadiari]9/90710[/noticiadiari]

[noticiadiari]9/90705[/noticiadiari]

[noticiadiari]9/90709[/noticiadiari]

[noticiadiari]9/90702[/noticiadiari]

[noticiadiari]9/90692[/noticiadiari]