

PROYECTOS PARA COMBATIR A LA VEZ EL PARO Y LA EXCLUSIÓN SOCIAL

El programa Àngels prepara parados en Badalona para tareas de ayuda a vecinos necesitados

Una rampa al sol, una tarea solidaria

LUIS BENVENUTY
Badalona

Los vecinos del otro lado de la angosta calle Mozart vieron a Máximo Navas en su terraza y comenzaron a vitorear. Esto es el humilde barrio de la Pau de Badalona. Hacía 38 meses que los del otro lado de la calle no veían al septuagenario. Por culpa del síndrome Guillain-Barré, que lo tuvo treinta meses ingresado. Por culpa de un pequeño bordillo, insalvable en silla de ruedas o andador, que separaba como un muro el salón de la terraza de su casa. Ahora hace un poco de frío aquí. Pero Máximo tiene ganas de degustarlo un rato. Hoy es un día grande.

“Estoy muy contenta –dice su esposa, Francisca Heredia–. Ya estaba cansada de tenerlo todo el día aburrido aquí dentro”.

Además, su ático es un cuarto o un quinto piso sin ascensor ni hueco donde instalarlo, uno de esos inmuebles que los inmigrantes andaluces de los años sesenta levantaban por las noches en los escarpados barrios de la Serra d'en Mena. Francisca es de Murcia, y Máximo de Jaén. Pero se conocieron aquí. Los enfermeros tienen que hacerle la sillita de la reina cuando la ambulancia viene a buscarlo para llevarlo a revisión. Una vez se les olvidó poner el freno de la silla, y como por aquí todo son cuestas pues...

“A mí es que siempre me ha gustado leer en la terraza, y regar



LAURA GUERRERO

Máximo Navas estuvo 38 meses sin poder acceder a su terraza en el barrio de la Pau de Badalona

Máximo ya puede acceder de manera normal a la terraza gracias a la pequeña obra de Rachid

mis plantas. Ahora sólo tengo un par de higueras, pero he tenido pimientos y tomates y de todo... porque nosotros nos dedicábamos a la venta ambulante de plantas ¡ya estaba harto de la tele! ¿se ha dado cuenta de lo malos que son los chistes que cuentan en la tele?”. A Francisca no le gusta mucho la abundancia de macetas. Y su marido dice que ella es quince días mayor que él y por

eso gruñe más. “Yo creo que podré recuperar la fuerza en los brazos para usar muletas”.

Los vecinos del otro lado de la angosta calle insisten en sus vitores y Rachid Elahmadi les saluda tímidamente. “Es que Máximo se pasaba el día en la terraza –repite desde la suya–, con sus nietos, en cuanto salía un rayo de sol...”. Rachid es el que ha puesto la rampa y también está muy contento porque vuelve a trabajar después de cerca de dos años en paro, sobreviviendo a base de encargos sumergidos. Porque hizo unos cursos de fontanería y electricidad y ahora es mucho más que un carpintero. Porque todo ello viene a coincidir con el nacimiento de su hijo. “¿Qué es lo que dicen de los niños y el pan?”. Que lo traen bajo el brazo.

Es cosa del programa Àngels, dice el alcalde de Badalona, Jordi Serra, refiriéndose al proyecto, fruto de un convenio recientemente suscrito por el Ayuntamiento y diversas asociaciones sociales y empresariales, “es decir, buena parte de la sociedad civil badalonesa”, para formar parados de larga duración que luego lleven a cabo pequeñas reformas en viviendas de personas en riesgo de exclusión social. Gente vulnerable a la que con muy poco se ayuda mucho, personas a las que un simple escalón puede apartarlos del sol. Por ahora diez ex parados ya han llevado cabo 33 chapuzas solidarias.●

Un carrito motorizado contra la parálisis cerebral

El centro especial de empleo Esclatec de Barcelona ultima el inminente lanzamiento al mercado de las primeras veinte unidades de su carrito para la compra motorizado. Y es que, según explica el director Javier Caballero, la crisis económica supuso tal descenso en los encargos y pedidos que tradicionalmente habían equilibrado las cuentas de la entidad que ahora se ven obligados a competir con productos propios a fin de garantizar los sueldos de la veintena de personas aquejadas de parálisis cerebral a las que



MANÉ ESPINOSA

Montaje de un carrito en el centro Esclatec de Barcelona

dan trabajo y otras muchas cosas. Jaume Pujaadas, de 26 años, uno de ellos, cuenta que hace dos meses no se veía capaz, pero que ahora, como el resto de sus compañeros, está muy satisfecho de los frutos de su esfuerzo.

El carrito tiene una capacidad de unos cincuenta kilos y un precio inicial de 380 euros. En cualquier caso, Caballero confía en que su costo pueda reducirse si finalmente la ayuda de la ONCE les permite llevar a cabo una distribución comercial de su prototipo por toda España. / Luis Benvenuty

Diálogos de Cocina se abre a los líderes de otras disciplinas

C. JOLONCH Barcelona

Abrir la gastronomía a otros campos de conocimiento es el objetivo que perseguía Andoni Luis Adúriz, chef del Mugaritz (Errenteria), cuando en el 2007 decidió impulsar el encuentro bianual Diálogos de Cocina, que hoy ini-

cia su tercera edición. Durante dos días, y bajo la organización de Euro-Toques y el Basque Culinary Center, el palacio Miramar donostiarra acogerá a una decena de expertos en diferentes disciplinas que hablarán sobre liderazgo, motivación y crecimiento personal. Charlas y mesas redon-

das a las que asistirá un público reducido, entre el que habrá también reconocidos chefs como Juan Mari Arzak, Joan Roca, Pedro Subijana o Quique Dacosta.

“Desde el principio tuvimos muy claro que el conocimiento no podía ser elitista –explica Luis Adúriz–, por lo que las ponencias podrán seguir por internet un par de días después de que se hayan celebrado”. El padre de la llamada psicología positiva, Martin Seligman; el psiquiatra Luis Rojas Marcos; el filósofo y pedagogo José Antonio Marina; el coach creativo Nigel Barlow; el especialista en liderazgo Mario Alonso; el publicista Toni

Segarrao o el experto en biología molecular Miguel Beato son algunos de los participantes, “Queremos intercambiar reflexiones, y en momentos de crisis hace más falta que nunca traer a gente capaz de hablar de valores y de estimular”, explica Adúriz, quien destaca que los restaurantes de al-

to nivel son pymes creativas. “Recibimos a profesionales de diferentes ámbitos con los que se establecen sinergias y pensamos que sería muy positivo atraer a algunas de esas personas que pueden enriquecernos para que, desde el entorno de la gastronomía, contribuyamos a ampliar el conocimiento”.

Adúriz presentó el jueves en Barcelona el documental *Mugaritz: la cocina inacabada*, una historia de superación basada en la reconstrucción de su restaurante, tras el incendio que devastó la cocina en febrero del año pasado y que le obligó a cerrar durante cuatro meses.●

Martin Seligman, Rojas Marcos y José Antonio Marina, entre los ponentes de la cita que organiza Adúriz