

Segell

Desembre de 2012

Número 22

Diàleg Conversa amb Ada Parellada

Restauradora



**INSTITUCIÓ
CULTURAL
DEL CIC**
Fundació Privada



Sumari

03 Editorial

04 Diàleg

Conversa amb Ada Parellada

11 Escoles

L'hort de les Escoles Thau
pels equips docents de les escoles Thau Barcelona i Thau Sant Cugat

14 Persones

Un any fora del CIC
per Sara Fusté i Mach

15 Educació, societat i valors

Paraules pronunciades a l'acte inaugural de l'ampliació de Thau Sant Cugat
per Teresa Triadú, Frederic Raurell i Joaquim Triadú

21 Vincles

Scolarest
per Inés Canadell

22 Destacats

"Els Setze Jutges. Crònica tendra i irònica d'un país"
Presentació del llibre editat per Viena Edicions

Editorial

El curs 2012-2013 ja ha fet el rodatge dels primers mesos. Totes les nostres escoles han pogut començar amb normalitat. L'inici de curs de l'Escola Thau Sant Cugat, però, ha estat diferent, ja que ha estrenat nous espais i equipaments, i ha començat amb més alumnes i professors nous.

L'ampliació de l'Escola Thau Sant Cugat és un motiu per a l'esperança i per a una nova energia que ens ajuda a créixer i a oferir la nostra pedagogia, el *nostre estil d'educar*, a un nombre més nombrós de nens i nenes, nois i noies del nostre país.

L'acte inaugural, celebrat el 30 de setembre, segon aniversari de la mort de Joan Triadú, va ser una festa familiar, escolar i institucional que va fer possible la música, la pintura, el record, el nostre projecte present i futur. Famílies, alumnes, personal docent i no docent i representants de les administracions educatives van poder gaudir d'un matí assolellat i festiu.

Paral·lelament també hi ha hagut una altra novetat engrescadora i molt interessant per als pares de l'escola i també per als habitants de Sant Cugat: la presència, des d'aquest estiu passat, de CIC Escola d'Idiomes a Sant Cugat. L'Escola d'Idiomes, situada a les instal·lacions de Thau Sant Cugat, dona la possibilitat a les famílies de l'escola de poder estudiar llengües estrangeres al mateix lloc on van a buscar els seus fills; als nostres alumnes, de poder ampliar les hores d'aquest aprenentatge, i a qualsevol altra persona del municipi, de no haver d'entrar al centre de la ciutat i tenir la comoditat de poder aparcar.

Amb pocs anys, doncs, la Institució Cultural del CIC ha anat creixent per poder ampliar la seva oferta educativa, fent una tasca paral·lela de millora contínua i de col·laboració amb altres entitats educatives i culturals del nostre país.

En aquest sentit, cal destacar l'edició del llibre *Els Setze Jutges. Crònica tendra i irònica d'un país*, que ha estat el resultat de diferents accions. En primer lloc, la celebració, el 19 de desembre de 2011, de l'acte commemoratiu del 50è aniversari del primer recital del grup a l'antiga seu del CICF i l'exposició paral·lela que ho il·lustrava i, en segon lloc, el treball narratiu i exhaustiu dels seus tres autors: Joan Manuel Escrihuela, David Ferrer (professor de la ICCIC) i Fermí Puig, que va fer possible l'entesa amb Edicions Viena i la gestió per trobar patrocinadors.

El resultat va ser l'acte de presentació del llibre amb l'assistència d'alguns components d'Els Setze Jutges, persones vinculades al moviment musical i cultural, fotògrafs que han deixat un testimoni visual fantàstic i un gran nombre d'assistents, entre ells els patrocinadors, els responsables de l'editorial i les persones vinculades a la Institució Cultural del CIC.

És una obra única, excel·lent i rigorosa que recull tot el que es podia explicar i mostrar del moviment musical d'Els Setze Jutges i que forma part del patrimoni cultural del nostre país.

Reprement la nostra tasca educativa, en aquest número de *Segell* hem volgut destacar la importància de l'alimentació, especialment en el desenvolupament general dels infants. Els bons hàbits alimentaris són indispensables per a un bon creixement físic i mental. L'escola hi té un paper, però el principal és el de les famílies. També hi han de col·laborar els professionals del sector i els mitjans de comunicació.

L'entrevista a l'Ada Parellada, cuinera, restauradora i, també, autora de diferents articles i llibres sobre alimentació, especialment sobre educació alimentària als infants, ens permet reflexionar i adonar-nos que cal dedicar el temps necessari a un aspecte que és molt important per a la salut dels nostres infants i joves.

Seguint amb els aliments, l'activitat de *L'hort a l'escola*, que es fa a les escoles Thau, ajuda a potenciar el coneixement dels aliments i a adquirir unes destreses concretes preparant la terra per plantar, tenint cura de les hortalisses i, finalment, collint-les. Aquesta activitat ajuda a tenir consciència dels beneficis d'una alimentació equilibrada i dels productes de la terra.

L'article de Sara Fusté, que va ser alumna de CIC Escola de Batxillerats, sobre la seva experiència d'anar-se'n al País Basc (Universitat de Mondragón) a estudiar gastronomia i arts culinàries, també és significatiu en l'àmbit de l'alimentació i interessant com a experiència d'anar a fora a completar els estudis.

Finalment, Scolarest, empresa encarregada de la cuina de les nostres escoles, mostra la importància de l'alimentació escolar i de tot allò que la fa saludable, equilibrada i gustosa per a l'alumnat i el personal dels diferents centres escolars. L'esforç econòmic i humà per disposar d'unes instal·lacions que permeten cuinar el menjar a l'escola i, per tant, tenir cura dels nutrients i menús perquè siguin equilibrats i de qualitat, són, també, conseqüència del valor que la Institució Cultural del CIC i les Escoles Thau donen a aquest servei i d'un projecte educatiu que té com a principal objectiu el creixement integral de l'alumnat.

Segur que la lectura ens servirà per prendre més consciència de la importància de la bona alimentació en un món amb un ritme massa accelerat i excloent de bones pràctiques que cal recuperar.

Frederic Raurell
Director general

INSTITUCIÓ CULTURAL DEL CIC
Fundació Privada

Via Augusta, 205
08021 Barcelona
Tel. 93 200 11 33
iccic@iccic.edu
www.iccic.edu

Segell
Publicació de la Institució Cultural del CIC, Fundació Privada

Director
Frederic Raurell

Consell de redacció
Ignasi Garcia Clavel, Emi Garcia-Ripoll, Pepa Jiménez, Montserrat Oliveras, Josep Palau, Marc Planes i Teresa Triadú

Consell editorial
Joaquim Triadú, Anna Bordas, Aleix Carrió, Jordi Conejos, Jordi Cortada, Ignasi Garcia Clavel, Enric Masllorens, Montserrat Oliveras, Francesc Pedró, Xavier Queralt, Manuel Raventós, Jordi Riera, Enric Roca i Pere Viñolas

Supervisió lingüística
Linguacom, SL

Disseny i maquetació
MANEKO.

Fotografies Diàleg
Emi Garcia-Ripoll

Impressió
Impremta Guinart, SL

Dipòsit legal
B-21561-05

ISSN
2013-0775 (paper)
2013-0783 (internet)

Edició
6.000 exemplars

Consulta
www.iccic.edu
www.raco.cat

Contacte
segell@iccic.edu

Diàleg

Ada Parellada

Restauradora

Frederic Raurell
Director General de la ICCIC

Teresa Triadú
Secretària adjunta
a la Direcció General de la ICCIC



Ada Parellada va néixer a Granollers un dia de febrer de l'any 1967 a la Fonda Europa, un establiment que pertany a la seva família des del 1714. La banda sonora de la seva infància van ser els plats i les culleres; les aromes, el caldo i els rostits; el color, el gust, el torrat del cafè, el gratinat dels macarrons i la seva escola. Va créixer entre olles fins que, als 25 anys, es va comprar les seves pròpies cassoles i va obrir Semproniana, el seu restaurant al centre de Barcelona.

Com diu ella mateixa, té dues dates de naixement: una correspon a la que va venir al món i l'altra a la que va venir al món de la cuina i la gastronomia. Uns anys més tard, va obrir Petra i Pla dels Àngels. Divideix el seu temps entre els seus tres establiments.

Després d'estudiar dret quatre anys, Ada Parellada es va adonar que la seva veritable vocació no era als tribunals sinó als fogons. Potser sigui un fet genètic ja que, amb ella, els Parellada sumen set generacions de restauradors. El seu besavi era el propietari de la Fonda Europa de Granollers i el seu avi va tenir l'oportunitat de regentar el restaurant Set Portes, actualment propietat del seu cosí.

A partir de l'any 1993, diu que la seva vida transcorre entre cassoles, plats, cullerots; llobarros i botifarres negres. Li agrada menjar, beure i riure i... cuinar i escriure. Menjar, beure i riure no li costa gens, però cuinar i escriure de vegades ho fa per obligació, tot i que sempre la fa feliç.

Va aprendre l'ofici de la cuina de la mà dels seus avis i dels seus pares, fondistes de tradició. La seva passió i la gran curiositat per aquest ofici l'han portat a complementar la gestió dels restaurants amb col·laboracions en diversos mitjans de comunicació, la creació de tallers de cuina per a nens i la publicació de llibres: *Ous remenats*, *Més enllà dels macarrons*, *Sal de vainilla*, *Pack Parellada*, *Com fet a casa*, *Tocats del bolet*, *Dinars de tàper*, *A dinar!*, *Closques i castanyoles*, *La xocolata del lloro i Tot fred*, i *Grandes xefs. Pequeños cocineros*, que correspon a la seva activitat sobre l'alimentació infantil que desenvolupa des de fa 10 anys.

Entre les seves col·laboracions als mitjans de comunicació podem destacar els articles setmanals al suplement *Ara Criatures* o el programa de TV3 *Benvinguts a l'hort*.

> La família ha estat decisiva en la teva vida i en la teva professió. Quines han estat les persones que més recordes de la teva infància entre cassoles?

No seré gens original si dic que qui recordo més és el pare i la mare. El pare, sempre cuinant i menjant; la mare, rere el taulell i la caixa. El pare era qui tenia idees i la mare qui les havia de dur a la pràctica. Van fer un bon tàndem, malgrat que es tiraven les cassoles pel cap i, si no en tenien a l'abast..., els plats!

Ara, també t'haig de confessar que, en viure en una fonda, els clients, els cambrers, els cuiners i tota la resta del personal es confonien amb la família, fins al punt que jo creia que tots eren tiets!

> Com es va produir la decisió d'obrir Semproniana? Com ha estat la teva evolució professional dins del restaurant?

Si t'haig de ser sincera et diré que la decisió d'obrir Semproniana va ser causada per un enyor immens de no sentir brogit de plats i coberts al meu voltant, per un enyor de no poder demanar als clients si havien dinat bé, en definitiva, un enyor de soroll de gent. Volia sentir-me com a casa, i el meu espai natural és el restaurant. Vaig obrir Semproniana amb ganes de gent, però al llarg dels anys he anat canviant d'enfocament dins el restaurant. És la paradoxa de l'hostaleria: malgrat que és un negoci molt esclau –atès que s'hi ha de ser físicament i ànimicament–, permet una gran llibertat. Atendre el client, l'hospitalitat, és el tronc que aguanta les branques. A partir d'aquesta intenció, la de fer feliç a qui entra a casa, has d'anar afinant l'experiència del client. Tot comença per la tria dels productes, que siguin de qualitat; l'elaboració de les receptes, buscant sempre les fórmules més adequades; l'adequació de l'espai, la decoració; el parament de la taula, adient amb la proposta culinària; els preus, adequats a la butxaca del país, ha de ser un preu còmode, que no faci patir al comensal; el personal de servei, el tracte, els detalls, etc.

Fixa't si s'ha d'estar pendent de coses que poden enriquir o empobrir un restaurant! Al llarg d'aquests anys he passat per tots els papers de l'auca –cuina, menjador, decoració, gestió dels recursos humans, comptabilitat, etc. –, i en tots he après i evolucionat. Ara em veig més serena, però potser un pèl menys agosarada. És l'evolució pròpia de l'edat i l'experiència.



> Semproniana ha fet 18 anys. En quin moment es troba el restaurant? Què ha representat en la teva trajectòria personal? És més que un restaurant?

Buf! Quantes vegades m'ho he preguntat! Semproniana es troba en un moment difícil, com tots els negocis de petits empresaris. No és el resultat d'anys de feina, sinó és la conseqüència d'una conjuntura econòmica diferent a quan vam obrir. Penso que hem rejuenit, en el sentit que hem hagut de crear noves fórmules, tenir noves idees per oferir productes atractius als clients de sempre i als qui no han vingut mai. Estàvem en el procés de ser un restaurant clàssic, i per poc que no ens morim. Ara no som clàssics, tornem a ser joves i el personal tornem a fer tasques que feia temps que ja no desenvolupàvem. Però això no només passa a Semproniana, sinó en tota mena de negocis, com deia. Ara tenim una carta tirant a curta, amb pocs plats, que ens permet tenir un producte de millor qualitat, perquè el "venem" tot, i reduïm les minves. Pots menjar tots els plats en tres talles (S, M i XL), per adaptar-nos a cada estómac i a cada situació, això crearà tendència! I, al vespre, fem un sopar casolà, cada dia diferent, com si vinguessis a casa

meva per 20 € (tenia l'obsessió que el públic pogués sopar per un bitllet de 20, que és aquell preu que et treu la mandra de sortir).

En la meua trajectòria personal, Semproniana ho ha representat tot. Perquè els meus fills viuen el restaurant intensament, i el meu marit –arquitecte– ha acabat fent una immersió en el negoci. Es tracta d'una mena de negocis que són més aviat botigues, i que fa que la família s'hi involucri del tot.

Em preguntes si és més que un restaurant. Això t'ho hauria de dir un client, però realment per mi, sí. Ho ha estat tot!

> Dius que els tres pilars de la nostra cultura gastronòmica són el blat, l'oli i la vinya. Ens ho pots explicar?

La cultura gastronòmica respon, en primera instància, a un entorn geogràfic i climàtic. I nosaltres som un país de blat, d'oliveres i de vinya, que es reflecteix en el nostre costum de menjar sempre amb pa, amanir-ho tot amb oli d'oliva i acompanyar tots els àpats amb un got de vi. A partir de la base, la cultura gastronòmica de cada país es va sofis-

ticant. Per exemple, nosaltres som un país cafeter, consumim grans quantitats de cafè, malgrat que el clima de casa nostra no és adequat per fer créixer aquesta delicada planta. El que vull dir és que els pilars de la cultura gastronòmica es basen en els productes que es troben a l'abast més la riquesa de cada país. Totes les cultures han buscat allò que és exòtic i s'ha anat integrant en el patrimoni culinari. No ens ha d'estranyar que els nostres nens considerin el sushi tan proper com el pa amb tomàquet...

> Creus que tenim bons productes al nostre país?

Tenim una sort immensa dels productes que tenim al nostre país. Els productes són diversos perquè el país és divers. Té mar i tot el que se'n deriva (des del peix a l'arròs o el suquet), té muntanya i productes de l'horta, té un vessant mediterrani excels i una robusta tradició boscana, té influències diguem-ne atlàntiques i una cabana autòctona que, sobretot, descansa sobre l'exuberància magnànima del porc. Però no només té varietat, sinó, sobretot, qualitat. Som un país de climatologia amable, que fa que tot hi vulgui créixer amb l'exuberància mesurada que ens caracteritza. El problema dels productes catalans no rau en els productes sinó en les persones, en els consumidors, en els clients, que exigim impossibles: sempre i sempre barat. Volem que sempre hi hagi tomàquets i que no costin res. El resultat és que a mercat trobem sempre tomàquets, que vénen de lluny o han estat conreats amb estrès (enganyant-los perquè no endevinin quina temporada és). I, per aconseguir un preu competitiu, han estat conreats en grans extensions de terra, ben lluny, i sota unes lleis que dicta el mercat i mai el tomàquet.

> Quina és la nostra herència alimentària? Tenim patrimoni culinari?

Tenim un potent patrimoni culinari que, malauradament, anem perdent molt de pressa. No és un drama, però és una pèrdua. S'ha trencat la baula de la cadena de transmissió del patrimoni culinari. El gran gruix de les àvies dels nens d'avui es van incorporar al món laboral remunerat, cosa que significa que les mares dels nens d'avui ja no han viscut una mare mestressa de casa que feia el dinar. La incorporació de la dona al món laboral remunerat és un avenç, ens n'hem de felicitar i no té sentit tornar enrere. Això sí, pel camí hem perdut molts costums que identificaven la nostra cuina: els guisats, els

menuts, el punt de l'arròs, l'amanida que acompanya els àpats, la fruita seca com una llepolia...

> Ens pots definir els valors de la cuina?

Cuinar el nostre patrimoni culinari ens reafirma en el sentiment de pertinença a una cultura, ens fa estimar més el nostre país.

Cuinar és educació per al consum, perquè ens fa valorar el preu dels aliments i l'esforç en transformar-los.

Cuinar és educació per a la sostenibilitat ambiental, perquè no ens alimentem de productes de la indústria alimentària, obrint embolcalls, i perquè coneixem quines són les temporades pròpies de cada aliment. Cuinar és valorar l'esforç del cuiner, i donar importància al plat, al resultat.

> Entre les teves activitats, moltes i variades, sempre relacionades amb l'alimentació, hi ha la que relaciona i uneix la literatura amb la gastronomia. Ens pots explicar com va sorgir aquesta idea i com són els Dimecres inèdits a Semproniana?

Un cop al mes programem els Dimecres inèdits amb l'Ada Castells. Es tracta d'un sopar acotat a un màxim de 20 persones, en el qual els assistents tenen l'oportunitat de compartir taula amb el seu escriptor de referència.

Va sorgir de l'amistat amb l'Ada Castells i aprofitant una casualitat tan naïf com la de compartir un nom tan peculiar, vam voler fer una activitat plegada. L'Ada (la Castells) és una escriptora de renom, i jo em dedico a la cuina, de manera que ja ho teníem: àpats amb escriptors. Ella els tria, els contacta i em fa un recull dels aliments, plats i receptes que hi ha a les seves obres. Jo faig un sopar basat en la seva obra. És una activitat senzilla però que ha tingut molt bona resposta del públic.

> Tu també has escrit un munt de llibres, la majoria relacionats amb activitats culinàries. Hi veiem una relació amb la vida quotidiana, entre els llibres i els plats. Darrerament, però, has escrit una novel·la, *Sal de vainilla*. Què té de diferent dels altres llibres? Parla'ns de la teua novel·la.

Sal de vainilla és una novel·la. Aquesta és la primera diferència amb la resta de llibres, que són receptaris.



És una novel·la, amb personatges, espais, situacions, biografies, relacions i, sobretot, una història d'amor per la cuina i per la vida, que sorgeix d'un moment obscur. És com un aliment que passa de ser viu, a ser cadàver, i a renéixer en forma de plat deliciós i abellidor. És una mica fort, explicat d'aquesta manera, però així és com funciona la cuina.

Vaig ser molt feliç de fer aquesta novel·la, perquè no m'hi veia capaç i, gràcies a un esforç important, és a les lleixes de les llibreries.

> Parlem, ara, de l'alimentació infantil, que és una altra vessant de la teva activitat professional. Quan temps fa que t'hi dediques? Com va sorgir la idea de dedicar-t'hi?

Tots els qui ens dediquem a la cuina, que tenim coneixements per transmetre, hauríem de dur a terme una tasca educativa en aquest aspecte. Podríem dir que som coresponsables de la salut de les noves generacions. Si a les cases s'estan perdent les habilitats culinàries i, en conseqüència, els bons hàbits alimentaris, nosaltres, que tenim els coneixements

i les eines, hem de fer el que sigui possible per engrescar la població a cuinar i donar-los solucions per fer quotidiana la cuina.

M'hi dedico des de fa uns 15 anys, quan els meus fills eren molt petits. Va ser arran de les contínues peticions de consells pràctics per part dels pares de l'escola dels meus fills. Vaig detectar mancances importants en els hàbits alimentaris familiars, i vaig posar-me a treballar-hi fermament.

> Quina creus que és la millor manera d'educar els bons hàbits alimentaris?

A les famílies, els estic aconsellant que si han de prioritzar entre cuina i taula, triïn la taula, en el sentit que prefereixo que s'asseguin a taula, junts, tranquils, que no pas que cuinin. És molt important parar taula, que no significa que hagin de posar la vaixel·la de Nadal... ni tan sols cal que posin tovalles. El que demano és que hi hagi sempre una ampolla d'aigua, pa per acompanyar, una amanida per picar i una fruita plena de fruita abellidora a la vista. Això cada dia. I també que sopin sempre a una hora concreta. A partir

d'adquirir l'hàbit de seure a taula plegats, les ganes de cuinar van entrant. A taula han de procurar que surtin els plats de tota la vida, perquè malgrat que tenen fama d'engreixar, no són els plats que engreixen sinó les dietes i les mesures, les quantitats. Així doncs, la primera norma és parar taula. I les normes següents és practicar les tres potes de l'educació en alimentació: temps (no llencem la toval·lola només començar), constància (cada dia) i molt bon humor!

> Hem perdut la tradició alimentària? Si és així, com es pot recuperar?

Jo diria que encara no l'hem perduda, però que en cada bugada perdem un llençol. És clar que mai no menjarem com abans, també perquè la cuina i la vida evolucionen i han canviat les nostres necessitats energètiques i els nostres hàbits de vida. Tot i això jo defenso la idoneïtat de preservar uns plats que ens identifiquin com a país. Potser ara no té sentit defensar el cap i pota, però em sembla del tot ridícul posar com a estendard de la nostra cuina el pa amb tomàquet. Unes mandonguilles, un fricandó, un arròs a la cassola, un conill guisat, unes carxofes al forn, un suquet..., tot plegat haurien de ser plats habituals a les nostres cases. Ens hi hauríem de forçar una mica. Anar a més cursos de cuina tradicional que de sushi...

> Sovint parles de coeducació en la salut o educació en l'alimentació. A què et refereixes?

Em refereixo al fet que els pares necessiten que els donem un cop de mà amb l'educació en alimentació, que no podem responsabilitzar-los a ells sols, perquè van molt enfeïnats i perquè sabem que tot allò que passa de portes endins és, sovint, qüestionable, en termes d'alimentació.

Els pares demanen poder delegar l'educació en alimentació a l'escola, i l'escola creu que són les famílies els únics i últims responsables en aquest aspecte de l'educació de l'infant.

Jo considero que tots en som responsables i que hem de buscar l'engranatge per assolir l'objectiu: famílies (per descomptat), escola, administracions públiques, cuiners, restauradors, però també els mitjans de comunicació. El paper en l'educació que duen a terme els mitjans de comunicació és molt important i decisiu perquè, sense adonar-nos-en,

ens deixem influenciar per allò que veiem a les pantalles, sigui publicitat, programes, sèries o pel·lícules. Actors i presentadors són líders d'opinió i prescriptors, també, en alimentació.

Si en comptes de culpar els pares de no tenir prou temps ni energia en l'educació en alimentació, els ajudem amb el coneixement, les eines i el poder, hi ha més garanties d'aconseguir-ho.

> En la teva bibliografia també hi ha llibres dedicats als infants. Et sembla que les famílies d'avui disposen de temps per consultar-los i seguir-los?

No es tracta de temps, sinó de prioritats. Tenim el mateix temps que sempre, encara que ens sembli mentida, el dia no s'ha escurçat. Fa milions d'anys que el dia té 24 hores. El que ens passa ara és que se'ns exigeix un coneixement enciclopèdic i unes habilitats multidisciplinàries. Hem d'estar al dia de l'actualitat, fer vida social, informar-nos i estar al dia de les novetats culturals; alhora hem de tenir cura del nostre físic i de la nostra salut. En definitiva, un cop hem fet tot allò que es pressuposa que hem de fer, no queda temps per encendre un fogó. Ara bé, durant uns anys, sobretot quan exercim de pares, a casa l'alimentació ha de ser una prioritat, perquè a hores d'ara no hi ha ningú altre que se'n faci càrrec. Així doncs, potser que prioritzem la lectura sobre consells alimentaris i practiquem la cuina, i ja llegirem *Cinquanta ombres d'en Grey* quan tinguem la feina feta. I no estic dient que llegeixin els meus llibres, eh?

> Des de fa força temps col·labores amb el diari ARA a l'especial Ara Criatures. Creus que els mitjans de comunicació poden afavorir la divulgació d'uns bons hàbits alimentaris, i que també poden educar en aquest sentit?

Els mitjans de comunicació tenen un paper fonamental en l'educació en alimentació, perquè són líders d'opinió i prescriptors. No només ens hem d'alegrar que així ho considerin els qui ho fan possible, sinó que els hauríem d'exigir que utilitzessin el seu poder per educar famílies i infants.

> Repassant els teus articles publicats al diari ARA, podem diferenciar-los en tres grans blocs: l'alimentació derivada de les nostres celebracions o de l'estació de l'any, l'educació alimentària des de casa i l'educació alimentària des de l'escola.

> A continuació, et demanem que ens comentis els títols que escriurem i que corresponen a alguns dels teus articles:

1. «El mercat, una escola de profit»

En aquest article engresco les famílies a anar a mercat i a portar-hi els infants, i transformar la compra en un joc educatiu on es focalitza l'aprenentatge.

2. «Per començar, un bon esmorzar»

Hem d'instaurar i consolidar l'hàbit d'esmorzar a casa abans de sortir. Culturalment mai no hem donat una importància cabdal a l'esmorzar. Som un país que dinem fort, però esmorzem excessivament lleuger. Per això costa i està costant establir l'hàbit fonamental d'esmorzar com a primera activitat del dia.

3. «L'obesitat infantil, una qüestió d'hàbits»

És important transmetre que l'obesitat té un component genètic, però el que més la determina són els hàbits, fins i tot més que el poder calòric dels aliments ingerits. Establir i respectar les hores dels àpats, esmorzar cada dia a taula, fer activitat física, etc., sembla de calaix, però detectem que una gran part de les persones obesas no respecten aquests mínims.

4. «No (el "no m'agrada")»

Que un nen digui «no m'agrada» no sempre significa que no li agradi de debò. Hi ha múltiples factors que fan que el nen rebutgi un aliment i, sovint, és transitori. Feu-ne cas raonablement. L'article pretén explicar el perquè del rebuig i com cal actuar si es produeix.

5. «Adolescència, risc i aliments»

Molts pares deixen d'educar en alimentació quan l'infant assoleix l'adolescència. I és precisament en aquest moment quan més ho hem de treballar. A l'escola es treballa l'alimentació des del punt de vista nutricional, amb una visió una mica amenaçadora, en el sentit que es parla de la funcionalitat dels aliments com a prevenció de malalties. No és efectiu perquè els adolescents no tenen percepció de risc. Hem d'engrescar a menjar certs aliments promociónant els aspectes sensorials, i no tant els nutrients.

6. «Aliments bons, aliments dolents i aliments nocius»

Sovint es cataloguen els aliments com a bons o dolents, i un aliment, només pel fet de ser-ho, d'aportar energia i nutrients al nostre organisme, és bo. El que són dolentes són les dietes, mal equili-

brades. Els aliments no tenen cap responsabilitat, som nosaltres que no som prou responsables per respectar la quantitat i la combinació adequades.

7. «A l'escola ja aprendran a menjar»

És una crítica oberta i determinant a les famílies que pretenen delegar la responsabilitat en l'educació en l'alimentació a l'escola, quan a aquesta ni li pertoca ni ho pot fer bé.

8. «Les verdures... també són per vacances»

Durant les vacances, els costums es relaxen i es desendrecen els àpats. Es menja menys estructurat, no es respecten els horaris i els plats que surten a taula són festius, que sovint es tradueix en pasta i croquetes. A l'article animo les famílies a menjar verdura a l'estiu, atès que és la temporada que és més bona i és el moment que tenim més temps per cuinar-la amb dedicació.

9. «Engrescar a menjar fruita»

En aquest article abordo la coherència entre la teoria i la pràctica. Sovint diem que s'ha de menjar fruita perquè és saludable i que els pastissos no ho són gens. Els dies que celebrem, els dies importants del calendari, fem un gran pastís de postres i regalem lllaminadures. Seria una magnífica idea fer unes postres abellidores amb força fruita i donar-li un toc festiu. Si no, sembla que associem saludable a monotonia i, gairebé, a càstig.

10. «Menjar caragols és una festa»

Ens pensem que ens agraden els aliments perquè són afins al nostre gust i, molt sovint, en les preferències gustatives hi pesa més els records viscuts i els components emocionals que no pas els nutrients ni el gust. Intento explicar que cal tenir molt en compte l'entorn en el qual mengem i associar els aliments a situacions felices.

> Per acabar, un somni. Quin seria l'objectiu ideal a aconseguir amb la teva tasca dins d'aquest món dels aliments?

Aconseguir consolidar el nostre patrimoni culinari, sentir-nos orgullosos de com i què mengem, ser ambaixadors de la nostra cuina arreu i, per sobre de tot, fer que els nostres infants siguin adults saludables.

Moltes gràcies.

Escoles

L'hort de les Escoles Thau

Equips docents de les escoles
Thau Barcelona i Thau Sant Cugat



Fa quatre anys, Jordi Sabater i Pi fou el personatge de l'any a l'Escola Thau Barcelona. Un matí assolellat de Sant Jordi, en l'acte inaugural celebrat a l'amfiteatre, ens va regalar aquesta reflexió exquisida —i d'altres:

«Dibuixar és observar; qui observa la natura l'estima, i qui estima protegeix» Jordi Sabater i Pi

El mètode científic, el treball experimental, l'observació i el dibuix del natural formen part de la quotidianitat de les nostres aules; i són trets d'identitat de la nostra tasca pedagògica.

La idea de fer un hort va néixer d'una reflexió dels mestres després de veure la necessitat de buscar diferents estratègies i recursos per treballar alguns dels continguts, de les capacitats i de les competències bàsiques marcades pel Currículum.

El treball de l'hort ofereix als alumnes un coneixement directe del procés de plantació, del creixement de les plantes, hortalisses, verdures... i un estudi complet de les diferents parts de les plantes i del profit que en fem

els humans de cadascuna. Al mateix temps, fa que l'alumnat sigui responsable i és un treball ric en valors.

Treballar l'hort de l'escola i compartir aquesta tasca amb els companys de la classe i d'altres classes demana molta organització i saber respectar el ritme i els interessos de cada grup d'alumnes, que tenen edats i necessitats diferents. Els nens i les nenes aprenen a compartir i a tolerar, a respectar i a apreciar els esforços dels altres: és un treball cooperatiu.

A Thau Barcelona, l'hort és el projecte interdisciplinari de 1r de primària de l'escola. Sens dubte és un recurs extraordinari per poder dur a terme un treball vivencial i significatiu des de totes les àrees.

A recer d'un pendís cobert d'heura, a tocar del pati de P4, hi ha l'hort de l'escola: una dotzena de solcs i crestalls arrencats sota les branques acollidores d'un grapat d'arbres fruiters.

Els alumnes aprenen a diferenciar i triar els tipus d'hortalisses que plantaran a l'hort tot classificant-les,



dibuixant-les del natural i deduint-ne les característiques. Descobreixen les parts que consumeixen de les diferents hortalisses: les fulles, les llavors o els fruits.

Van d'excursió a un viver per comprar-hi llavors i planter d'enciam que, posteriorment, plantaran i ajudaran a fer créixer. Reconeixen les diferents feines dels pagesos i les fan (semar, regar, collir, treure males herbes...); aprenen vocabulari específic; memoritzen les dites relacionades amb el tema; realitzen treballs escrits i gràfics de llengua i matemàtiques després de l'experimentació, etc.

Com a cloenda del projecte, els alumnes preparen alguna activitat. Aquest curs passat ha estat una obra de teatre en anglès.

A **Thau Sant Cugat**, l'hort es treballa a parvulari i a primària (L'hort del *Tafaner*).

A **Parvulari** es munta l'hort en una taula especial per plantar verdures i hortalisses. Se li posa un substrat que deixa que les arrels creixin, s'agafin bé i absorbeixin l'aigua i els nutrients. Se li posa una segona capa de terra amb residus vegetals i, després, encara una altra, l'humus, perquè la terra respiri. Després

d'aquest procés ja es poden plantar les verdures i hortalisses del planter, o les llavors. Durant aquest procés s'ha après a conèixer i a fer servir les eines necessàries per conrear un hort. Més endavant, quan les plantes van creixent, se n'observa el desenvolupament i s'aprèn a saber els elements que són imprescindibles per créixer i viure, les atencions que els hem d'oferir i les parts dels diferents vegetals que es mengen.

A **3r i 5è de Primària** es treballa a L'hort del *Tafaner*, que està situat en un terreny al costat dels camps d'esport. Primer es va a les classes per informar del nou projecte i conscienciar els nens i les nenes que l'espai s'ha de respectar i cuidar.

A l'hort s'hi planten tota mena de verdures i d'hortalisses, i algunes fruites, com ara la maduixa. També s'hi fa planter, com en el cas de la mongeta. Cada dia s'hi va a regar i a treure les males herbes.

L'objectiu de l'hort de primària, a part d'aprendre tot divertint-se a cultivar els nostres vegetals i a adquirir nous coneixements, és ensenyar a la resta de l'alumnat de l'escola que es pot crear un espai verd i que s'ha de mantenir cuidat i net.

L'hort del *Tafaner* de Thau Sant Cugat explicat des de l'experiència

Alumnes de 5è de primària

Ens fan un encàrrec

L'octubre del 2011, en Ricard Bahí, director de l'escola, ens fa un encàrrec molt important. Ens proposa de construir un hort a l'escola. Veiem que l'espai de terra on s'ha de crear l'hort està en molt mal estat. Demanem als jardiners consell i informació de com arreglar el terreny. Després, busquem informació sobre les plantes que hi podem plantar i com aconseguir les llavors. Decidim que informarem tot l'alumnat de l'escola, perquè ens ajudin a cuidar l'hort. Després, ens repartim les tasques per tenir cura de l'hort: plantar, regar i treure males herbes.

Fem una entrevista a l'Agustí, el cap dels jardiners, i ens explica que la terra que tenim és bona però que cal afegir-hi adob. La terra la remouran els jardiners perquè nosaltres no podem fer-ho. Reguem amb regadora perquè el reg automàtic és massa car. Els nens i les nenes de tercer mesuren l'espai de l'hort. Té un perímetre de 67,5 metres. Ens fan el pressupost de què costarà l'hort. És una mica car però ho podem assumir.

Transformació del terreny

Abans de plantar, el terreny ha d'estar en bones condicions. D'això s'encarregaran els jardiners.

Plantar a la classe o sembra directa?

La majoria de les verdures les hem plantades directament a l'hort. Algunes a partir de la llavor i d'altres del planter que ens ha facilitat el jardiner.

En el cas de les mongetes, l'alumnat de tercer i cinquè hem preparat el planter a la classe. L'hem regat i cuidat, i, finalment, hem fet el trasplantament a l'hort. Ha estat un procés emocionant, ja que hem seguit amb atenció el creixement de la llavor.

Plantada a l'hort

Per fi arriba el gran dia! Anem a plantar...

Amb llavor directa: pèsols, raves, pastanagues, alls, carbassó i carabassa.

De planter (fet a la classe o bé portat per l'Agustí): mongetes, enciams, porro, patates, cebes, carxofes i maduixes.

Plagues

Amb el conreu de l'hort hem vist que les hortalisses pateixen malalties i plagues. El primer que vam observar va ser la invasió de les formigues, grans expertes a fer galeries i caus. Li vam comentar al jardiner, l'Agustí, i ens va aconsellar de no fer cap tipus de tractament amb insecticides. Teníem tots molt clar que volíem un hort ecològic. Per nosaltres era més important la qualitat dels productes que la quantitat.

Hem après que si es rega per sobre de les fulles, i a la nit queden humides, és més fàcil que hi apareguin fongs. Això ens ha passat amb les carxofes. També han patit pugons. Ha estat la verdura més delicada de l'hort. Els companys de tercer van construir uns espantaocells fantàstics.

Tasques

L'hort ens ha permès de treballar els continguts de ciències naturals, des de l'experimentació, l'observació, el creixement, el treball de la terra i l'ús de les eines del camp; i ha facilitat a nens i nenes de descobrir un entorn proper però desconegut, de sentir-s'hi bé i de fer tasques molt diferents a les de l'aula. Valors com la responsabilitat, la constància, l'esforç, la paciència i el treball d'equip han estat imprescindibles perquè l'hort hagi funcionat. En definitiva, hem entès el cicle de les plantes i com són d'importants en la nostra vida.

Informació

A la classe hem cercat i seleccionat, i hem decidit la informació necessària al voltant de l'hort i de les espècies vegetals. Aquesta informació s'ha buscat tant a tercer com a cinquè, en funció de l'edat i dels continguts treballats a l'aula.

Altres activitats al voltant de l'hort

- **Enciams solidaris.** Com que vàrem tenir una gran producció d'enciams, els vam portar a la Parròquia de Sant Cugat (Càritas).
- **Amanides creatives.** Cada nen i nena es va preparar la seva amanida, a partir dels productes de l'hort i d'alguns ingredients més que ens va donar la cuinera de l'escola.
- **Carmanyola ecològica.** Una vegada feta la collita de les hortalisses, cada alumne -a es va endur una carmanyola amb verdures, per compartir-les amb la família.
- **Creació del bloc del *Tafaner* Thau.** Un camí entre la tradició i la innovació!

Un any fora del CIC

Sara Fusté i Mach
Antiga alumna de
CIC Escola de Batxillerats



Tot just ara fa un any que vaig acabar el batxillerat de ciències de la salut a CIC Escola de Batxillerats. Les notes obtingudes i les de la selectivitat em permetien escollir els estudis que volgués, però tenia molt clares dues coses: volia estudiar cuina i que alhora els estudis fossin universitaris. La veritat és que he tingut molta sort, actualment estic cursant gastronomia i arts culinàries al País Basc, concretament a Donosti (Sant Sebastià) i, si tot va bé, formaré part de la primera promoció que en sortirà. Realment estic molt contenta, ja que semblen uns estudis fets a la meua mida: just l'any que em tocava entrar a la universitat, es va crear un nou grau a la Universitat de Mondragon que coincideix exactament amb les meves necessitats i desitjos. És clar que no podia deixar passar aquesta oportunitat. Allà sóc ben afortunada, ja que em formen professors molt bons, i de tant en tant rebem alguna

conferència o classe magistral de grans cuiners de renom internacional, com ara Martín Berasategui, Ferran Adrià, Massimo Botura, etc.

Tenia un pla B que consistia a combinar el grau de dietètica i nutrició amb un cicle de grau superior de cuina –fins aleshores l'única opció que hi havia–, però no hagués estat el mateix. Una altra possibilitat que m'havia passat pel cap era marxar un any al Regne Unit o als Estats Units a treballar i aprendre bé la llengua anglesa, ja que en realitat no hi havia cap grau que m'engresqués, però, a vegades, les casualitats de la vida fa que les coses et surtin com havies planejat.

Òbviament, estudiar allò que volia implicava haver de fer alguns sacrificis. Vaig haver de deixar el futbol, l'equip on jugava des dels 11 anys, el Futbol Club

Barcelona. Els amics, saps que no els deixaràs, però vulguis que no, no els podràs veure tan sovint i és probable que les relacions es refredin. Evidentment vaig haver de deixar casa meua i la ciutat on vivia des que vaig néixer. Tot i això no em puc pas queixar. Donosti és força semblant a Barcelona: són ciutats agradables, boniques, amb mar, on molta gent hi voldria viure. Donosti és més petita, t'hi pots moure fàcilment a peu o amb bici i no cal utilitzar tant el transport públic, a diferència de Barcelona. Per contra, el clima és força pitjor que el de la capital catalana, amb pluges abundants, fred, vent i humitat, però tot és qüestió d'acostumar-s'hi i de comprar-se un bon paraigua.

Tot just aquest setembre passat vaig iniciar el segon curs i, com calia esperar, ara tot és molt més fàcil que no pas quan vaig començar. Pel que fa als estudis, el fet d'haver cursat, com he dit, el batxillerat de ciències de la salut a la Institució Cultural del CIC, m'ha ajudat i m'està ajudant en assignatures com estadística, biologia o fisicoquímica alimentària. Totes les pràctiques realitzades al laboratori durant aquests dos anys de batxillerat, tant de biologia com de química, i la dinàmica apresada, també em serviran en un futur pròxim si vull escollir seguir la branca de recerca.

El fet d'estudiar lluny de casa comporta inevitablement canvis. Crec que el més radical és viure fora, lluny de la família, independitzar-se, encara que no seria ben bé aquesta la paraula, ja que en el meu cas són els pares els que em segueixen mantenint. Això implica assumir una sèrie de responsabilitats, la majoria de les quals fins ara em passaven desapercebudes, com poden ser, entre moltes altres, posar rentadores, comprar, netejar el pis, fer el menjar, fer una bona distribució dels diners de què disposes, etc. Però no tot són desavantatges. Després de l'eufòria inicial que suposa anar a viure en un pis d'estudiants, sense que els pares et controlin, fent els teus propis horaris, etc., hi ha també un període d'adaptació complicat. La gent, la ciutat, el clima, la llengua, la cultura, tot i que com ja he dit, en el meu cas, he tingut molta sort. També, el fet que la major part de la meua carrera s'avalui quant a la pràctica, comporta

que l'horari sigui més extens que la gran majoria de carreres i que, per tant, tingui una gran part del temps ocupat i no tingui gaire temps per avorrir-me. Tot i això, no em penedeixo gens de la decisió que vaig prendre ara fa poc més d'un any. Tots els canvis i petits sacrificis que he hagut de fer de moment han valgut la pena, ara estic vivint en una ciutat nova per mi que és una preciositat (si no plou!), estudiant un grau i aprenent una professió que m'apassiona, al millor lloc que hi pot haver... Com veieu, la meua experiència és molt bona en tots els sentits i espero que segueixi així.

Paraules pronunciades a l'acte inaugural de l'ampliació de Thau Sant Cugat

Teresa Triadú
Secretària adjunta a
la Direcció General de la ICCIC

Frederic Raurell
Director general de la ICCIC

Joaquim Triadú
President del Patronat de la ICCIC



Paraules de benvinguda

Teresa Triadú
Secretària adjunta a la Direcció General de la ICCIC

Bon dia,
Consellera, conseller, alcaldessa, autoritats, president del Patronat i membres del Patronat de la Fundació ICCIC, director general de la ICCIC, director de l'Escola Thau Sant Cugat, Consell Directiu de la ICCIC, equip docent i no docent, famílies i alumnes de l'escola, senyores i senyors.

Benvinguts a l'acte inaugural de l'ampliació de l'Escola Thau Sant Cugat. Avui celebrem la majoria

d'edat d'una escola que va néixer el curs 1996-1997. Aquell any, un grup de persones entusiastes i il·lusionades i amb un projecte educatiu a oferir, vàrem iniciar el Thau de Sant Cugat. Permeteu-me, doncs, donar-los una especial benvinguda als qui, per diferents raons, ja no són a l'escola però que per una RAÓ, avui ens acompanyen.

Una RAÓ, amb majúscules, que justament fa molts pocs dies una d'aquestes persones m'ha fet arribar per escrit, ja que va marcar la seva vocació per la professió docent. Em permeto llegir-la en veu alta perquè defineix perfectament la nostra RAÓ de SER i d'entendre l'Escola (amb majúscules):

- Convèncer els alumnes és millor que obligar-los.
- A l'aula és millor la participació que el silenci.
- No hi ha dos alumnes iguals.
- Una escola és molt més que unes matèries i uns horaris.
- Les celebracions i les activitats diverses no són anecdòtiques.
- Els èxits col·lectius són més importants que els èxits individuals.
- Les classes magistrals no són l'eix vertebrador de cap matèria.
- Dins l'aula és possible treballar i passar-s'ho bé aprenent.
- Els alumnes tenen la capacitat de qüestionar-nos i avaluar-nos i això ens ajuda a millorar.
- La convivència i el respecte mutu són continguts tan importants com les equacions o la sintaxi.
- Paraules clau: exigència, humilitat, respecte, estimació i compromís.

Enhorabona!

Parlament de Frederic Raurell
Director general de la ICCIC

Consellera, conseller, alcaldessa, autoritats, president i membres del Patronat de la Fundació, director de l'Escola, professorat, mares i pares, alumnat, senyores i senyors.

L'acte que ens aplega avui és una continuació del projecte iniciat als anys cinquanta per la nostra institució, que ha perviscut amb vitalitat fins als nostres dies. Aquest projecte, vinculat estretament a un procés de renovació pedagògica, sempre ha format part d'un procés més ampli de reconstrucció nacional.

Al llarg de tots aquests anys, la Institució Cultural del CIC ha estat capdavantera en propostes innovadores en el camp educatiu. Per citar-ne un parell, l'Escola de Jardineres Educadores, antecessora de l'actual grau d'educació infantil, o l'Escola de Periodistes, on van estudiar molts dels professionals més reconeguts avui a Catalunya.

Aquestes i altres iniciatives educatives no haurien estat possibles sense les persones que amb el seu mestratge van liderar l'esforç col·lectiu. Per la vinculació a la Institució i a l'Escola Thau Sant Cugat del que va ser fundador, hem de citar en Joan Triadú. Sempre va ser un referent per la seva petjada educa-

tiva, que va fer palesa amb el seu exemple i els seus nombrosos escrits.

La seva activitat es va desenvolupar en diversos llocs de responsabilitat de la nostra Institució, però també en òrgans de responsabilitat educativa del país, com el Consell Escolar de Catalunya, en institucions d'àmbit cultural com Òmnium Cultural o en una tasca més discreta que es va traduir, per posar dos exemples, en la formació de nous mestres de llengua catalana i en l'ajuda a moltes escoles per poder tenir la primera biblioteca de llibres en català.

Avui, 30 de setembre de 2012, quan l'escola Thau de Sant Cugat arriba a la majoria d'edat, ens trobem un món ple de dificultats i incerteses. A la realitat econòmica que ens colpeix, s'hi afegeix una realitat cultural i política que reivindica un espai propi. Un món on la novetat tecnològica cada cop té una caducitat més ràpida i on la tecnologia i la ciència se sobrevaloren. Sembla que es menysté tot allò que té a veure amb les humanitats.

Si no hi reflexionem correm el risc que el llenguatge dels experts vagi substituint a poc a poc el llenguatge dels savis. Podríem arribar a ser una societat on cada cop tinguem més informació i més coneixements i menys saviesa i menys cultura. Una societat que no tingui en compte l'esperit.

Enfront d'aquesta realitat l'escola és la institució en què la comunitat confia la formació de petits i joves. La nostra tasca té una gran responsabilitat, però es basa en un projecte educatiu que compartim amb les nostres famílies.

Hi ha una tendència a traslladar moltes funcions al món escolar, però això ens pot fer perdre de vista les seves funcions essencials.

L'escola ha d'ajudar l'alumne a observar-se a si mateix, a descobrir en què pot reeixir i a estimular-lo a assolir el desenvolupament més elevat.

En aquest llarg procés, des dels primers anys de parvulari fins als darrers anys de la secundària, cada una de les edats cronològiques i mentals de l'alumnat demana una metodologia específica, que, a la vegada, ha de tenir presents els objectius de l'etapa en què es troben. El repte és fer-ho transmetent els valors inherents al rigor del coneixement.

No podem ensenyar als nostres alumnes competències com l'anàlisi, la síntesi o el pensament crític si no tenen la informació sobre la qual operar. Aquest coneixement previ és fonamental per afavorir la imaginació i el raonament.

Hem de tenir present que la font de tota creativitat és una memòria activa.

Certament que el món digital ens ha portat noves fonts d'accés a la informació, però per a una elaboració correcta caldrà haver treballat criteris de tria, ordenació i jerarquització d'aquesta informació.

Aquest procés demana molta atenció, i la millor activitat per educar-la és la lectura lenta i en silenci. Diversos estudis ens mostren que hi ha una correlació entre el rendiment escolar i el gust per la lectura, una correlació molt més estreta que la que hi ha entre rendiment escolar i nivell socioeconòmic.

L'escola ha d'ajudar a fer creïble que l'esforç de pensar bé paga la pena. L'alumnat hauria d'estar habituat a construir silenciosament les seves argumentacions, sense deixar-se arrossegat per la impaciència de l'opinió, i a reflexionar sobre els seus errors. Cal que fem comprendre que el diàleg és una conducta totalment oposada a l'opinió, atès que busca l'interès comú de trobar la veritat.

Però la formació en el sentit més ampli abasta també aspectes que són imprescindibles per a una formació com a persona: el coratge, com la capacitat de concentrar en un projecte les energies disponibles, i la perspectiva, com a contraposició a la immediatesa. No tot ho podem aconseguir amb rapidesa i, si no ho aconseguim, hem de tenir la capacitat de sobreposar-nos i continuar.

Aquests principis s'incorporen en el desplegament del currículum a les diverses etapes educatives, mantenint un equilibri entre àrees instrumentals, àrees de coneixement i àrees d'expressió. Cadascuna té una especificitat segons els objectius.

La nostra llengua i la nostra cultura són el referent en el nostre projecte educatiu. Dins d'aquest context dues àrees, però, tenen un tractament específic en el nostre projecte d'escola: l'àrea d'expressió, l'espai on l'alumnat pot expressar i desenvolupar la seva

personalitat en la vessant musical i plàstica, i l'àrea de llengües estrangeres, amb la presència contínua de la llengua anglesa i francesa, en què l'escola concentra més recursos, per la transcendència de la competència comunicativa al món actual.

Els objectius i els principis esmentats en aquestes paraules no es podrien dur a terme sense uns professionals docents, mestres i professors, reflexius, valents, coneixedors de la realitat que els envolta i a la vegada il·lusionats i amb projectes nous. Amb unes conviccions pedagògiques fermes, capaços d'estimular l'alumnat i el seu talent i de situar-se davant d'ells amb una barreja de tendresa i normes, que és l'estil responsable d'educar.

Permeteu-me que us digui que els tenim. Ells són els qui acompanyen el nostre alumnat i transformen les seves conviccions fatalistes en il·lusions optimistes, els qui ajuden a bastir els bons hàbits en el treball, els qui obren les portes dels adolescents al món adult, a la feina adulta, a la cultura dels adults. Són professionals que creuen en la seva missió i des d'aquí el nostre agraïment.

El nostre projecte no podria reeixir sense el suport de les mares i pares que comparteixen amb nosaltres el *nostre estil d'educar*. Es diu sovint que per educar un nen cal tota la comunitat, tota la tribu. Pensem que cal sobretot una bona tribu. El treball conjunt que mares i pares desenvolupen al costat de mestres i professors i de l'equip directiu, és un senyal d'aquest compromís en la tasca educativa que duem a terme tots plegats. El creixement del projecte de l'Escola Thau a Sant Cugat no seria possible sense aquesta confiança i aquest suport.

Aquesta tasca educativa no seria possible sense un marc físic adient. L'ampliació que avui inaugurem no és sols un conjunt més d'aules. Parteix d'una idea de fer l'escola més completa, amb equipaments que permetin a petits i adolescents gaudir d'un millor espai de vida escolar, d'esports i d'esbarjo, dins d'un clima de treball en el marc d'un medi natural.

Les noves aules, espais polivalents, espais d'esbarjo, camps d'esports, espais de treball del professorat i millora dels accessos de les famílies, ajudaran a aquesta finalitat. Els arbres que veiem a l'escola són els plantats en la primera i la segona fase de cons-



trucció i avui es veuen completats amb els que han plantat els nens i nenes aquest matí. Els primers alumnes ja no hi són, han seguit la seva trajectòria vital i aquells arbres s'han fet grans i esponerosos, com ben segur creixeran els que hem plantat avui juntament amb els nens i nenes que hi han participat.

Moltes gràcies.

Parlament de Joaquim Triadú
President del Patronat de la ICCIC

Consellera, conseller, alcaldessa, autoritats, membres del Patronat de la Fundació, director general de la Fundació, director del Thau de Sant Cugat, comunitat educativa de la Fundació, mestres,

mares i pares, alumnes del Thau de Sant Cugat, senyores i senyors.

Avui per a tots nosaltres és un dia de joia i d'esperança en el futur perquè pensem, com molta gent a Catalunya, que només podem enfrontar els difícils temps presents amb accions decidides com la que avui ens aplega aquí (la inauguració d'una important ampliació de les instal·lacions educatives de l'Escola Thau), ja que sols així amb un estat d'ànim positiu i un projecte engrescador, tindrem possibilitats com a entitat i, si se'm permet, també com a país, de tirar endavant amb èxit.

Algú podria afirmar que només invertint en educació ens en sortirem i això pot semblar una sentència



exagerada pel fet de ser inexacta, però en canvi sí que es pot afirmar amb rotunditat que si no invertim en educació no ens en sortirem en cap cas.

I així ho entén la Fundació Institució Cultural del CIC, que els darrers quatre anys ha fet un esforç molt important per millorar i ampliar les seves instal·lacions i per crear de nous espais educatius, com és el cas de l'Escola Joan Triadú al barri de Gràcia de Barcelona, o l'ampliació i la millora que avui inaugurarem aquí a Sant Cugat. I aprofito aquest moment per fer un breu parèntesi i reconèixer públicament la molt bona feina que han fet tant l'equip d'arquitectes (gràcies Enric Batlle i Goretti Guillén), com també l'empresa constructora Novantia del Grup COPCISA (gràcies Eloi Carbonell i tota la teva gent). I gràcies als mestres i als alumnes per la paciència durant els dos anys de rebombori.

Reprenc el fil. La nostra única raó de ser com a fundació sense ànim de lucre és potenciar més i millor l'educació del nostre país i fer-ho exigint-nos els nivells de qualitat, que no de luxe o elitisme, que considerem òptims per assolir uns resultats acadèmics idonis a les necessitats actuals tan i tan canvi-

ants. Aquestes necessitats han de tenir en compte que el futur laboral i professional dels nostres joves ja no és avui només el seu entorn més pròxim, sinó que ho és també el món.

Nosaltres, la Fundació CIC, som una entitat que el 2013 farem 60 anys d'història i que ha pogut tirar endavant gràcies a mantenir-se fidel al seu ideari fundacional, al treball constant dels seus bons professionals i a la confiança de generacions de pares i mares en encarregar-nos la formació dels seus fills. Aquesta és la nostra força. Des de l'inici la nostra vocació ha estat la cultura i la pedagogia. En definitiva fer escola. I no sense dificultats.

Les dificultats per fer-ho també hi són, bé sigui per la necessitat d'adaptar-se constantment als canvis de la societat que vivim i a la situació econòmica o bé també per haver de superar els cada cop més imaginatius entrebancs burocràtics que se'ns posen al davant, però res a veure ni de lluny amb l'heroïcitat i la valentia que van demostrar els qui al començament dels anys cinquanta del segle passat van decidir emprendre aquest viatge, que ens porta fins a la realitat que veiem avui aquí.

Ara, el 2012, hi ha més de 500 persones exercint professionalment a les nostres escoles i més de 8.500 alumnes que segueixen alguna de les nostres múltiples activitats educatives o de formació. És una mostra palpable de la vitalitat de la societat civil catalana, que és capaç de promoure i mantenir iniciatives en el camp educatiu com també ho fan d'altres en el terreny social, assistencial o sanitari, amb una clara voluntat de servei al país.

Per fer-ho, moltes d'elles tenen una raó o un ideari. Aquest és també el nostre cas. Ideari que va ser posat al dia, ara fa pocs anys, per un bon amic de la casa, antic patró i professor de la institució, en Francesc Torralba, ideari que segueix plenament vigent i ens dóna el sentit de seguir fent escola. Les línies bàsiques del nostre ideari són:

- La catalanitat en el sentit que ningú no pot ser reconegut enlloc del món sense prèviament ser d'algun lloc. I aquest ser té un component cultural i lingüístic que cal preservar i potenciar. No es pot voler abraçar el tot sense abans ser-ne una part. Només amb fortes arrels els arbres poden créixer, fer-se grans i abastar l'horitzó.
- Sense ser una fundació de caràcter confessional abracem el pensament cristià en la vessant tant de petja cultural pròpia com del profund ecumenisme impulsat per Joan XXIII, que impregna la nostra manera d'exercir la laïcitat.
- L'obertura al món amb la incorporació de tots els coneixements tecnològics i científics que es van produint, i l'aprenentatge obligatori d'almenys dos idiomes estrangers (anglès i francès) en l'ensenyament reglat, a més dels idiomes oficials a Catalunya, i amb opció a altres llengües estrangeres optatives (alemany, etc.) impartides per l'Escola d'Idiomes de la Fundació.
- L'impuls d'una pedagogia participativa, integral i personalitzadora que estigui a l'avantguarda dels corrents pedagògics europeus, que entronca amb la gran tradició pedagògica catalana de Flos i Calcat, Eladi Homs, Alexandre Galí, Pau Vila, Maria Rúbies i tants d'altres. I, per tant, a la recerca de l'excel·lència pedagògica i acadèmica però clarament allunyada d'un elitisme excloent, antisocial i desintegrador. Sempre diem que el centre de la nostra acció és l'infant, l'adolescent o el jove en formació. El focus ha d'estar centrat en ells. Només això ens fa ser escola.

Això em porta a afirmar que el millor sistema educatiu no és sempre aquell on hi ha més inversió o més despesa per alumne, ni aquell que cada cop té més i més personal en sentit purament numèric, ni tant sols aquell que té les millors instal·lacions o les tecnologies més modernes, sinó el sistema educatiu en què les fronteres entre família i escola, i entre escola i entorn social, queden entrellaçades amb un doble i sòlid corrent: el que des del coneixement mutu cadascú respecta el rol i la llibertat d'acció de l'altre, i el que busca simultàniament la *complicitat* (i subratllo aquesta paraula) en la formació dels nois i noies com un esforç comú però en què cap part pot delegar les seves obligacions en l'altre.

En aquest punt de trobada entre família i escola, des de la Fundació pensem que té una funció primordial el paper del mestre. El Patronat, i jo en nom seu, vol manifestar el seu agraïment als mestres i professors de la Institució per l'esforç diari no sols per la feina a l'aula sinó també per la preocupació a elaborar i aplicar el que hem anomenat i publicat en forma de llibre: «El nostre estil d'educar». Una guia de la nostra manera d'entendre la pedagogia elaborada amb l'esforç i el temps de molts professionals i que, sent com és un document viu, ens ajuda a saber marcar el rumb dels nostres objectius pedagògics i a donar cohesió a la nostra feina dia a dia.

El mestre i el professor són uns professionals que tenen una forta pressió que cal tenir en compte, i ens cal a tots, sobretot als qui som pares, donar-los el màxim suport, ja que, d'una banda, cal formar en coneixements els alumnes i, de l'altra, formar-se ells mateixos, permanentment, tant en els continguts que imparteixen com en les maneres d'educar. I han de saber trobar el punt just entre el bon ambient a l'aula i la necessària autoritat i jerarquia que cal també saber exercir quan toca.

Hem de saber que la funció educadora és fonamentalment i és principalment una tasca dels que som pares, i que no en podem fer delegació absoluta en favor del mestre, ja que no és aquesta la seva principal funció envers l'infant, sinó la de transmetre coneixements i hàbits d'aprenentatge.

En aquest sentit vull remarcar el paper positiu i fonamental que en aquesta relació família-escola estan duent a terme tant el Consell Escolar com l'AMPA de l'Escola, que permeten una relació fluida i una col·

laboració intel·ligent i franca entre famílies i escola. Ens caldria que aquest reconeixement i estima als mestres fos un sentir de tota la societat, però que també els mestres i professors d'arreu del país se'n volguessin fer mereixedors. Una societat que no valora i no estima els seus mestres no pot progressar en convivència social, ni tampoc pot pretendre millorar el seu capital humà.

Aquesta importància de la tasca dels mestres em porta a recordar una reflexió que el meu pare, Joan Triadú, va escriure l'any 1938 en plena Guerra Civil en el seu dietari de joventut quan era mestre de català a Granollers, amb tant sols 17 anys. Un text que diu així: «Quan sóc a l'escola treballant, a dins la classe, sóc feliç. Sembla que una professió així ha d'omplir tota una vida al qui la sàpiga estimar. La vida a la classe es basa en el nervi del mestre, en el cor del mestre, en l'ànima del mestre, coses impalpables que han d'arribar als alumnes. La classe és el resultat d'una col·laboració constant. El mestre ha d'escalfar els refredaments; ha d'animar els desanimats, ha d'ajudar els reressegats, i ha de donar vida a la classe i fer-la agradable, engrescadora. Però per poder fer tot això al mestre li cal estimar l'escola i estimar els infants. » Fi de la cita.

Permeteu-me ara, però, fer uns breus apunts històrics sobre el Thau de Sant Cugat per situar els qui no coneixen el relat de com amb Déu i ajut hem arribat fins aquí.

L'abril del 1994, ara fa més de 18 anys, un grup de famílies de Sant Cugat encapçalades per en Jordi Montserrat (gràcies Jordi per ser avui aquí), es van adreçar a Joan Triadú, aleshores director general de la Institució, perquè la Fundació obrís una escola a Sant Cugat. La primera resposta va ser que ja s'organitzarien autocars per anar al Thau de Barcelona, com tantes altres escoles de Sarrià, Pedralbes o les Corts ja fan habitualment. Això no va convèncer els entusiastes pares i no sense temences, riscos econòmics i dubtes sobre la receptivitat de Sant Cugat, el Patronat de la Fundació, presidit aleshores per la fundadora del CICEF, Maria Rosa Farré-Escofet, i a proposta de Joan Triadú, va decidir tirar endavant el projecte. En aquest punt cal recalcar també els noms d'Oriol Vidal, Aleix Carrió, Valentí Feixas, Jesús Diego, Enric Masllorens i Teresa Triadú, que van ser els responsables de pilotar el projecte i

posar-lo en marxa els primers anys. Gràcies a tots vosaltres i benvinguts a aquest acte.

El 1995, Maria Rosa Farré i Joan Triadú van posar-ne la primera pedra, i el setembre del 1996 ja es començaven les classes amb poc més de 120 alumnes.

Posteriorment s'han fet algunes ampliacions per donar cabuda al poliesportiu i nous aularis, però avui ho arrodonim amb la fase final i més completa, que corona un projecte que va néixer ara fa 16 anys. Aquesta darrera fase, que si bé ja estava imaginada en el projecte inicial, no era objecte de cap pressa per endegar-ho. Tot i així, en la commemoració del desè aniversari de l'Escola, en un acte molt emotiu al claustre del monestir de Sant Cugat, l'any 2006, l'aleshores alcalde Lluís Recoder ens va incitar a acabar aquesta darrera fase i a donar cabuda a una tercera línia, que segons el seu criteri seria molt positiu per a Sant Cugat. Tant és així que uns anys més tard (2009) el mateix alcalde i també la regidora Esther Salat es van adreçar per escrit al Departament i al mateix conseller Maragall per impulsar aquesta ampliació de línia.

No ha estat, però, fins l'any passat que la consellera Irene Rigau, impulsant activament els temes pendents de resoldre per part del Departament, va donar llum verda a aquesta petició de tercera línia, realitzada tant per la Fundació del CIC com pel mateix Ajuntament.

Ara som aquí gràcies a l'esforç d'una Fundació que obtindrà el seu millor premi si la major part dels alumnes que han passat per l'Escola s'emporten com a bagatge personal no sols un catàleg extens de nous coneixements sinó que surtin com homes i dones amb una personalitat robusta, capaç d'avançar amb confiança en el nostre món amb les eines i els valors que els anys d'aprenentatge al Thau els han posat a l'abast. I tot això basat en l'esforç personal, el rigor acadèmic i el treball escolar que impulsa la joia d'aprendre en un entorn on aquests valors siguin estendard.

I acabo. Aquesta inauguració d'avui és una fita que feia molta il·lusió al meu pare de poder-la veure algun dia. Però tal dia com avui d'ara fa dos anys, un 30 de setembre, va morir precisament poca estona abans que fos previst que participés en un



acte semblant al d'ara: la inauguració de la nova escola a Gràcia de la Fundació del CIC. L'acte es va fer igualment, tal com ell hagués volgut, amb la presència del conseller Ernest Maragall i de l'aleshores diputada Irene Rigau.

Per aquest motiu, des de l'Escola Thau de Sant Cugat (gràcies Ricard Bahí), vam voler retre un petit homenatge a Joan Triadú pel seu impuls inicial a l'Escola amb un gest artístic que quedarà integrat en aquest amfiteatre que avui inaugurem. Es tracta d'una magnífica reproducció, obra del ceramista Jordi Agudé, de l'ex-libris que el meu pare utilitzava per catalogar els llibres de la seva extensa biblioteca personal. Quina millor petja ens pot deixar de testimoni que el seu ex-libris, que és el símbol que caracteritza el plaer per la lectura, que ell sempre va procurar d'inculcar als seus alumnes en la tasca de mestre.

Voldria acabar aquest parlament amb un paràgraf que apareix en el seu darrer llibre Textos i pretextos,

que defineix com ell entenia el sentit profund del mestratge que impartia al CIC i les escoles Thau:

«Un dia de Sant Jordi de 2004, un articulista escrivia a l'Avui: "Fa molts anys estudiava al CIC, feia primer de BUP i el meu director, Joan Triadú, va interrompre de sobte una classe i ens va dir que ens venia a exigir no un requisit per passar el curs sinó un destí, el destí que fóssim capaços de construir un país on mai més ningú, per dir el que pensa, pogués ser empresonat... i no he oblidat mai el mandat del director de l'escola."»

Que aquest afany de formar homes i dones lliures en pensament i en acció que va marcar obsessivament la tasca de Joan Triadú i de tants altres pedagogs que ens han deixat el seu llegat i mestratge, sigui un referent constant en aquestes aules que avui inaugurem i també, si és possible, en les aules de tot el país.

Moltes gràcies.

Scolarest

Menjar, aprendre i viure

Inés Canadell
Education Project Manager



Coincidint amb l'obertura recent de la cuina pròpia a Thau Sant Cugat, un projecte llargament esperat, aprofitem aquest espai que ens ofereix Segell per explicar-vos els objectius relatius a l'alimentació dels vostres fills i filles i la filosofia de l'empresa que presta el servei de restauració.

Scolarest és la marca de Compass Group dedicada a la restauració i als serveis complementaris per al segment d'educació des de fa més de 45 anys. És l'empresa líder del sector a Catalunya no només pel nombre de menús que servim cada dia, sinó també pel fet de tenir una filosofia que té com a base el valor: el valor del producte, de la proximitat, de la transparència i de les relacions duradores basades en la confiança mútua, com la que mantenim amb la Institució Cultural del CIC i amb les seves escoles des de fa més de 15 anys.

El nostre compromís és proporcionar a l'alumnat de les escoles una alimentació saborosa, nutritiva i variada que contribueixi al seu benestar. Però alimentar és molt més que posar un plat a taula, el menjador escolar és considerat l'entorn educatiu més adequat per desenvolupar hàbits de vida saludables, no sols com un bé individual sinó com un bé comú. Aspectes com el tracte afectuós del personal i una bona oferta dietètica, ens permeten recrear l'entorn del menjador a casa, un concepte que associem també al nostre pla gastronòmic, basat en menús de caràcter festiu, local i sostenible per trencar les rutines i ampliar horitzons.

És fonamental entendre el menjador escolar com un tot, on el menú de cada dia, l'espai i el personal, fan una feina molt important per implantar els objectius del projecte educatiu de cada centre. L'objectiu és

adquirir les bases d'un estil de vida saludable a partir d'una alimentació equilibrada i la pràctica d'activitat física. No podem perdre de vista que la salut és la conseqüència d'un procés d'adaptació contínua al llarg de la vida d'una persona i la infantesa és l'etapa idònia per adquirir hàbits i conductes saludables.

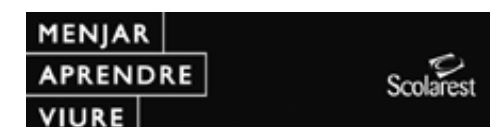
En els temps actuals, la seguretat és un valor irrenunciable i la Institució Cultural del CIC ha fet un gran esforç per dotar els seus centres de cuines pròpies, on apliquem de manera rigorosa els procediments per garantir els controls de qualitat en tot els processos, des de l'homologació dels nostres proveïdors fins al servei del nostre producte. Disposem també de plans de formació contínua per proporcionar als professionals les eines i els coneixements per fer la seva feina de la millor manera possible.

El nostre treball és incansable en pro de millorar cada dia la nostra oferta alimentària. El master xef de Scolarest i el seu equip s'encarreguen de la recerca en tècniques culinàries destinades a mantenir el sabor i la frescor del producte, alhora que permeten cuinar amb un baix contingut en greixos. Es treballa també en el desenvolupament de noves receptes tradicionals utilitzant producte de temporada i proximitat, sempre seguint les pautes marcades pel nostre servei de nutrició i dietètica, per assegurar l'equilibri nutricional i la varietat del menú mensual.

El respecte pel medi ambient és una per a nosaltres una prioritat. Conscients de l'impacte ambiental de la nostra activitat, garantim la incorporació de les millors pràctiques a les polítiques de l'empresa per gestionar els aspectes ambientals (el 100% de l'oli utilitzat a la cuina es destina a la producció de biodièsel, combustible biodegradable i menys contaminant que el gasoil mineral). Des del 2004 hem certificat la nostra activitat amb la ISO 14001, i procurem promoure la protecció ambiental i la prevenció de la contaminació. Un exemple de l'aplicació pràctica a la nostra empresa és el Trim Trax (sistema de mesurament de residus per centre), amb el qual es controlen excedents de producció, separació de residus i reciclatge.

Scolarest és una empresa socialment responsable, ja que col·labora amb més de 20 institucions per a la inserció laboral de persones amb risc d'exclusió social i amb múltiples organitzacions socials per a la gestió de pràctiques professionals de tot tipus de col·lectius.

Sincerament creiem que durant tots aquests anys de vincle amb la Institució Cultural del CIC hem estat capaços de crear equips que ja formen part de les seves escoles. El nostre projecte conjunt, la nostra manera d'entendre l'alimentació i l'espai del menjador, ens han permès viure experiències úniques, bones dosis d'aprenentatge alimentari i molt més.



www.eurest.es

Destacats

Els Setze Jutges

Crònica tendra i irònica d'un país

Presentació del llibre editat per Viena Edicions, del qual en són autors Joan Manuel Escrihuela, Fermí Puig i David Ferrer, professor de la ICCIC.

La Casa del Llibre, 15 de novembre de 2012.

En el marc de la celebració del 50è aniversari del primer concert de Els Setze Jutges que va tenir lloc al CIC.



FORMACIÓ PER A L'EMPRESA A LA ICCIC

www.iccic.edu

SERVEIS

- Diagnòstic, disseny i assessorament
- Formació a l'empresa o a les nostres aules
- Organització, coordinació, seguiment i avaluació de la formació
- Gestió del crèdit per a la formació contínua de la Fundació Tripartita
- Lloguer d'aules
- Borsa de treball
- Estudiants en pràctiques (activitats físiques i esportives, disseny gràfic, autoedició i disseny d'interiors)

ÀREES DE FORMACIÓ

Informàtica: ofimàtica i noves tecnologies

Idiomes: anglès, francès i alemany

Secretariat: perfeccionament de la funció de secretariat i qualitat de servei i imatge corporativa

Empresa: màrqueting, finances i recursos humans

Habilitats directives: desenvolupament d'habilitats directives

Disseny: autoedició, disseny gràfic i disseny d'interiors.

Activitats físiques i esportives: reciclatge professional per a monitors i tècnics

INFORMACIÓ

Tel. 93 200 11 33
mserra@iccic.edu

thau

escola
Sant Cugat



Av. de la Generalitat, 199-201 | 08174 Sant Cugat del Vallès
93 589 81 08 | <http://thausc.iccic.edu>



Institució Cultural del CIC
Fundació Privada

HEM AMPLIAT LA NOSTRA ESCOLA PER AL CURS 2013-2014

TENIM PLACES A P3, P4, 1r DE PRIMÀRIA I 1r D'ESO

INFORMACIÓ:

- Entrevista personalitzada



Bones comunicacions i pàrquing en el recinte escolar

Transport públic des de Terrassa, Sabadell, Rubí i Sant Cugat del Vallès:
www.fgc.cat/cat/barcelona-valles.asp