


La cua de Quiró
Gregorio Luri

A un amic editor

El meu amic Jordi Nadal, director de Plataforma Editorial, va rebre no fa gaire a la seva editorial tres noies adolescents molt poc interessades en la lectura. Els va llegir la carta que Camus va escriure al seu mestre quan va rebre el premi Nobel. Els va explicar qui era Camus i com un dia la seva àvia el va enviar a comprar una mica de menjar i ell es va gastar els diners en lllaminadures. Quan l'àvia li va preguntar on era la compra, ell va respondre que els cèntims li havien caigut al vàter. La dona es va arremangar i va buscar amb la mà la moneda, en va. "Això -els comenta el Jordi- és la pobresa que intueixo que vosaltres no coneixeu". Després selecciona una pàgina de les memòries de Benjamin Carson i els hi fa llegir mentre ell atén uns assumptes urgents.

Benjamin Carson és director de neurocirurgia pediàtrica al Centre Infantil de Johns Hopkins. La seva mare era una empleada domèstica que es va adonar que la gent d'èxit passa més temps llegint que mirant la televisió. Va decidir que els fills només mirarien tres programes a la setmana i que en el seu temps lliure llegirien llibres de la biblioteca pública. En acabar-los, li havien de lliurar un comentari per escrit. Ella els llegia en silenci amb gran interès mentre posava algunes marques en el text. Anys més tard, Benjamin Carson va descobrir que la seva mare no sabia llegir.

Al l'institut, el Benjamin va perdre l'interès per l'estudi. Preferia ser un noi popular. Un dia es va queixar a la mare perquè no li comprava roba de marca. Ella li va dir: "D'acord. Et donaré tot el que guanyo cada setmana fregant terres i lavabos, i tu ens compraràs el menjar i pagaràs les factures. Amb el que et quedi, podràs comprar el que vulguis". A Benjamin li va semblar una bona proposta, però després de comprar les coses imprescindibles no li quedava ni un cèntim. Llavors va entendre els equilibris que havia de fer la mare per comprar-li la roba que portava i va tornar a estudiar de valent. "La meua història -conclou Carson- és, en realitat, la història de la meua mare, una dona amb escassa educació formal que em va ensenyar que no hi ha tasca més important que la de fer de pares".

Una hora després d'acomiar-se'n, el Jordi va rebre una trucada d'una de les noies. Només volia dir-li que quan anaven cap a l'editorial només s'havien fixat en els aparadors de les botigues de roba, però que a la tornada es van aturar davant dues llibreries.

Gregorio Luri és doctor en filosofia i educador



Si pesen, pensen;

A la canalla és important educar-la en l'alimentació saludable, però també a **evitar malbaratar aliments**. Un primer pas és pesar i anar sumant el menjar que deixen els companys al plat

TRINITAT GILBERT
FOTO: CRISTINA CALDERER

A la una, els més petits de l'Escola Torre de la Llebre de Rubí ja estan asseguts menjant. Els grans s'esperen a fora, al pati, jugant a futbol i també ballant gràcies a la música que emet un radiocasset que un grup de noies han endollat. Saben que hi entren per torns i estan distesos.

Un cop d'ull general no mostra cap diferència respecte d'altres menjadors escolars. Les monitores animen els nens a menjar el que toca en el menú i els aplaudeixen quan s'ho acaben tot. Quan no hi ha manera que ho facin, sempre que s'argumenti i no sigui per caprici, les monitores ho accepten. I llavors comprovo el que des de Campos Estela, que gestionen el menjador, m'havien avançat: els alumnes s'aixequen i pesen en unes balances el que s'han deixat al plat. Un cop ho han pesat, ho escriuen en un paper que tenen penjat en un suro.

És el *Pesa i pensa*, el projecte en què l'Agència de Residus de Catalunya es va fixar per presentar-la al VI Premi Europeu de la Prevenció de Residus, que tindrà lloc a finals de maig a Budapest. La iniciativa, que pretén reduir la generació de residus orgànics a l'escola i sensibilitzar sobre l'empremta ecològica que comporta el malbaratament d'aliments, serà candidata en la categoria d'empresa.

El premi seria rebut amb alegria, però la injecció d'optimisme la reben

tots els cuiners que gestiona l'empresa quan comproven, mes rere mes, que quan les criatures pesen el que es deixen al plat són conscients que s'ho han de menjar tot, perquè hi ha aliments que aniran a parar irremediablement al carro d'escombraries, mentre que d'altres els reaprofitaran per a projectes socials, perquè són els menjars que han quedat intactes al plat.

Pesar els aliments deixats al plat i apuntar-ho en un paper també permet treure'n conclusions a cuina. "La setmana que vam fer una sopa de minestra, la columna dels aliments pesats, és a dir, llençats, va créixer i, per tant, vam tenir clar que no havia agradat i que no la podíem tornar a fer", explica el gerent de Campos Estela, Martí Garcia.

Posar-hi remei

La Comissió Europea acaba de xifrar en 100 milions de tones els aliments que es malbaraten cada any a les llars europees. El 2012 la dada era de 89 milions de tones. Dit d'una altra manera, "cada europeu malbarata 200 quilos d'aliments a l'any", expliquen els portaveus de l'Institut Silestone, una plataforma internacional dedicada a l'estudi i a la divulgació de la higiene en cuina. "El motiu és la falta de conscienciació i també la falta de planificació de les compres". A l'hora de desglossar quina quantitat malbarata cada sector, el de la restauració i el càtering es considera responsable del 14%; el de les



.....
Cada any es malbaraten a les llars europees 100 milions de tones d'aliments
.....

.....
El programa 'Pesa i pensa' ajuda a prendre consciència dels aliments que es llencen
.....

llars, del 42%; el de la fabricació d'aliments, del 39%; i els sectors dels aliments a granel i a l'engròs, del 5% restant.

Mentrestant, el *Pesa i pensa* continua presentant dades sobre la bona acollida del projecte. "A l'escola Les Flandes, de Piera, al cap de poques setmanes de posar-lo en marxa ja notàvem com s'havia reduït el malbaratament: va caure en un 35%". És per això que de seguida es van animar a introduir-lo als menjadors que gestionen.

"La previsió és que hi acabin participant 3.000 criatures d'escoles del Vallès Occidental, el Baix Llobregat, l'Anoia, el Penedès i el Barcelonès", conclou Martí Garcia, de Campos Estela. —

per tant, no llencen menjar



Entrevista a Jorge León Collazo

Xef executiu del departament d'Educació de la ciutat de Nova York del 2004 al 2014

Com són els menjadors escolars de Nova York?

Es preocupen pel menjar saludable i al mateix temps lluiten contra la fam, ja que el 75% de les criatures reben esmorzar gratuït perquè a casa les famílies no els hi poden donar. Reben gratuïtament un got de llet, cereals amb un 50% de farina integral, ous i iogurt.

Ha estat mirant atentament el menú del menjador de l'escola Torre de la Llebre. Quines diferències hi ha vist respecte als de NYC?

La vostra dieta és millor, perquè és natural. A NYC és baixa de sodi i greix, però té encara ingredients processats. El menjar saludable és el que no està processat encara que tingui greix. A més, els últims estudis que he llegit diuen que una dieta baixa en sodi tampoc no és bona per a la salut.

Accedir a verdures i hortalisses fresques -és a dir, al menjar natural bàsic amb què es cuinen els plats dels menús escolars catalans- és més difícil a NYC que aquí?

Esclar, perquè les distàncies del país són enormes, de manera que els camps són a 200 km de la ciutat. El terme *local* als EUA és difícil; no és com vosaltres. Tot i això, de fruites i de vegetals n'hi havia als menús del migdia, i també hi havia llet com a beguda, que és l'única permesa; mai refrescos.

Quines són les al·lèrgies habituals amb què es trobaven?

La que més ha augmentat és la del gluten. Ha tingut un increment molt alt.

Diu que hi ha nens que han d'esmorzar a l'escola perquè a casa no poden, però, en canvi, l'obesitat és una pandèmia als EUA.

Sí, perquè a l'escola fan el menjar saludable, mesurat, però a la societat no hi ha aquest consum. Hi ha barris que només tenen cadenes alimentàries de menjar processat. Per això ara hi ha un moviment important per ensenyar a cuinar a casa.

Entenc, per tant, que les calories no consumibles són barates, i que per això el nivell d'obesitat és alt?

Sí, exacte, és així. I les escoles no fan miracles per molt que els donem l'esmorzar i el dinar.

Quins canvis hi va introduir mentre en va ser xef executiu?

Al dinar sempre hi ha un bufet d'amanides, a més dels altres plats. Ells trien el que volen, però el primer amb què topen és el bufet d'amanides.

Trien el que volen?



No, no. Al menú hi ha d'haver cinc components, i estan obligats a triar-ne 3 dels 5. Són la fruita, la verdura, la llet, els cereals i les proteïnes. Han d'escollir els que vulguin, però tres de components diferents. A més, ha de ser rotatori, perquè cada dia no poden menjar *nuggets* per exemple. Hi ha control.

Què passa quan l'escola tanca, per exemple a l'estiu?

Jo vaig lluitar per implantar el Summer Food, perquè si no a l'estiu l'alimentació empitjorava. El programa és un èxit, i va a l'alça. L'any passat, més d'un milió de criatures i joves, fins als 18 anys, se'n van beneficiar. Fins i tot els Summer Food es traslladen amb furgonetes a les platges. Estic molt content del projecte tot i que he comprovat que segons quines cultures no hi volen anar quan en tindrien necessitat. Per això vaig pensar que si cobréssim una mica, poquet, hi anirien perquè no quedarien amb l'estigma de menjar de franc.

Què és el que més els agrada menjar a les criatures i als adolescents?

Arròs integral, pollastre al forn, patates, el bròquil i els plàtans madurs. També sabem que els agrada el préssec en almívar però no els en donem.

I què és el que no els agrada?

El peix, perquè no en tenim. Només en mengen de congelat, i així no hi ha manera de convence'ls. Aquí he vist que el mengen molt bé. Esclar, són peixos frescos! També he quedat meravellat amb la vostra carn fresca. A l'hora de cuinar, els menjadors parteixen de productes frescos; nosaltres, no. Em feu enveja!

BIOBLITZBCN

PARTICIPA-HI, EXPERIMENTA I GAUDEIX-NE

JORNADES OBERTES DE RECERCA NATURALISTA
INSTITUT BOTÀNIC DE BARCELONA. 15 I 16 DE MAIG DE 2015

ACTIVITAT GRATUITA PER A TOTS ELS PÚBLICS

JORNADES DE RECERCA SOBRE LA FLORA I LA FAUNA DE BARCELONA
AMB L'ACOMPANYAMENT DE NATURALISTES EXPERTS.

TALLERS, VISITES, ITINERARIS I TOT UN VENTALL D'ACTIVITATS PER FER D'EXPLORADORS
I APRENDRE COM ES FA LA RECERCA NATURALISTA.

BIOBLITZBCN.MUSEUCIENCIES.CAT

