

El taller de disminuïts psíquics de Puigcerdà ja ven petits fruits

Els gerds, les móres i les groselles que cultiven són comprats per restaurants i pastisseries

El taller de disminuïts psíquics de Puigcerdà ha iniciat la comercialització regular per primera vegada dels petits fruits que cultiva en tres camps d'experimentació situats a Escadacs, Guils i Age. La producció, si bé encara petita, és absorbida totalment per establiments de la Cerdanya, pastisseries, restaurants, i s'utilitza també per elaborar mermelades artesanes.

L'experiència és aixoplugada per l'Institut de Serveis Socials de Puigcerdà i ja fa gairebé tres anys que es va començar. El treball és dirigit per dos monitors i supervisat per un tècnic del departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat per a la posterior elaboració d'un dossier. El material es posarà a l'abast de tothom qui vulgui implantar aquests conreus en les seves explotacions agràries.

Haver aconseguit aquest primer pas, i sobretot l'acceptació que té la producció, satisfà els responsables, els quals veuen un primer èxit de l'experiència. Tot i així, lluny de cap triomfalisme, la gerent de l'Institut, Carme Canadell, demana més temps per consolidar el treball en tots els seus àmbits, i també més atenció per part dels particulars i de la Generalitat.

Satisfacció, però moderada

Malgrat la satisfacció per haver arribat a la situació actual, ningú relacionat amb l'encara experiment no vol mostrar-se massa optimista. La gerent de l'Institut de Serveis Socials diu un cop i un altre que no es vol crear «falses expectatives», que aquest és un pas important, però petit, i que cal poder disposar de tres o quatre anys més per convertir tota aquesta feina en una realitat que arribi a donar dividends al taller, i sigui atractiu definitivament per a tots aquells qui es plantegin



El Pep, el Ferran, el Joan i el Fidel recullen a Guils els fruits d'un any de treball

SALVADOR REDÓ

canviar els hàbits de producció de les seves explotacions agràries o bé ramaderes. «*Necessitem temps per poder arribar a establir els papers que ha de jugar tothom, per saber qui es podrà plantejar la producció com a tal i qui es farà càrrec de l'experimentació*».

Carme Canadell diu que ara per ara s'aconsegueix donar ocupació als integrants del taller i «*col·locar el producte*». Canadell sí que s'ha mostrat contenta, sense embuts, de la facilitat amb què es treuen dels dits els petits fruits que recol·lecten: «*si més en tinguéssim, més en col·locaríem, i això que només s'abasta establiments de la comarca, i no s'ha temptejat ningú de fora!*».

Cultivar gerds, móres i groselles

Els gerds, les móres i les gro-

selles són bàsicament els tres fruits conreats pels membres del taller de disminuïts psíquics. A la Cerdanya aquesta pràctica ha estat una veritable revolució, tot i que encara és lluny de representar gaire en el sector agrari, i és que els pagesos són bàsicament ramaders, i tenen la terra per al farratge. Fins ara han estat molt pocs els interessats en el tema, i no han anat més lluny del fet de mostrar certa curiositat.

L'estrella de la producció és el gerd. Vermell, carnós i dolç com la mel, és classificat, en el mateix moment de recollir-lo, segons la seva aparença. El més maco a la vista va a les pastisseries i restaurants, el que és una mica picat va cap a la producció de mermelades a través dels artesans alimentaris del Tupí de la Cerdanya.

Quan vam fer el reportatge, uns quants integrants del taller eren al camp experimental de Guils. Les mans vermelles els delataven l'activitat que feien. El gerd, tot i agafant-lo amb cura, sempre teneix les mans de qui el recull. El camp és el més mal situat dels tres, i no és clara la seva continuïtat. El camí d'accés és difícil i costerut. A les envistes hi ha el poblet d'Enveig, administrat per França. Damunt del camp hi ha l'anomenat camí del Bosc, que de Guils mena fins als estanys de Malniu.

Aquell dia la collita era de repàs, els esperava encara més feina en els altres dos camps, i és que durant la recol·lecció falten braços i cal anar a la idea perquè no es malmetin els fràgils productes. El Ferran, el Fidel, el Pep i el Joan, acompanyats dels dos responsables del

taller, el Joan i la Mercè, constituïen el grup de treball encarregat d'entrellucar i arrabassar els gerds madurs. Una capseta lligada i passada pel coll servia d'improvisat recol·lector, d'on després es traslladarien als cossis de plàstic amb què el cobert producte es ven a 700 pesetes el quilogram.

El dia era calorós i calia fer la feina sota un sol radiant de muntanya. A l'ombra un càntir d'aigua fresca era el delir dels qui pacientment feien la seva labor. Aquests nois han de tenir sempre algú que els estigui al damunt, que els esperoni i que els entengui. No estan acostumats a treballar, encara que alguns ja fa temps que són al taller, perquè de sempre han estat sobreprotegits per la família. Cal ensenyar-los el valor de les coses, a partir d'aquí comencen a aprendre.

Fa temps que el Joan Closas, el monitor que està al capdavant de l'experiència des del principi, ens va explicar que la filosofia del taller és que els seus membres aprenguin a fer les feines per ells mateixos, «*molts no han treballat mai i se'ls ha hagut d'ensenyar des de com arrencar una herba fins a fer un solc recte*».

L'única experiència a la comarca

Aquesta és la primera i de moment, única experiència amb disminuïts psíquics a la Cerdanya. La comarca afronta un important repte en aquest sentit, ja que de moment només se n'ha pogut integrar mitja dotzena en el taller. La manca d'espai, l'encariment del sòl on construir i tenir bona part de la infraestructura, els enfrontaments institucionals, i de vegades certes dosis d'incomprensió envers el tema per part de particulars i administracions, denunciades reiteradament pel personal compromès en l'experiència, no són, precisament, el millor camp d'adob per a la seva consolidació.

SALVADOR REDÓ