

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 02/01/23

La Fundació Planes Corts impulsa el cicle 'Tastet d'Oficis' per incentivar la creació de microemepreses rurals

La iniciativa, que tindrà lloc a Estamariu, vol donar a conèixer experiències d'autocupació vinculades amb els recursos del món rural



El president de la Fundació Planes Corts, Joan Planes i Vila, a Estamariu / Montse Ferrer

Un taller sobre Formatgeria inaugurarà el cicle 'Tastet d'Oficis', impulsat per la **Fundació Planes Corts** amb la finalitat de sensibilitzar i formar sobre activitats econòmiques que tenen en el món rural el seu marc ideal de desenvolupament i creixement.

El cicle **constarà de 12 tallers**, que es repartiran mensualment durant tot l'any 2023, i que es duran a terme a diferents emplaçaments d'Estamariu.

Les activitats que es proposen tenen a veure amb el sector agroalimentari, amb l'artesania d'arts i oficis, amb feines de reconstrucció del paisatge agrari, i amb professions creatives i deslocalitzades. 12 tallers que tenen l'objectiu de que tothom, homes i dones, joves i grans, rurals i urbans, puguin tastar-los i, si

troben allò que els apassiona i que els permetrà viure i treballar al món rural, hi puguin aprofundir amb formacions especialitzades.



El cicle 'Tastet d'Oficis' tindrà lloc a Estamariu / FS

Les iniciatives d'ocupació que es puguin crear, derivades de la sensibilització i la formació rebudes, comptaran amb el mentoratge i el suport del **programa Leader de l'Alt Urgell i la Cerdanya**.

Els tallers del cicle *Tastet d'Oficis* seran impartits per reconeguts professionals pirinencs de les diferents activitats. En **Salvador Maura**, de la *Formatgeria Mas d'Eroles* d'Adrall, és el responsable del taller "**Fes un formatge a casa**", que tindrà lloc el diumenge 22 de gener durant tot el dia; **Albert Villaró** conduirà el taller "**de com s'escriu una novel·la**", els dies 25 i 26 de febrer; **Anna Cortina** ens ensenyarà a fer cistells els dies 18 i 19 de març; **Marc Casabosch**, del *col·lectiu Eixarcolant*, dirigirà el taller de "**Plantes silvestres comestibles, sortida etnobotànica i cuina**", el 15 d'abril durant tot el dia. El 13 de maig, **Suzette Böhringer**, d'*Herboristeria Nogué d'Ossera* conduirà un itinerari botànic i elaboració de remeis naturals; el 18 juny serà **Àngel Portet**, de *Licors Portet* de la Pobla de Segur qui ens parlarà de licors tradicionals del Pirineu. Els dissabtes 8 i 15 de juliol serà el torn de **Marta Tarrés**, *la Vella de Romadriu*, qui ens ensenyarà l'art de la ceràmica, i el 19 d'agost, **Gemma Pla**, de **TucutunFotografia**, ens ensenyarà a fotografiar l'ànima. Al setembre, **Roger Solé**, de la *Feixa Pedra Seca*, compartirà amb nosaltres l'art de construir i conservar parets de pedra seca. I a l'octubre, quan s'acaba el temps de l'hort, en **Josep M. Troguet**, de *cal Serni de Calbinyà*, ens explicarà com es fan les conserves. Al novembre, el restaurador de la Seu d'Urgell **Toni Fernández** farà un taller de quatre dissabtes sobre "**restauració i conservació de mobles**", amb la col·laboració de l'*Ecomuseu de les Valls d'Àneu*. I per acabar, al desembre serà el torn d'aprendre a explicar històries

amb un mòbil, en un taller dirigit per **Joan Gil**, de la productora *The Cast*, ubicada a Estamariu. La majoria dels tallers tindran un preu mig de 50€ per persona, que en alguns casos podrà variar segons la durada.

El president de la *Fundació Planes Corts*, **Joan Planes i Vila**, ha manifestat que la Fundació es fa càrrec d'una part de les despeses dels taller, ja que la capacitat professional dels habitants del Pirineu en feines que els permetin viure i treballar al poble és transcendental per a la fixació de la població, on la major part dels joves i les persones amb edat de treballar marxen a fora.

La *Fundació Planes Corts* és una fundació privada sense ànim de lucre que promou el desenvolupament sostenible de les comunitats d'Estamariu i Bescaran, creant oportunitats de treball, qualitat de vida i cultura per al conjunt dels seus habitants.