

# La Fundació Planes Corts activa la segona edició del Tastet d'Oficis

► El projecte evidencia la possibilitat del Pirineu d'acollir una economia més enllà del turisme

MIQUEL SPA. ESTAMARIU

■ La Fundació Planes Corts amb seu a Estamariu ha activat una segona edició del programa Tastet d'Oficis per al nou any 2024 amb onze tallers amb la finalitat de «sensibilitzar i formar sobre activitats econòmiques que tenen en el món rural el seu marc ideal de desenvolupament i creixement». 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», segons ha definit la mateixa entitat.

La proposta, que posa de manifest noves possibilitats de desenvolupament social i econòmic al Pirineu més enllà de la indústria turística, ha programat un nou paquet d'activitats vinculades als sectors agroalimentari, artesà, artístic i el dels oficis, «amb professions creatives que es poden fer de manera deslocalitzada, i amb l'aprofitament dels recursos que ofereix la natura», segons han explicat els seus responsables. Pràcticament la totalitat dels tallers es faran als pobles d'Estamariu i Bescaran i, «en un futur no llunyà», els de formatges es podran celebrar a l'obrador compartit que la Fundació Planes Corts està projectant a Estamariu. Així, els tallers tenen una triple finalitat: «D'una banda, oferir pín-doles de coneixement que des- pertin interès per generar autoocupació al territori; d'altra banda,



Un taller organitzat per la Fundació Planes Corts

ARXIU PARTICULAR

potenciar la sobirania de les persones i les famílies en termes de generació dels propis aliments, estris i reparacions, i, finalment, posar en valor un coneixement que ha passat de generacions a generacions i que és vital per a l'autoestima dels pobles i les persones que hi viuen», tal com ha explicat la responsable de la fundació, Montse Ferrer. En la primera edició del cicle Tastet d'Oficis es va programar celebrar deu tallers, en els quals van participar un total de 147 persones, el 60% de les quals van ser dones. Pel que fa a l'origen dels participants, el 70% van ser de pobles d'Estama-

El nou cicle programa per a l'any 2024 onze tallers, des d'alimentaris fins a artístics i artesans

riu i Bescaran.

Pel que fa al disseny del nou cicle Tastet d'Oficis, Salvador Maura, de la Formatgeria Mas d'Erolles d'Adrall, impartirà el taller del gener «Formatges de pasta tova». El febrer, l'artista Carme Invernón

conduirà el taller «Decoració d'objectes de llauna i fusta», per a persones «que volen transformar antics objectes de cases de pagès, com els pots de llauna de la llet, en objectes de decoració». El març Marc Casabosch, membre del col·lectiu Eixarcolant, oferirà «Com preparar el teu hort agroecològic», des del disseny del terreny fins a la plantació, l'enturotat, el reg i el control biològic de possibles plagues o malalties, segons els organitzadors. A l'abril Carla de Ruiter, filadora i teixidora, impartirà un taller d'estampació botànica per aprendre a fer dissenys i estampats amb material vegetal de l'entorn sobre teixits de cotó, seda o paper. El maig, la cuinera i fermentista Pilar Urbano farà el taller «Fermentats i encurtits». El juny, la formatgera de Lactis l'Esquella de Bellver farà un taller de matons i iogurts. El juliol, Mariona López Bosch de Waitala, de Martinet, oferirà un taller sobre les singularitats i comunicació amb el taller «Comunica el teu projecte rural». L'agost serà el torn de la ceramista Marta Tarrés, de la Vella de Romadriu d'Oliana, la qual impartirà un taller de ceràmica. A l'octubre, el boletaire Marc Casabosch farà una sortida pels boscos de l'entorn per ensenyar a «conèixer i identificar els bolets oblidats, que, tot i ser comestibles i aprofitables, no tenim en compte». El novembre es farà un taller de «Reparació de petita maquinària agrícola», i el desembre, un sobre «Elaboració de pa i pastes».