

Educació des dels fogons

El cuiner del Casamar, amb una estrella Michelin, fa de 'cicerone' dels alumnes de la unitat d'escolarització compartida pel nucli de Llafranc
El servei vetlla per estudiants de secundària proclius al fracàs escolar o l'absentisme



Casellas, ahir al matí, amb el grup d'alumnes de la UEC de Palafrugell Foto: E.A.

El xef Quim Casellas, reconegut pels crítics de la Guia Michelin amb una estrella des de l'any 2012, s'ha implicat en la feina quotidiana que els educadors de la unitat d'escolarització compartida (UEC) de Palafrugell fan perquè alumnes de secundària amb dificultats aconseguixin el graduat escolar. La col·laboració entre el cuiner i el servei va arrencar el curs passat, i enguany l'han ampliat. Al febrer, Casellas va impartir un taller de cuina als 14 adolescents, i ahir al matí va fer de cicerone del grup al llarg d'un recorregut pel nucli de Llafranc.

La UEC treballa des de fa més d'una dècada amb els estudiants que no se'n surten a les aules convencionals. Els seus responsables,

Marc Alabau, Xavier Bonet i Jordi Carrion, explicaven ahir que s'hi barregen les dificultats per a l'aprenentatge amb la falta de motivació, que els aboca a l'absentisme, la manca de respecte a l'autoritat del professorat i, finalment, al fracàs escolar. Els educadors els imparteixen un currículum específic amb les mateixes matèries, però posant més èmfasi en les aplicacions pràctiques del coneixement que en la teoria. Jornades com la d'ahir no deixen de ser un incentiu perquè no defalleixin i continuïn formant-se.

El xef, per exemple, els va mostrar diversos establiments del nucli. Van visitar l'hotel Llafranc, l'escola de submarinisme Triton i van acabar l'itinerari a la cuina del Casamar de la família Casellas. Durant el recorregut, el cuiner els va explicar els secrets de la col·laboració entre les diferents empreses turístiques, que ja fa anys que han anat aparcant la vella competència per treballar en equip, un dels valors que els va recalcar en paral·lel al de l'esforç: "Les coses, si no costen d'aconseguir, no valen res", els va dir. I va destacar, finalment, una altra virtut: la de compartir, amb l'exemple de Ferran Adrià i la seva aposta per divulgar les seves receptes i ingredients, sense secrets. "L'hostaleria és una feina amb futur i necessitem joves amb ganes que agafin el relleu", els va encoratjar.

Un cop acabada la visita, algun estudiant comentava que no li faria res capbussar-se en una cuina gegantina. D'altres, però, insistien en la seva vocació de dedicar-se a la mecànica, però sense deixar escapar l'oportunitat d'instar el cuiner a visitar horts un altre dia i acabar la jornada amb un àpat al Casamar, com han negociat.

Casellas, a banda de la feina amb la UEC, organitza amb l'Ajuntament els dinars Entaulats, que serveixen per divulgar el món culinari i homenatjar les entitats locals, i també ha fet activitats amb les escoles locals, un camp en què creu que es pot fer molta més feina.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 20-04-2016 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/16-educacio/959803-educacio-des-dels-fogons.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui