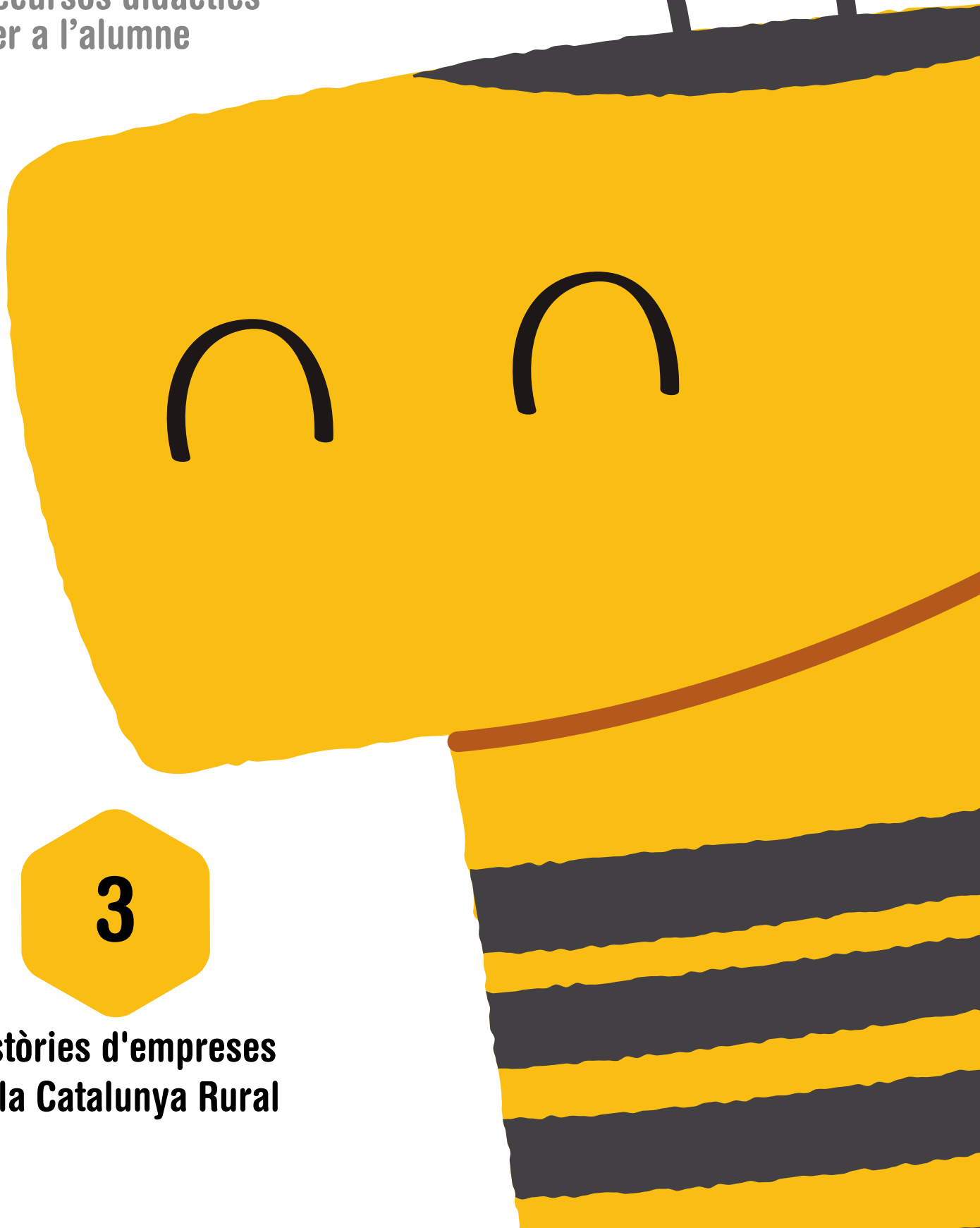


L'aventura de **FER**

Recursos didàctics
per a l'alumne



3

**Històries d'empreses
de la Catalunya Rural**

Projecte de cooperació "FER.cat: Ensenyament a emprendre a les escoles rurals"

Entitat coordinadora:

Consorci Grup d'Acció Local Noguera Segrià Nord

C. d'Àngel Guimerà, 28-30 25600 Balaguer

Tel. 973 448 933

leader@noguerasegrianord.cat

www.noguerasegrianord.cat

Entitats participants:

Associació per la Gestió del Programa Leader Ripollès Ges Bisaura

Consorci Leader de Desenvolupament Rural del Camp

Consorci GAL Alt Urgell-Cerdanya

Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià

Associació Leader de Ponent

Consorci Leader Pirineu Occidental

Consorci Intercomarcal d'Iniciatives Socioeconòmiques

Consorci per al Desenvolupament de la Catalunya Central

Regulació:

ORDRE ARP/224/2016, de 18 d'agost, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts per al desenvolupament de projectes de cooperació dels grups d'acció local de Catalunya, en el marc del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020 (operació 19.03.01).

RESOLUCIÓ ARP/2002/2016, de 29 d'agost, per la qual es convoquen els ajuts per al desenvolupament de projectes de cooperació dels grups d'acció local de Catalunya, en el marc del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020 (operació 19.03.01) corresponents a l'any 2017.

L'Aventura de Fer

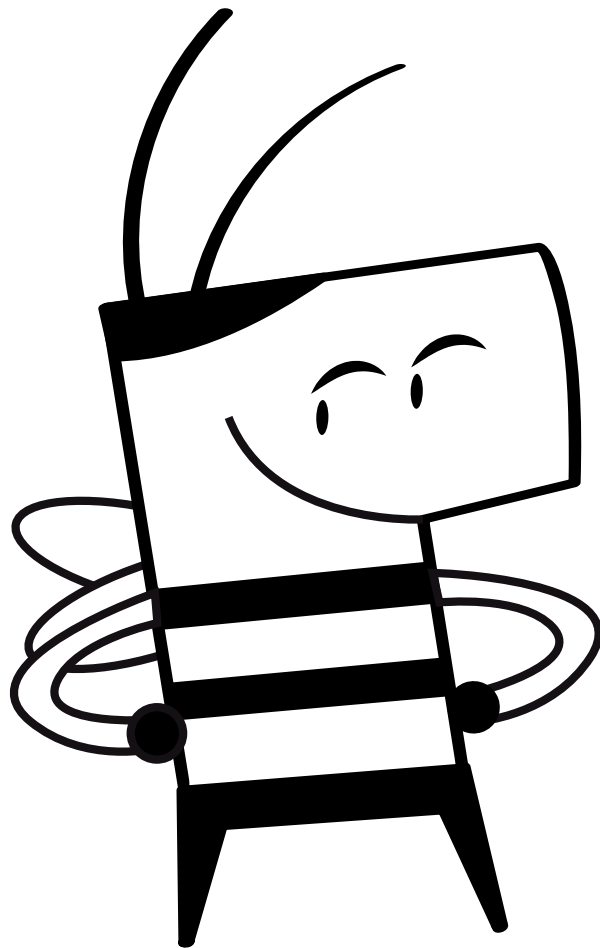
Idea original: Manuel C. Rodríguez Rodríguez

Assessorament lingüístic: Consorci per a la Normalització Lingüística

DL: L 1232-2018

Índex

Històries d'empreses de la Catalunya Rural	5
La història de Torrons i Mel Alemany	7
La història de l'Antic Molí	9
La història d'Arantec Enginheria	11
La història de Biovert	13
La història de Ca Manxol	15
La història de Cal Gumer	17
La història del forn Cal Portal	19
La història de Cal Rossa	21
La història de Cal Valls	23
La història de Carícies d'oli	25
La història de Crea & Ajuda	27
La història d'Especialitats Cobo	29
La història de Fustes Jané	31
La història de Gratacool	33
La història del Centre d'Equitació Montblanc	35
La història de Molló Parc	37
La història del Pastoret	39
La història de Plàncton, Divulgació i Serveis Marins	41
La història d'El Rebost de les Gambires	43
La història de l'obrador de galetes El Rosal	45
La història de TaüllOrgànics	47



**HISTÒRIES D'EMPRESES
DE LA CATALUNYA RURAL**

La història de Torrons i Mel Alemany

Nom:

Grup:

Una protagonista, la mel, i cinc generacions dedicades a apropar-la amb diferenciació i qualitat a la població.

Per conèixer els orígens de **Torrans i Mel Alemany** cal que viatgem a finals del segle XIX a Os de Balaguer, un municipi de la província de Lleida, on vivia la senyora Mundeta, que elaborava de manera artesanal una mena de caramel fet amb mel i sucre. Aquest dolç era diferent i exquisit. Per tant, aviat va sobresortir i el venia al poble i a la comarca. Més tard, el seu fill hi va incorporar fruites seques i així va començar a fer torrons que duen avellana, mel i clara d'ou.

A principis del segle XX, la següent generació, el senyor Miquel Alemany i Boix, va iniciar l'activitat de la producció de mel. A més, feia dolços que comercialitzava en fires i festes. Però amb l'esclat de la Guerra Civil i la postguerra l'activitat va quedar interrompuda.

No va ser fins als anys 70-80 quan el fill del senyor Miquel Alemany va crear l'estructura actual del negoci, gràcies al bon moment social i econòmic del país i, en especial, de la ciutat de Barcelona. En aquest període va néixer la marca Torrons i Mel Alemany. A poc a poc l'activitat es va allunyar de la producció de mel i es va centrar en la compra de mel als apicultors.

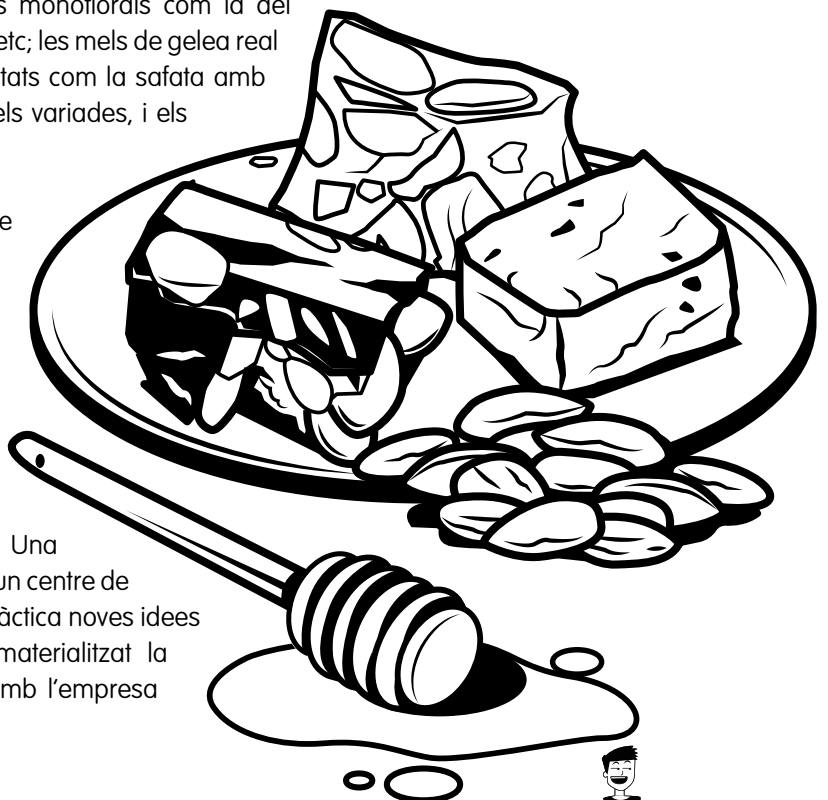
Als anys 90 la mel era l'activitat principal del negoci. I avui en dia Alemany és una empresa experta en la selecció de la gamma de mels de la Península Ibèrica (un dels millors llocs de producció de mel del món gràcies a les floracions i als microclimes existents), i la venda posterior. No obstant això, també cal destacar la fabricació de torrons de diferents sabors i textures per Nadal i l'exportació a altres països. Els germans Ferran i German Alemany són la cinquena generació que dona continuïtat al negoci.

Pel que fa a la mel, tenen una gran cura a l'hora de comprar-la. Només adquireixen mels produïdes a la península Ibèrica i directament del productor per assegurar-ne la qualitat.

Entre els seus productes de mel hi ha les mels monoflorals com la del taronger, l'alzina, l'eucaliptus, el romaní, l'espígol, etc; les mels de gelea real i pol·len, beneficioses per a la salut; les especialitats com la safata amb una peça de bresca o els diversos estoigs de mels variades, i els caramels.

Alemany ha creat la "mel gourmet"; un concepte nou de producte que combina un tipus de fruit sec del territori (ametlles de Lleida, avellanes de Reus, etc.) junt amb una classe de mel monofloral. Altrament, ha presentat noves propostes de producte com la Nutella amb base de mel.

Torrans i Mel Alemany és una empresa familiar d'esperit obert i innovador, sobretot amb la mel. Una prova d'això és el conveni amb la Fundació Àlicia -un centre de recerca en cuina- perquè els ajudi a portar a la pràctica noves idees de producte. A més a més, han explorat i materialitzat la combinació del vinagre i la mel conjuntament amb l'empresa Vinagres Badia.





D'altra banda, en els darrers anys ha nascut la iniciativa Univers Alemany per col·laborar amb el món de l'art i la cultura. Desitgen posar el seu granet de sorra en aquest àmbit, així com ho fan en l'àmbit social proporcionant feina a persones discapacitades de tres centres especials (La Torxa, Shalom i Aspros).

Els germans Alemany volen mantenir l'essència original: productes naturals i matèries primeres de proximitat per elaborar productes senzillament bons i saludables que els permetin consolidar una empresa mitjana. I tot això des de la fàbrica d'Os de Balaguer, un lloc i un entorn ideals, on va néixer la seva història i on els agradaria continuar escrivint-la durant molts més anys i generacions.

Si vols més informació sobre Torrons i Mel Alemany, consulta'n la pàgina web: <http://www.alemany.com>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Postguerra: període immediatament posterior a una guerra.

Apicultor: persona que es dedica a la cria de les abelles.

Floració: procés de formació de les flors que comporta la transformació de la gemma vegetativa en gemma floral.

Bresca: estructura de cera del rusc construïda per les abelles i altres himenòpters, composta de cel·les prismàtiques hexagonals i destinada a l'emmagatzematge de mel i de pol·len i a la cria de les larves.

SINÒNIMS

Lema: tema, argument.

Sistema: procediment.

Solució: resultat.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. En quins moments del dia i en quins plats, aliments o begudes podem afegir-hi mel i menjar-ne? T'agrada? En menges sovint?

.....

2. Saps quins tipus de mel hi ha i quines són les seves propietats? A la pàgina web de Torrons i Mel Alemany trobaràs aquesta informació (a l'apartat La Mel). Llegeix-la i comenta-la a classe.

.....

3. Com explicaries que és la "innovació"? Creus que és un element diferenciador d'una empresa?

.....

4. Busca a internet quina és la missió i valors de la Fundació Alicia (<http://www.alicia.cat/ca/alicia/la-fundacio>). Comenta què en penses del que has llegit a classe?

.....

La història de l'Antic Molí

Nom:

Grup:

Treball, constància i superació són els ingredients més preuats del xef Vicent Guimerà.

Darrere el restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona, Tarragona, hi ha el Vicent Guimerà, propietari i xef, que el 2016 va ser nomenat Cuiner de l'Any de Catalunya per la Vanguardia i el Fòrum Gastronòmic. El mateix any el seu restaurant va rebre una estrella Michelin, una distinció que només es dona als millors restaurants del món. L'any 2017 va renovar l'estrella.

El camí per arribar al reconeixement del seu treball comença anys enrere quan en Vicent viu a casa l'ofici de cuiner. Els seus avis havien tingut un restaurant i els pares també. En Vicent ajudava la mare al restaurant en sortir de l'escola.

Recorda que no era bon estudiant i un dia la mare li va dir que si ho aprovava tot aniria a Cambrils a estudiar cuina. La motivació va ser tan gran que ho va aconseguir i va marxar a l'escola d'Hosteleria de Cambrils.

-Mai havia tret tan bones notes! -diu en Vicent-, feia el que m'apassiona: la cuina.

En acabar els estudis va fer pràctiques a diferents restaurants per adquirir experiència i aprendre a portar un negoci. Va estar al costat del xef Jean Luc Figueres, qui el va ensenyar moltíssim, i del Nandu Jubany. També va treballar amb els pares al restaurant El Faro de Vinaròs.

Amb 24 anys el Vicent va decidir, gràcies a l'ajut econòmic dels pares, dirigir el seu propi negoci: l'Antic Molí, un establiment que ja existia i havia pertanyut a altres amos sense gaire èxit. Però el nou Antic Molí va anar guanyant-se la confiança dels clients amb la bona feina del dia a dia i el boca-orella. Així van transcórrer els primers anys del restaurant.

Deu anys més tard, i fruit de l'evolució personal i professional, en Vicent va reestructurar el restaurant i va crear els menjadors gastronòmics. En aquests espais el comensal pot experimentar i gaudir de les emocions que li desperta la seva cuina. A més, ofereix un menú diari i la celebració d'esdeveniments i banquets.

Res de tot això seria possible sense l'equip de 12 persones joves, entre cuiners i cambrers, de l'Antic Molí, un equip ben format i unit que el xef Vicent lidera i supervisa.

La seva cuina és de proximitat i tradicional, però a la vegada li agrada combinar sabors de cultures diferents. L'any 2016 va rebre un reconeixement del moviment Slow Food Km 0 per l'ús de productes del territori i ecològics.

Amb cadascuna de les seves elaboracions vol transmetre el plaer de menjar, de manera que els clients visquin una experiència exquisida per als sentits i quedin satisfets.

El Vicent també és conegut com el "xef de la galera", perquè des de 2008 l'Antic Molí organitza el Galera Tour, que són unes jornades anuals dedicades a aquest crustaci autòcton, amb l'objectiu de reivindicar-ne el valor a la cuina.





Fins fa poc la galera no era gaire apreciada gastronòmicament tot i que la seva carn és saborosa. L'Antic Molí s'ha especialitzat en receptes que la tenen com a protagonista arran de la proposta d'un client al Vicent perquè cuinés la galera.

L'equip de l'Antic Molí treballen per superar-se cada dia i alhora gaudeixen d'on són ara i del que han assolit. Afronten el futur amb il·lusió i nous reptes que els permetin créixer i continuar oferint una autèntica experiència gastronòmica.

Si vols més informació sobre l'Antic Molí, consulta'n la pàgina web: <https://www.anticmoli.com/es/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Boca-orella: transmissió o difusió oral d'una notícia, una informació, etc., directament d'una persona a una altra.

Gastronòmic: relatiu o pertanyent a la gastronomia.

Gastronomia: coneixement de tot el que té a veure amb la cuina, l'elaboració i la composició dels plats, i l'art de degustar i apreciar les menges i les begudes.

Motivació: acció de motivar.

Motivar: donar (a algú) motius que l'estimulin a fer una cosa.

Slow food: menjar lent. Menjar amb atenció, en especial valorant la qualitat i tenint en compte la procedència de les matèries primeres i la manera de cuinar-les. (Font: Revista Muy interesante)

Galera: crustaci de l'ordre dels estomatòpodes, de la família dels esquíl·lids, que ateny uns 20 cm de longitud, d'un color groguenc i de cos deprimat.

Distinció: prerrogativa, honor, etc., concedit a algú per recompensar el mèrit.

SINÒNIMS

Liderar: dirigir, encapçalar.

Autòcton: natural, originari

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. A quines activitats ajudes els pares a casa, i els germans i els avis? Alguna t'agrada especialment? Per què?

.....

2. Què és un producte ecològic?

.....

3. Quins creus que són els valors que ha de tenir un equip perquè estigui unit i el resultat de la seva feina sigui excel·lent?

.....

4. La galera és un crustaci. Coneixes el nom d'altres crustacis?

.....

La història d'Arantec Enginheria

Nom:

Grup:

Arantec Engineering és una empresa que desenvolupa i produeix uns sensors sense fil (o programari i maquinari) amb l'objectiu de fer-nos la vida més fàcil i senzilla.

Eisharc Jaquet és enginyer industrial i coordina aquesta empresa des dels seus inicis, l'any 2005. Arantec està format per un grup d'enginyers que s'han especialitzat en xarxes de sensors sense fil al servei de les ciutats intel·ligents. Principalment, l'empresa es dedicava a la consultoria energètica i a redactar projectes, però, amb el pas del temps, van veure que hi havia coses que podien fer diferents i van decidir investigar més sobre aquesta nova oportunitat de negoci. En definitiva, van innovar.

Durant aproximadament dos anys van estar compaginant les dues activitats per, des de l'any 2011, passar a temes més tecnològics. Van crear uns sensors per mesurar activitats meteorològiques. Ara desenvolupen i comercialitzen sensors.

Però què són aquests sensors i com es poden fer servir? El seu ús principal és per al món del medi ambient. Aquests sensors es poden utilitzar de moltes maneres diferents, però una d'elles és col·locar-los als rius. Aquests petits monitors van controlant i vigilant de forma contínua com està el nivell del riu, si hi pot haver alguna inundació o què passaria si durant molt temps no caigués ni una gota d'aigua.

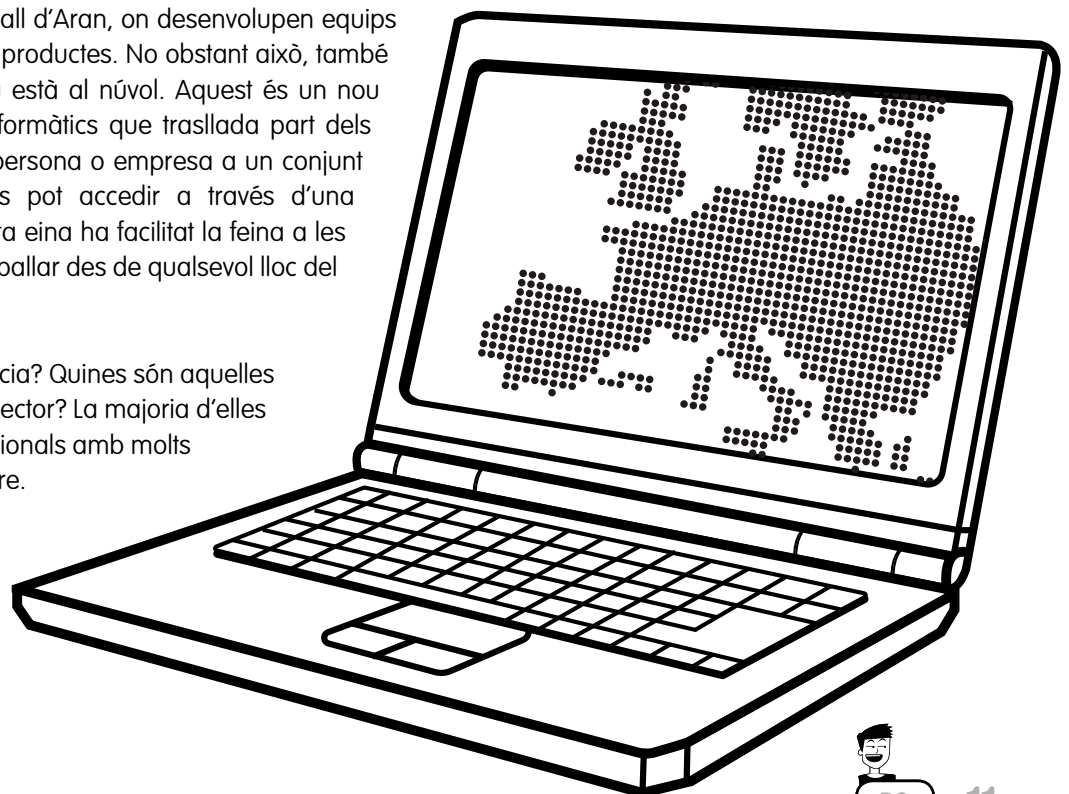
En funció del que diguin aquests sensors, Arantec ha creat un sistema perquè directament s'avisí als telèfons mòbils a través d'una trucada de veu automàtica que pot atendre el client d'una forma instantània. Aquesta és una molt bona mesura per gent que està a prop d'aquests rius i pot acabar afectat per un problema meteorològic. D'aquesta manera, els usuaris saben, abans que ningú, que poden estar en perill i poden avisar a qui correspongui.

Una de les coses que els diferencien de la seva competència és que aquests sensors funcionen amb energia solar i, per tant, no necessiten estar endollats al corrent. Aquest mateix funcionament pot servir per evitar inundacions o detectar allaus a la carretera.

La seva seu es troba a la Vall d'Aran, on desenvolupen equips tecnològics i fabriquen els productes. No obstant això, també es pot dir que la seva seu està al núvol. Aquest és un nou model d'ús dels equips informàtics que trasllada part dels arxius i programes d'una persona o empresa a un conjunt de servidors als quals es pot accedir a través d'una connexió a Internet. Aquesta eina ha facilitat la feina a les empreses ja que poden treballar des de qualsevol lloc del món.

Quina és la seva competència? Quines són aquelles empreses del seu mateix sector? La majoria d'elles són multinacionals internacionals amb molts anys d'experiència al darrere.

Moltes de les empreses amb què treballen venen dels anys seixanta i setanta i tenen una tecnologia molt antiga.





Això fa que Arantec Engineering els pugui aportar una bona solució basant-se en una tecnologia molt més nova, àgil i actualitzada. Aquest és el seu avantatge competitiu.

Per acabar, el seu objectiu és facilitar la vida a les empreses i als usuaris, sumar més que restar. Un dels seus grans lemes és que les dades s'han de poder compartir i relacionar-les entre si i no tenir-les amagades, com s'havia fet fins ara.

Si vols més informació sobre Arantec, consulta'n la pàgina web: <http://www.smartyplanet.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Núvol: nou model d'ús dels equips informàtics que trasllada part dels arxius i programes d'una persona o empresa a un conjunt de servidors als quals es pot accedir a través d'una connexió a Internet.

Sensor: dispositiu capaç de mesurar magnituds físiques o químiques, anomenades variables d'instrumentació, i transformar-les en variables elèctriques; les variables d'instrumentació poden ser, per exemple, temperatura, distància, pressió o humitat.

Ciutats intel·ligents: són les ciutats que estan dotades de mecanismes basats en les tecnologies de la societat de la informació i la comunicació, enfocades a millorar tant la gestió dels diferents serveis com la qualitat de vida dels seus habitants; el concepte es difon sovint per mitjà de la forma anglesa smart city.

Programari: suport lògic d'un sistema informàtic que comprèn el conjunt dels components necessaris que fan possible la realització de tasques específiques, en contraposició als components físics que s'anomenen maquinari.

Multinacional: gran empresa que opera en diversos països. Té una única imatge de marca i abarateix costos per la deslocalització de la seva producció, de manera que els productes es creen en zones amb mà d'obra barata o abundància d'energia i es venen en altres mercats.

Maquinari: conjunt de les parts físiques que té un ordinador.

Consultoria energètica: empresa que ofereix assessorament en matèria de gestió energètica.

SINÒNIMS

Lema: tema, argument.

Sistema: procediment.

Solució: resultat.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Saps què vol dir la paraula núvol referida a un concepte d'Internet?

.....

2. Quins avantatges i inconvenients creus que pot tenir l'aparició de les noves tecnologies?

.....

3. Les persones cada vegada utilitzen més internet. Quins creus que són els usos principals? Fes una enquesta al teu entorn i pregunta quin ús li donem a Internet i com creuen que pot millorar la nostra vida? tant amb l'ordinador com amb el mòbil?

.....

4. A què creus que es dedica un enginyer industrial? A què t'agradaria dedicar-te?

.....

La història de Biovert

Nom:

Grup:

Els estudis i coneixements d'un jove li serveixen per crear al seu poble una empresa diferent i capdavantera.

L'Enric era un nen quan ajudava el seu pare amb les feines del camp. Als divuit anys va marxar per estudiar Química, però un cop acabada la carrera va crear la seva empresa a Corbins, un poble de la província de Lleida, on la seva família hi tenia molta relació i una estima molt especial.

El jove tenia al cap un projecte ambiciós i idoni per al seu poble, així que al 1988 va crear l'empresa Biovert. El nom està compost pel lexema grec bio, que significa vida, i per la paraula vert que fa referència al color verd del camp i la natura.

Biovert és una empresa que es dedica a la investigació, el desenvolupament i la producció de fertilitzants especials. El que la diferencia d'altres empreses és la seva especialització en nutrició de plantes. Es tracta d'una especialitat molt concreta a la qual es dediquen poques empreses i, per tant, aquest és el seu valor principal.

L'Enric i el seu equip treballen per aportar al sector agrari solucions innovadores i efectives que permeten maximitzar el valor dels cultius. Diàriament desenvolupen nous productes que resolen les necessitats dels seus clients.

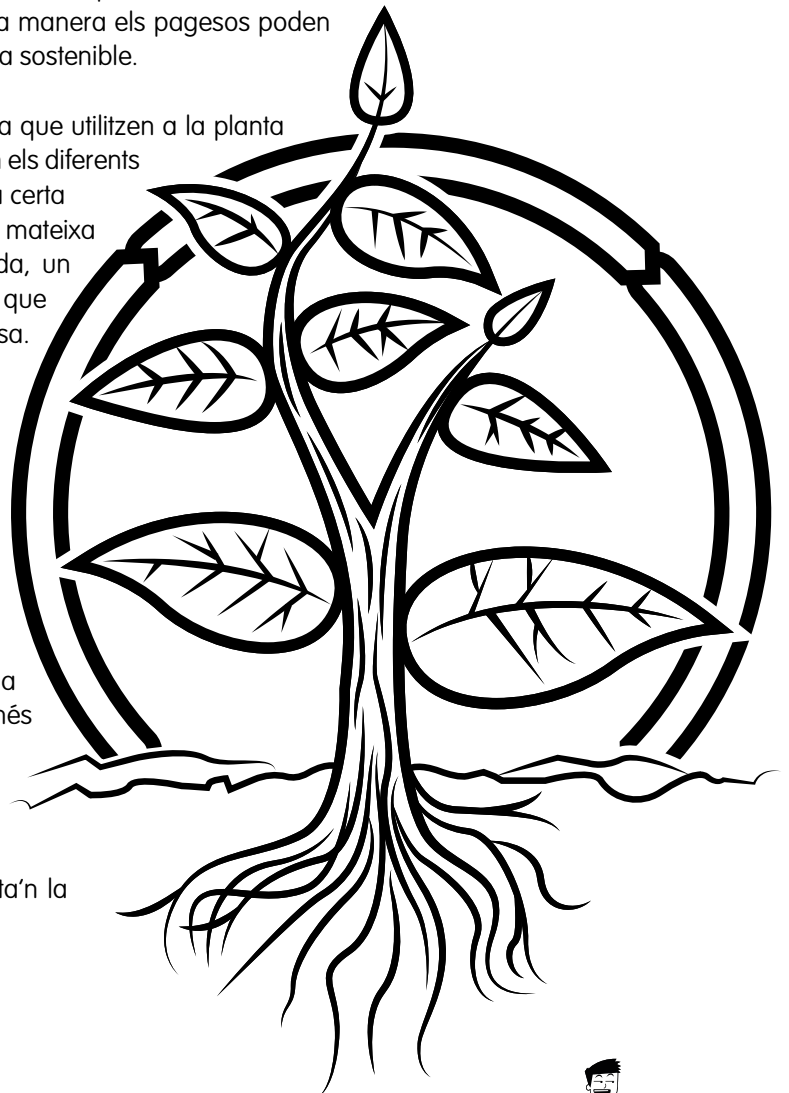
Per exemple, elaboren productes d'origen natural amb l'objectiu de millorar el sòl mitjançant el reaprofitament de recursos. D'aquesta manera els pagesos poden augmentar el cultiu de la terra any rere any de forma sostenible.

Actualment estan investigant com reaprofitar l'aigua que utilitzen a la planta de Balaguer per netejar els reactors que produeixen els diferents fertilitzants. Com que aquesta aigua o residu té una certa riquesa, estudien quin tractament aplicar-li a la mateixa planta per aconseguir dos objectius: d'una banda, un subproducte apte i, d'altra banda, aigua neta que redueixi el consum general d'aigua dins de l'empresa.

Biovert exporta els seus productes a més de trenta països i és un negoci capdavanter en el seu sector. Però els inicis, com el de moltes empreses, no van ser fàcils, perquè van haver de fer front a diverses dificultats. Amb treball, esforç, compromís i resultats satisfactoris van poder superar-les i passar d'un projecte a una companyia exitosa.

A més, la capacitat de l'Enric per adonar-se'n de la demanda de productes sostenibles i cada vegada més respectuosos amb el medi ambient va ser fonamental per inaugurar aquest tipus d'empresa i fer-la créixer dia a dia.

Si vols saber més informació sobre Biovert, consulta'n la pàgina web: <http://www.manvert.com/biovert/>



VOCABULARI I EXPRESSIONS

Lexema: unitat de significació que constitueix l'arrel o tema d'una família de mots.

Fertilitzant: producte d'origen animal o vegetal que té com a funció principal aportar macronutrients (nitrogen, fòsfor, sofre, potassi, calci, magnesi), i els micronutrients (bor, molibdè, clor, ferro, manganès, zinc, coure i níquel) essencials per al creixement i desenvolupament vegetal.

Maximitzar: cercar el màxim d'una funció o d'una magnitud.

Sostenible: que permet la regeneració dels recursos o del medi.

Demanda: quantitat de productes o de serveis que un comprador està disposat a adquirir

SINÒNIMS

Efectiu: eficaç.

Augmentar: incrementar.

Reaprofitar: reutilitzar.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Quines paraules coneixes que comencin pel lexema bio? Si et cal, busca-les al diccionari i fes una llista d'entre cinc i vuit paraules.

.....

2. Quines activitats inclou el sector agrari?

.....

3. Quines accions diàries (a casa, a l'escola...) podem fer tots per reaprofitar els recursos?

.....

4. Què t'agradaria estudiar quan siguis més gran? Per què? Voldries treballar al teu poble o ciutat o en algun altre lloc o país?

.....

La història de Ca Manxol

Nom:

Grup:

Un projecte entre germans que dóna vida al poble i posa en valor el món rural.

La casa de colònies Ca Manxol és fruit de la voluntat de tres germans de tenir un futur laboral al seu poble, Rasquera, un petit municipi de 900 habitants de la Ribera d'Ebre, per poder-hi viure un cop finalitzats els respectius estudis a Tarragona.

La decisió de posar en marxa aquest tipus de projecte no va ser fortuït, sinó que té un sentit, perquè els germans des de ben petits havien estat vinculats al món del lleure: campaments, excursions, monitors, etc. A més, van veure en aquesta sortida professional la possibilitat d'explotar la vessant educativa de l'entorn on s'havien criat.

La implicació dels pares va ser fonamental, tant emocionalment com econòmicament, perquè els fills fessin realitat el seu somni: traslladar la riquesa del món rural als nens i joves per viure una experiència inoblidable. L'ajut incondicional dels pares els converteix en la veritable ànima del projecte.

Els fills van crear l'empresa Germans Farnós Pallarès S.L. i l'estiu de 2002 van iniciar el projecte familiar Ca Manxol. Aquest és el nom amb què es coneix la casa del seu pare al poble.

La casa de colònies, situada al peu de la serra de Cardó i a la vora del riu Ebre, està oberta a escoles, associacions o grups de famílies perquè puguin gaudir de la vida rural, descobrir el món dels pagesos, ramaders i artesans i conèixer el patrimoni històric i natural de les Terres de l'Ebre.

Ca Manxol compta amb instal·lacions noves i àmplies i ofereix una cuina casolana i tradicional amb productes de collita pròpia. Cada detall està cuidat perquè tothom es trobi com a casa en el sentit de la comoditat i l'ambient familiar i acollidor.

En Joan, un dels germans, utilitza una comparació per explicar com és l'organització complexa de Ca Manxol. Com un tamboret, la casa té tres potes molt ben definides: la gestió administrativa, la cuina i l'equip de monitors. Cada apartat té les seves funcions i gestiona les seves tasques, per exemple: l'administració tramita la reserva i anota totes les dades i característiques dels grups d'hostes i després comunica la informació a la resta de "potes"; a partir d'aquí, la cuina fa previsió i els monitors programen les activitats, entre altres responsabilitats.

En resum, darrere Ca Manxol hi ha un equip humà que treballa abans, durant i després de l'estada dels hostes perquè tot funcioni com cal i la gent se senti satisfeta.

Però els germans Farnós no només desitgen que la permanència a la casa sigui agradable, sinó que també volen transmetre als nois i noies que venen a Ca Manxol els valors del món rural. Per això els agrada que aprenguin el plaer del contacte i el respecte amb la natura i la generositat del fruit si es treballa, la necessitat de la reutilització i la sostenibilitat i la consciència de l'ús adequat dels recursos, la riquesa cultural de les tradicions, etc.





Ja han passat uns quants anys del funcionament de la casa de colònies i els tres germans han aconseguit l'objectiu que els va moure a emprendre el projecte: viure al poble. Actualment estan enfocats en noves metes que els permetin consolidar el creixement de l'empresa. Per un costat, obrir-se al camp turístic a partir d'un grup d'allotjaments i, per l'altre, estan treballant en el camp de l'educació mediambiental.

Ara bé, l'objectiu principal a llarg termini és la continuïtat de Ca Manxol. En Joan i els seus germans tracten d'inculcar als seus fills els mateixos valors amb els quals van créixer, així com l'esforç, el sacrifici i el compromís per l'entorn. Aquest és el camí per mantenir vius els pobles petits i contagiar a les properes generacions l'estima pel món rural.

Si vols saber més informació sobre Ca Manxol, consulta'n la pàgina web: <http://www.camanxol.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Fortuït: que s'esdevé per atzar o per accident, sense causa coneguda.

Manxol: manc.

SINÒNIMS

Allotjament: instal·lació.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Has anat de colònies? A on? Què és el que més et va agradar? Per què recomanaries als teus companys/es que mai no hi han anat que visquin aquesta experiència?

.....

2. Penses que l'educació en valors és important? Per què? Escribeu una llista de valors (entre 6 i 8) que consideris essencials.

.....

3. Escribeu els avantatges de viure i treballar al poble i a la ciutat, i també els desavantatges si creus que n'hi ha. Fes aquest exercici amb un grup de companys/es de classe.

.....

La història de Cal Gumer

Nom:

Grup:

L'aprenentatge, la innovació i l'adaptació són el motor que duen l'Ivan Pascual a emprendre el seu projecte.

Quan era petit l'Ivan va visitar amb l'escola la pastisseria del seu poble, Almenar, i li va picar la curiositat per saber com es feien aquells pastissos tan apetitosos.

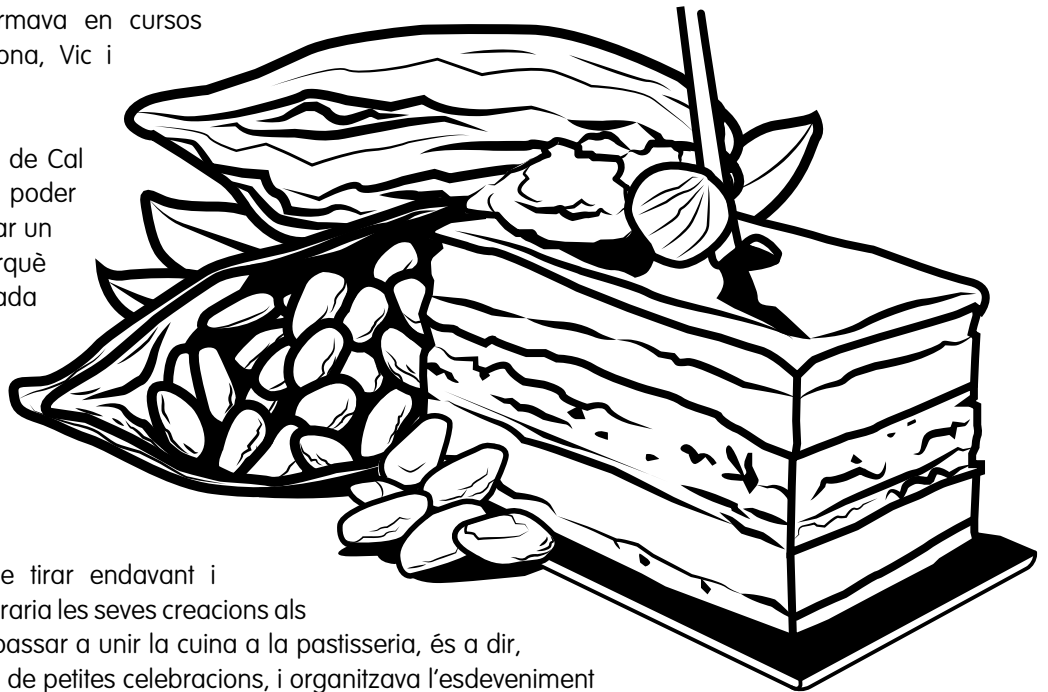
La fascinació d'aquell dia el va marcar perquè va decidir experimentar a casa seva. Comprava ingredients, llegia llibres, mirava vídeos i, sobretot, feia pastissos. Va cremar moltes lioneses al forn de la mare, però provant, equivocant-se i tornant a provar en va anar aprenent.

Als 15 anys va començar el estudis d'Hosteleria i més tard va cursar un cicle formatiu d'Indústria Alimentària. Sempre va combinar els estudis amb la feina. Va treballar com a cambrer i durant 3 anys, a la pastisseria Pons de Lleida.

L'esperit inquiet de l'Ivan el va empènyer a crear, amb 24 anys, l'obrador o Taller de postres Cal Gumer; abreviació de Gumersindo, el nom del seu padrí. L'obrador està situat a Almenar en un lloc amb història familiar. Anys enrere va ser l'espai on el padrí arreglava bicicletes, després el taller de confecció de la mare i més tard es va convertir en un negoci de venda de pa.

L'Ivan tenia clar que volia innovar i, per això, va decidir vendre els seus pastissos als restaurants de banquets. Durant la setmana els repartia als clients i els caps de setmana els feia a l'obrador. Paral·lelament es formava en cursos privats de pastisseria a Barcelona, Vic i València.

A poc a poc el volum de treball de Cal Gumer va augmentar i per poder atendre la demanda va contractar un noi cuiner, a qui va ensenyar, perquè l'ajudés. Malgrat tot, amb l'arribada de la crisi econòmica els banquets van disminuir i en conseqüència la feina. Aquest moment va suposar un punt d'inflexió important en el seu negoci. Cap a on anava?



L'Ivan va prendre la decisió de tirar endavant i continuar innovant. Ara subministraria les seves creacions als negocis de càtering. I d'aquí va passar a unir la cuina a la pastisseria, és a dir, preparava el menjar i les postres de petites celebracions, i organitzava l'esdeveniment llogant el material.

D'això ja en fa uns 6 anys i el Taller de postres Cal Gumer ha evolucionat cap a un altre projecte: Cal Gumer Events. Es tracta d'un servei especialitzat en l'organització íntegra de bodes: des de l'elecció de l'espai més adient a la decoració, el mobiliari i el menú.

L'objectiu de Cal Gumer Events es oferir una boda única, diferent i a la manera de cada parella de nuvis, escoltant els seus desitjos i tenint cura de tots els detalls. Perquè així sigui l'empresa compta amb un equip de cinc persones joves, alguns cuiners i altres pastissers, amb empenta, il·lusió i creativitat. Quan l'esdeveniment ho requereix l'equip s'amplia.

També creen altres esdeveniments com comunions, batejos i actes per a institucions i empreses.



Pel que fa a la cuina, el seu segell és la qualitat del producte, l'elaboració de receptes amb productes de proximitat i la fruita, ingredient essencial de les postres. Si hi ha un pasís estrella, és l'stratto. La xocolata negra, la crema catalana i la fruita seca fan les delícies de tots els paladars.

De nou, la iniciativa de l'Ivan i la seva passió per la pastisseria el va animar a participar al concurs World Chocolate Masters que fa més de 10 anys reuneix artesans de tot el món. L'Ivan va ser el guanyador de la selecció nacional, de manera que representarà Espanya durant la final internacional de París l'octubre de 2018.

Aquesta final acollirà els millors xefs xocolaters de 21 països, els quals hauran de fer les seves pròpies creacions de xocolata. Sens dubte, serà una experiència increïble i molt enriquidora tant professionalment com personalment.

L'Ivan viu aquesta etapa amb intensitat i obert a un constant creixement del Taller de Postres Cal Gumer i Cal Gumer Events, afrontant nous reptes cada dia amb il·lusió, que li permetin créixer personalment i professionalment amb l'objectiu d'oferir sempre una autèntica experiència gastronòmica.

Si vols saber més informació sobre Cal Gumer, consulta'n la pàgina web: <https://www.calgumer.com>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Obrador: lloc on treballa algú en les feines d'un art, d'un ofici, d'una indústria o d'un comerç, especialment taulell o oficina on hom fa algun treball manual.

Càtering: servei d'àpats.

SINÒNIMS

Empenta: ànim.

Íntegre: complet, sencer.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Hi ha alguna visita a un lloc, història, llibre o conte que t'hagi impressionat? Per què?

.....

2. Creus que s'aprèn dels errors? Per què? Comparteix la teva opinió amb els companys/es de classe.

.....

3. Com explicaries què vol dir l'expressió "punt d'inflexió" al text?

.....

4. Si formessis part del jurat del concurs World Chocolate Masters, què valoraries en cadascuna de les creacions de xocolata? Per exemple: originalitat, sabor... Fes aquesta activitat amb un grup de companys/es.

.....

La història del forn Cal Portal

Nom:

Grup:

Tres generacions i una passió per fer pa i pastissos dels de tota la vida, i a la vegada amb una visió innovadora.

L'origen del forn de pa i pastisseria Cal Portal es remunta aproximadament a l'any 1926, quan els avis de la Dolors van engegar el negoci en un petit poble de Tarragona, Paüls. Hi van muntar un obrador amb un forn de llenya i oferien pa i dolços fets a mà amb estima i delicadesa.

La Dolors va heretar la passió de la seva àvia per la pastisseria perquè de ben petita l'ajudava a fer pastes a casa seguint les receptes tradicionals. Llavors era costum fer-les a la festa major i en dies assenyalats. Va créixer envoltada de farina, coneixent i estimant l'ofici de pastisser.

El forn va passar dels avis al pares de la Dolors i després a ella i el seu home, en Gustavo. En aquest llarg període l'evolució de Cal Portal ha estat molt gran, no només perquè fa 10 anys el van traslladar de Paüls a la població de Xerta, sinó perquè el negoci ha crescut en vendes i nombre de persones que hi treballen.

Avui en dia Cal Portal compta amb unes instal·lacions modernes i funcionals que els permeten treballar còmodament i eficaçment. No obstant això, el forn de llenya centenari de Paüls continua actiu i així combinen tradició i modernitat.

Hi ha una cosa que no ha canviat i és una constant en el negoci des dels inicis: l'estima profunda i sincera per la seva feina, la cura dels petits detalls i la qualitat de les matèries primeres dels productes amb què treballen. Sempre que és possible utilitzen productes de proximitat de les Terres de l'Ebre per elaborar els pans, pastes i pastissos.

A més de les fórmules d'abans, experimenten amb noves textures i sabors per aconseguir productes innovadors. Defensen una manera de treballar basada en la tradició i respectuosa amb l'entorn, i alhora innovadora i diversificadora per oferir als clients nous productes i experiències per al paladar.

El pa, fet de forma artesanal, és el producte estrella de Cal Portal. Utilitzen massa mare natural i fan fermentacions llargues (com a mínim quatre hores). El resultat són pans esponjosos, de crosta cruixent i un sabor intens i gustós. Entre les seves especialitats sobresurt el pa de pagès, les baguets, el pa de Viena, el d'olives, el d'espelta, el de ceba, la focaccia italiana i la coca de vidre.

Quant al dolç, el més emblemàtic que fan és la casqueta, un pastisset típic de la zona. Com a tret diferenciador, el preparen amb oli d'oliva, el pasten a mà i el couen al forn de llenya. Quan l'assaboreixes et transporta als sabors del passat.





Aquests i altres productes -croissants, ensaïmades, cocs, coques, pizzes, entrepans, etc.- els pots menjar a Cal Portal junt amb un cafè o suc, sens dubte, el complement idoni per degustar els seus productes acabats de fer. Amb esforç, passió, visió de futur i un bon servei als clients, Cal Portal ha arribat on és ara i afronta els nous temps.

L'equip de l'Antic Molí treballen per superar-se cada dia i alhora gaudeixen d'on són ara i del que han assolit. Afronten el futur amb il·lusió i nous reptes que els permetin créixer i continuar oferint una autèntica experiència gastronòmica.

Si vols saber més informació sobre Cal Portal, consulta'n la pàgina web: <http://www.forncalportal.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Innovador: que innova.

Innovar: introduir novetats (en alguna cosa).

Pastar: treballar la pasta per fer pa, galetes, etc.

Fermentació: procés de transformació d'un substrat orgànic produït pels enzims de llevats, bacteris o fongs i que s'esdevé amb despreniment de gasos o sense.

SINÒNIMS

Engegar: emprendre.

Tret: característica.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Saps quins són els dolços o pastissos típics de dies assenyalats de Catalunya o del teu país? T'agraden?

.....

2. La Dolors i el Gustavo són pastissers. Escriu una llista d'altres oficis que coneguis

.....

3. Quines creus que són les principals diferències entre un negoci familiar com Cal Portal i els grans supermercats on pots trobar els mateixos productes o semblants? Escriu la teva opinió i comenta-la a classe.

.....

4. Penses que és important que un negoci s'adapti als nous temps? Per què? Escriu la teva opinió i comenta-la a classe.

.....

La història de Cal Rossa

Nom: _____

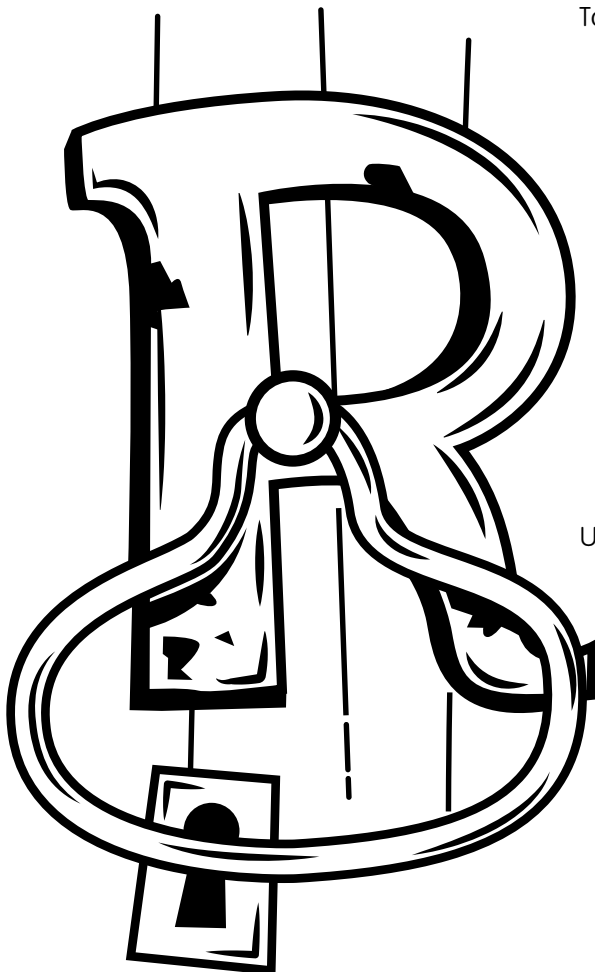
Grup: _____

Cal Rossa és un antic paller i unes quadres que, recentment, s'han rehabilitat per convertir-ho en un espai agradable per poder desconnectar de la ciutat i connectar-te amb el Pirineu.

Cal Rossa pretén recuperar el patrimoni natural, històric i cultural del poble de Taús (un petit poble de la província de Lleida que només compta amb sis habitants) amb l'objectiu de donar a conèixer el territori. El Francesc, la Joana, el Kiro, la Montse, l'Ot, el Txopo, la Urgell i el Xavi, són els emprenedors que han decidit tirar endavant el projecte de Cal Rossa. Tots ells són descendents de diferents cases del poble de Taús.

Fa una mica més d'un any, aquesta casa, ara convertida en uns allotjaments de turisme rural, estava en venda des de feia més d'una dècada. Es trobava al poble de Taús i l'edifici estava molt deteriorat. El Francesc, la Joana i els seus companys van tenir una idea i van decidir convertir-lo en un espai tranquil, rodejat de paisatges verds i on la gent pogués anar a passar una estada feliç. Van comprar la casa i, amb pocs mesos, ja la van tenir rehabilitada i convertida en un centre de turisme rural. Ells han sabut mantenir l'encant del poble i de la seva família, ja que els allotjaments recorden perfectament el paller i les quadres que fa segles havien sigut El Paller, La Quadra, L'Era i La Tolla.

Una de les grans característiques d'aquest establiment és que no hi ha ni bars ni restaurants ni botigues al seu voltant. Això fa que tots els clients que hi vulguin anar s'hagin de portar el menjar de casa, el comprin a través de la botiga electrònica (que es troba a la seva pàgina de web) o aprofitin els rebosts que estan dins de les habitacions on poden trobar-hi productes ecològics i del territori.



Taús sempre ha estat un poble molt petit i, amb el pas dels anys, la gent se n'ha anat a la ciutat per manca de serveis. Les persones que gestionen aquest negoci van creure que havien de fer alguna cosa al seu poble, on havien nascut els seus pares, perquè, si no, s'estava perdent la essència de casa seva, del seu petit poble.

Aquest projecte és modern i innovador, ja que a més de mantenir el patrimoni cultural i històric del poble de Taús, també ajuda persones desafavorides. I és que una empresa de la Seu d'Urgell, d'inserció de persones amb risc d'exclusió social, s'encarrega de la roba, els llençols i les tovalloles, per tal que sempre estiguin en un perfecte estat.

Una de les preguntes que ens podríem fer és com s'escalfa una casa tan gran i amb tant d'espai. El més sorprenent és que funciona sense calefacció. La casa està feta de fusta, que és molt més calenta que qualsevol altre material, i això fa que es pugui escalfar només amb l'energia del sol. L'espai compta amb uns vidres molt grans, uns bons aïllaments i un sistema de ventilació interna que fa que es renovi l'aire de tota la casa cada tres hores perquè no provoqui humitats o pudors.

Si vols saber més informació sobre Cal Rossa, consulta'n la pàgina web: <https://www.calrossa.com/>



VOCABULARI I EXPRESSIONS

Paller: tipus de construcció utilitzada al segle XX per assecar o guardar la palla.

Quadra: estable destinat als cavalls i altres animals de càrrega, on es tanquen descansen i s'alimenten, així com els cotxes i carrosses.

Era: espai de terra, aplanat, damunt el qual es posen els cereals o llegums per batre'ls i separar el gra de la palla.

Botiga electrònica: tipus de comerç que utilitza una pàgina web o una aplicació amb connexió a Internet per vendre els seus productes.

Producte ecològic: aliments produïts d'una forma natural i sense que hi participin productes químics.

SINÒNIMS

Allotjament: habitació.

Descendent: hereu, fill, nèt.

Desfavorir: desprotegir.

Projecte: pla, negoci.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Perquè el Francesc, la Joana i els seus companys van decidir habilitar un paller i convertir-lo en un espai de turisme rural?

.....

2. Per què aquest projecte és modern i innovador?

.....

3. Quines cases de turisme rural coneixes del teu poble o del teu voltant? Digues exemples.

.....

4. A casa vostra utilitzeu internet per comprar? Quins productes? Creus que es seguirà anat a comprar a la botiga d'aquí 20 anys?

.....

La història de Cal Valls

Nom: _____

Grup: _____

La convicció personal d'un jove el porta a crear una de les primeres empreses d'aliments de cultiu ecològic del país.

Cal Valls està de celebració. Aquest 2018 compleix 40 anys, una llarga trajectòria en la qual el projecte ha nascut, ha evolucionat i ha crescut fins a convertir-se en l'empresa consolidada que és avui en dia.

Si conèixer l'actualitat de l'empresa és captivant, encara ho és més descobrir qui és el seu fundador i com i per què va començar aquest negoci en un petit poble de Lleida, Vilanova de Bellpuig, on viu amb la seva família.

Manel Valls és el protagonista d'aquesta història. El seu pare era un home amb fermes idees naturistes que el van influenciar de ben jove. Als 15 anys treballava la terra de casa i sentia una emoció especial quan es dedicava a les feines del camp.

El seu interès per a l'agricultura el va portar a visitar el sud de França, on practicaven l'agricultura ecològica. Sense saber-ho, aquest viatge suposaria l'inici de Cal Valls.

Un cop al poble, va cultivar tot tipus d'hortalisses per vendre-les en fresc, però no va tenir èxit. Per tant, va reorientar la producció cap a les conserves, els sucs, etc., que venia a botigues de Barcelona i Manresa, i els repartia amb la seva furgoneta.

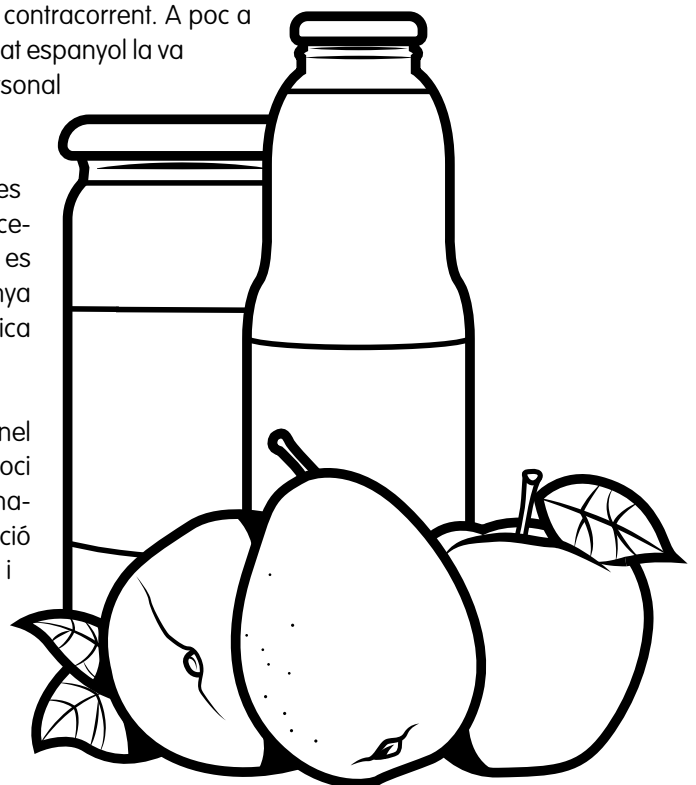
A Espanya hi havia un gran desconeixement vers l'agricultura ecològica. Més endavant, després d'acudir a moltes reunions a prop de Barcelona amb altres persones que compartien les mateixes inquietuds, junt amb un amic enginyer, va anar a Alemanya per conèixer l'agricultura biodinàmica.

Els treballadors d'una empresa que van visitar van fer una recol·lecta perquè en Manel pogués comprar un concentrador de tomata de segona mà i així elaborés productes i els pogués vendre. A canvi, el Manel els aniria pagant amb producte de la seva producció amb un interès baix. El Manel encara s'emociona quan recorda el gran gest d'aquelles persones que van fer possible que el seu projecte fes un gran pas endavant.

Cal Valls va ser una de les empreses pioneres a practicar l'agricultura ecològica en una època on no s'entenia aquesta visió i suposava anar a contracorrent. A poc a poc l'agricultura ecològica va introduir-se al país fins que l'Estat espanyol la va reconèixer a finals dels anys 80, gràcies al compromís personal del Manel i altres agricultors associats.

Espanya va crear un registre on recollia les finques en què es practicava l'agricultura ecològica, a les del Manel li van concedir el registre número 1. Més tard aquestes competències es van transferir als governs autonòmics i actualment a Catalunya les regula el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Cal Valls va anar creixent i amb els anys els tres fills del Manel s'han incorporat a l'empresa familiar. En l'actualitat el negoci està estructurat en diverses àrees: la producció agrícola (tomates, cebes, alls, carabasses, patates, blat, etc.), l'elaboració artesanal de conserves dels productes cultivats a les finques i també d'altres agricultors (suc de fruita, olives, cigrons, mongetes, mermelades, etc.), la comercialització dels productes esmentats i la distribució de productes d'altres empreses dels quals tenen la representació.





El segell de Cal Valls és la pràctica de l'agricultura ecològica en tota la seva producció i des de fa uns anys l'aplicació de tècniques de l'agricultura ecològica biodinàmica. Aquest tipus d'agricultura estudia la influència dels astres en el sòl i en el desenvolupament de les plantes. Cal Valls compta amb la certificació biodinàmica "Demeter".

Igualment Cal Valls es diferencia per la fabricació artesanal i acurada de tots els seus productes per garantir la màxima qualitat. La majoria dels productes s'elaboren durant la campanya a partir de fruites i verdures fresques i després s'emmagatzemen. Totes les conserves i sucres estan envasats en vidre. Les vendes són sobretot a Catalunya i Espanya, tot i que exporten els productes a uns 10 països. Els residus orgànics que produeix l'empresa s'utilitzen per a alimentació animal i per al compostatge i l'adobament de les finques.

Quaranta anys després en Manel destaca el canvi de mentalitat del consumidor que cada vegada és més conscient del valor de l'agricultura ecològica i expressa un agraïment especial per a tots els treballadors que han format part de l'empresa i per als que en formen part avui en dia. Tots ells l'ajuden dia a dia a millorar i difondre la seva missió: apropar els aliments ecològics i naturals a la major part de la població.

Si vols saber més informació sobre Cal Valls, consulta'n la pàgina web: <http://calvalls.com/index.php/es/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Pioner: capdavanter, que va al davant obrint camí als altres en les exploracions de noves terres, en el progrés, etc.

Competència: deure i dret atorgats per la llei a un òrgan jurisdiccional, amb exclusió de qualsevol altre, d'administrar justícia en un cas concret.

Compostatge: procés de formació de compost.

Compost: producte resultant de la transformació microbiològica controlada, en presència d'oxigen, de residus orgànics diversos, com ara restes vegetals, palla, fens, restes de menjar, etc., emprat per a adobar la terra.

SINÒNIMS

Captivant: apassionant, interessant.

Ferm: sòlid, consistent.

Ambdós: tots dos.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. El Manel Valls va tenir la sort de comptar amb l'ajuda dels treballadors d'una fàbrica alemanya. Creus que la col·laboració i la generositat entre persones i empreses és un valor que cal posar en pràctica? Per què?

.....

2. Quines són les principals diferències entre l'agricultura convencional i l'agricultura ecològica?

.....

3. Què vol dir "anar a contracorrent"?

.....

4. Per què creus que és necessari que existeixi el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)?

.....

La història de Carícies d'oli

Nom: _____

Grup: _____

Tres amigues i un projecte respectuós amb la mare Terra.

Hi ha projectes que neixen per atzar, altres, després de donar molts tombos a una idea i alguns, per necessitat. Aquest és el cas de Carícies d'oli, un projecte rural, jove, emprenedor i en femení.

Les seves protagonistes i creadores són la Griselda, l'Àfrica i la Montse, tres amigues d'un poble de la comarca de la Terra Alta, Prat de Comte, apassionades pels productes naturals que cuiden la pell. De fet, totes tres havien fet bàlsams, olis i sabons a casa seguint les fórmules tradicionals dels seus pares i àvies.

Després de ser mares es van adonar que volien el millor per als seus fills i, per això, calia trobar productes sense components químics que tinguessin cura del cos dels bebès. Però aleshores aquest tipus de producte no existia al mercat. L'aventura de ser mares les va dur a l'aventura d'emprendre per la necessitat d'elaborar productes naturals efectius i respectuosos amb la pell dels més petits. Les tres amigues, animades per amics i familiars, no s'ho van pensar més i el 2011 va néixer Carícies d'oli.

El primer producte que van formular va ser un bàlsam per protegir la pell delicada del bebè, especialment indicat per les zones irritades i enrogides. També van elaborar un bàlsam per als cops o antiinflamatori natural amb base d'arnica. Més tard van crear un repel·lent per combatre la mosca negra i els mosquits, i un sabó vegetal en gel per al cos per a pells sensibles amb calèndula i espígol.

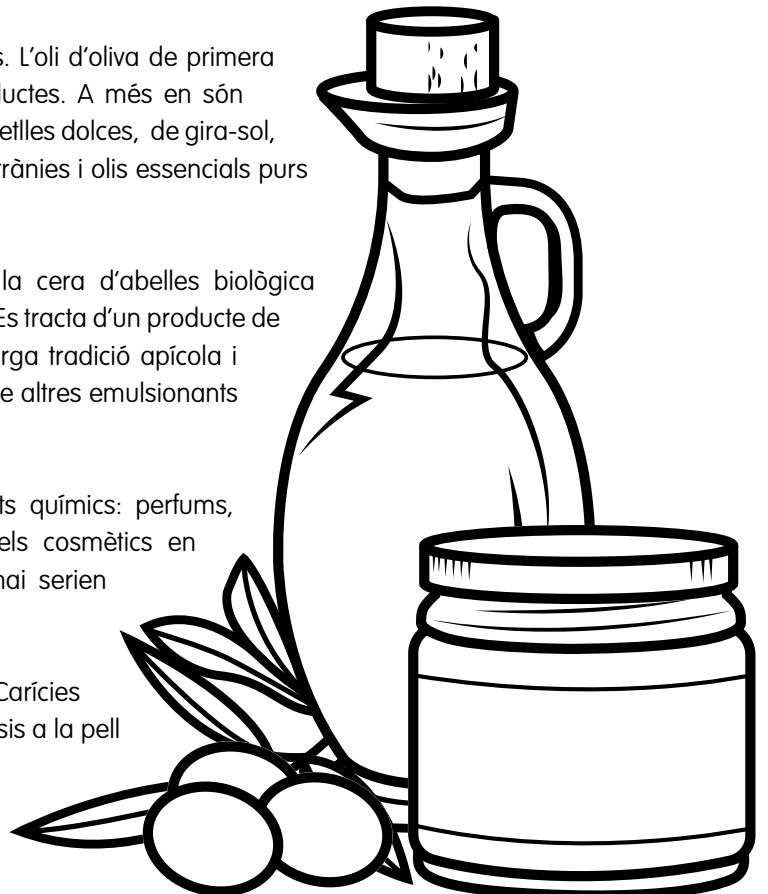
Avui en dia Carícies d'oli compta amb un laboratori, on la Griselda, l'Àfrica i la Montse creen i produeixen les seves pròpies fórmules, que després venen a la botiga electrònica o via comanda telefònica.

Tots els seus cosmètics són 100% naturals i artesanals. L'oli d'oliva de primera premsada en fred constitueix la base dels seus productes. A més en són productores. També utilitzen altres olis vegetals -el d'ametlles dolces, de gira-sol, d'avellana, de sèsam, etc.-, plantes medicinals mediterrànies i olis essencials purs per elaborar els cosmètics.

L'únic ingredient d'origen animal que fan servir és la cera d'abelles biològica certificada que els serveix d'emulsionant dels bàlsams. Es tracta d'un producte de proximitat (la Terra Alta i les Terres de l'Ebre tenen llarga tradició apícola i agrícola), molt pur i natural, sovint menys manipulat que altres emulsionants que s'utilitzen en cosmètica natural.

Cap dels productes conté olis minerals ni ingredients químics: perfums, colorants, conservants o parafines. Tampoc testen els cosmètics en animals, tot i que per la seva composició natural mai serien perjudicials per a cap ésser viu ni per a l'entorn.

Aquesta manera de treballar és fruit dels valors de Carícies d'oli. Les seves creadores tenen una màxima: "no et posis a la pell res que no et puguis menjar".





La Griselda, l'Àfrica i la Montse no només treballen cada dia perquè tant petits com grans puguin gaudir dels beneficis dels cosmètics naturals en la seva pell, sinó també perquè les persones apostem més pels productes ecofriendly, de qualitat, de proximitat i respectuosos amb la natura.

Si vols més informació sobre Carícies d'Oli, consulta'n la pàgina web: <http://www.caricies.com/ca/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Per atzar: per casualitat.

Àrnica: herba perenne de 30-35 cm d'alçada, amb un petit rizoma del qual arrenquen una roseta de fulles rígides i aspres i una tija pilosa, acabada en un capítol groc, solitari, d'uns 7 cm de diàmetre.

Calèndula: gènere de plantes herbàcies de la família de les compostes (Calendula sp), perennes o anuals, de fulles alternes i de flors de color variable de groc a taronja en capítols vistosos.

Espígol: planta herbàcia perenne de la família de les labiades (Lanvandula angustifolia) de fulles lanceolades i flors blaves agrupades a l'extrem d'una tija florífera. Els olis essencials de l'espígol serveixen per a fabricar l'aigua de lavanda.

Emulsionant: dit de la substància que permet d'obtenir una emulsió* estable. / * Dispersió estable d'un líquid que conté en suspensió partícules diminutes d'un altre líquid, com la llet, els glòbuls de mantega.

Parafina: sòlid translúcid blanc amb consistència cerosa constituït principalment per una barreja d'hidrocarburs saturats. S'obté de la destil·lació del petroli.

Ecofriendly: respectuós amb el medi ambient.

SINÒNIMS

Lema: tema, argument.

Sistema: procediment.

Solució: resultat.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. A Terra Alta és una comarca de Catalunya; pinta-la. En quina comarca vius? Pinta-la. Pinta altres comarques que coneguis.

2. A la Griselda, l'Àfrica i la Montse els apassiona crear productes naturals que ajudin a cuidar la pell del cos. Quines coses t'agrada fer a tu? Fas alguna activitat per practicar-les.

.....

.....

3. Què és un producte de proximitat?

.....

4. Quins productes artesanals es fan a la zona on vius? Pregunta als pares i els avis i escriu tots els que sàpigues.

.....



La història de Crea & Ajuda

Nom: _____

Grup: _____

Una empresa familiar compromesa amb la innovació per facilitar la vida de la gent gran i les persones amb discapacitat.

En un petit poble, Vilalta, situat al costat de la carretera que uneix Guissona i Ponts, hi vivien vuit famílies. Una d'elles, la família Torra Sorribes, estava composta pels pares, dos fills i els avis.

Un bon dia els pares van decidir engegar un negoci molt a prop de Vilalta, al poble de Cabanabona. Van obrir un bar restaurant per oferir una oportunitat laboral als seus fills. Així no els calia marxar a un altre lloc.

Més tard, l'any 2001, la família va inaugurar, a la vora del restaurant, una residència d'avis. A Cabanabona no n'hi havia cap i, a més, suposava nous llocs de treball a la zona. Però l'esperit emprenedor de la família no va acabar amb l'obertura d'aquest últim negoci, sinó que tot just va començar.

Com que els germans Torra estaven en contacte cada dia amb gent gran, van ser conscients de les seves necessitats, especialment pel que fa a la mobilitat. En conseqüència, van construir una cadira per ajudar a posar els avis al llit i per treure'ls-en sense haver d'aixecar-los a braços i sense que es maregin o sentin dolor.

El procés de creació de la cadira va tenir lloc al taller del pare. Primer van dissenyar-la, després van investigar quins eren els materials adients per construir-la, tot seguit van aconseguir les peces necessàries i, finalment, van fabricar-la. La cadira ja estava llesta!, però l'invent no va tenir l'èxit esperat perquè es tractava d'un element nou que el mercat desconeixia i no acceptava.

No obstant això, els germans Torra van aconseguir amb aquest invent el primer repte de l'empresa familiar Crea & Ajuda, inaugurada l'any 2003, que es dedica al sector geriàtric i assistencial.

El seu objectiu és desenvolupar, fabricar i comercialitzar productes sanitaris, de qualitat i a un preu raonable, que facilitin la vida quotidiana de la gent gran i les persones amb discapacitat. Un exemple dels seus productes actuals són les grues que es venen per tot Espanya.

La família Torra Sorribes és un exemple d'unió, persistència i il·lusió per tirar endavant un projecte amb el qual creuen i que ofereix un clar servei d'ajuda als altres.

Si vols més informació sobre Crea & Ajuda, consulta'n la pàgina web:
<http://solmats.com>



VOCABULARI I EXPRESSIONS

Innovació: acció d'innovar.

Innovar: introduir novetats (en alguna cosa).

Geriàtric: relatiu o pertanyent a la geriatria.

Geriatría: especialitat mèdica dedicada a la tercera edat.

Sanitari: nom genèric de cadascun dels aparells i instal·lacions de neteja i higiene de les cambres de banys.

SINÒNIMS

Persistència: continuïtat, permanència.

Unió: connexió.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. En quin poble o ciutat vius? Hi trobes a faltar algun negoci que faci més fàcil la vida dels habitants d'alguna manera? Escriu-ho i després comenta l'exercici amb els teus companys i el teu professor o la teva professora. Escolliu qui serà el gerent de l'empresa i quina tasca tindrà cada membre, tenint en compte les vostres qualitats.

.....

2. Deixa volar la teva imaginació i inventa un objecte útil per a la casa, la feina, l'oci, etc. Fes aquesta activitat amb un grup de companys de classe.

.....

3. Pots explicar alguna història, aventura o anècdota que hagis viscut amb els teus avis o que ells t'hagin explicat? En el cas que no estiguin vius, alguna que t'hagin contat els teus pares?

.....

4. Què en penses de les residències d'avis? Entre tots feu un debat a classe i dona'n la teva opinió.

.....

La història d'Especialitats Cobo

Nom:

Grup:

Un negoci familiar i artesanal que endolceix el paladar de les persones.

A diferència d'altres emprenedors que han heretat l'estima dels pares o els avis per un ofici, en Joan Cobo no tenia ningú a la família que es dedicués a l'elaboració de dolços artesans. La seva passió era innata i buscava la manera de desenvolupar-la.

Així ho va fer quan van destinar el seu pare, cap d'estació de trens, a Lleida. En Joan va aprofitar la circumstància per començar a treballar a la pastisseria Terés de la ciutat. Més tard van traslladar el pare a l'Espluga de Francolí, un poble de la província de Tarragona. En Joan també el va seguir per estar al costat dels pares i de la seva parella.

A l'Espluga de Francolí feia d'ajudant a la pastisseria de Piu Carulla, un dels primers artesans dels carquinyolis a la població, i a la vegada elaborava Marilyn's i carquinyolis pel seu compte i els venia. Era una persona activa que gaudia molt preparant aquestes delícies. Quan va marxar a la mili la seva mare el va rellevar en el negoci.

Els Marilyn's són galetes en forma de ventall, d'una suavitat i textura que les fa úniques i típiques de l'Espluga de Francolí. En Josep volia anomenar-les "Maria" en honor a la seva dona, però existien unes pastes amb aquest nom. Per això va pensar en el nom de "Marilyn's" que alhora fa referència a l'actriu Marilyn Monroe, icona de l'època.

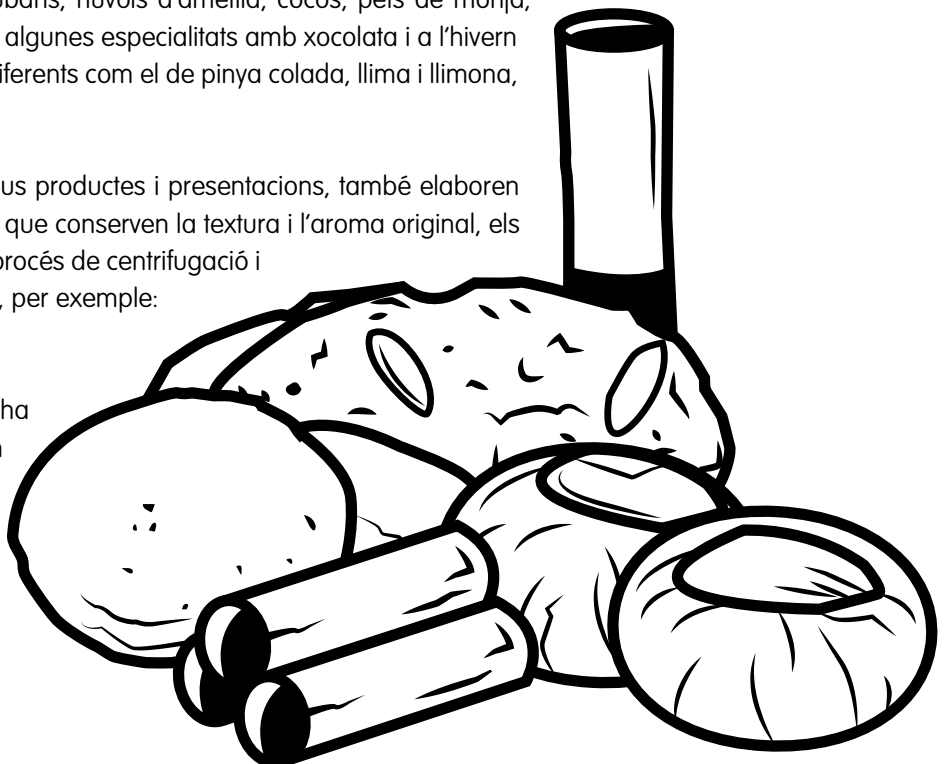
L'any 1963, ja casat, va comprar la pastisseria de Piu Carulla i el local contigu on feien les galetes. En Joan i la Maria portaven el negoci i animaven els seus fills menuts a col·laborar en petites tasques.

Durant tots aquests anys Especialitats Cobo ha evolucionat i els tres fills i un net del Joan i la Maria estan avui en dia al capdavant del negoci. La pastisseria continua al mateix lloc, però la fàbrica és més gran i està ubicada en un altre espai de l'Espluga de Francolí.

Si els carquinyolis i els Marilyn's van ser els productes amb els quals van començar, amb el temps, han ampliat les especialitats i ara ofereixen: neules, cubans, núvols d'ametlla, cocos, pets de monja, teules, etc. A més, d'octubre a abril fan algunes especialitats amb xocolata i a l'hivern creen torrons de fantasia amb sabors diferents com el de pinya colada, llima i llimona, taronja i pomelo, gerds amb vainilla...

Però aquí no acaba la innovació en nous productes i presentacions, també elaboren carquitànies que són carquinyolis petits que conserven la textura i l'aroma original, els recobreixen de xocolata mitjançant un procés de centrifugació i a cadascun li donen un acabat diferent, per exemple: de maduixa, xocolata negra o taronja.

La modernització de les màquines ha tingut un paper fonamental en l'augment de la producció i les vendes. Antigament els Marilyn's es feien en màquines tradicionals de tres plats de premsa que s'escalfaven amb tres fogons i la pasta s'abocava amb un setrill.





Ara disposen de tretze plats i compten amb un dosificador que barreja la pasta. Després, com sempre han fet, la treballen damunt del plat per aconseguir la forma desitjada. D'un quilo de galetes en una hora han passat a produir-ne 6 quilos.

El canvi és una realitat, però hi ha coses que mai canvien perquè són l'essència i el valor principal de l'empresa. Especialitats Cobo continua fabricant a mà, peça a peça, totes les seves especialitats, treballant amb productes naturals de gran qualitat. Venen els productes a Catalunya, Andorra i alguns aeroports d'Espanya.

La Mercè, la Carme i el Joan, fills del fundador, i el David, el net, volen mantenir l'estructura petita i familiar del negoci, i seguir elaborant galetes i dolços artesans a la manera tradicional perquè els clients gaudeixin al màxim dels seus productes i rebin un tracte proper i personal.

Si vols més informació sobre Especialitats Cobo, consulta'n la pàgina web: <http://especialitatscobo.cat>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Innat: que ha nascut amb l'individu.

Gerd: el gerd, gerdó o môra roja és el fruit de la gerdera, gerdoner (a), planta dels gerds o romeguera sense punxes o cordonera.

Prensa: màquina constituïda bàsicament per dos elements plans o cilíndrics, generalment l'un fix i l'altre mòbil, disposats de tal manera que per accionament mecànic, hidràulic o pneumàtic poden agafar entre ells i estrènyer una cosa per subjectar-la, esclafar-la, espremer-la, estampar-la, imprimir-la, etc.

SINÒNIMS

Essència: centre, cor.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Tens alguna passió o predilecció per una activitat que hagi heretat de la família o bé que sigui innata com la del Joan Cobo? Explica-la.

.....

2. Quines són les principals diferències entre un producte artesanal i un producte industrial?

.....

3. Com afecta la modernització de les màquines en la producció d'una empresa?

.....

4. Creus que és important que una empresa ofereixi un tracte proper i personalitzat als clients? Per què?

Argumenta la teva opinió.

.....

La història de Fustes Jané

Nom:

Grup:

Tres homes i tres vides lligades a l'evolució de la fusta al llarg d'èpoques diferents.

El relat d'aquesta empresa està lligat a la història de tres generacions d'homes que, en funció de les necessitats de l'època i del seu enginy, han convertit la fusta en un negoci familiar, pròsper i flexible.

El Josep Jané pertany a la primera generació i és qui va posar la pedra inicial del que ara és Fustes Jané. El 1923 va instal·lar una serra de cinta al garatge de casa seva per poder construir carros. Però uns anys més tard, entre 1940 i 1950, els cotxes van anar substituint als carros i la família Jané es va traslladar a un altre poble i va trobar una nova sortida a la fusta.

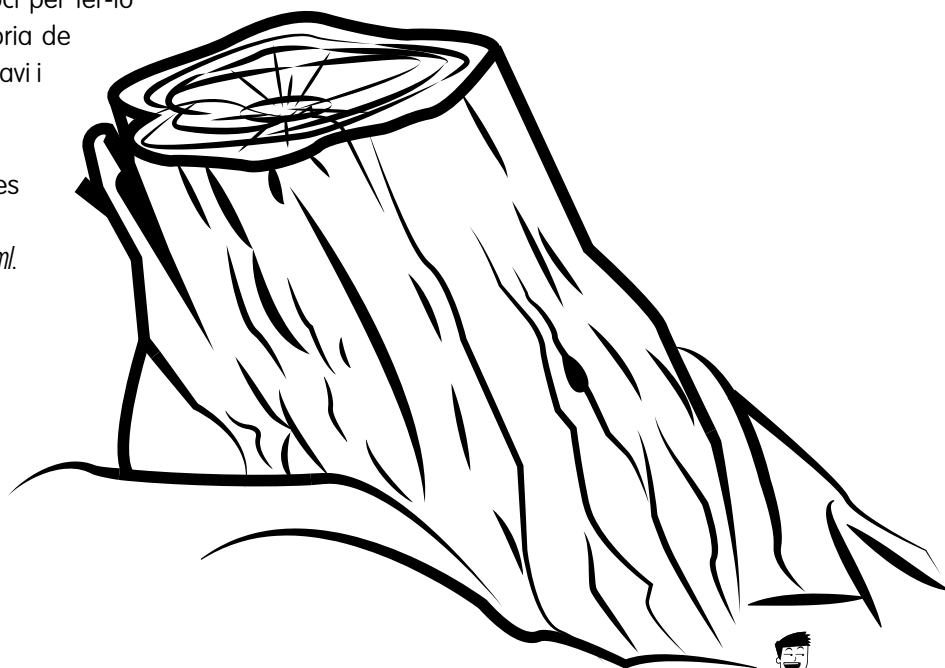
El Vicenç Jané, la segona generació, a la dècada dels anys 60 i 70, va començar a fer bigues de fusta de pi arran de la demanda que hi havia a la ciutat de Solsona, la qual estava en ple creixement. Així fou com va muntar una serradora amb una línia de producció per poder proveir de fusta el sector de la construcció que en necessitava sobretot a Barcelona. Igualment, la fusta servia per fabricar enormes caixes destinades a diverses funcions, fins que van ser reemplaçades per contenidors de ferro.

El Jordi Jané, el fill del Vicenç i la tercera generació, compaginava els estudis amb la feina a l'empresa. Avui en dia és qui està al capdavant de Fustes Jané. Ell ha estat el responsable d'introduir certes innovacions com adaptar la serradora a la fusta de la comarca i oferir un servei ràpid al client.

L'auge de les energies renovables va enfocar el negoci cap a la gestió forestal i la biomassa, la matèria orgànica d'origen vegetal o animal que pot ser utilitzada com a font d'energia renovable i sostenible, és a dir, que no contamina. El tipus de producte per a la biomassa que Fustes Jané produeix és l'escorça, l'estella, les llenyes de pi, els costers i les serradures, que cremen a les estufes i calderes de casa.

Aquest és un exemple més de la capacitat constant d'adaptació als canvis de l'entorn de les tres generacions. El Jordi reconeix que el fet de tenir l'empresa ubicada al món rural (a Solsona), on el ritme de vida és més lent que a les grans ciutats, li ha permès reflexionar amb calma sobre quin és el millor camí per al negoci per fer-lo créixer i continuar escrivint la història de la fusta en el territori tal com el seu avi i pare van fer.

Si vols saber informació sobre Fustes Jané, consulta'n la pàgina web:
<http://www.fustesjane.com/index.html>.



VOCABULARI I EXPRESSIONS

Serra de cinta: tira flexible dentada unida pels caps i guiada per dues politges, que serveix per a serrar.

Serradora: taller, obrador, etc., on serren fusta, especialment el que disposa d'una o més serres mecàniques, elèctriques o accionades per força hidràulica.

Biocombustible: és el terme amb el qual es denomina a qualsevol tipus de combustible obtingut de biomassa.

Gestió forestal: administració i ús dels boscos de manera i en la mesura que mantinguin la seva biodiversitat, productivitat, capacitat de regeneració, vitalitat i el seu potencial de complir, ara i en el futur, funcions ecològiques, econòmiques i socials rellevants, a escala local, nacional i global, sense causar danys a altres ecosistemes (Conferència Ministerial d'Hèlsinki, 1993).

Escorça: part externa de l'arrel, tija i branques de les plantes llenyoses. / Coberta externa i dura d'algunes fruites.

Estella: fragment després d'una fusta en tallar-la al llarg, esqueixar-la, etc.

Coster: post serrada del cap d'un tronc que en una cara presenta el segment circular i la seva albeca.

SINÒNIMS

Enginy: habilitat, intel·ligència.

Proveir: subministrar, aprovisionar.

Ubicar: situar.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Anomena alguns objectes que estiguin fets de fusta i alguns altres que abans es feien amb fusta i actualment es fabriquen amb un altre material. Quins tipus de fusta coneixes?

.....

2. Havies sentit a parlar de la biomassa? Quines fonts d'energia renovable hi ha a part de la biomassa?

.....

3. Quines accions podem dur a terme per cuidar els boscos?

.....

4. Quin ha estat el secret de l'empresa Fustes Jané per sobreviure i prosperar al llarg dels anys?

.....

La història de Gratacool

Nom:

Grup:

D'un fruit de la muntanya neix un projecte vinculat al món de l'alimentació, la salut i l'esport.

Quan es reuneixen un grup d'amics enamorats dels hàbits de vida saludable i l'esport amb inquietuds comunes com el menjar sa i de proximitat, sorgeixen projectes fantàstics. Aquest és el cas de Gratacool.

L'any 2016 quatre amics van crear Gratacool. Actualment duen el negoci tres d'ells: l'Emma, el Sean i el Lluís. Cadascun té la seva pròpia feina i es dediquen al projecte en el temps lliure.

Gratacool és un joc de paraules entre l'adjectiu anglès "cool", que vol dir "guai" i és pronuncia "cul", i "gratacul", el fruit d'un tipus de roser silvestre anomenat Rosa Canina que es troba al Pirineu català. També té altres noms com gavrera, gavernera o tapaculs. Les seves propietats són molt beneficioses per a la salut perquè aporta vitamina C natural.

El descobriment del valor d'aquest fruit el van fer els pagesos de la Cerdanya quan van adonar-se'n que la guineu ingeria el fruit de la Rosa Canina a l'hivern. De fet, és l'únic fruit que roman a la planta durant tota l'estació. Té tanta vitamina C que per a aquests animals i altres (isards, llops, cabirols, ocells...) suposa un aliment imprescindible per aguantar les baixes temperatures i no emmalaltir.

La vitamina C ajuda a regular la pressió sanguínia, millora l'absorció del ferro, redueix els refredats i ajuda a prevenir l'asma. A més a més, el consum de vitamina C és indispensable per als esportistes perquè ajuda a la producció de col·lagen, la cicatrització de ferides i la metabolització de greixos, entre altres beneficis.

La riquesa d'aquest fruit que millora la salut de les persones és la raó per la qual els amics van decidir crear la primera empresa dedicada a la comercialització de la polpa de gratacul.

Per extreure de forma natural el gratacul segueixen un procés propi patentat: primer, recol·lecten el fruit per diferents indrets de la Cerdanya i l'Alt Urgell. Després, el renten i el premsen. Finalment, del premsat obtenen una massa pura sense pèls ni llavors que la incorporen a melmelades, hamburgueses i gelats.

Els aliments que contenen la vitamina C del gratacul són de la seva producció o bé els elaboren socis sota llicència d'exclusivitat. Però per arribar a ser socis de Gratacool cal complir uns criteris de qualitat i compartir els valors i la filosofia del projecte.

L'Emma i els seus companys defineixen el gratacul com el superaliment català, ja que es recol·lecta al territori i amb poca quantitat tens un aliment que és una font molt potent de nutrients i, a la vegada, conté grans dosis d'antioxidants, polifenols, proteïnes, fibra, vitamines i minerals. Per a ells "súper" vol dir salut.





A més, darrere Gratacool hi ha altres objectius que als tres socis els agradaria aconseguir. Un és la dinamització del territori per generar llocs de treball a la Cerdanya, plantant rosers a camps erms, i l'altre, la creació de noves línies de producte originals per donar a conèixer un fruit únic que està oblidat i infravalorat.

Si vols més informació sobre Gratacool, consulta'n la pàgina web: <http://www.gratacool.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Silvestre: que es cria naturalment als boscs o als camps.

Col·lagen: escleroproteïna animal que és el principal component del teixit conjuntiu, on forma un conjunt d'estructures (fibres col·làgenes) i de substància amorfa (substància col·làgena).

Metabolitzar: transformar una substància mitjançant processos metabòlics.

Patentar: concedir una patent.

Patent: dret concedit a una persona per a l'explotació en exclusiva d'un invent.

Erm: sector del paisatge agrari que no produeix.

Dinamitzar: infondre dinamisme, energia (a algú o alguna cosa).

SINÒNIMS

Romandre: quedar, durar.

Recol·lectar: collir, plegar.

①

ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Anomena hàbits de vida saludable que hauríem de practicar en el dia a dia, i escriu quins no ho són.

.....

2. "Guai" és una paraula que sovint utilitzem en l'àmbit col·loquial o familiar. Quines altres paraules correctes en català podem dir en lloc de "guai"?

.....

3. Coneixes més aliments que tinguin vitamina C i que consumim a diari?

.....

4. Quin va ser el motiu principal que va animar els quatre amics a crear Gratacool? Creus que és necessari que un projecte tingui una raó de ser? Per què?

.....

La història del Centre d'Equitació Montblanc

Nom:

Grup:

La passió de la Maria pels cavalls, la seva constància i el suport de la família la van ajudar a fer realitat un somni.

Des de petita la Maria somiava a muntar el seu propi projecte. Potser seria cuidadora de dofins, ensinistradora de gossos o bé veterinària... La seva ment, com la de qualsevol nen, viatjava molt lluny. No tenia clar què faria, però sí que sabia que estaria relacionat amb els animals que tant estimava.

Si havia un animal especial que l'apassionava, aquest era el cavall. Els seus tiets sempre n'havien tingut i gràcies a això va poder estar en contacte amb aquests animals. La Maria recorda que quan tenia uns 15 anys els tiets es van haver de vendre els cavalls per falta de temps per cuidar-los. Aquest fet va ser clau per prendre la decisió de dedicar-se al món equestre.

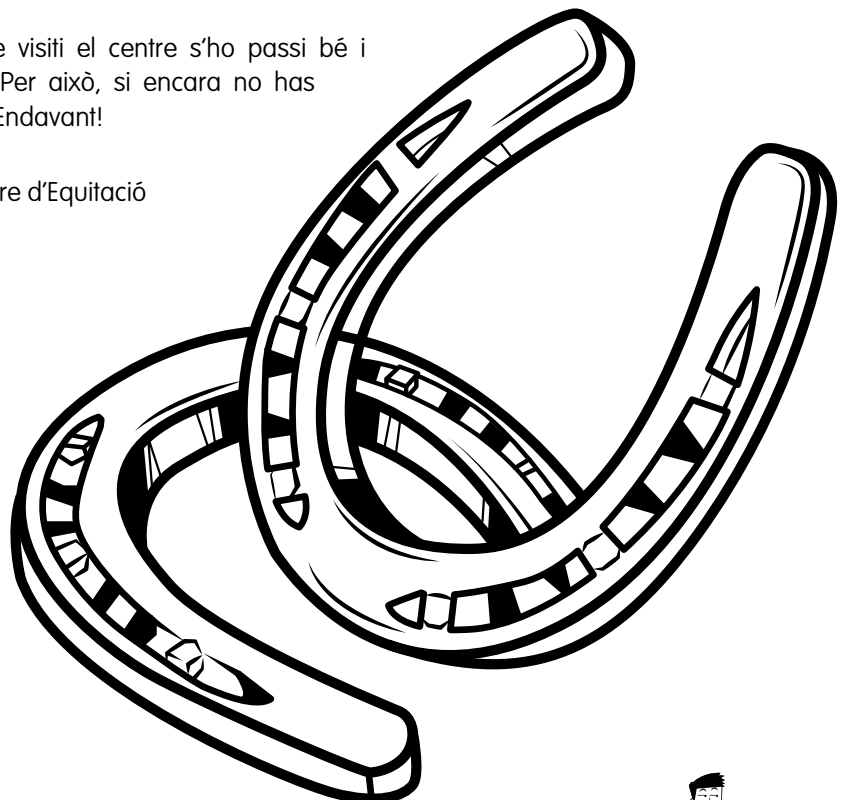
A partir d'aquí va estudiar i treballar en diferents centres de Catalunya, com el C.A.V.A.* i el Club Hípic de Girona, el Centre d'Equitació de Torredembarra i altres centres, per adquirir coneixements i experiència fins que va decidir inaugurar el seu propi centre. El suport dels pares, els germans i els monitors va ser fonamental perquè la Maria tingués la confiança i la determinació per continuar endavant amb el projecte que finalment es va convertir en el Centre d'Equitació Montblanc.

En aquest centre, integrat en un entorn rural, petits i grans reben classes d'equitació i de doma clàssica, fan excursions i altres activitats que els permeten gaudir dels cavalls i la natura. L'objectiu del Centre d'Equitació Montblanc és donar a conèixer més l'equitació, un esport que es pot realitzar de manera individual o conjuntament amb la família.

A més a més, aporta beneficis als nens, com la responsabilitat de mantenir el cavall sa i còmode, l'afecte perquè es crea un vincle amb l'animal i l'ordre necessari per fer bé l'activitat. En el cas dels adults, és molt recomanable si pateixen ansietat o estrès perquè els ajuda a desconnectar i centrar-se només en el cavall. Actualment l'equinoteràpia està reconeguda com una teràpia eficaç que millora la qualitat de vida a través de la relació que s'estableix entre la persona i el cavall.

La Maria també desitja que tothom que visiti el centre s'ho passi bé i aprengui d'un animal magnífic i noble. Per això, si encara no has muntat a cavall, ella t'anima a provar-ho. Endavant!

Si vols saber més informació sobre el Centre d'Equitació Montblanc, consulta la pàgina web:
<http://www.equitaciomontblanc.com>



VOCABULARI I EXPRESSIONS

Eqüestre: relatiu o pertanyent al cavall.

Doma clàssica: disciplina hípica basada en l'execució d'un conjunt de repeses per a demostrar la preparació del concursant i la franquesa, la submissió, l'equilibri i l'elegància del cavall.

SINÒNIMS

Determinació: fermesa.

Ansietat: angoixa.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Què t'agradaria ser de gran o a què et voldries dedicar? Tens algun somni com la Maria?

.....

2. Què creus que es necessita per emprendre un negoci? Primer, escriu-ho i, després, comenta-ho amb els companys de classe i el professor/a.

.....

3. Has muntat alguna vegada a cavall? Si és que sí, com et vas sentir i què et va agradar més? Si és que no, t'agradaria fer-ho? Per què?

.....

4. En quines altres activitats, a més de l'esport i el lleure, els cavalls estan presents en la vida de les persones?

.....

La història de Molló Parc

Nom:

Grup:

Molló Parc és un parc d'animals on l'animació sorgeix del mateix espai a través de la seva fauna i on el visitant és molt més que un simple espectador.

Molló Parc és un Parc Natural situat en un bosc del Pirineu.

Aquí el visitant és un actor del recorregut a l'aire lliure, mentre passeja pel bosc i els prats ubicats a la Vall de Camprodon.

Aquest parc d'animals és un negoci familiar. El gestionen quatre membres d'una mateixa família i, a l'estiu, per exigències de feina, s'incrementa amb estudiants de pràctiques. Actualment, tenen una mitjana de vuit treballadors. Abans de muntar aquest parc d'animals, es dedicaven a l'hostaleria i la jardineria. La idea va ser del propietari, Antoni Solé. Va pensar a crear un parc d'animals amb el principal objectiu de mantenir la finca en bones condicions; ja que els camps i boscos s'embrutaven ràpidament i costava mantenir-los nets.

El parc ofereix al públic un recorregut, d'una durada mínima d'entre dues i tres hores, amb què es pot gaudir de la natura. Molló Parc també ofereix la possibilitat de passar-hi tot el dia, ja que disposa de zones de descans on es poden comprar aliments i begudes per poder consumir-los a les zones de pic-nic del parc.

La característica d'aquest parc és que és una activitat ideal per fer amb la família o amb sortides escolars. Cada any, el parc rep uns 40.000 visitants. A més a més, el projecte de Molló Parc crea sinergies principalment amb el sector turístic de la comarca com, per exemple, hotels, restaurants i cases rurals.

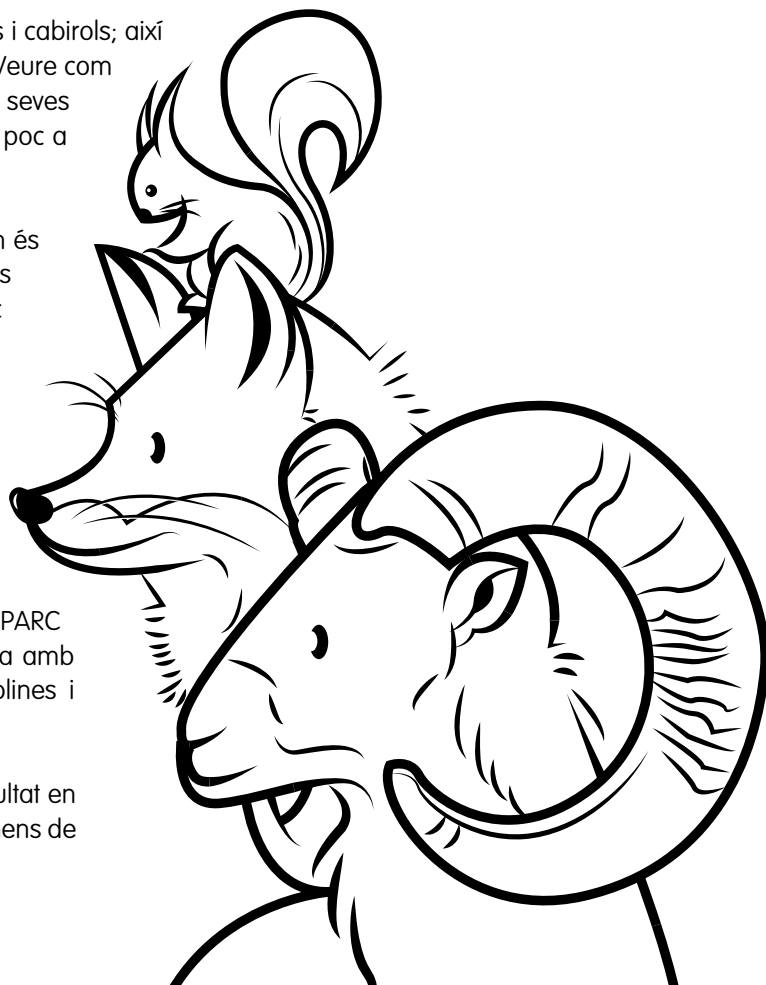
L'empresa està associada amb diferents entitats del sector a través d'un conveni de col·laboració. Algunes d'elles són la Universitat Autònoma de Barcelona, l'Associació de Disminuïts de Catalunya (DINCAT) i el Centre de formació de tècnics de veterinària (IDEA).

Molló Parc permet caminar entre cabres salvatges, daines i cabirols; així com observar ossos, llops, línx, marmotes, entre d'altres. Veure com s'alimenten, interactuen, descansen i tenen cura de les seves cries; aquest és un dels grans valors d'aquest parc que, a poc a poc, ha anat creixent i s'ha fet més conegut.

L'objectiu més important de les persones que el gestionen és proporcionar als animals que hi viuen les millors condicions possibles de benestar. Els cuidadors i el veterinari del Parc vigilen constantment la salut dels animals, així com els especialistes en benestar animal. La dieta que se'ls proporciona està en tot moment supervisada per una experta en nutrició animal.

L'any 2014, la direcció es va plantejar la idea d'ampliar l'oferta d'activitats del Parc. Volien que les noves activitats fossin aptes per a tot el públic i per a totes les edats. Sota aquesta idea, va néixer MOLLÓ PARC AVENTURA: l'espai compta amb un bosc d'avets i compta amb una instal·lació de cinquanta-quatre jocs, entre ells, tirolines i ponts tibetans.

En total, hi ha quatre circuits amb diferents nivells de dificultat en funció de l'alçada i l'edat. Un d'aquests està pensat per a nens de dos a cinc anys.





Quan es va apostar per aquest nou model de negoci, es va donar molta importància a la seguretat d'aquesta instal·lació. Per això, es va emprar un model innovador que garanteix la màxima seguretat en circuits d'aventura. Aquest sistema és pioner a Catalunya i permet no haver de manipular cap element de seguretat durant tot el circuit, cosa que fa que el seu ús sigui més segur i senzill, sobretot per als nens més petits.

Si vols més informació sobre Molló Parc, consulta'n la pàgina web: <https://www.molloparc.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Fauna: conjunt d'espècies animals que habiten en una regió geogràfica, que són pròpies d'un període geològic o que es poden trobar en un ecosistema determinat.

Vall de Camprodon: contrada geogràfica i humana situada al terç nord-oriental del Ripollès, centrat en la vila de Camprodon, que inclou l'alta vall del Ter i el seu afluent el Ritort, amb els municipis de Sant Pau de Segúries, Molló, Setcases, Vilallonga de Ter i Llanars.

Daines: espècie de cérvol nativa de l'àrea mediterrània.

Tirolines: politja suspesa per cables muntats en un declivi o inclinació. Es dissenyen perquè siguin impulsats per gravetat i puguin lliscar des de la part superior fins al fons mitjançant un cable, usualment cables d'acer inoxidable.

Sinergies: acció de dues o més causes que generen un efecte superior al que s'aconseguiria amb la suma d'efectes individuals.

SINÒNIMS

Apte: hàbil.

Entitat: societat.

Innovador: creador.

Manipular: manejar.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Havies sentit a parlar mai d'un parc d'animals com el de Molló Parc? En quina comarca es troba? En coneixes algun altre parc?

.....

2. Entra a la web <http://www.molloparc.com/> i informa't sobre els animals que hi ha en aquest parc i classifica quins coneixes i quins et són completament desconeguts.

.....

3. Creus que aquest negoci seria possible al teu poble?

Quins avantatges creus que tindria per a la teva comarca que hi hagués un parc com aquest?

.....

4. Busca un altre parc d'animals que hi hagi a Catalunya i fes-ne una comparativa amb el de Molló Parc.

.....

La història del Pastoret

Nom:

Grup:

Una idea eficaç va ser l'origen del naixement d'una empresa que combina tradició, innovació i tecnologia en els seus productes làctics.

La història del **Pastoret** comença l'any 1992 en un petit poble de la Segarra, Sant Guim de Freixenet, quan la mare de la família Pont elaborava mató amb l'excedent de llet que sobrava de les cabres. El seu fill, el Xavier, va voler entrar en el negoci i ajudar els pares. Arran de l'èxit dels seus productes de gran qualitat es va despertar l'esperit emprenedor de la família.

En conseqüència, van deixar de treballar a la cuina de casa per muntar un petit obrador al mateix poble i així poder atendre la demanda creixent de productes. A més del mató van començar a elaborar iogurts artesanals.

D'uns inicis modestos amb 25 cabres, una bona idea d'aprofitament de la llet, unes instal·lacions senzilles i moltes ganes de fer productes exquisits per satisfer als clients, el Pastoret ha evolucionat cap a una de les fàbriques més modernes d'Europa. Avui en dia compta amb els paràmetres més exigents per millorar els processos de producció i tractament de la llet, i mantenir els mètodes d'elaboració artesanal.

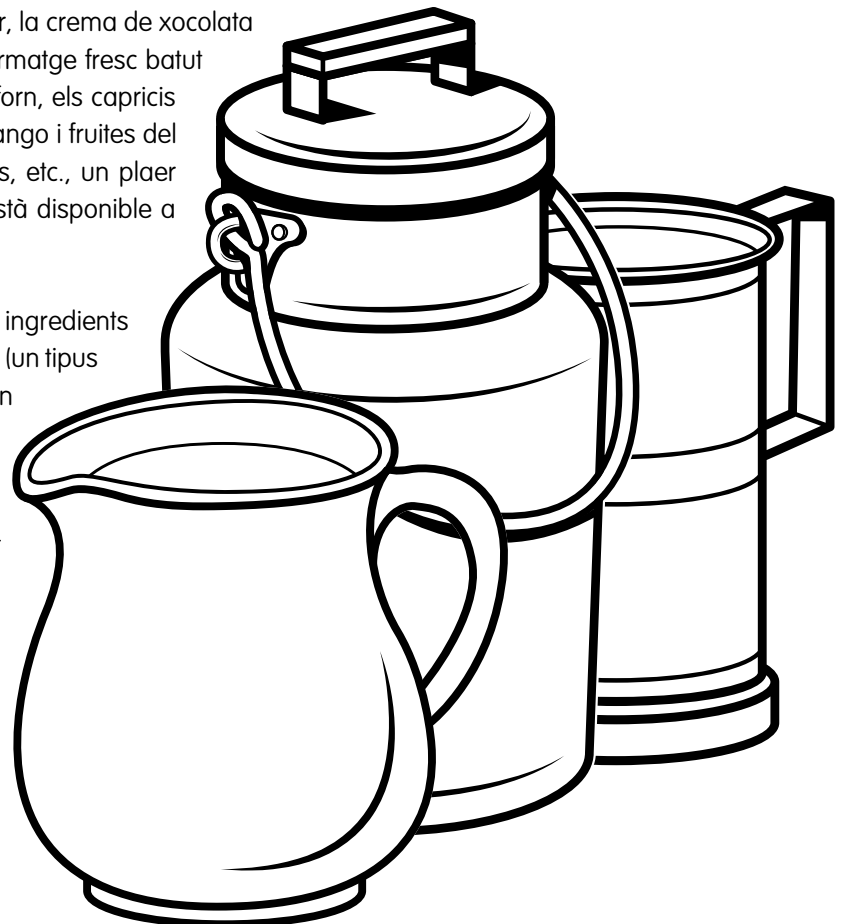
El Pastoret uneix tradició, tecnologia i innovació, la combinació idònia per obtenir productes làctics originals en sabors, textures i presentació. El seu desig és crear productes extraordinaris i capaços d'introduir el plaer gastronòmic al món del iogurt. Al seu blog presenten receptes diferents i atrevides dels seus productes junt amb altres aliments.

Algunes de les seves especialitats són: el quefir, la crema de xocolata ecològica, el iogurt ecològic a l'estil grec, el formatge fresc batut amb iogurt, la crema catalana amb poma al forn, els capricis de iogurt com el de llimona i menta o el de mango i fruites del bosc, la varietat de iogurts artesanals naturals, etc., un plaer amb majúscules i per a tots els gustos que està disponible a moltes botigues d'Espanya i també a Portugal.

La família Pont té clar que només utilitzant ingredients naturals i deixant que les seves vaques frisones (un tipus de raça bovina) pasturin en llibertat poden aconseguir el sabor tan característic de cadascun dels seus iogurts i formatges.

Artesania, innovació, creativitat i naturalitat constitueixen el cor del Pastoret i les eines amb les quals volen continuar treballant i assolint nous reptes.

Si vols més informació sobre Pastoret, consulta'n la pàgina web:
<https://pastoret.com/>





VOCABULARI I EXPRESSIONS

Excedent: sobrant.

Mató: massa blanca i mantegosa que resulta de la coagulació de la part caseosa de la llet.

Quefir: la paraula quefir procedeix d'una expressió oriental que significa "sentir-se bé", és un dels productes làctics més antics que es coneixen. Es tracta d'una beguda fermentada, composta per un probiòtic que conserva totes les propietats de la llet. (Definició del Pastoret).

SINÒNIMS

Demanda: crida.

Extraordinari: magnífic, excel·lent.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT 

1. Els productes làctics són necessaris per a una dieta equilibrada. Quins altres productes saludables hauríem de consumir a diari?

.....

2. La vaca és un animal mamífer. Quines altres classificacions d'animals hi ha segons la seva reproducció? Escribeu-les i explica-les breument.

.....

3. Creus que només amb una bona idea es pot engegar un negoci? Quines altres coses consideres imprescindibles?

.....

4. Saps què és un blog? T'agradaria tenir-ne un i poder escriure sobre allò que t'apassiona?

.....

La història de Plàncton, Divulgació i Serveis Marins

Nom: _____

Grup: _____

Per estimar cal conèixer i aquest és l'objectiu de dues amigues: ensenyar el mar a les persones perquè el gaudeixin i el conservin.

Podem dir que tot va començar a la Universitat de Barcelona perquè és aquí on es van conèixer l'Eli i l'Aurora. Ambdues cursaven un màster d'oceanografia i col·laboraven de manera voluntària en l'Associació Catalana d'Oceanògrafs i Oceanògrafs (ACOIO).

Aviat l'Eli i l'Aurora es van adonar que s'entien i treballaven força bé juntes. De manera que no va tardar a sorgir una pregunta: "Per què no desenvolupem plegades un projecte?" I la resposta va ser Plàncton Divulgació i Serveis Marins, que va néixer el setembre de 2012.

Com diu l'Aurora: "el principal objectiu de l'empresa era i és donar a conèixer el mar a tothom perquè se l'acabi estimant". Per tant, sempre reflecteixen el seu "toc" personal, passar-ho bé aprenent, en cada activitat que realitzen al centre.

Als inicis només oferien el servei d'snorkel i amb els anys van començar a fer altres activitats com el busseig. Aquest servei va suposar el naixement fa dos anys i mig d'una nova branca de l'empresa mare: Plàncton Diving.

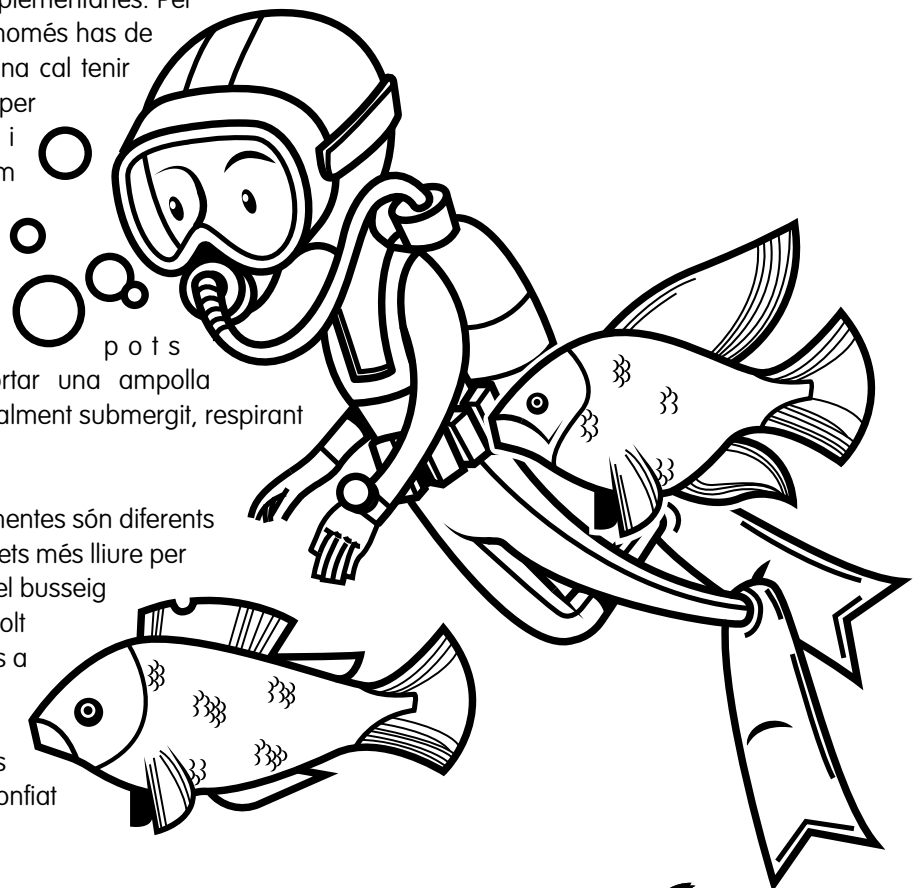
Les fundadores van comptar amb el Xavi, bomber de rescat subaquàtic, no només per ajudar-les a formar-se en aquest esport sinó també per incorporar-se com a director tècnic de Plàncton. Ara són un equip en el qual cadascú aporta els seus coneixements i la seva experiència: el Xavi, en el busseig i l'Eli i l'Aurora, en la gestió del centre, la biologia marina i l'oceanografia.

L'snorkel i el busseig són dues activitats complementàries. Per practicar la primera no cal fer un curs previ, només has de saber nedar. En canvi, per practicar la segona cal tenir una bona salut i fer un curs d'iniciació per aprendre aspectes bàsics de seguretat i funcionament del teu cos dins del mar, així com de la fauna i la flora marina.

L'snorkel és immersió lleugera, és a dir, amb unes ulleres i un tub pots observar la vida marina flotant des de la superfície o, si vols, et submergir; mentre que el busseig implica portar una ampolla amb aire a l'esquena que et permet estar totalment submergit, respirant aquest aire.

En conseqüència, les sensacions que experimentes són diferents en cadascuna de les activitats. Amb l'snorkel ets més lliure per nedar perquè no portes gaire material. Amb el busseig vas "volant" dins de l'aigua perquè et sents molt lleuger i, a més, pots veure els peixets de més a prop sense que s'espantin.

En tot cas, en qualsevol d'aquestes modalitats pots gaudir del mar, sentir-te més relaxat i confiat amb tu mateix.





Sens dubte el centre Plàncton és el lloc ideal per viure una experiència aquàtica i prendre consciència de la importància del medi marí. Hem d'ajudar a preservar-lo i mantenir-lo net pel bé de les espècies marines i terrestres, en definitiva, per la salut del planeta.

Si vols més informació sobre Plàncton, Divulgació i Serveis Marins, consulta'n la pàgina web: <https://www.planctondiving.cat>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Oceanografia: ciència que estudia els oceans.

Diving: busseig.

Fauna: conjunt d'espècies animals que habiten en un territori determinat, en estat salvatge i perfectament identificades amb el medi ambient que les envolta.

Flora: conjunt d'espècies vegetals que creixen en una regió o en un territori.

Plàncton: conjunt d'organismes marins.

SINÒNIMS

Immersió: submersió.

Preservar: protegir, conservar.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Quins esports aquàtics coneixes?

.....

2. Has practicat mai snorkel o busseig? Fes una llista de l'equipament que es necessita per practicar-los. Si guaguessis d'escollir entre un d'aquests esports, quin triaries? Per què?

.....

3. Escriu i comenta amb els companys de classe i el professor/a quines accions podem fer de manera individual i col·lectiva per cuidar i respectar el medi marí.

Quin és el perill?

Exemple: els vaixells transporten petroli

Què passa?

El petroli embruta el mar i els peixos se'l mengen

Què podem fer per solucionar-lo?

Revisar i controlar millor els vaixells de transport

4. Hi ha alguna idea de projecte que t'agradaria fer amb un amic/ga? Explica-la breument.

.....

La història d'El Rebost de les Gambires

Nom:

Grup:

Un negoci familiar i artesanal que endolceix el paladar de les persones.

Per endinsar-nos en el relat sobre el Rebost de les Gambires abans cal conèixer-ne els protagonistes: la família Llach, composta pel matrimoni i els fills, el Francesc i el Josep.

El pare i la mare venen de família de pagès, treballaven com a masovers a les Gambires, una explotació agrària ubicada a la vila de Torelló, a la comarca d'Osona. Als anys 70 el pare, en Josep, va poder comprar l'explotació. La família també era propietària de la masia Joanet de Pujols, que temps enrere el sogre d'en Josep li havia comprat a la seva filla. En aquests dos llocs, les Gambires i la masia, es gestarà el projecte empresarial de caire familiar.

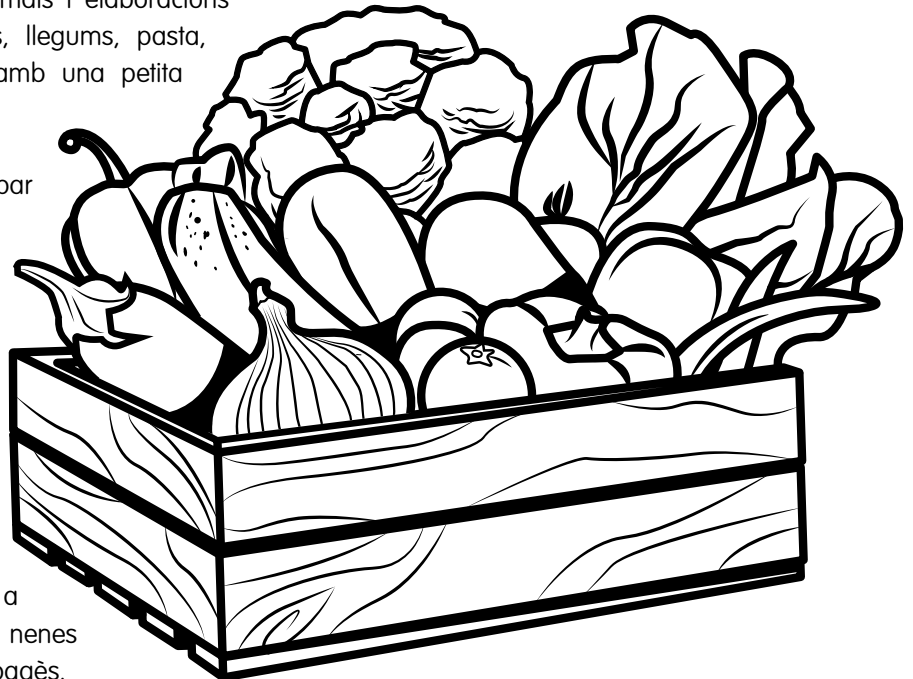
El Francesc i el Josep tenien cadascun la seva pròpia feina, tot i que sempre que podien ajudaven els pares. Quan l'explotació va començar a ser viable, tots dos van decidir deixar les respectives feines i dedicar-se exclusivament al negoci de casa.

Al principi, els germans es van centrar en la millora del producte de l'explotació animal: vedelles, porcs, pollastres i gallines. Per això van optar per engreixar més els animals i d'aquesta manera obtenir una carn molt saborosa i peculiar que la diferencia. En aquest període van donar tómb a la idea de crear una botiga que els ajudés a viure de pagès de manera sostenible. I vet aquí que la idea es va convertir en una realitat.

L'any 2016 van inaugurar El Rebost de les Gambires, una botiga de productes de producció pròpia i respectuosa amb l'entorn i el medi. Ofereixen des de fruita a verdura del seu hort i verdura ecològica, carn dels seus animals i elaboracions casolanes, ous, conill, xai, formatges, llegums, pasta, mermelades, etc. A més, comptem amb una petita bodega.

L'objectiu del Francesc i el Josep és apropar dia a dia als seus clients un producte sa, de qualitat, de proximitat, sempre que és possible, i a un preu més econòmic.

El Rebost de les Gambires està a la masia Joanet de Pujols, al municipi Sant Vicenç de Torelló, a prop de Torelló. Aquí tenen l'obrador amb sala de desfer i on elaboren els seus productes, i l'hort. La masia està oberta a la visita d'escoles perquè els nens i nenes puguin descobrir i gaudir de la vida de pagès.



Ens aquests dos anys de vida de l'establiment els germans valoren els errors que han comès perquè els han servit per aprendre i rectificar. Igualment creuen que l'esforç, la il·lusió, la perseverança i el treball en equip han estat i són la clau per recórrer el camí de l'emprenedoria, perquè, com diu en Francesc, "no és bufar i fer ampolles".



La família Llach segueix marcant-se fites que els permetin millorar el Rebost de les Gambires, l'hort, l'alimentació del bestiar, l'eficiència energètica... En definitiva, transformar les Gambires i la masia Joanet de Pujols en un negoci òptim en totes les seves vessants. Són conscients que aquest procés és lent, però no els falta empena i compromís per aconseguir-ho.

Si vols més informació sobre El Rebost de les Gambires, consulta'n la pàgina web: <http://www.elrebstdelesgambires.cat/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Masover: persona que explota un mas propietat d'altri i hi acostuma a residir.

Masia: explotació agrària tradicional constituïda per una casa de camp amb diverses dependències, anomenada sovint masia, que té bosc, pastures i terres de conreu adscrites.

Perseverança: persistència en alguna cosa empresa, prossecució continuada en quelcom començat.

SINÒNIMS

Fita: objectiu.

① ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Quins creus que són els valors més importants que ha de tenir una persona o grup de persones a l'hora d'emprendre un negoci?

.....

2. Com explicaries què és un "producte sa"?

.....

3. Què vol dir l'expressió "no és bufar i fer ampolles"?

.....

4. Penses que hi ha una relació entre la qualitat de la carn i la cura i el benestar dels animals?

Raona la teva resposta.

.....

La història de l'obrador de galetes El Rosal

Nom:

Grup:

Com un repte aconseguir donar continuïtat i millorar un negoci dolç amb un nou esperit social.

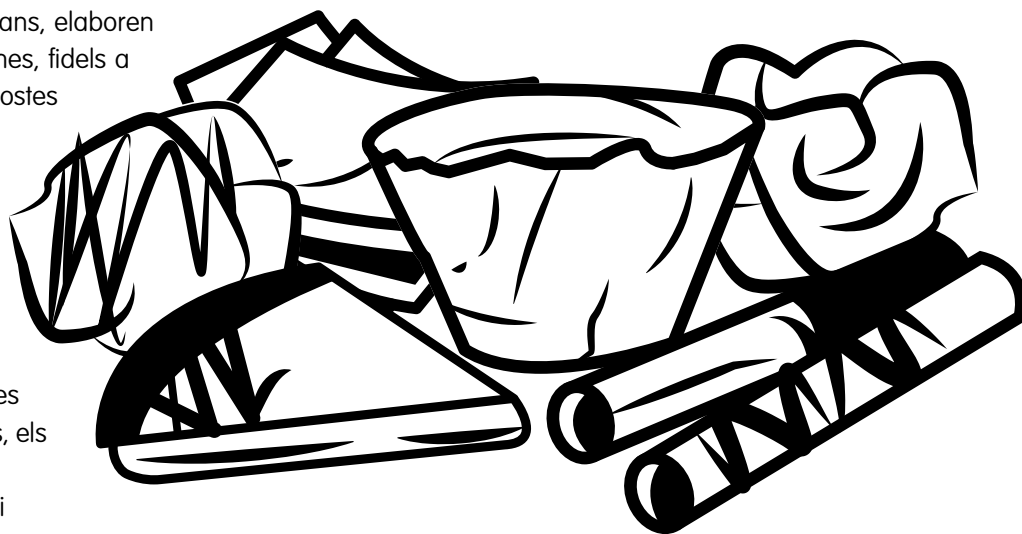
Aquesta història va començar a principis del segle passat, exactament l'any 1920, quan en Josep Serra va fundar un petit obrador de galetes a Tàrrrega. El secret pel qual les galetes de seguida fossin un èxit era una mescla de la fórmula que només ell sabia, del procés d'elaboració i dels ingredients de qualitat que utilitzava.

L'obrador de galetes va continuar en mans del seu fill, Lluís Serra, fins que es va jubilar el 2001. Tot seguit va proposar un repte a l'Associació Alba: continuar amb el projecte que havia iniciat el seu pare i que ell havia liderat fins a aleshores.

L'Associació Alba, una entitat que treballa per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat i malaltia mental de l'Urgell i la Segarra, va acceptar amb il·lusió el repte. En conseqüència, va conèixer la fórmula de les galetes i va aprendre'n el procés de preparació artesanal.

D'aquesta manera El Rosal es va convertir en un obrador amb esperit social que dona feina a persones amb dificultat i risc d'exclusió. Aquestes persones cada dia, amb les seves mans, elaboren una a una galetes boníssimes, fidels a la fórmula original i compostes d'ingredients de proximitat.

Amb aigua, farina de blat, sucre, ous frescos, mantega, oli vegetal (de gira-sol), aroma de vainilla, sal i antioxidant natural creen delícies com les neules, les tulipes, les teules, els cubanitos i les roses de xocolata i els arrugats amb i sense xocolata.



L'últim tipus de galeta, els arrugats, amaga una història especial d'un dels treballadors de l'obrador, en Lluís, a qui no li sortien les neules i les arrugava i les deixava en una safata. Malgrat la seva aparença, eren molt bones i per això la responsable va decidir posar-les a la venda. Avui en dia és una de les galetes més populars i venudes. Fins i tot se'ls ha dedicat un conte: "Arrugats, quina troballa més dolça!".

L'any 2010 l'Associació Alba renova la imatge i l'embalatge de la marca El Rosal i potencia la venda de galetes. El 2013 trasllada l'obrador a un nou espai i l'amplia per augmentar la producció i comercialització.

Qui li hagués dit al Josep Serra que El Rosal seguiria més viu que mai al segle XXI de la mà d'una associació compromesa amb fer brillar el seu projecte gràcies als treballadors que el fan possible i que d'un fracàs o galeta imperfecta naixerien els arrugats, les galetes més famoses de l'obrador?

Si vols més informació sobre El Rosal, consulta'n la pàgina web: <http://elrosal.cat/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Obrador: lloc on treballa algú en les feines d'un art, d'un ofici, d'una indústria o d'un comerç, especialment taulell o oficina on hom fa algun treball manual.

Potenciar: fer esdevenir més potent; fomentar, impulsar.

SINÒNIMS

Liderar: dirigir.

Troballa: descobriment.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Saps quins ingredients o productes de proximitat consumeix a la teva família? Amb l'ajuda dels pares fes una llista i comenta-la a classe.

.....

2. Prepara un menú que consti d'un primer, un segon plat i unes postres amb les galetes d'El Rosal, però has de combinar-les amb algun altre ingredient. Explica els ingredients principals de cada plat. Fes aquesta activitat amb un grup de companys de classe i al final escolliu el menú que creieu més apetitós.

.....

3. Creus que és important l'embalatge d'un producte? Per què?

.....

4. Coneixes l'Associació Alba o una altra entitat d'aquest tipus? Per què creus que la seva tasca és tan necessària a la societat?

.....

La història de TaüllOrgànics

Nom:

Grup:

El llegat del passat inspira una família a crear una empresa de productes naturals d'alta muntanya per a la salut i el benestar.

La primera llavor perquè naixés l'empresa TaüllOrgànics va ser la curiositat de l'Anna. Entusiasmada per la relació entre la natura i les persones va començar a llegir sobre les plantes medicinals al Pirineu.

En el passat, els pobles del Pirineu vivien de la natura tant pel que fa a l'alimentació com a la vestimenta i la cura de certes dolències. Els anomenats remeiers, homes i dones que coneixien els efectes terapèutics de les herbes i les plantes pirinenques, tenien receptes vegetals per a diferents malalties. Així van crear la saviesa popular sobre els remeis gràcies als principis actius de les plantes medicinals.

Una de les plantes que utilitzaven els remeiers és l'arnica montana. És una flor de fulles grogues, perenne i el millor antiinflamatori natural eficaç per a persones i animals. Actualment es troba en perill d'extinció.

L'Anna, inspirada pel llegat dels avantpassats i compromesa amb la sostenibilitat de les muntanyes, va prendre la decisió, junt amb la seva família de cultivar, arnica.

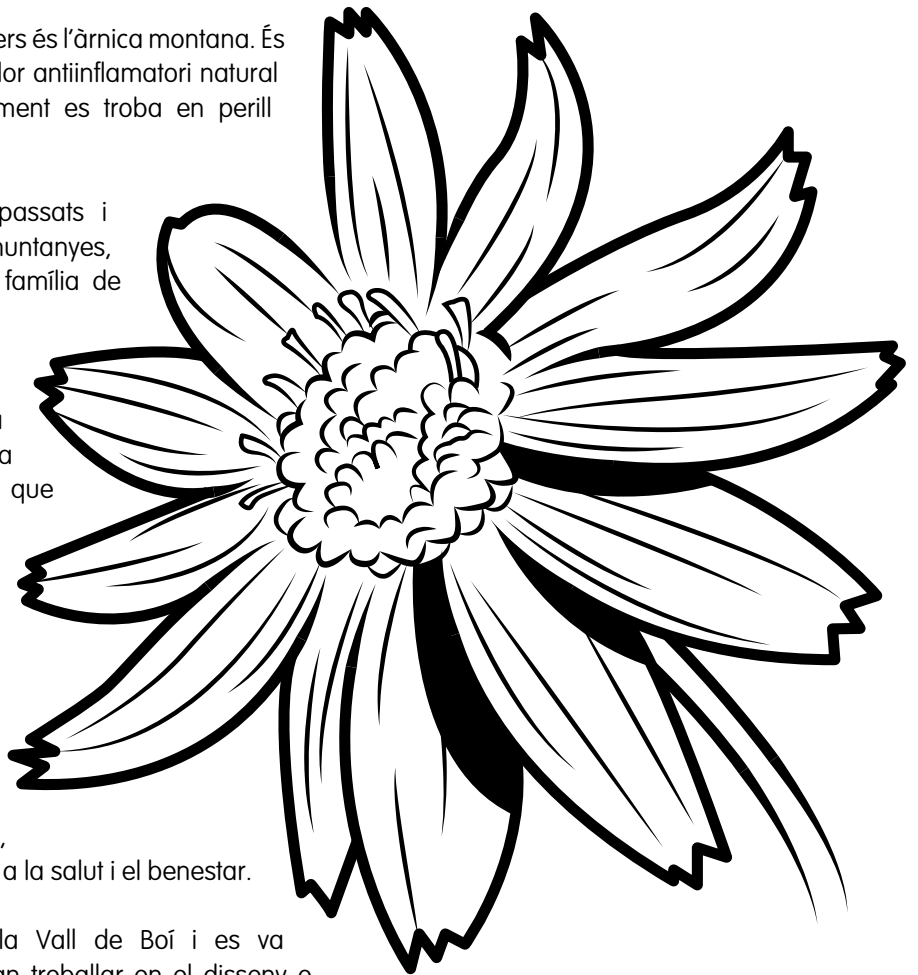
De fet, són els primers precursors a cultivar-la a la península Ibèrica de manera ecològica, és a dir, sense usar herbicides que perjudiquen la planta perquè pugui créixer amb totes les seves propietats. El Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) certifica els seus cultius.

Quan van tenir 80.000 plantes van plantejar-se quin camí escollien: vendre la matèria primera o bé fer productes amb la flor de l'arnica. Ho van tenir clar, elaborarien productes d'alta muntanya per a la salut i el benestar.

L'any 2008 va néixer TaüllOrgànics a la Vall de Boí i es va desenvolupar la marca. En primer lloc, van treballar en el disseny o identitat visual.

En segon lloc, van fer proves de producte per aconseguir la textura i el embalatge adient fins a idear un petit roll-on que al aplicar-lo a la pell calma i desinflama, i una crema suau de fàcil absorció. Tots dos alleugen el cops, la tensió muscular i les cames cansades de les persones que els utilitzen. La fabricació i l'envàs dels productes el realitza un laboratori.

En tercer lloc, van buscar distribuïdors per a vendre els productes. Una tasca constant i sovint difícil. Els seus productes es poden trobar sobretot en farmàcies, en línia, a la seva pàgina web, i també els venen a Costa Rica i Guatemala.





A poc a poc han introduït nous cultius de plantes com la calèndula, la rhodiola i la flor de neu o Edelweiss que està en perill d'extinció i en són els únics cultivadors del país.

L'objectiu de TaüllOrgànics és oferir productes de primeríssima qualitat, procedents de plantes de cultiu ecològic que ajudin a millorar la salut de les persones. En conseqüència, treballen cada dia per crear amb tècnica i innovació nous productes competitius al mercat.

TaüllOrgànics desitja consolidar-se com una marca de confiança, gràcies als seus productes, valors i coherència.

Si vols més informació sobre TaüllOrgànics, consulta'n la pàgina web: <https://www.taullorganics.com/>

VOCABULARI I EXPRESSIONS

Sostenibilitat: conjunt de polítiques destinades a fer compatible el creixement econòmic i la preservació de la biodiversitat i evitar, en darrer terme, la degradació de la biosfera provocada per l'acció humana.

Herbicida: dit de les substàncies químiques emprades per a eliminar les males herbes.

Distribuïdor: persona o empresa dedicada a distribuir productes.

Distribuir: assignar béns i serveis destinats al consum final dins el procés productiu.

SINÒNIMS

Liderar: dirigir.

Troballa: descobriment.

1 ENS PICA LA CURIOSITAT

1. Coneixes l'Alta Ribagorça? Busca a Internet quins són els tres municipis en què es divideix aquesta comarca pirinenca de Catalunya, i en quin d'ells es troba Taüll.

.....

2. Ara que saps la història de TaüllOrgànics, per què creus que l'Anna i la seva família li van posar aquest nom? Si és necessari, busca al diccionari la paraula "orgànic".

.....

3. Què són els principis actius de les plantes medicinals?

.....

4. Què li diries a un amic o amiga que et digués que no és important conservar el medi natural? Escriu els teus arguments i comenta'ls a classe.

.....

Notes



A series of horizontal dashed lines for writing notes.



Notes



A series of horizontal dashed lines for writing notes.



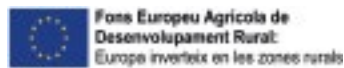
Ho coordina:



Hi col·labora:



Ho finança:



Hi participa:



Associació Leader de Ponent

