

SOLIDARITAT

Presos de Can Brians elaboren un vi solidari

Iniciativa del celler Raventós i Blanc per facilitar la reinserció social i laboral a partir de la producció d'un xarel·lo ecològic

RAMON FRANCÀS
Sant Sadurní d'Anoia

Una visita "molt colpidora i inspiradora" a la presó Can Brians 2 ha portat el vitivinicultor Pepe Raventós, director general del celler Raventós i Blanc, a impulsar un vi blanc que vol facilitar la inserció social i laboral dels presidaris. Ho ha fet amb la col·laboració de la Fundació Ared i de la direcció general de Presons de la Generalitat. S'ha veremat i elaborat amb la participació de presos de Can Brians 2, on hi ha un mas abandonat, la casa pairal de Can Margarit, amb un celler que es voldria recuperar. El vi, un xarel·lo ecològic de mínima intervenció de la DO Penedès que es ven a 9 euros, s'ha batejat com a Ciutat Nua. A les etiquetes hi ha les empremtes d'alguns interns, acompanyades de frases seves que fan referència al penediment, l'aflicció, l'enyorança i l'esperança.



Pepe Raventós i un dels participants en aquest programa

El benefici es repartirà entre la Fundació Ared (60%) i la presó Can Brians 2. Destinaran els diners a la reinserció de les dones de la presó de Wad-Ras (Ared) i al manteniment dels edificis i les obres de rehabilitació de Can Brians 2.

Segons Raventós, amb aquest vi presentat ahir es vol "fer partícips els residents de Can Brians i aconseguir transmetre la nostra passió envers la viticultura i l'enologia amb l'objectiu de facilitar la seva inserció social i laboral, a través del

treball actiu i dinàmic". Afegeix: "Sempre ens agrada parlar dels models d'èxit, però tothom pot cometre un error qualsevol dia". Creu que cal sensibilitzar sobre "els que es queden al marge". Així mateix, volen formar un grup de presos en el món de l'hostaleria. També hi han col·laborat Obal Image, Decavi, Francisco Oller, Gráficas Varias i Establiments Pere Domingo.●



LLEGIU LA INFORMACIÓ AMPLIADA
SOBRE AQUESTA INICIATIVA SOLIDÀRIA
www.lavanguardia.com

El 'giving tuesday' visibilitza les necessitats derivades de la Covid-19

ROSA M. BOSCH Barcelona

La resposta a la crisi desfermada per la Covid-19 centra la majoria de les peticions d'ajuda formulades per les més de 170 oenagés i fundacions que fins ara s'han afegit al *giving tuesday*, la iniciativa global que demana complicitat a la població perquè col·labori amb diners o amb temps en diferents causes. El *giving tuesday*, que se celebra dimarts, 1 de desembre, va néixer als EUA el 2012 com a alternativa a les campanyes de compres del *black friday* i el *cyber monday*. La fórmula s'ha replicat en més de 70 països.

Aquesta edició és excepcional per l'increment de les necessitats dels col·lectius més fràgils a causa del coronavirus. A més a més, segons apunta Ricard Valls, promotor a Espanya del *giving tuesday*, se surt amb desavantatge respecte a anys anteriors, ja que no s'han pogut celebrar actes presencials, com concerts o sopars, per promoure les donacions a causa de les restriccions imposades pel virus. Totes les aportacions s'hauran de tramitar en línia a través del web givingtuesday.cat.

Les organitzacions que es presenten són molt diverses, dels àmbits de salut, infància i joventut, acció humanitària, entre molts d'altres. Per exemple, Esclat, de Barcelona, està especialitzada en l'atenció de persones amb paràlisi cerebral i altres discapacitats. La suma recaptada servirà per adquirir material de protecció per als

Esclat necessita material de protecció per atendre persones amb paràlisi cerebral

professionals i per als usuaris, així com per a les despeses derivades de la neteja i la desinfecció dels centres.

També Metges sense Fronteres (MSF) fa una crida per comprar 14.000 equips de protecció i donar resposta a les poblacions dels 70 països on és present. Esclat i MSF són una petita mostra de les enormes necessitats que està generant la Covid-19 i que visibilitza el *giving tuesday*.●

Carpaccio mediterrani de ventresca de tonyina roja Balfegó

AVUI LA VÍDEO RECEPTE DEL XEF ADRIÁN FIGUEROA AL WEB DE COMER LA VANGUARDIA

[comer]

INGREDIENTS:

- 150 gr ventresca de Tonyina Roja Balfegó
- 1 tomàquet fresc
- 1 ceba xinesa
- 3 cullerades d'Aove
- Sal en escates
- 4 olives negres
- 1 cullerada de vinagre

Gaudeix del 10% de descompte a la botiga store.balfego.com amb el codi "LA VANGUARDIA" Vàlid fins al 27/11/2020