

Reconeixement del passat i esperança pel futur a la celebració del centenari de l'escola la Salle

■ L'Ateneu de Sant Celoni es va omplir dissabte per l'acte oficial de commemoració de l'aniversari del centre

Sant Celoni celebra la Diada de la Gent gran a l'Ateneu

REDACCIÓ
Sant Celoni

Avui, divendres, 7 d'octubre, Sant Celoni celebra la Diada de la Gent gran a l'Ateneu amb l'objectiu, destaca l'Ajuntament, de crear un espai de formació, reflexió i celebració. Els actes del matí consistiran en una sessió formativa per a professionals, que compta amb més de 40 inscrits, i a la tarda s'oferirà una xerrada i un acte lúdic, amb ball i sopar. La jornada compta amb la col·laboració de l'Espai de la Gent Gran, Creu Roja Sant Celoni i Baix Montseny i l'Hospital de Sant Celoni.

Així, la sala petita de l'Ateneu acollirà, de dos quarts d'11 del matí a dos quarts de 2 del migdia, una jornada sobre els 'Drets de les persones grans' orientada a professionals dels àmbits social, sanitari, jurídic, de seguretat i polític del Baix Montseny. La presentació de la jornada anirà a càrrec de l'alcalde de Sant Celoni, Joan Castaño i de la regidora de Gent gran, Magalí Miracle. Seguidament, el president de la Comissió dels Drets de la Gent Gran, Jordi Muñoz Iranzo parlarà sobre el dret de les persones grans i s'oferirà la xerrada 'El dret a una mort digna' que anirà a càrrec de la doctora Maria Josefa Condom de l'equip PADES, Beatriz Ferrer, notària de Sant Celoni i Gustavo Subirats, secretari de l'associació el Dret a morir dignament.

D'altra banda, a les 4 de la tarda, es farà també a la sala petita una xerrada oberta sota el lema 'La jubilació i la vellesa, un repte personal', que anirà a càrrec de la treballadora Social de la Creu Roja Merche Fernández. La jornada acabarà amb un ball amb el solista Paco a dos quarts de 6 de la tarda a la sala gran de l'Ateneu i un berenar de pic-pica a la mitja part per als assistents.

■ Comencen a la Batllòria i Sant Celoni tallers de la memòria

La Batllòria. Aquest octubre s'iniciaran tres nous tallers d'entrenament de la memòria. El primer va adreçat a la gent gran de la Batllòria comença a mitjans d'octubre al Centre cívic Les Casetes i les persones interessades han d'inscriure's allà mateix; el segon s'oferirà a l'Associació Neurològica Amics Baix Montseny per als seus associats. El tercer taller es realitzarà a l'Àrea de Comunitat i s'oferirà a persones entre 60 i 70 anys que treballaran aspectes d'atenció. REDACCIÓ.

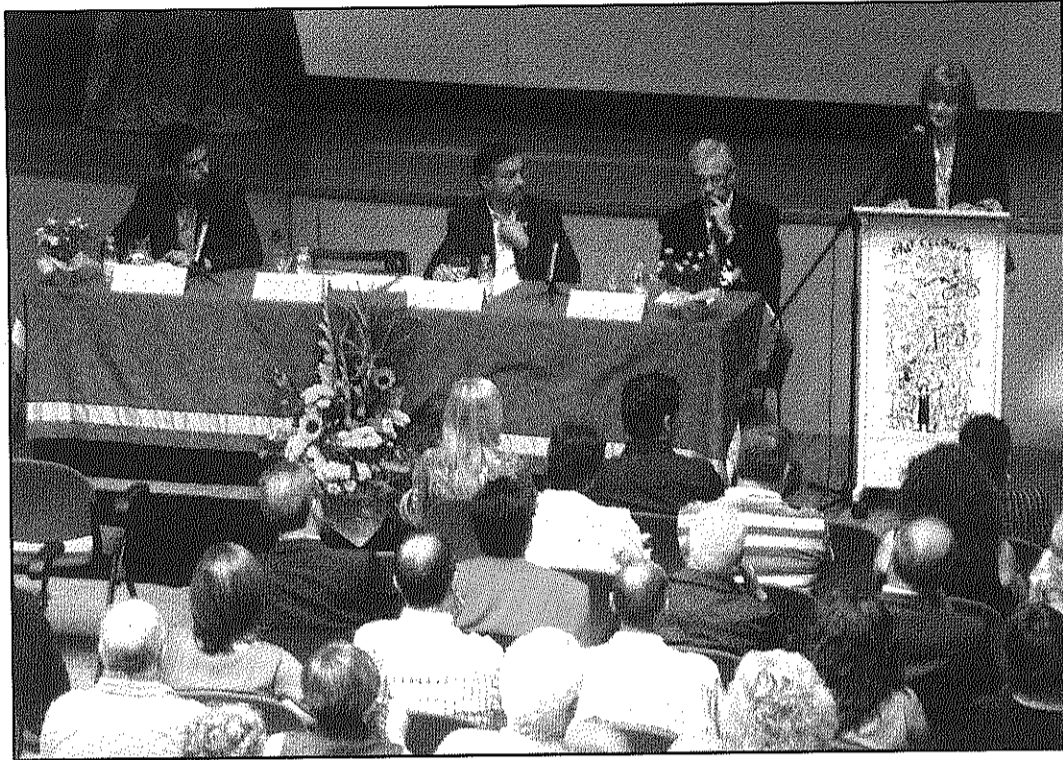
REDACCIÓ
Sant Celoni

L'amfiteatre de l'Ateneu de Sant Celoni es va omplir dissabte a la tarda per celebrar els 100 anys d'història de la Salle de Sant Celoni. L'acte, que va comptar amb els rigorosos parlaments de les autoritats, també va ser un acte emotiu en què els assistents van poder gaudir d'un reportatge fotogràfic acompanyat per temes musicals coneguts entre el públic i que va fer somriure a més d'un, sobretot als més grans. L'exposició de fotografies recollia imatges de l'escola des dels seus inicis, al 1911, com també fotografies més recents de l'ampliació del centre, com de les diverses activitats que s'hi ha anat realitzant al llarg dels anys. Al final del reportatge, també es va retre homenatge a tots els germans de la Salle que han estat directors del centre durant els 100 anys d'història, amb un especial aplaudiment per l'últim director del centre, Alfred Usart.

Després, l'acte va seguir amb els discursos de les autoritats com l'actual directora de la Salle, Maria Àngles Laparte, l'alcalde de Sant Celoni, Josep Castaño, i el Germà Josep Guiteras, direc-

tor provincial de la Salle Catalunya. Laparte va destacar l'orgull que representa dirigir una comunitat educativa com la Salle i que és un orgull veure com una institució d'aquestes característiques i amb els 100 anys de vida que porta, es manté el mateix esperit que va inculcar el primer fundador del col·legi, el Germà Emilià, i que han anat seguint els altres 23 directors que ha tingut el centre. Laparte, que és la primera directora que té la Salle, va assegurar que hi ha "una mirada cap al passat de gratitud i mirem el futur amb esperança".

Per la seva banda, l'alcalde de Sant Celoni, Joan Castaño, va diferenciar tres trets del que representa la Salle pel municipi. El primer tret distintiu que va assenyalar Castaño és que es tracta d'una institució que ha estat protagonista de molts esdeveniments que han tingut lloc al municipi i que ha viscut la història de centenars de nois i noies que han passat per l'escola. Una segona distinció que va destacar l'alcalde és que el col·legi ha contribuït a la dinamització social i cultural de Sant Celoni a través de les diverses activitats que s'han organitzat o en què ha col·laborat la



Una imatge de l'acte oficial de commemoració del centenari, aquest dissabte a l'Ateneu (AdBM)

Salle. A més, va afegir Castaño, "ha estat bressol de diferents iniciatives que s'han tirat endavant com ara aplecs, cinema, bàsquet o cant coral". Finalment, l'alcalde va subratllar la important tasca educativa que ha realitzat el centre en el seu llarg recorregut i que continuarà fent, va assegurar. L'últim parlament va anar a càrrec del Germà Josep Guiteras, que va assenyalar que

ja hi ha fins a 13 centres de la comunitat de la Salle que han celebrat ja el seu centenari i que quatre d'ells ja han festejat els més de 125 anys d'història a Catalunya. Durant el seu discurs, Guiteras va fer referència a la defensa de la llengua catalana, que sempre s'ha fet a la Salle, com també el model d'immersió lingüística, a més del compromís que exerceix l'escola en les persones, la

societat i la llengua, va afegir Guiteras. El director provincial de la Salle a Catalunya va voler emfatitzar que Laparte és la primera directora seglejar del centre i que això és signa d'evolució i va expressar el seu reconeixement i satisfacció per tot el que està fent la comunitat educativa. Per acabar, Guiteras va esmentar alguns dels germans que han format part de la Salle durant els 100 anys.

EN PRIMERA PERSONA FERRAN CATARINEU (fcatarineu@hotmail.com)

La fira de l'oli de Ventalló

Com altres anys, aquest també hem anat a la fira de l'oli de Ventalló que ja té un currículum de vint-i-una edicions. Tot sigui dit, oli és el que menys hi ha, però la fira ha guanyat molt: fa pocs anys eren quatre paradetes i a mitja tarda ja s'havia acabat, al menys l'oli, malgrat que sempre quedava el consol de visitar l'antic molí, si no el trobaves tancat. Ara no, ara tots els estrets carers de Ventalló estan plens de paradetes, una tocant l'altra, que aguanten fins que es fa fosc. Hi ha de tot, però especialment productes artesanals d'alimentació. Hi vam comprar una secallona de dos metres de llargària, que vaig partir i repartir. Com que hagués estat una incongruència que en mengés, contradient els esforços que fa el meu metge i jo mateix per controlar la pressió arterial (la meva, és clar), tan sols la vaig testar: de gust era excel·lent, però aquí comença el dubte.

Fa pocs dies vaig sentir en un programa de televisió, molt de passada certament, però crec que ho vaig

entendre bé, que ara a Dinamarca, a més de gravar amb un impost els productes de pastisseria, cosa novadora però poc recomanable especialment pels pastissers —cal afegir-hi l'alcohol i el tabac, com aquí— també obliguen a pagar-lo a qualsevol producte que contingui un percentatge —crec recordar al voltant del dos per cent— de greixos saturats, tot sigui en benefici de la salut del danesos i de les finances de país (Cosa que trobo molt bé i que aplicada a Catalunya ens ajudaria a reduir el dèficit de la sanitat pública encara que encarís una mica la secallona de Ventalló, que no era de Ventalló sinó del Baix Montseny). I aquí, allò del dubte. Quin percentatge de greix saturats tenia la meva secallona?

Diversa normativa de la desunida Unió Europea obliga a detallar la composició de molts productes i amb més rigor els comestibles. I a vegades en trobes que sí que ho detallen, però a vegades no; això en els productes envasats, els altres ni cal pensar-ho. Quan ho posen a l'e-

tiqueta o al receptacle, sovint no serveix de res si no has estudiat química o tens una bona enciclopèdia o et maneges bé per Internet, perquè, què caram és el metabisulfit sòdic (no vull explicar-ho pas)? Però, quin percentatge de metabisulfit sòdic porta? Això ja no ho trobes a l'etiqueta ni a l'envàs. I com ho fem per detallar-ho a la meva secallona que no porta cap etiqueta i venuda a granel és poc probable que en porti? Contenia més d'un dos per cent de greixos saturats que perjudicarien, potser greument, la meua salut? Metabisulfit sòdic gairebé segur que no però, chi lo sa? La cosa no té res de frívola, encara que ho sembli. Amb la salut, poca broma!

I com que amb la salut poca broma, crec seriosament que el govern, el que tingui competència en la matèria, que això de les competències a aquest país cada vegada ho veig més negre i confús, es decideixi a obligar a etiquetar tots els productes, tots, també la meua secallona, donar fe de la seva compo-

sició i sobre tot dels percentatges dels ingredients i matèries que els componen. I si s'hi veuen amb cor que facin com el govern danès, que gravin amb un impost quan el percentatge de greixos saturats sigui superior al dos per cent: farien més calerons, la salut dels catalans ho agrairia i fins i tot podria donar-se el cas, molt remot, que s'abstinguessin de comprar productes que, llavors, sabrien que són perillosos per a la salut. Com el tabac.

I l'any que ve, si ja estès vigent la normativa que demano, quan tornés a visitar alguns dels 792 habitants de Ventalló i altres de desconegut origen —o no— però amb paradeta muntada, abans de comprar la secallona podria mirar l'etiqueta i veure si em pot fer mal. Que no sabeu com n'és de trist haver de reprimir-se davant d'una secallona quan s'ha de controlar la pressió arterial.

(Ara me n'adono que no he parlat de l'oli. Deixem-ho per la propera fira)