

MARRATXI

TERRA DE FANG / JULIOL 2022 / N 45

REPORTATGE EL POLÍGON DE MARRATXÍ CREA LA PRIMERA
COMUNITAT ENERGÈTICA DE MALLORCA **ENTREVISTA**
MIQUEL SERRA **TERRA DE FANG** ESGLÉSIA SANT ALONS
RODRÍGUEZ **CONEIX EL COMERÇ LOCAL** LAURA JAUME
FOTOGRAFIA: UNA PASSIÓ CONVERTIDA EN NEGOCI



marratxiEsViu.es

Descobreix tot el
que pots fer a Marratxí



#MarratxiEsViu



Ajuntament
de Marratxí





EDITORIAL

‘VERANO DE NORMALIDAD’

El ambiente a los conciertos, el dinamismo de las actividades al aire libre y la gran afluencia de gente que vemos en tiendas y comercios durante estos días en Marratxí son la mejor muestra de que hemos recuperado la ‘normalidad’ de los veranos prepandemia.

No hay que bajar la guardia, pero sí disfrutar de la normalidad de poder vivir sin distancias y sin las constantes restricciones sanitarias que nos han acompañado durante dos largos años. Una normalidad ganada a pulso gracias a la ciencia, que ha producido vacunas en un tiempo récord, al esfuerzo de los sanitarios, que nos han protegido sin descanso durante dos años, y gracias también al esfuerzo y al alto grado de civismo y de cumplimiento de las normas de todos los marratxiners y marratxineres.

Ahora es el momento de disfrutar y de recuperar nuestras costumbres y tradiciones, de salir a la calle, de ir de compras o de disfrutar del deporte y de la naturaleza sin restricciones. Como nos recuerdan los psicólogos, las personas son seres sociales y necesitan socializar y participar en las actividades de su entorno.

Después de dos años muy complicados este 2022 hemos podido asistir a las ferias, a las actividades al aire libre, a las fiestas de Sant Marçal, y beneficiarnos de la gran oferta cultural organizada por el Ayuntamiento dentro del programa ‘Cultura a la Fresca’, que estará presente en todos los cascos urbanos y donde todos podremos disfrutar de música, teatro, circo, danza, talleres, mercadillos o excursiones. Una oferta que hace de Marratxí un referente cultural dentro de la isla que tenemos que aprovechar, tanto porque la situación sanitaria nos permite recuperar nuestras tradiciones y las ganas de disfrutar de la cultura todos juntos y a pie de calle.

CRÈDITS

Núm. 45 juliol 2022

Redacció: Víctor Valera

Edició: Ajuntament de Marratxí

Disseny-Maqueta: Estudi Tomeu Darder

Fotografia: Joan Arbós

Maquetació: Paula Tomàs

Disponible en castellà a: www.marratxi.es

Les fiestas de Sant Marçal atraen miles de visitantes



Un cartel de lujo, con Manel, Sopa de Cabra, Los Inhumanos o Anegats, y un programa sociocultural de calidad y muy variado dirigido a todos los públicos ha hecho que las fiestas de Sant Marçal hayan sido un éxito indiscutible. Y, sobre todo, una gran noticia: la de la vuelta a la normalidad que supone poder volver a celebrar todos juntos nuestras fiestas y tradiciones.

Las fiestas de Sant Marçal, celebradas entre el 23 de junio y el 3 de julio, han sido las fiestas de la recuperación de la normalidad casi total. Tanto por la gran cantidad de actos programados por el área de Cultura (una treintena de actividades dirigidas a todos los públicos), como por la elevada participación tanto de marratxiners como de gente de toda la isla, que se atracó hasta nuestro municipio para disfrutar de una oferta cultural de alta calidad, casi sin comparación en toda Mallorca.

Los conciertos de Manel, Sopa de Cabra, Los Inhumanos o Anegats fueron algunos de los platos fuertes que llenaron de música y diversión las calles del municipio. Sopa de Cabra celebró en las fiestas de Sant Marçal los 30 años de un icono: su disco Ben Endins, el más vendido en la historia del rock catalán.

Las fiestas de Sant Marçal incluyeron una treintena de actividades dirigidas a todos los públicos como el XXXV Certamen de Pintura, con las obras de la ganadora Roser Vallmajor y de todos los finalistas; lo Marrockí 2022 con las bandas de rock locales, además de bailadas populares, humor, exposiciones, exhibiciones deportivas y gastronomía.

El alcalde de Marratxí, Miquel Cabot, se ha mostrado “muy satisfecho” de volver a celebrar las Fiestas de Sant Marçal con normalidad. “Este año hemos tenido una oferta cultural muy potente con actuaciones como las de Manel, Sopa de Cabra, Sexy Zebras, o Los Inhumanos,



además de una serie de actividades culturales, como las exposiciones o las actividades de las asociaciones de Marratxí que son un orgullo del municipio. Las fiestas de este año ha sido una gran oportunidad para reencontrarnos y disfrutar todos juntos”.

Por su parte, el regidor de Cultura, Josep Ramis, ha agradecido a las asociaciones y clubes deportivos del municipio que han incluido actividades en el programa para hacer unas fiestas participativas, colectivas y muy variadas, como se pudo ver con la exhibición de gimnasia rítmica, la de taekwondo y el IX trofeo Fiestas de Sant Marçal de vóley-playa 4x4.

Este año también se han programado actividades para los más jóvenes como Fiesta Joven, que incluía torneo de balloon, juegos de habilidades, hinchables y fiesta de la espuma. Para los más pequeños se ha celebrado la Fiesta Sant Marçal Pequeño, con castillos acuáticos, piscinas y fiesta de la espuma.

Como cada año no han faltado las bailadas populares y el Homenaje en la Vejez y la misa solemne en honor a Sant Marçal, patrón de Marratxí. Una de las actividades más esperadas fue lo Correfoc, de la mano de los Dimonis de Fang, los Caballitos del diablo de Felanitx y las Brujas de Mallorca.

Etilometries: concienciación sobre el consumo de alcohol

Durante las fiestas, la Policía Local de Marratxí realizó unas ‘patrullas mixtas’ con técnicos de Juventud, Servicios Sociales y Protección Civil para informar los jóvenes de los graves problemas que puede comportar el abuso de alcohol y otras sustancias. Además, todos aquellos que quisieron se sometieron a una etilometria por saber el nivel de alcohol en sangre.

El 32,87% de los conductores que se sometieron a etilometries voluntarias por parte de la Policía Local dieron positivo. Las pruebas voluntarias se hicieron los días 25 de junio (Concierto de Los Inhumanos); día 29 de junio (Concierto de Manel); día 1 de julio (Marrocxí); y día 2 de julio (Concierto de Sopa de Cabra).

Se sometieron a las pruebas un total de 219 conductores. De estos, el 38,35% fueron mujeres y el 61,65% hombres. De las 219 pruebas realizadas, un total de 72 fueron positivas. Esto indica que el 32,87% de los conductores no se encontraban en condiciones de conducir un vehículo. Las pruebas se hicieron dentro de un furgón policial y haciendo uso también de la carpa de Protección Civil de Marratxí.

Esta iniciativa, que se volverá a repetir en diferentes festividades, pretende fomentar el ocio saludable y concienciar los jóvenes de las graves consecuencias del abuso del alcohol en el comportamiento y, especialmente, en la conducción.



Vuelven a Marratxí los 'WOW Happy Days' con cuatro conciertos de bandas locales en julio y agosto



El Ayuntamiento de Marratxí, a través del área de Cultura, en colaboración con la promotora Happy Mondays Live Music ha presentado la II edición del ciclo 'WOW Happy Days'. Se trata de cuatro conciertos de bandas locales que se celebrarán en Cas Capità, Es Figueral, Sa Cabana y Pòrtol, durante cuatro jueves de julio y agosto:

- 14 de julio. BAD SHADES – Parque Municipal Cas Capità
- 28 de julio. MILANA – Plaza Asociación de Vecinos, Es Figueral
- 11 de agosto. MAKY 7 PISOS + DJ ORION – Plaza del Mercado, Sa Cabana
- 25 de agosto. CABRÓN – Plaza de Can Flor, Pòrtol

Todos los conciertos programados son gratuitos y pueden consultarse en la web marratxiesviu.es.

El alcalde de Marratxí, Miquel Cabot, ha destacado que los WOW Happy Days son una apuesta para promocionar los grupos emergentes “muy potentes” que hay en la escena musical mallorquina. “Nuestro objetivo es convertir Marratxí en un referente cultural y creemos que lo estamos consiguiendo con el WOW Happy Days, con el Magrana Fest de

septiembre, con Cultura a la Fresca, las fiestas de Sant Marçal y con toda la dinamización cultural que hacemos en nuestro municipio cada mes”.

Por su parte, el regidor de Cultura, Josep Ramis, ha expresado su satisfacción porque WOW Happy Days llegue a la segunda edición, una iniciativa de la promotora Happy Mondays Live Music y el Ayuntamiento para apoyar a las bandas locales. “Estamos muy contentos de presentar este ciclo de música con una programación muy variada, que tiene un tono desenfadado, un poco canalla, si me permitís la expresión, y en el que encontraremos punk, rock, rumba y música urbana y donde esperamos encontrar a todos los marratxiners”.

“Gracias al Ayuntamiento de Marratxí tenemos las plazas donde las bandas emergentes pueden sacar sus trabajos de sus locales y mostrarlos al público; es una forma de quitarse el miedo y mostrar la música que se hace en las Islas, y una manera de promocionarlos y de llegar a la gente”, ha afirmado Carolina Hermida, productora de Happy Mondays Live Music, una promotora surgida en 2019 en la sala Es Gremi de Palma para promover las bandas de música locales de Mallorca.

A promotional banner for 'APARADOR VIRTUAL' (Virtual Directory) for Marratxí. It features a stylized cartoon character on the left and a map of the town in the background. The text 'APARADOR VIRTUAL' is prominently displayed, along with the website 'aparador.marratxi.es'. Several circular icons with the text 'COMPRA AQUÍ' (Buy Here) are scattered across the map. A search bar on the right contains the text 'Troba tots els comerços de Marratxí' (Find all businesses in Marratxí).

Fang Tapa 2022 vuelve a Marratxí este verano



El Ayuntamiento de Marratxí, a través del área de Promoción Económica y Comercio, ha celebrado durante los jueves de julio FangTapa 2022, una ruta de tapas por los bares y restaurantes de Sa Cabaneta y Pòrtol que se celebra cada jueves del mes de julio entre las 20 y las 24 horas.

La particularidad de Fang Tapa 2022 es que un tren con capacidad para 50 personas recorre la ruta de tapas y hace paradas cerca de los 13 establecimientos participantes para que los asistentes no tengan que coger sus vehículos particulares y se puedan mover con comodidad y tranquilidad entre los bares y restaurantes que conforman la ruta. Toda la información sobre la ruta y los establecimientos adscritos se puede consultar a fangtapa.marratxi.es.

El alcalde de Marratxí, Miquel Cabot, ha explicado que Fang Tapa 2022 “es otra muestra de las políticas del Ayuntamiento para dinamizar nuestro pequeño comercio, como hemos hecho con las ayudas y los bonos para comprar en el pequeño comercio. Recuperamos FangTapa después de años sin hacerlo y esperamos que sea un éxito e invitamos a todos a participar”.

Los objetivos de Fang Tapa 2022 son dinamizar la restauración de estos dos cascos urbanos, promocionar el asociacionismo entre los establecimientos participantes e introducir las tapas como oferta gastronómica propia de Sa Cabaneta y Pòrtol. Con esta iniciativa también se pretende atraer a estos locales nuevos visitantes otras zonas de Marratxí y otros municipios, además de promocionar la gastronomía propia. Fang Tapa 2022 también quiere velar por un consumo responsable al poner en marcha un tren que evite los desplazamientos en coche a la vegada que se fomenta un transporte lúdico que también puede atraer un nuevo público familiar.

La regidora de Promoción Económica y Comercio, Jero Sans, ha explicado que el tren sale desde Verònica de Santo Marçal y llega hasta Pòrtol haciendo las paradas a los trece bares y restaurantes que participan en la ruta. “Cada bar y restaurante presenta una tapa para que podamos conocer mejor nuestra gastronomía y es una oportunidad para estar junto a los comercios y de los restaurantes, que se encuentran muy contentos de volver a participar en Fang Tapa”.

GET IT ON
Google Play

Available on the
App Store



DESCARREGA LA NOVA APP
DE MARRATXÍ

A més de tota la informació sobre el municipi a la vostra mà, ara també podeu gestionar les vostres incidències de Línia Verda si descarregueu la nova app municipal de Marratxí.

El Ayuntamiento celebra con las asociaciones de Gent Gran el fin de curso con un encuentro en Sant Marçal



El Ayuntamiento de Marratxí y las asociaciones de Gent Gran del municipio celebran en Sant Marçal la finalización de los cursos municipales desarrollados durante todo el año. La concejalía de Gent Gran y los socios de los diferentes clubes celebran un encuentro con demostraciones y participación de la banda de música para poner punto final al calendario de cursos hasta el próximo mes de octubre.

Unos 600 usuarios han participado desde el mes de octubre hasta el mes de junio en los cursos promovidos por el Ayuntamiento de

Marratxí. Los cursos disponibles son gimnasia, chikung, informática, y aula cultural, donde repasan lengua, matemáticas, geografía y música. También disponen de natación, una actividad que a diferencia del resto no es gratuita, pero está subvencionada.

El Consistorio explica que estos cursos, destinados a personas de más de 60 años, les sirven para estimular la mente y mejorar la memoria, además que les son muy útiles para mantenerse en forma, gracias a actividades como el chikung y la gimnasia. Las clases de informática sirven para acercar la tecnología a las personas mayores, que aprovechan las clases para mejorar sus habilidades con el correo electrónico, navegación por internet, fotografía o manejo de redes sociales.

La regidora de Gent Gran, Cristina Alonso, ha valorado la dedicación y el compromiso de las personas mayores con los cursos y ha subrayado los múltiples beneficios que suponen para su salud y bienestar. “Es una satisfacción la buena acogida que han tenido los cursos por la actitud de las personas mayores, que tenían muchas ganas de retomarlos después de las restricciones por la Covid, y porque estos cursos les ayudan a restablecer sus rutinas y mejorar sus habilidades, a la vez que les permiten mantenerse activos, potenciar la sociabilidad y evitar la soledad”.

El Ayuntamiento aprueba una moción en defensa de los derechos LGTBI+



El Ayuntamiento de Marratxí ha aprobado en el pleno municipal del 28 de junio una moción con motivo del Día Internacional del Orgullo y la Liberación LGTBI+ en la cual “muestra su compromiso con el respeto y la defensa de la libertad y la igualdad de todas las personas, independientemente de su orientación sexual”.

Todos los grupos municipales (PSIB, Més per Marratxí, Idma-El Pi, PP, Ciudadanos, Unides Podem, Grupo Mixto) han votado a favor de esta moción, a excepción de VOX que ha votado en contra.

En la moción se recuerda que la conmemoración del 28 de junio de este año se encuentra enmarcada en el incremento de agresiones LGTBIfóbicas y la normalización de los discursos de odio, sociales y, a veces, institucionales que representan una amenaza para los derechos fundamentales. Por eso, la moción hace énfasis en “seguir trabajando desde todos los espacios posibles para acabar con la impunidad y arrinconar las actitudes reaccionarias y los discursos de odio, vengan de donde vengan”. Esta fiesta, dice la moción, tiene que servir para visibilizar la lucha del colectivo y reivindicar los derechos de personas, lesbianas, gays, trans, bisexuales, intersexuales y cualquier manifestación de diversidad sexual y de género.

En la moción se hace referencia a un estudio reciente de Ben Amics realizado en Palma que pone de manifiesto que el 70% de las personas del colectivo LGTBI han sufrido algún tipo de discriminación por el hecho de pertenecer a este colectivo, “lo cual demuestra que todavía no lo tenemos todo conseguido. Por eso, todas las instituciones mantenemos el compromiso de trabajar y crear los instrumentos necesarios para que nuestra isla y nuestros pueblos sean libres de LGTBIfobia”.

Roser Vallmajor gana el XXXV Certamen de Pintura de Sant Marçal

La artista Roser Vallmajor Lluch, que tiene por nombre artístico Huma Rise, ha ganado el XXXV Certamen de Pintura de Sant Marçal. El alcalde de Marratxí, Miquel Cabot, le ha hecho entrega del premio, dotado con 6.000 euros, en la sala de exposiciones de Ca ses Monges de Pòrtol. Además, el jurado ha concedido una mención de honor del Certamen a la obra 'Discount Code' de José Antonio Bizarro Benítez.

Roser Vallmajor Lluch, de nombre artístico Huma Rise, que nació en Barcelona y vive en Mallorca desde hace dos años, se ha mostrado "muy contenta" de ganar el Certamen de Pintura de Sant Marçal. "El premio me ha llegado directo al corazón y me ha cambiado la vida porque ha hecho posible que me quede en Mallorca, ya que quizá tenía que marcharme y me ha dado confianza para seguir este camino y creer que es posible continuar con mi carrera artística", ha explicado.

La artista ha contado que pintó la obra ganadora, que lleva por título '000498', en una residencia artística de Menorca, donde conoció la convocatoria del Certamen de Pintura de Sant Marçal. Con este acto se ha inaugurado la exposición del XXXV Certamen de Pintura de Sant Marçal, formado por la obra ganadora y otras



seis obras finalistas. La exposición permanecerá abierta hasta el miércoles 27 de julio, y se podrá visitar los martes y jueves, de 11:30 a 13:30 horas y, miércoles, viernes y sábado, de 18 a 20 horas. El premio se convoca en el marco de Sant Marçal, patrón de Marratxí, que se celebra el 30 de junio.

El Ayuntamiento dinamizará el mercado de Sa Cabana con atracciones infantiles durante el verano

El Ayuntamiento de Marratxí, a través del área de Promoción Económica y Comercio, ha lanzado la campaña 'En verano ven al mercado de comercio local' para incentivar la afluencia de compradores al mercado de Sa Cabana.

Los miércoles 13 y 27 de julio, y el 10 y 24 de agosto se instalará, entre las 8 y las 12 horas, una zona infantil de castillos hinchables y actividades infantiles en la plaza del Mercado para promover que las familias visiten el mercado de Sa Cabana aprovechando que los niños y niñas tienen vacaciones y puedan disfrutar de las atracciones. También se quiere invitar a los niños y a sus familias a acercarse a los mercados para conocer la variedad y calidad del comercio de proximidad del municipio, además de ver todos los productos de kilómetro cero disponibles en los mercados.

La regidora de Promoción Económica y Comercio, Jero Sans, espera que "esta campaña sirva tanto para ayudar al comercio local como para que los niños y niñas puedan descubrir los excelentes y variados productos que tenemos en los mercados, y que disfruten durante sus vacaciones de las atracciones infantiles".



La campaña 'En verano ven al mercado de comercio local' del mercado de Sa Cabana también pretende incrementar la movilidad en la zona para compensar la bajada de clientes que se produce en los mercados tradicionales durante los meses de verano.



EL POLÍGONO DE MARRATXÍ CREA LA PRIMERA COMUNIDAD ENERGÉTICA DE MALLORCA

El polígono industrial de Marratxí puede convertirse a finales de año en la primera microcomunidad energética de Mallorca en funcionamiento. Diez empresas la han constituido para obtener beneficios sociales, medioambientales y económicos gracias a la energía solar obtenida de las placas solares instaladas a las cubiertas de las empresas participantes. Una energía de futuro que servirá para abaratar la factura eléctrica y para reducir las emisiones de CO₂,



El polígono de Marratxí ha sido uno de los pioneros en las Baleares y en toda España al constituir una comunidad energética, junto con el de Sant Lluís en Menorca. En noviembre de 2021 se firmó el convenio entre el Govern, el Ayuntamiento de Marratxí y la Asociación de Instaladores Empresarios de las Baleares (Asinem) para desarrollar un proyecto de creación de microcomunidades energéticas empresariales en el polígono de Marratxí. Un proyecto que se espera que esté operativo a finales de año.

El objetivo es impulsar el autoconsumo, la solidaridad empresarial y el desarrollo de infraestructuras para un tráfico más sostenible gracias a la tecnología, y todo ello alineado con la oportunidad que suponen los fondos europeos. Un proyecto, además, que es de colaboración público-privada y transversal entre administraciones.

“Se han realizado varias sesiones de socialización con los empresarios del polígono de Marratxí y, hoy en día, una comunidad de propietarios ha confirmado su intención de constituir la primera comunidad energética empresarial. Este era el objetivo antes de final de año: tener las primeras comunidades prototipo”, explica Francisco-Javier Piña Reynés, presidente de la Asociación de Instaladores Empresarios de las Baleares (Asinem)

Asinem explica que el propósito de las comunidades energéticas es obtener “beneficios sociales, medioambientales y económicos para los miembros participantes o la comunidad”. También se pretende crear un proyecto de referencia energética, aprovechando las oportunidades que generan los fondos europeos, añadiendo el componente de la colaboración público-privada, promoviendo la implantación de instalaciones solares fotovoltaicas y la generación de comunidades energéticas empresariales. Se trata de “generar valor para las comunidades de empresarios y un proyecto de referencia energética. Deseamos un diálogo común y un polígono ejemplar desde el punto medioambiental y social”, sostiene Piña.

La intención de Asinem es poner en marcha decenas de comunidades energéticas dentro del polígono. Primero se harían instalaciones de autoconsumo colectivo de una potencia de hasta 100 kW. Además, la comunidad energética podría incluir el almacenamiento de energía, servicios de eficiencia energética o proporcionar otros servicios energéticos a sus miembros.

“En el caso de la comunidad energética que tenemos confirmada, es una comunidad de propietarios constituida. Cualquier empresa a menos de 500 metros de esta comunidad podría participar mediante contrato

privado. Las nuevas comunidades que se constituyan pueden tener este formato o constituirse a la medida de los participantes. El modelo de cooperativa es el que se ajusta mejor a estos casos”, razona el presidente de Asinem.

Los precursores de la comunidad energética destacan como grandes ventajas el ahorro, la generación verde, la disminución de la huella de carbono y, sobre todo, lograr la soberanía energética, el control que se genera y el consumo, y adquirir valores para la empresa. “El hecho de tomar la decisión de formar parte de una comunidad energética ya tiene ventajas desde su constitución. En este caso, gracias a la colaboración público-privada, la capacidad de financiación se multiplica y la inversión se facilita al máximo”, explica Piña.

Financiación

La financiación de la comunidad energética es público-privada. El 60% se financiará con los Fondos NextG y el 40% restante actuará como inversor facilitador el Instituto Balear de la Energía, que espera un retorno a largo plazo que revierta en nuevas comunidades. Los empresarios tienen que aportar las cubiertas y aceptar la filosofía del proyecto, devolviendo la inversión mediante el ahorro del coste energético.

Los promotores de la comunidad energética del polígono de Marratxí señalan que la instalación de las placas fotovoltaicas es solo una parte del proyecto y reivindican el valor social de la comunidad energética en sí misma. “Hacer entender y socializar que el bien común es también el bien individual, que los activos y valores están en la energía y cómo gestionamos esta energía en un futuro”.

La comunidad energética prototipo está constituida por diez empresas, pero podrían incorporarse más en cualquier momento. La comunidad tendría que aprobar el acceso y determinar las condiciones de participación según lo que determinan sus estatutos. Tanto si ya pertenece a la comunidad de propietarios como si es externa. Los paneles solares estarán ubicados a las cubiertas de las empresas del polígono de Marratxí que formen parte de la comunidad energética y en las instalaciones anexas que permitan la instalación, como por ejemplo las pérgolas solares en los espacios públicos para la recarga de vehículos eléctricos.

Respecto a la potencia instalada, “la recomendación es hacer una o varias instalaciones no superiores a 100 kW para poderse acoger al

mecanismo de compensación simplificada por el cual te abonan una cuantía por la energía excedentaria”, explica Piña.

Solo una instalación de 100KW supondría un ahorro de 70,4 toneladas de CO₂ equivalentes al año. “Teniendo en cuenta que el polígono de Marratxí tiene una gran cantidad de empresas del sector logístico y de la distribución y que su huella es superior a 70 toneladas de CO₂ al día, cualquier medida que palíe esta cifra se tiene que ejecutar cuanto antes mejor”, afirma Piña.

Transición energética

El alcalde de Marratxí, Miquel Cabot, explica que este proyecto “se enmarca en la estrategia municipal de transición energética y pose en Marratxí en vanguardia en la generación de energía para el autoconsumo para las empresas de nuestro polígono industrial y permite la reducción de la huella de carbono de las empresas, además de un ahorro de la electricidad”.

Una iniciativa de alto impacto, ya que el polígono consume gran parte de la energía del municipio y, por lo tanto, supondrá reducir un porcentaje significativo de emisiones procedentes de Marratxí. La decisión del polígono industrial de Marratxí de constituir una comunidad energética ha levantado interés dentro y fuera de Mallorca. De hecho, desde Asinem han recibido llamadas interesándose por el proyecto de otros lugares de España como Sevilla o Tenerife. Además, están en contacto con el proyecto que se desarrolla en el Polígono de Sant Lluís en Menorca que tiene características parecidas al de Marratxí.

El vicepresidente del Govern, Juan Pedro Yllanes, ha indicado que espera que proyectos de comunidad energética como el del polígono de Marratxí sean “una referencia energética en el ámbito comunitario y estatal”. Unas comunidades energéticas que se confía que redunden en el abaratamiento de la factura eléctrica, en la reducción de las emisiones de CO₂ y en una mayor resiliencia de las empresas participantes. Para conseguirlo el Gobierno ha publicado una ayuda de 20 millones de euros destinada a los polígonos industriales para que formen comunidades energéticas.

El Govern de las Islas Baleares considera que las comunidades energéticas locales son claves porque permiten la explotación colectiva de los recursos energéticos con una finalidad cooperativa y de abaratamiento de la factura y no de lucro, y suponen una respuesta a la emergencia climática y al elevado coste de la factura energética. Las comunidades energéticas no solo facilitan el acceso a una energía más barata, sino que hacen llegar el autoconsumo energético a consumidores con menos capacidades de inversión.

Múltiples beneficios

Los defensores de las microcomunidades energéticas subrayan los múltiples beneficios que aportan. Destacan que no se trata de promover la comercialización sino la cooperación, la concienciación, el autoconsumo y la solidaridad empresarial. Destacan que la creación de microcomunidades energéticas empresariales abren un espacio de diálogo y de colaboración entre los empresarios, además de ser un gran ejemplo de cooperación público-privada.

En este sentido, el director gerente del IBE, Ferran Rosa, ha destacado también que este proyecto supone introducir la tecnología y la digitalización para mejorar la movilidad de las empresas y de su actividad contribuyendo a la reducción de las emisiones de CO₂.

El Instituto Balear de la Energía colabora en la conformación de la comunidad energética desde su vertiente jurídico-administrativa con la inclusión de un modelo marco de fórmula jurídica y de la relación económica y jurídica entre los miembros de la comunidad. Además, asesora sobre las vías de financiación disponibles y en la tramitación de las subvenciones estatales. Asinem lidera la conformación de la comunidad energética en la vertiente técnica y aporta el capital humano necesario para definir el proyecto y sus fases, además de redactar los proyectos técnicos de las instalaciones de generación que se integren en la comunidad.

El papel del Ayuntamiento de Marratxí es la dinamización de las empresas del entorno del polígono para su participación en las comunidades energéticas e impulsar las energías renovables en los espacios de titularidad municipal en el entorno del polígono.

En Baleares hay actualmente tres proyectos de puesta en marcha de comunidades energéticas. Además del proyecto de Marratxí, se encuentran los de Sant Lluís, en Menorca, y el de la urbanización de Galatzó (Calvià), que beneficiará directamente a la ciudadanía. El proyecto de Sant Lluís, de características similares al de Marratxí, está formado por 15 empresas, la participación del Ayuntamiento de Sant Lluís y el IBE, que ya ha aportado una inversión de 150 mil euros. Los quince socios que conforman la comunidad ya han puesto a disposición de la comunidad energética casi 8.000 metros cuadrados de superficies en sus cubiertas para acoger instalaciones de generación de energía renovable.

En los próximos meses la comunidad energética del polígono industrial de Marratxí continuará dando pasos para estar plenamente operativa a finales de año y conseguir su objetivo de ser un polígono más sostenible, más solidario y con una energía más barata gracias a la cooperación de todos sus miembros.



ceràmica
de Marratxí
herència
forma i
expressió

herència

una herència
que reneix
cada vegada
que es crea
una nova peça



ceràmica
de Marratxí
herència viva



Ajuntament
de Marratxí

www.ceramicademarratxi.es



MIQUEL SERRA

Cap de cuina del restaurant El Patio de Glòria

Con tan solo 26 años, Miquel Serra Fiol, es desde hace siete meses el jefe de cocina del restaurante El Patio de Gloria de Palma, ubicado en el hotel de cinco estrellas Glòria de Sant Jaume. Miquel, que vive en el Pont de Inca desde hace dieciséis años, tiene una sólida propuesta gastronómica que consiste en rescatar las tradicionales recetas de la gastronomía mallorquina para evitar que se pierdan y para reivindicar tanto los productos como los sabores de la cocina mallorquina.

Miquel Serra es el alma y el cerebro de El Patio de Gloria, el elegante restaurante del centro de Palma desde donde él y su equipo de tres personas defienden la autenticidad, los sabores ancestrales y las recetas tradicionales mallorquinas. Un oasis en medio de un mundo de exceso de modernidad y de comida rápida. En su carta encontramos platos como el arroz de gerret, asado de cordero, canelones señoriales o el frito del ermitaño. En los entrantes podemos probar las cocas de la abuela, el trempó líquido o el pamboli en texturas. Una carta que destila esencia mallorquina y con la cual el cocinero mallorquín quiere reivindicar tanto los productos de la tierra como las recetas tradicionales.

Es la propuesta de Miquel Serra que, desde los fogones de uno de los restaurantes más afamados de Palma, defiende la cocina de nuestras abuelas. “Creo que actualmente la cocina se quiere modernizar demasiado y se están perdiendo las raíces y se pueden perder los conceptos y la historia de los platos”. Una historia que, asegura en esta entrevista, tendría que explicarse desde la escuela porque “historia y gastronomía van unidas”.

¿Cómo empezaste en el mundo de la cocina?

La familia de mi padre tenía el restaurante de Can Maties i Miquel, que lo montó mi abuelo Miquel. Y mi abuela Pilar era muy buena cocinera y me enseñó a hacer el arroz de pescado, a pesar de que hacerlo cómo ella me costó mucho; también el plato de caracoles; hacía una pasta como boloñesa con tomate de ramellet y carne picada de cerdo; y el tumbet. Y

también por parte de mis abuelos paternos, que siempre defendían los productos mallorquines. Desde bien pequeño sentía que nuestro producto es mejor porque lo era, por ejemplo la sobrasada, que es la mejor que hay. De pequeño yo ya iba al mercado y a Mercapalma con mi abuelo a comprar los productos. Allí todo el mundo era mayor que yo y recuerdo que una vez discutí con un repartidor sobre un producto. Yo

le expliqué que hacía muchos años que iba al mercado y sabía cuándo un producto es bueno y cuándo no lo es y qué sabía cómo tiene que llegar cada producto.

¿Quién es la persona que más te ha influido en tu cocina?

Mi abuela Pilar porque pasó mucho tiempo con ella. Tiene muchos platos, no se ha

dedicado a la cocina profesionalmente, pero cocina muy bien.

¿Cómo es tu cocina?

Yo me considero un cocinero con mucho sentimiento y mucha historia. Mi cocina es básicamente una cocina mallorquina tradicional, con productos de temporada, y con un fondo tradicional y unas buenas raíces. Y siempre digo que las cosas bien hechas y con amor tienen un gusto diferente.

¿Cómo reciben los clientes esta cocina tradicional mallorquina?

Tenemos un público muy variado. Hay gente a quien le gusta mucho, que dicen que es una pasada, y otros que no entienden el concepto. Mi obligación es que conozcan nuestra cocina y explicar muy bien el concepto para que lo entiendan. La gente que es de aquí reacciona bastante bien, y la gente de fuera le cuesta un poco más, pero hay gente que le encanta. Aun así,

“Conozco gente joven que no sabe qué es una greixonera, pero seguro que conocen qué es una Thermomix”





no es el mismo para un inglés entender el lomo con col que para un alemán, que tiene platos muy parecidos a los nuestros.

¿Cómo ves la cocina mallorquina?

No tenemos que echarnos las manos a la cabeza, pero creo que en las escuelas hace falta que los chavales conozcan de dónde vienen los productos y que conozcan nuestros platos en vez de comer tanta comida rápida como pizzas congeladas. Tendrían que comer en un buen restaurante mallorquín y conocer nuestros productos. Ahora hay mucho restaurante de sushi, mucho mexicano, pero restaurante mallorquín como tal casi no hay. Y si no protegemos lo nuestro, no llegará a la gente. Lo triste es que los propietarios del hotel (Gloria de Sant Jaume), que son de Cataluña y de Alemania, protegen más nuestra cultura gastronómica que nosotros mismos. Y nosotros tenemos que proteger a nuestros campesinos, a los ganaderos, a los pescadores, y también nuestras recetas porque hay muchos platos tradicionales que no se conocen. Y todo esto se tiene que enseñar en las escuelas a los chavales desde pequeños porque nuestra gastronomía es parte de nuestra historia, van unidas. Conozco gente joven que no sabe qué es una greixonera, pero seguro que conocen qué es una Thermomix.

¿Tienes alguna crítica a las tendencias actuales en el mundo de la cocina?

Esta mentalidad de comer rápido es lo que me parece más criticable y el hecho de que no valoremos las raíces, saber de dónde viene aquello que estamos comiendo y saber que las cosas se hacen despacio, con constancia.

A veces la excusa para no cocinar es que no tenemos tiempo. ¿Se pueden hacer buenos platos en poco de tiempo?

Te diré tres platos muy rápidos: trempó, la pasta que hacía mi abuela con tomate de ramellet y carne picada de cerdo; 'fideos en bicicleta', que llevaban caldo, cuatro piezas de verdura, un poco de costilla de cerdo y comía toda la familia. Creo que nos encontramos en una sociedad en la que no valoramos el tiempo que tenemos. La comida es muy importante porque sentarse a la mesa también es hablar con tus hijos, padres o abuelos. Yo recuerdo el momento con mis abuelos en la mesa porque era cuando te aportaban muchos conocimientos y esto es lo que se está perdiendo.

¿Cómo os afecta una inflación del 10% a los cocineros?

Muy mal porque tenemos que estar cambiando los precios constantemente y eso que trabajamos con un margen. Pero nos volvemos locos porque haces un plato con el cual crees que estás ganando y dos semanas después estás perdiendo dinero. Lo que no podemos hacer es abrir para perder dinero porque todo está subiendo.

¿Cuál es tu objetivo a largo plazo?

Siempre digo que estoy trabajando en un gran restaurante de un gran hotel y que estoy disfrutando de una gran oportunidad y mi objetivo y el de mi equipo tiene que ser fomentar nuestra cultura gastronómica y aprovechar para hablar bien y difundir nuestros productos de kilómetro cero como el cerdo negro, la ternera mallorquina o la oveja roja, que está desapareciendo. Mi trabajo es que no se pierdan estos productos ni tampoco las recetas tradicionales.

¿Quiénes son tus cocineros de referencia mallorquines?

Miquel Calent, Tomeu Arbona, Margalida Alemany y Marga Coll.

Con Miquel Calent trabajaste durante tres años, ¿qué aprendiste de él?

Aprendí mucho de historia gastronómica. Cuando me hizo fijo yo le dije: quiero ser tu sombra. Si tú haces doce horas, yo haré doce horas; si haces dieciséis, haré dieciséis. A mí me interesa mucho aprender de ti, porque conoces muy bien lo nuestro, y yo tengo ganas de conocer nuestra cultura gastronómica. Aprendí el arroz bomba, platos antiguos... una barbaridad de platos. Hice una investigación con una amiga antropóloga y le pedí ayuda y me dio casi toda su biblioteca de libros de cocina mallorquina. Es muy próximo, muy familiar.

La profesión de cocinero vive un momento dorado con un gran reconocimiento social, ¿crees que la gente es consciente de los sacrificios que comporta vuestra profesión?

No, conocen la parte más bonita que refleja la prensa, pero no saben lo que es trabajar durante doce horas ante unos fogones, que solo tienes un día libre a la semana. La gente no es consciente de que cuando ellos salen de fiesta o cuando todo el mundo se va a San Juan tú continúas en el restaurante, pero es lo que más me gusta, lo tengo clarísimo.

ceràmica
de Marratxí
herència
forma i
expressió

forma

una forma que
pren el fang
amb cada
nou disseny



Ajuntament
de Marratxí

marratxi.es



CONEIX

EL COMERÇ LOCAL

LAURA JAUME FOTOGRAFÍA, UNA PASIÓN CONVERTIDA EN NEGOCIO

Laura Jaume montó su estudio de fotografía en 2008. Primero funcionó como tienda de revelado y de fotos carné, pero después se especializó en la fotografía familiar, de boda y de marca personal. Está convencida de que la fotografía en papel no desaparecerá nunca, como tampoco lo hará la fotografía profesional. Su esmero y sensibilidad le han permitido consolidarse y vivir de su pasión además de poder conocer a “personas fantásticas”.

Laura Jaume abrió su estudio de fotografía profesional situado en el camino de Olesa en Sa Cabaneta en 2008, junto al bar La Unión que regentan sus padres. “Me propusieron coger el estudio de un fotógrafo que se retiraba, pero finalmente la cosa se complicó, pero como que ya estaba animada decidí montármelo por mi cuenta”.

Laura explica que ha conseguido vivir de su pasión “con mucha ayuda de mis padres y mi pareja, y también gracias a fotógrafos veteranos que me ayudaron y aconsejaron”.

Los clientes, cuenta Laura, la buscan no solo para tener un recuerdo de un momento especial, también quieren un buen servicio. “Hoy en día todo el mundo puede hacer fotos que documenten un momento, por eso creo que el trato a los clientes tiene mucha importancia. Hacer sentir bien a la persona que tienes ante el objetivo te ayuda no solo a que la foto sea mejor, sino también a que salgan de la sesión con la sensación de haber vivido una buena experiencia”, afirma.

La fotografía comercial supone una parte importante del trabajo de los estudios de fotografía. “Hago bastante retrato para marca personal, sobre todo de mujeres emprendedoras. Hoy en día tu imagen es parte de tu marca, y es importante que los futuros clientes te pongan cara y puedan empatizar con quién hay detrás de un proyecto.

Vendría a ser como el retrato corporativo pero más relajado. Esto me está permitiendo conocer a personas fantásticas con proyectos muy interesantes”.

Actualmente, hacemos más fotos que nunca gracias a los teléfonos, pero muchas de ellas se pierden en los dispositivos electrónicos o quedan almacenadas en un ordenador que nadie consulta. Laura Jaume es una firme defensora de las fotos en papel. “No se trata solo de no perder los archivos, sino de la dimensión que toma una foto cuando la puedes tocar, cuando la conviertes en un objeto. Yo siempre pongo como ejemplo el típico día de Navidad que la abuela saca una de aquellas cajas de galletas llena de fotos de familia y todo el mundo las mira y las comenta. Esto ante un móvil...no es lo mismo”, sostiene Laura Jaume.

Laura, que trabaja sola en su estudio, ha hecho todo tipo de fotografías: arquitectura, hoteles, producto, pero sobre todo fotografía social. “Por un lado, realizo fotografía de boda, la mayoría de extranjeros que vienen a casarse a Mallorca. Además, soy fotógrafa de familia: hago sesiones de embarazo y neonato, pero diría que las que más me gustan son las familiares, donde hay niños que siempre te sorprenden y dan mucho de juego”.

A lo largo de su carrera, Laura Jaume confiesa que le han propuesto todo tipo de fotografías, incluso algunas muy sorprendentes. “Una vez me propusieron hacer fotos en una boda nudista. Nunca llegué



a descubrir si era real o una broma”. Las bodas son precisamente una de sus principales fuentes de negocio, hasta el 50% de su trabajo. Laura es optimista sobre el futuro de la fotografía profesional. “Yo creo que mientras haya momentos que celebrar, la gente querrá tener a alguien que lo documente”. Laura explica la gran evolución que ha experimentado el negocio desde que comenzó. Al principio funcionaba como tienda con servicios de revelado, fotos de carné, etc. “Ahora ofrezco exclusivamente servicios de fotografía profesional, con cita previa, para poder atender bien a los clientes y estar centrada en lo que más me gusta”.

Como autónoma, Laura señala una de las principales trabas de su negocio. “La cuota de autónomo es bastante desorbitada y a veces no te queda más remedio que hacer más horas o quedarte sin vacaciones para poder hacer frente a los gastos”.

Pandemia

La fase más aguda de la pandemia, con confinamientos y continuas restricciones sociales, afectaron de pleno al negocio, pero después, cuenta Laura, se produjo un renacimiento. “Por la parte de los reportajes de boda fue complicado de gestionar, con muchos de cambios de fechas, una temporada entera en blanco en la que hice mucho trabajo de gestión, pero sin hacer ninguna foto”. En cambio, la fase posterior al confinamiento fue muy provechosa. “Al acabar el confinamiento, tuve mucho trabajo de fotografía familiar. En el verano de 2020 se regalaron muchas sesiones a abuelos, hice muchas sesiones familiares en la playa, incluso una familia quiso hacer una sesión en la azotea de su casa, donde habían pasado mucho tiempo aquellos últimos meses. Para mí fue un verano muy bonito y tengo muy buen recuerdo”.

Laura Jaime es optimista sobre el futuro del pequeño comercio. Tiene una visión global gracias a su estudio y gracias al bar La Unión que regentan sus padres desde hace cincuenta años y que ahora dirigirá su pareja. “Creo que cada vez más la gente está valorando el trato personal y el comercio de proximidad, y estoy segura de que eso irá a más”.

Laura explica que ha aprendido unos valores muy sólidos gracias a sus padres. Desde pequeña ha visto que el esfuerzo, la profesionalidad, el servicio y la atención al público estaban por encima de todo. “Siempre he visto que el negocio y la vida eran todo uno. Mis padres siempre han tenido muy en cuenta a los clientes a la hora de tomar decisiones, y supongo que esto me ha enseñado que tienes una responsabilidad con ellos de hacer el trabajo no solo por cumplir, sino de hacerlo lo mejor que puedas, por ellos y por ti mismo. Mi abuela, que también llevó el bar, ya era muy trabajadora, y la idea de que te tienes que esforzar para hacer las cosas lo mejor que puedas siempre la he tenido en la cabeza desde que era muy pequeña”.





IGLESIA SAN ALONSO RODRÍGUEZ (1890-1909)

La iglesia de San Alonso Rodríguez se empezó a construir en 1890 para dar respuesta al crecimiento del Pont de Inca, pero se paró durante un tiempo por problemas de financiación. De estilo medievalista, encontramos referencias de estilo románico, gótico y barroco. De las seis capillas existentes, destacan la de San Jaime y las imágenes de la Virgen María, obras del escultor del Pont de Inca Francesc Salvà.

A finales del siglo XIX el núcleo del Pont de Inca ya superaba los 400 habitantes. Aún así, no disponía de un templo propio, motivo por el cual los vecinos tenían que ir a misa, primero hasta Sant Llatzet, y después hasta el Pla de na Tesa. Es a raíz de esta necesidad que nace la iglesia del Pont de Inca. El rápido crecimiento demográfico del núcleo – propiciado especialmente por el progresivo asentamiento de almacenes y de industrias en un punto próximo a Palma, así como el acceso por carretera y el ferrocarril a partir de 1875– feudo necesario para habilitar un año antes de su construcción, en 1889, un oratorio provisional a la ya desaparecida Farinera del Pont de Inca, en aquel momento el edificio más alto de toda Mallorca. Incluso, se hicieron varias celebraciones en la sala de espera de la estación del tren. En 1890 se empezó a edificar la actual iglesia. Para su construcción el Obispado y el Ayuntamiento habían comprado una parcela de la posesión de Cals Enagistes, donde la parte central fue ocupada por la parroquia y la plaza. El proyecto es obra de Pere de Alcàntara Peña, con intervención posterior del arquitecto

Gaspar Bennàssar. Está dedicado a los santos mallorquines Alonso Rodríguez i Catalina Tomàs –patrona del Pont de Inca– y al beato Ramon Llull. Uno de los aspectos más destacados, como era habitual en la construcción de casi todas las parroquias de Marratxí, fue la colaboración y aportación de los feligreses y feligresas, puesto que las obras se financiaban a partir de donaciones. La falta de recursos económicos fue la causa de que la construcción se paralizara durante un tiempo.

Estilo neomedievalista

En cuanto a la arquitectura, se trata de una iglesia de estilo neomedievalista, esto es, a imitación de los estilos que se usaban en época medieval. En este caso concreto, encontramos referencias en el estilo románico, gótico y también de época moderna como el barroco. De las seis capillas existentes, destacan la de San Jaime y las imágenes de la Virgen María, obras del escultor del Pont de Inca Francesc Salvà, quien dedicó su vida a la escultura, principalmente religiosa, con más de 200 obras realizadas, y que fue recordado también

para enseñar de forma altruista a muchos amantes de la pintura y de la escultura. Destaca también la talla de Cristo crucificado, proveniente del antiguo oratorio de Sant Llatzet. Por otro lado, en la fachada de la vicaría, datada en 1947, lucen dos relojes de sol con las habituales inscripciones latinas sobre el paso del tiempo, la necesidad de aprovecharlo o la vanidad de las personas. “TARDO VENIENTIBUS OSA” –A quienes llegan tarde, los huesos–, posiblemente del poeta clásico Prudenci, y “SOL ME OS UMBRA REGIDO” –El sol me guía, a vosotros las sombras–, del poeta Horacio, son las dos sentencias que se aprecian en la esquina.

La figura de la parroquia, sin duda, ha contribuido igualmente a potenciar el sentimiento de pertenencia y crear vínculos entre la comunidad, así como de división y organización interior del municipio. Estas edificaciones suponían una red, puesto que allá donde no llegaba la administración pública sí que llegaban instituciones como la iglesia.



ceràmica
de Marratxí
herència
forma i
expressió

expressió

una expressió
amb la qual
el fang es
converteix
en Art



ceràmica
de Marratxí
herència viva



Ajuntament
de Marratxí

www.ceramicademarratxi.es



BOTIJOS DE BARRO SOLIDARIOS

La Escuela de Cerámica de Marratxí ha elaborado siete botijos de barro para los usuarios de un huerto urbano de la Asociación Española Contra el Cáncer. Los botijos se llenan de agua y se entierran en los huertos para que aporten una humedad constante a los cultivos sin necesidad de riego. Una práctica milenaria recuperada, además de un proyecto sostenible y solidario que de momento está dando muy buenos resultados.



La Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) desarrolla el proyecto 'Cultivando Salud' para fomentar hábitos de vida saludable como la alimentación equilibrada y sana y tratar de mejorar el bienestar emocional de los participantes a través de la agricultura, a la vez que adquieren conocimientos que favorecen el medioambiente. En el marco de este proyecto han puesto en marcha una prueba piloto con botijos de agua en la que ha colaborado el Museu del Fang y la Escuela de Cerámica de Marratxí.

Se trata de una técnica de permacultura como sistema de riego sostenible que permite continuar mejorando el suelo, ubicado en el polígono Asima, y reducir el consumo de agua. Esta técnica milenaria ha sido empleada en zonas desérticas y áreas muy secas. Consiste en soterrar pequeños botijos de agua fabricados con una arcilla muy porosa para que funcionen como aljibes y gracias a la exudación de agua a través de los poros hidratan la zona próxima a la plantación, de tal forma que no es necesario regarlas mediante el riego automático.

Prueba exitosa

Antoni Vich, responsable del Museu del Fang, explica que los técnicos del huerto del polígono de Son Castelló de AECC les explicaron el proyecto y lo encontraron interesante, especialmente porque se trataba de echar una mano a la AECC y a unas personas que se están recuperando de una enfermedad. "Hemos hecho unas siete piezas siguiendo sus instrucciones de forma y tamaño, que tienen una capacidad de unos tres cuartos de litro y por lo que nos cuentan está yendo bastante bien y

están aportando la humedad que ellos querían".

Con este sistema de riego se consigue tener una humedad estable y constante, lo que permite conservar la frescura, a pesar de que no es un sistema que aporte el cien por cien del riego, pero sí que es una ayuda importante, con la ventaja que si se deja de regar un día, las plantas no se secan como sí ocurre en verano con el riego tradicional.

Actualmente, están realizando esta prueba piloto con dos balas de paja tumbadas y cuatro pequeñas jarras sepultadas para comprobar la eficacia del proyecto, así las hortalizas plantadas entran en contacto con la tierra hidratada sin necesidad de un riego adicional.

Agraïment

La Junta Provincial de las Islas Baleares de la Asociación Española contra el Cáncer ha expresado su agradecimiento al Museu del Fang y a Antoni Vich por la ayuda prestada a este huerto de la Fundación Asima, que es un espacio para aprender a cultivar, cuidar y aprovechar los productos que se recolectan. Esta actividad promueve, además, una alimentación adecuada en un ambiente saludable y en la cual participan pacientes oncológicos y voluntarios. Una colaboración con el Museu del Fang que les ha permitido recuperar una técnica de riego milenaria gracias a una prueba piloto que ha consistido en instalar dos balas de paja y cuatro botijos de barro enterrados. Una prueba que de momento funciona según demuestran las fotografías que periódicamente recibe Antoni Vich sobre la evolución de los cultivos.





TALLER MUNICIPAL DE GÓSPEL TERAPÉUTICO

80 personas, de entre 25 y 80 años, han asistido cada semana a la iglesia del Pla de na Tesa para participar en un taller de góspel, una actividad promovida por el área de Salud muy bien recibida para la cual hay lista de espera. El taller nació para fomentar la sociabilidad al detectar que algunos ciudadanos eran reacios a salir de casa después de la fase más aguda de la pandemia. Los participantes explican que el góspel les ha servido para socializar y para mejorar su bienestar personal.

El taller de góspel promovido por el área de Salud del Ayuntamiento de Marratxí concluyó a final de junio su primera edición con una alta participación. Las 80 personas inscritas, de entre 25 y 80 años, han encontrado en el taller de góspel una herramienta “para fomentar la sociabilidad y sacar las emociones”. Además se ha creado una lista de espera por si se liberan plazas.

El Consistorio hace un balance “satisfactorio” de esta iniciativa puesta en marcha en abril para fomentar la sociabilidad al detectar en los centros de salud que había un incremento del aislamiento social por el miedo de algunos ciudadanos a salir de casa por la pandemia, a pesar de la desaparición de las restricciones sanitarias. “Es una actividad dirigida a los adultos y que promueve el góspel como un espacio de expresión libre, de ritmo, alegría y de compartir emociones dentro de un grupo que se reúne una vez por semana para respirar, disfrutar con compañía y complicidad, detalla Xelo Huertas, trabajadora del área de Salud del Ayuntamiento.

La iglesia del Pla de na Tesa ha cedido la propia iglesia para acoger la actividad, en la que también colaboran el Ayuntamiento, la Asociación de Vecinos del Pla y Cáritas. “Es un recurso de salud mental, pero con un

enfoque lúdico donde participan 80 personas, desde los 25 años hasta gente que supera los 80 años, mayoritariamente mujeres, y que ha tenido una gran acogida”, destaca Nanda Aguiló, técnica de Salud del Ayuntamiento de Marratxí, que añade que “la música favorece la canalización de las emociones, fomenta la autoestima, las habilidades sociales y los vínculos personales”.

Múltiples beneficios

Cada miércoles de seis de la tarde a siete y media se reúnen para cantar en la iglesia del Pla de na Tesa, un taller en el que también participa un cantante y un pianista en una actividad musical que sirve a los asistentes para socializar y para estrechar vínculos entre los miembros del grupo. La regidora de Salud, Jero Sans, asegura que el taller de góspel ha sido “muy positivo porque es una sesión muy terapéutica donde se ha formado un grupo de gente que viene a desconectar, a relajarse y a disfrutar con la música”.

Los participantes en el taller de góspel coinciden en que se ha creado un clima de entendimiento y de armonía que ha

resultado beneficioso para muchos de ellos. “La gente habla por el grupo de WhatsApp durante la semana, están motivados y tienen ganas de que llegue el día para verse, cantar y quedar a tomar algo después del taller”, cuenta una de las participantes.

El taller ha evidenciado que cantar en grupo es una actividad muy saludable, tanto física como mentalmente, porque ayuda a reducir el estrés, genera endorfinas -las hormonas que producen sensación de placer- y fomenta la relación de confianza y compromiso con los compañeros.

El taller de góspel promovido por el área de Salud ha servido para fortalecer las habilidades sociales, crear una motivación y para estrechar vínculos personales a través de la música. Ahora las participantes del taller esperan retomar la actividad después del verano mientras que las personas apuntadas en la lista de espera confían en que quede libre alguna plaza para poder participar en el curso de góspel cuando se retome la actividad después del verano.

**DEIXALLERIA
MÒBIL**
NOUS HORARIS I DIES DE RECOLLIDA



teatre

música

art

tallers



CULTURA A LA FRESCA

Del 8 de juliol
al 27 d'agost

Consulta tota la informació a:
cultura.marratxi.es

programa estiu 2022

#MarratxíViulEstiu



#MarratxiEsviu



Ajuntament
de Marratxí