

Política

Sóller: espai de participació i d'integració

El món de la cultura és un dels eixos importants en el programa d'actuació de Més per Sóller. Entenem la cultura no només com un conjunt d'activitats, sinó com allò que procura la felicitat a les persones i millora la cohesió social i la participació ciutadana, alhora que fa desenvolupar les capacitats individuals. És, per tant, un àmbit clau en l'acció de Més per Sóller en la seva proposta d'integració social, defensa de la igualtat i millora de la qualitat de vida dels sollerics i solleriques, sense oblidar la defensa de la llengua i cultura pròpies que ens defineixen com a poble i que cal, més que mai, defensar i protegir.

La cultura, de cap a cap d'any

Per això, els trets fonamentals del nostre programa comprenen l'atenció i la defensa dels grups que fan feina a Sóller en el món de la cultura de cap a cap d'any i això ho farem atenent les seves necessitats, millorant la coordinació i establint mitjans eficaços de difusió de les seves activitats. Cal reactivar i donar importància al Consell Municipal de Cultura, crear un projecte d'espais culturals en xarxa i assessorar i ajudar els grups culturals en les seves gestions.

D'altra banda revisarem i millorarem els espais d'ús cultural, volem fer de les Escolàpies un autèntic fòrum cultural de Sóller, amb espais compartits i adequats a les necessitats de les distintes disciplines. Cal ampliar l'horitzó cultural cap a àmbits amb poca presència al nostre panorama cultural (arts plàstiques, audiovisuals...). En aquest sentit, dotarem el Defensora d'una gestió i d'una programació moderna i plural, un cop estigui obert aquest nou espai.

La llengua, sense exclusions

Volem fer de la cultura un espai d'integració de gent d'altres cultures, un espai on tothom es pugui sentir solleric o sollerica en poder participar i viure la nostra cultura i les nostres tradicions. Establirem espais de diàleg intercultural i de difusió dels trets propis de la nostra cultura.

Al mateix temps, cal una defensa ferma de la nostra cultura i de la nostra llengua front el perill que suposen les ideologies de dretes i que promouen l'exclusió de la llengua pròpia, com ja es va intentar en èpoques recents. Cal impedir les agressions constants a la nostra identitat lingüística i afavorir l'ús del català en àmbits i sectors de la població que tenen més dificultat per accedir-hi.

Treballarem també en aquest sentit, denunciant les agressions que es produeixen cap al nostre poble i proporcionant ajuts i avantatges per a l'ús del català.

El patrimoni, amb cura

Volem també treballar per la recuperació i la conservació del patrimoni cultural en tots els àmbits i de forma integral. Treballarem per acabar el catàleg de patrimoni i per promocionar els valors naturals del nostre entorn. Continuarem amb el projecte de xarxa de museus i crearem punts d'interpretació temàtica en col·laboració amb entitats i projectes ja existents. Finalment, millorarem la ubicació i ús de l'arxiu municipal i el servei de biblioteca municipal, per tal que les solleriques i els sollerics puguin tenir serveis culturals dignes al seu abast.

Sóller, una ciutat que educa

A tothom li complau pensar que la seva

ciutat és un espai propici per a la millora individual i col·lectiva i això s'aconsegueix apostant per l'educació en un sentit molt ampli i divers, des dels 0 anys fins al final de la vida. Treballarem per l'educació en aquest sentit, observant com a eixos fonamentals que l'educació arribi als sectors més desprotegits i que es millori la coordinació entre professionals i societat. Des de Més per Sóller apostam per aquesta visió d'una educació global, integradora i transversal per crear una ciutat educada i educadora. Per això volem estendre l'educació a tots els sectors d'edat i ampliar l'oferta educativa a Sóller, tenint en compte els sectors més desprotegits o amb més risc d'exclusió. Crearem un centre de formació d'adults i una aula de recursos del SOIB per obtenir diverses acreditacions professionals. Incrementarem les accions i la coordinació amb entitats i amb els centres educatius per treballar la igualtat de gènere, la consciència mediambiental i la defensa de la nostra llengua i cultura.

Treballarem amb els professionals de l'educació i amb les famílies per tal de poder col·laborar-hi en l'optimització de recursos educatius i en l'organització d'activitats, cursos i tallers que puguin contribuir a millorar l'acció educativa en tots els àmbits. Dinamitzarem el Consell Escolar Municipal per tal de coordinar activitats, afavorir la participació de tots els sectors en la comunitat educativa i promourem la participació de mares, pares i alumnes en l'acció educativa.

L'esport, eina de salut

Però també sabem que, com deien els romans, «Mens sana in corpore sano»; per això, entenem l'esport com una part de la vida del dia a dia, com una eina que serveix per crear un teixit social fort i que a nivell individual millora el benestar físic i mental. I és aquesta vessant de l'esport que ens fa possible promoure la salut, la igualtat, el respecte i la tolerància cap als altres, la que volem prioritzar, entenent que el nostre millor espai per practicar esport és el nostre medi natural, sigui per a senderistes urbans, sigui per a corredors de muntanya. Tot això, és clar, sense oblidar el necessari manteniment i la millora de les instal·lacions esportives que tenim la sort de tenir i que, sistemàticament, volem obrir per al seu ús més públic i compartit.

La joventut, amb futur

D'altra banda, som conscients que els bons hàbits per a una vida saludable és convenient viure'ls des de la infància i mantenir-los durant l'adolescència i la joventut, una etapa sempre difícil de descobriment de la pròpia personalitat i de disseny del futur personal. Per això, volem facilitar als joves un temps d'oci sa, responsable i participatiu, amb un centre jove autogestionat, i volem ajudar-los a ampliar les seves perspectives de futur, augmentant les actuals ofertes d'educació formal i de suport educatiu, iniciant accions que facilitin el seu accés a l'habitatge i obrint portes a la seva participació efectiva per anar construint entre totes i tots un poble que cobresqui les seves expectatives d'un futur millor.

Més per Sóller

Parlem de cuina



Cinema i gastronomia

La cuina és molt més que olles i menjar. La cuina és un art, és passió, és tot allò que puguem somiar. Per tot això no sembla que hi hagi massa diferències amb el setè art. Per això, aquest fou el tema que triàrem en el passat showcooking que férem a plaça dia 3 de maig.

Per a tota aquella gent que no pogué venir aquí us deixem les receptes que vàrem presentar.

Vàrem començar amb un cuinat de xot amb canyella que vàrem extreure de la pel·lícula «El Chef».

Aquesta història no és només una comèdia sobre la vida de dues persones que el destí les posa en contacte; sinó que és un drama molt especial que deixa un ensenyament important, hem d'estimar el que un fa, perquè aquesta és l'única manera de què les coses ens surtin com realment volem.

Aquest és un plat hindú que se sol servir amb arròs, cuscús o Chapati (un pa indi semblant al Pita).

Ingredients per a 5 persones:

1 cuixa de xot desossada i tallada ben petit
Una ceba morada

5 dents d'all

Un poc de gingebre rallat

250 grams de tomàtigs fresques triturades (Espícies) Curri, cúrcuma, cilandre i unes branques de canyella

L'aigua necessària.

Procediment:

El primer pas és trossejar el bé i deixar-lo sense cap os. Un cop trossejat preparam la paella amb un rajolí d'oli, i dauram la carn juntament amb el gingebre trossejat o a làmines. Mentre picarem la ceba i l'all, quan estigui la carn daurada la traurem de la paella i la reservarem.

Sofregirem la ceba i l'all en la mateixa paella que s'ha daurat la carn. Afegirem un polsim de sal. Quan la ceba ja estigui a punt, incorporarem el curri, la canyella i la cúrcuma. Remenarem fins que s'integri tot bé. Seguidament, incorporarem l'aigua, la salsa de tomàquet i un polsim més de sal. Remenarem i deixarem bullir 1 minut. Ara ja podem incorporar la carn, remenarem i deixarem coure uns 25 minuts tapat i a foc mitjà-baix. Un cop passats els 25 minuts retirarem del foc i servir.

Un altre dels altres plats que hem fet l'hem extret de la pel·lícula Ratatouille.

El ratatouille és un dels plats més coneguts de la gastronomia francesa. Aquesta elaboració és originària de Niça (França), però cada vegada està més estesa pel món i

cada vegada dins de la nostra gastronomia. Es tracta d'un cuinat de verdures al forn, molt senzill de fer i molt saborós. S'han fet moltes variants d'aquesta elaboració com: Ratatouille amb pollastre, Ratatouille amb arròs, Ratatouille amb ou, etc.. Crec que no fa falta comentar que manté certes semblances amb el tumbet.

La recepta és la següent:

Una albergínia gran, un carabassó, una tomàtiga, un pebre verd, un pebre vermell, sal, oli d'oliva, julivert i una mescla d'herbes fresques picades (orenga, romaní, farigola, alfàbrega i moradux).

Elaboració:

Primer netejarem i tallarem a rodanxes totes les verdures. Seguidament picarem els alls. Encalentirem el forn a 180 graus.

Dins el bol posarem la verdura i la tremparem bé. L'anirem posant dins una palangana amb la forma que desitgem per a fer el servei (normalment fent un espirall amb colors alternats).

Farem una picada amb les herbes, sal, julivert i l'all picat. L'clarirem amb un poc d'oli.

Ara ja podem enfornar-ho uns 30 minuts a una 180 °C. Abans de servir afegirem la picada.

Observacions: Aquesta elaboració es pot servir en fred o en calent, servir-lo com a plat principal o com guarnició, ja que pot acompanyar perfectament a altres plats.

La pel·lícula Ratatouille és del 2007, l'argument de la pel·lícula gira entorn Remy, un resident de París que aprecia el bon menjar i té un paladar bastant sofisticat. Ell desitja convertir-se en un xef per crear i gaudir de diverses obres d'art culinàries. L'únic problema és que Remy és una rata. I quan acaba a les clavegueres sota d'un dels restaurants més fins de París, el rosegador se sent en el lloc perfecte per convertir el seu somni en una realitat.

La setmana que ve continuarem amb receptes de la pel·lícula Julie&Julia i un Viatge de 10 metres.

Si us agrada el tema de mesclar cuina i cinema us recomanem de visitar la web <http://www.cuinant.com/cine.htm>

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

