

**NEGOCI I INTEGRACIÓ** ► El 27 d'abril de l'any 2008 va obrir portes a Manresa el restaurant Canonge. Deu anys després, continua funcionant; hi han passat 21 treballadors i actualment n'hi ha 13, 10 dels quals amb discapacitat intel·lectual. Ahir, responsables i treballadors van fer balanç

# Ampans projecta assessorar entitats socials que vulguin imitar el model del Canonge

► Ahir va fer deu anys el restaurant que va posar en marxa la fundació per donar una oportunitat laboral a persones amb discapacitat intel·lectual ► El seu director general va avançar que obriran «un altre establiment similar» a Manresa

**Gemma Camps**

MANRESA

■ No és un projecte pioner, però el restaurant Canonge d'Ampans, on treballen persones amb discapacitat intel·lectual, sí que és dels pocs que ha aconseguit sobreviure i consolidar-se. «La majoria, malauradament, han fracassat perquè la restauració no és un sector fàcil, i en aquest àmbit nostre encara és més difícil», deia ahir Toni Espinal, director general de la fundació. Ahir, el Canonge va fer deu anys. Espinal va explicar el projecte, a partir d'aquesta experiència d'èxit, d'assessorar altres entitats socials que la vulguin imitar. Va dir, també, que «tenim en projecte un altre establiment similar» a Manresa.

Abans de bufar les espelmes del pastís i de brindar amb cava, l'equip d'Ampans i del Canonge va fer balanç. A banda d'Espinal i de Janeta Camps, directora de serveis d'atenció a les persones de la fundació, van parlar Marta Padró, una de les 13 persones assalariades del Canonge -10 de les quals amb discapacitat intel·lectual-, que fa sis anys que hi treballa; Albert Altarriba, que fa dos anys que hi treballa, i Mercè Magem, mare d'Enric Vall, que hi treballa des del Nadal del 2015. Al llarg d'aquesta dècada, al restaurant situat al pasatge del Canonge Montanyà hi han treballat 21 persones.

Espinal va explicar que el Canonge va ser una manera de trobar nous formats per ajudar les persones amb discapacitat. «Ens



La bufada d'espelmes de l'equip del restaurant Canonge i d'Ampans

volíem adreçar més al públic particular, i no tant a les empreses, per equilibrar clients. Volíem que els empresaris veiessin les capacitats de les persones perquè ens ajudessin a fer el pas de centre especial de treball cap a empresa ordinària». Es va congratular dels resultats i va avisar que «si voleu venir aquest vespre i demà [ahir i avui, per al lector], truqueu per reservar perquè ho trobareu ple».

## Un altre restaurant

Per parlar dels plans de futur, Espinal va esmentar l'equipament social que faran al carrer de Bernat de Cabrera, a l'antiga IEMSA. «A la planta baixa hi volem posar un restaurant per als nostres usuaris i famílies, i també obert al públic». A més a més, «estem valorant si podem ajudar altres entitats socials que tenen ganes de posar-se al sector de la restaura-

ció, però que no gosen perquè no és fàcil, a repetir a altres poblacions de Catalunya el model del Canonge, que és un model d'èxit».

## Un somni i un regal

Camps va repartir agraïments als que van ajudar a tirar endavant el Canonge en un moment de crisi en què res no era fàcil, com el xef Nandu Jubany, la Fundació Alicia i les Cuineres del Bages. També va repassar alguns dels actes de l'aniversari (vegeu-los a sota). Al seu costat, Marta Padró va definir com «un somni» poder treballar al Canonge, i el considera un restaurant «especial i familiar». Va posar en relleu que sempre que ha tingut algun problema s'ha sentit «molt escoltada» i que el que li agrada més de la seva feina és «acompanyar els clients a la taula i agafar el telèfon». Albert Altarriba va explicar que la seva il·lusió



L'obrador del Canonge, on els usuaris es formen per saltar al món laboral

sempre havia estat treballar de cara al públic i que, després de fer tres mesos de pràctiques al Canonge, el van agafar.

Mercè Magem va parlar del cas del seu fill. «Treballar com a cambrer i fer aquest tipus de feina era la seva il·lusió i això va ser com un regal». Va admetre que «hi ha hagut èpoques difícils» i que ser al Canonge «li ha suposat fer molt

esforç pel que fa a la seva manera de funcionar. Aprendre a controlar bastant la seva hiperactivitat, la seva impulsivitat. Això, quan està treballant de cara als clients, li és molt difícil, però a la vegada ha millorat moltíssim». Va destacar i agrair l'ajuda i la professionalitat de l'equip del Canonge. «De cara a les famílies, és un suport incondicional i a tots els efectes».

## Celebració amb el bateig de dos nous vins i una competició de formatges

El xef Diego Alías cuinarà a quatre mans amb l'equip del Canonge un sopar amb plats de l'Alt Urgell i del Bages

REDACCIÓ MANRESA

■ Per celebrar la primera dècada en funcionament del restaurant Canonge, Ampans ha preparat un programa format per deu activitats, inclosa l'edició d'una samarreta d'aniversari. Amb el nom «10

anys en 10 plats», el primer tindrà lloc el dijous 10 de maig, a les 8 del vespre, al Canonge i consistirà en un sopar tast amb l'escriptora Empar Moliner i l'enòleg Joan Soler, president de la DO Pla de Bages, en el decurs del qual es posarà nom a dos nous vins que Ampans està a punt de treure al mercat, un sumoll i un cupatge a base de mandó. Cal fer inscripció prèvia.

Ja el juny, el xef Diego Alías, del restaurant Ca l'Amador (Josa de Cadí), cuinarà a quatre mans amb l'equip del Canonge un sopar que

servirà per fusionar les cuines de dues comarques, l'Alt Urgell i el Bages. Serà el 7 de juny i també caldrà fer inscripció prèvia.

Entre els actes previstos també s'ha programat un tast vertical, que consisteix a fer una sessió de degustació de vins amb unes mateixes característiques però de diferents collites, de l'U d'Urpina, el 27 de setembre; i una competició entre els formatges Serrat Gros d'Ossera i els Muntanyola d'Urpina, un projecte d'Ampans, el 8 de novembre.

OFERTES PRIMAVERA 2018

ÉS EL TEU MOMENT STIHL

Gaudeix-lo!

HIDRONETEJADORES 139€

TALLAESPES 149€

TALLATANQUES 99€

VINE A LA TEVA BOTIGA ESPECIALISTA

STIHL VIKING

**MAQUINÀRIA LLIRÓ**

C/Joan XIII, 8-10 08241 Manresa Tel. 93 873 14 40

www.maquinarialliro.cat  
lliro@maquinarialliro.cat

Ja pots comprar des de la nova botiga

STIHL Online Partner