

Setembre social | Actualitzat el 24/07/2023 a les 09:05

Can Magi, fusió entre gastronomia i fotografia

Aquesta cooperativa, que va obrir les portes l'1 d'abril a Vic, combina una teteria, amb servei de restauració i mostres d'artistes de la imatge | A partir de setembre, també s'oferiran tallers de fotografia per a totes les edats



La Mariona Giner i en Goga Maisuradze, els dos socis fundadors, a l'entrada de la teteria de Can Magi | Núria Segura Insa

Aromes de te, plats per a tots els paladars o consciències i fotografies conviuen a Can Magí, una cooperativa que va obrir les portes el passat 1 d'abril a Vic. Aquest projecte neix de la fusió dels somnis dels dos socis fundadors. La Mariona Giner, que és especialista en fotografia participativa i d'emergència a Metges del Món, tenia la il·lusió de crear una escola de fotografia i fer gestió cultural. Per la seva part, en Goga Maisuradze somiava muntar una teteria. «Vam dir: per què no fem una cooperativa amb un espai teteria i un altre fotogràfic?», relata Giner. L'acompanyament en el procés de constitució de la cooperativa ha anat a càrrec de l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central.

L'elecció del model cooperatiu no ha estat casualitat. La primera feina de Giner, 30 anys enrere, va ser com a tallerista en una cooperativa a Barcelona. En aquella època, recorda, l'economia social i solidària no estava tan consolidada com ara. Des d'aleshores ha continuat apostant per projectes autogestionats. Aquesta fotografia es defineix com una persona «molt punk» i «més d'esquerra que els d'esquerra», per la qual cosa, recalca, l'elecció del model és intencionat:

«Creiem amb el cooperativisme».



L'entrada a la cooperativa Can Magi / Foto: Núria Segura Insa

Ara bé, l'arrencada de Can Magi no està sent fàcil i reconeix que en el món de la restauració és complicat tenir un model cooperatiu. «Crec que som pocs perquè és molt difícil posar preus ajustats, que siguin assequibles per a tothom, treballar amb comerç just i amb producte de proximitat», reflexiona Giner.

Precisament, explica, un dels reptes de la teteria era ajustar molt els preus perquè pogués venir des d'un estudiant que té cinc euros per un té de qualitat i de comerç just; com una família de turistes que no mira els diners o persones que estan en una posició més privilegiada. Això, valora Giner, ho han assolit.



Una taula a la teteria de Can Magi preparada per a dues persones / Foto: Núria Segura Insa

Amb tot, confessa que la teteria per si sola no generava suficients beneficis, per la qual cosa van decidir oferir, també, plats o menús per encàrrec. A més, la seva carta s'adapta al consumidor vegetarià, vegà i omnívor; alhora que és una fusió entre la cultura anglesa, catalana, georgiana i russa. «Ens ho passem molt bé inventant-nos plats, a més, de fer-ne de tradicionals», emfatitza la sòcia fundadora.

La mena de productes que ofereixen és tot fresc i de proximitat. Per exemple, el peix és de la costa catalana, les pomes de Girona o les cireres que empren per a mermelades o salses són salvatges i les cullen ells mateixos. També, fan infusions de les herbes que recol·lecten. Això no és tan sols perquè valoren la qualitat del producte que ofereixen, sinó també perquè a través de la gastronomia persegueixen conscienciar sobre el consum responsable.



En Goga Maisuradze prepara una tapa de blintxiki amb salsa tatziki / Foto: Núria Segura Insa

Per això, exposa Giner, només fan servir fruita i verdura de temporada. A més, serveixen aigua de quilòmetre zero, productes de comerç just o llet de vaca o de civada en lloc de soja. «Aquesta és de cultiu massiu i sabem que és una estafa. La gent es pensa que beu un producte saludable i està destrossant el planeta», argumenta.

Per Giner, la persona que acudeix a Can Magi no només es troba amb una gastronomia de qualitat, sinó també amb bon rotllo, bona música, un espai preciós i acollidor on se li apropa la cultura visual a través d'exposicions fotogràfiques que canvien cada mes.

L'espai per a la imatge

De moment, ja han organitzat tres mostres fotogràfiques. La primera, de Joana Casas Poves mostrava imatges sobre el que cultiva en el seu hort, així com de les males herbes que s'hi troben; la segona, de Maria Vernet versava sobre la dona i els estereotips de gènere; l'actual, de Didac Salau porta per nom *Arquitectures d'Intimat* i és una crítica social sobre l'imposat procés de deshumanització de la persona.



Joana Casas Poves durant la presentació de la seva exposició « Volaré? O el huerto revuelto» / Foto: Mariona Giner

Les temàtiques de les tres exhibicions són molt diferents, però Giner narra que per l'elecció d'aquestes tenen un denominador comú: el valor estètic de l'obra. En aquest context, defensa

que defugen del fotoperiodisme perquè consideren que ha perdut el seu valor discursiu; mentre que ells es regeixen per discursos purament estètics. Per això, argumenta, escullen els autors per la seva qualitat fotogràfica, així com pel fet que comparteixin valors amb els de la cooperativa de Can Magi.

Un altre dels projectes que esperen engegar el pròxim mes de setembre són tallers de fotografia per a totes les edats. En concret, preveuen realitzar els dissabtes al matí cursos de Stop Motion per a infants; així com entre setmana, extraescolars de Fanzine per a adolescents; i de processos creatius amb fotografia analògica per a adults.

?També, s'han marcat com a repte assolir més socis col·laboradors per poder engegar projectes amb aquest capital social com, per exemple, oferir tallers i sessions fotogràfiques a associacions locals d'Osona sobre emergència social. Giner no perd l'esperança: «Voldríem poder complir aquest somni».

[Aquest article ha estat publicat en col·laboració amb l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central]