

# MALARRASSA

El periòdic independent i gratuït de Terrassa

MENU

Enter your keyword

You are here: [Home](#) / [Cultura](#) / [Destacats](#) / [Als Caus de Mura, turisme i lleure responsables i cooperatius](#)

## Als Caus de Mura, turisme i lleure responsables i cooperatius

18 maig 2017 No Comment



FERRAN MARTÍNEZ, MEMBRE DE LA COOPERATIVA, DURANT

L'ENTREVISTA. FOTO PV

*Rehabilitar un antic casal del poble i espai de colònies infantils al poblet de Mura amb perspectiva cooperativa i transformadora, fent auto-ocupació i canviant una vida de treball gris per una altra en favor d'una transformació de l'economia que ja és una realitat i que segueix creixent.*

El conductor arriba a Mura, des de Terrassa, amb voltes i més voltes per l'estreta carretera. Està avisat, avui a l'alberg els Caus de Mura hi ha un grup internacional de dones, *Women help women*, que fan una trobada de debat i treball en aquest indret del parc natural de Sant Llorenç de Munt. No per casualitat, l'alberg és un projecte ideat i gestionat per la cooperativa Els Caus.

Sense sortir de la sorpresa, el visitant confirma que no és l'únic grup internacional que marca les serves trobades aquí, «malgrat tenir una presència a internet poc treballada», confessa en Ferran Martínez, un dels promotors de la proposta. Creu, de forma autocrítica, que la comunicació «és la pota coixa de gran quantitats dels projectes en el nostre entorn de l'economia solidària».

L'experiència dels Caus de Mura neix d'una proposta de cooperativisme en l'àrea rural, però no cooperativa agrícola. En aquest cas, rehabilitar i tornar a l'activitat l'antic edifici que va ser casal del poble i espai de colònies infantils fou l'oportunitat, malgrat totes les dificultats, de pensar gran, cooperatiu i transformador, per a l'equip inicial de Els Caus Cooperativa. D'una part, per resoldre via auto-ocupació problemes d'atur i, per l'altra, canviant una vida de treball gris en l'administració de Justícia per una altra en favor «d'una transformació de l'economia que entenia que s'estava gestant i que segueix creixent».

L'edifici, al darrere de l'església, és a tocar de la riera. Aprovada la llicència d'obres, a les dues setmanes va ser suspesa, argumentant denúncia de veïns sobre risc d'inundació i perill de repercutir en l'estabilitat de l'estructura. Això no va parar el projecte, però sí produí despeses imprevistes per les costes judicials, a les quals es van sumar altres per errors d'arquitectura. «Els poders locals no ho van posar fàcil», explica en Ferran. «Van torpedejar el projecte per fer-lo inviable. Però no vam defallir, malgrat la inexperiència, no van poder aturar-nos».

Contra totes les dificultats, després de 10 anys abandonat, el vell edifici s'obria de nou, ara ja en forma d'empresa cooperativa, l'agost del 2012, només un any i poc després que els dos socis fundadors es posessin mans a l'obra, i des que el 10 de novembre del 2011 es constituïssin en cooperativa.

A banda els citats problemes, l'equip s'adonà de seguida que el projecte global necessitaria molt esforç i temps: «Volíem fer tot», explica en Ferran, «però en posar els peus al fang vam veure fins a on podíem arribar». De manera que la feina en la primera fase es concentrà en la cuina i el manteniment i gestió de les instal·lacions. L'alberg s'ha ofert principalment a famílies i grups petits, i com a restaurant, destacant les calçotades, perquè, explica en Ferran, «aquest és un poble amb molt d'encant i a prop de l'àrea metropolitana, hi ha turisme».

Per la proximitat a l'àrea urbana, però, la gent no es queda a dormir. De manera que el perfil de clients de l'alberg són grups, entitats i famílies que volen fer trobades en un lloc tranquil, com grups de ioga i de formació; encara que també, en altra línia, casaments. En tot cas, sempre busquen un espai natural i bon menjar, entès amb consciència, «com fem totes les coses, com cuinem, on comprem: agroecològic, proximitat i sempre sabent l'origen i amb garanties sobre els processos de producció». A l'hivern la casa és escalfada amb biomassa, l'electricitat és de Som Energia i treballen només amb banca ètica.

Tot i l'experiència prèvia en el món del turisme, explica en Ferran, «hem après en carn que aquest és un mercat amb grans taurons que, a sobre, gaudeixen d'avantatges fiscals i d'altre tipus», també per gestionar cases de colònies i albergs, així que poden oferir preus molt baixos.



FAÇANA DE L'ALBERG RESTAURANT COOPERATIU.

FOTO PV

L'alternativa que planteja Els Caus cooperativa és qualitat en les instal·lacions i serveis i consciència; i encara aconseguen mantenir-se en la franja mitjana de preus. «Tot això ens ha fet pensar que calia lluitar d'altra manera, destacant molt la consciència i els nostres valors, l'impacte que el projecte té en l'economia, més social i solidària, aquest ha de ser el nostre buc insígnia». Destaca en el servei l'atenció i cura del grups, especialment en els menús: vegetarians, vegans, sense gluten, especials per a celíacs o dietes sense carbohidrats.

Però, aquí ja estem en una segona fase, que s'inicià fa poc més d'un any, amb la incorporació de dues noves sòcies, que aporten idees per reestructuració de les instal·lacions, celebracions i, especialment, cuina/restaurant. De fet, aquesta darrera àrea «ha esdevingut la marca del projecte en aquesta nova etapa», declara en Ferran, «ens donarà un salt qualitatiu, perquè aquest poble viu molt del servei de restauració i aquí hi ha una oportunitat».

I allò que al principi va ser problema, els baixos a tocar de la riera, antics menjadors de les colònies, tornaran a obrir pel nou espai de restaurant, que funcionarà amb vida pròpia al costat de l'alberg. Tot i aquest espai també s'amplia, passant de les 38 places que tenia fins ara a les 50, obrint possibilitat d'oferir novament espai de colònies en condicions òptimes.

De fet, la cooperativa ja busca noves treballadores i sòcies. El Ferran calcula que en breu necessitaran 4 persones més, al menys pels caps de setmana. A més, estan preparant les colònies pel proper curs 2017-8. «Els nostre ideal és que tot treballador sigui soci, clar que de moment es un impossible, ho sabem, però busquem que estigui en aquesta sintonia; volem bona energia i alegria, això és vital, considerem per sobre de tot la cura col·lectiva i saber guarir-nos».

El projecte ha comptat amb el suport de diverses entitats financeres ètiques, cooperatives i sense ànim de lucre. Destaca el Coop57, que hi va creure immediatament (de forma encertada, com es pot comprovar). A part, una subvenció dels fons *Leader* de la UE, per projectes en espais rurals, i un préstec de la Fundació ASCA; també un microcrèdit del consell comarcal i, per fi, una aportació de l'entorn d'amics i familiars. A prop de 200.000 euros. A banda, clar, les hores i hores, ajuts i suports varis dels propis socis i altres persones.

A més de col·laborar en la generació de les cooperatives d'alumnes a l'escola de Mura i aviat a altres de Manresa, tot posant l'accent en afegir al procés d'aprenentatge de l'organització democràtica de l'empresa i l'economia la qualitat del resultat del treball, consideren vital l'enxarxament i la intercooperació: «per a nosaltres és un fet clau i vital, volem contribuir a la transformació de l'economia, anar de costat amb la resta de cooperatives». Per això participar a la XES i també al Coop57.

Participen també a la Xarxa de Restauració i Cultura Cooperativa (XAREC), d'espais gastronòmics, «volem ser un referent de la restauració als PP.CC. de l'economia social», compartint cicles culturals i també econòmics, com compres conjuntes per començar, però que pot i hauria de ser molt més. Altra xarxa és la de cooperatives del Bages, de recent creació.

**Pep Valenzuela**

*(Aquest article ha estat publicat originalment a la revista [Cooperació Catalana](#), n. 408, editada per la [Fundació Roca Galès](#))*

---