

MEMÒRIA D'ACTIVITATS

2017



Índex

- Pàg. 3. Presentació**
- Pàg. 4. 1. Qui som?**
La Casa Dalmasas
- Pàg. 6. 2. Projectes en marxa**
Art, cultura i gastronomia
Taller Retorn als Orígens
Taller als Encants del Llibre
Espai degustació / La botiga de l'Espígol
Cervesa Casa Dalmasas
Xocolata Casa Dalmasas
- Pàg. 11. 3. Estat de comptes**
- Pàg. 12. 4. Xarxes i impactes**

Presentació



Recordo en la meua infància els partits de futbol al pati de l'escola. Per iniciar el joc, els dos pinxos més gallets de la classe es reptaven per decidir el primer ordenant d'un sistema d'elecció que, de forma alterna, definiria els membres de cada equip. Al final dels diferents torns, com no podia ser d'una altra manera, quedaven els últims, els jugadors "menys valuosos", els menys hàbils per retre aquell combat futbolístic que ocupava les estones d'esbarjo escolar. Els marges de l'espai de joc restava ocupat per l'altermón femení i per tots els resistents al pensament únic masculí que es plantejava en termes de lleure.

Amb els anys he descobert que aquells ingenus jocs infantils han donat peu a inspirar tot un sistema econòmic que es regula i es protegeix en base a l'entramat de normes que garanteix la competició com a modalitat més idònia per "guanyar-se la vida". En aquesta lluita oberta, la selecció de personal, captar, aglutinar talent, és avui un actiu irrenunciable per a qualsevol empresa que aspira a guanyar en el terreny de joc dels seus interessos, amb aquella dinàmica tant excitant en la que uns triomfen a canvi de que altres perdin. Al capdavall, de nou, els darrers amb totes les conseqüències que això arrossega. Resulta preocupant les conclusions de l'estudi de la Fundació Bofill "Crisi, trajectòries socials i educació" on s'alerta que el nivell de desigualtat social a casa nostra segueix una trajectòria acceleradament ascendent, superant ja i per primer cop en forces anys, la mitjana europea.

La Fundació Casa Dalmases va néixer amb l'agosarat propòsit de donar una alternativa a la lògica darwiniana de l'ara i l'aquí. Començar a fer l'equip pels darrers implica sobretot confiar. Reconèixer i fer créixer els valors de les persones, les seves capacitats, les seves habilitats i les seves possibilitats, d'allò que són i del que poden arribar a ser. Sortir a jugar aquest partit comporta creure que es guanya quan avancem totes i tots, i que no hi ha ningú imprescindible però que tothom és necessari.

I cada any que passa, el vivim com un petit miracle que culmina una gran gesta. Orgullosos de la feina feta, conscients que s'han superat dificultats i que tot el futur recau, en part, en el suport i la tossuderia de tot un grapat d'amics i amigues que ens recolza i anima.

A tots i totes vosaltres un any més us agraïm la confiança i la possibilitat que pugem seguir endavant!

Ramon Melgosa Antonijoan
President de la Fundació

1 Qui som?

La **Fundació Casa Dalmases**, neix sobre **tres pilars principals: l'impuls de la cultura, la dinamització del territori i l'economia social**, posant en valor la casa que dóna nom a la fundació i que està ubicada al carrer Major 87-89 de la ciutat de Cervera (La Segarra).

La seva inauguració oficial va tenir lloc l'1 de desembre de 2012, amb la presentació de la fundació al municipi i l'obertura de la botiga de l'Espígol, en aliança amb el Centre Ocupacional de l'Espígol.

La Fundació Casa Dalmases és una entitat sense ànim de lucre que dins les seves finalitats promou la **millora de la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual, malaltia mental, i/o qualsevol altre discapacitat, persones amb risc d'exclusió social**, especialment joves o amb edat adult i preferentment de la comarca de la Segarra, a través de la seva inserció social i laboral.

Per assolir aquest fi la Fundació es proposa:

- Impulsar oportunitats laborals per a les persones amb les dificultats referides
- Promoure serveis educatius, d'atenció terapèutica, laborals, residencials, activitats culturals i de lleure.
- Orientar a familiars, socis i sòcies, amics, veïns i veïnes per la seva sensibilització i facilitar la integració d'aquestes persones amb dificultat.

El patronat de la Fundació està format per:

Carles de Ahumada, Dolors Antonijoan, Marta Sendra, David Maruny, Lluís Humet, Dolors Terres, Maite Trepal, Belen Jurschik - actuant com a secretària-, Ramon Melgosa -actuant com a president-.

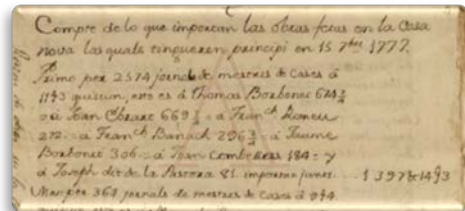
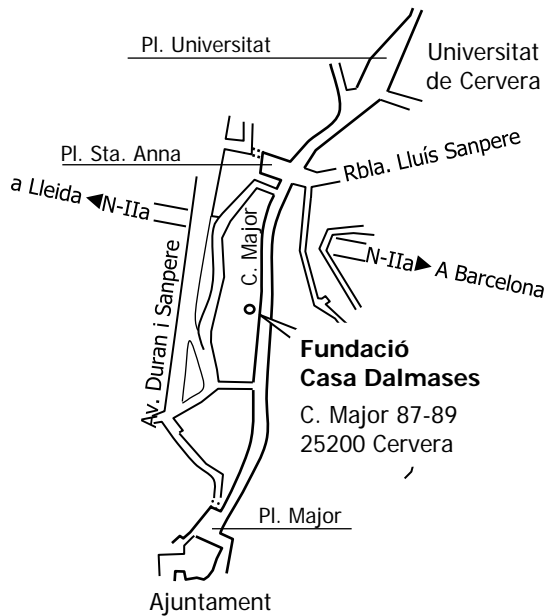


1 Qui som? La Casa Dalmases

La Casa Dalmases, situada al **c. Major, núm. 89 de Cervera**, és un Palauet, que està catalogada com a edifici històric. És l'exemple més destacat de les cases dels segles XVII – XVIII, obra de Jaume Padró.

La casa consta de diverses plantes, la planta baixa on hi ha la botiga, la part de bodega i antiga fàbrica, en un nivell més baix. I dues plantes més, on hi ha la planta principal on trobem la part del Palauet, i després hi ha la planta de dalt de tot amb tres pisos independents, i un engolfes. (En total hi ha 4 plantes més les engolfes). També hi ha un jardí.

Hi ha una entrada per la part del Carrer Major i una pel carrer de darrera pel Carreró del Salí.



2 Projectes en marxa **Art, cultura i gastronomia**

Formant part d'aquest dinamisme cultural s'ha impulsat, la organització de **tallers, concerts, esdeveniments musicals i també l'acollida d'activitats diverses** que s'organitzen en col·laboració amb l'Ajuntament o altres entitats locals.

També s'han seguit oferint visites per impregnar-se de la història de la casa palau i descobrir el més profund de les seves entranyes.

Entre les activitats acollides aquest 2017 a la Casa Dalmasas en destaquem:

Visita de la Consellera d'Agricultura, ramaderia i pesca. Meritxell Serret
15 de de febrer

Show cooking Mollerussa
19 de de març

XVIII Marxa dels castells de la Segarra
12 març

Barcelona Beer Festival
24-26 de març

Vetllada poètico musical Coral Infantil Nova Cervera
20 d'abril

Vallbonatura
26 de maig

Xocolates literàries
Abril i maig de 2017

Aquelarre Cervera
25 al 27 d'agost



Colònies sanbucus
30 de maig al 2 de juny

Fira del torró i la xocolata d'Agramunt
7 d'octubre

FESC. Fabra i Coats. Barcelona
Fira Apat. CC Les Arenes. Barcelona
20 d'octubre

Salo de xocolata de París
28 – 29 d'oct. 2017

5è Sopar de la Fundació a Migra Studium
30 de novembre

Fira de Nadal de Cervera
3 de desembre

Fira del Consum Responsable de Nadal. Pl. Catalunya de Barcelona
23 de desembre

2 Projectes en marxa

Taller Retorn als Orígens

Seguint les jornades '**Retorn als orígens**', que tant bon record ens deixaren l'any passat, enguany la Casa Dalmasas ha acollit una nova proposta que fusiona formes ben diferents d'entendre l'art.

Sota el títol '**Xocolates literàries**', l'escriptora **Glòria Ribera Salvador** ha impartit un seminari de narrativa de sis sessions que es realitzaren els divendres 21 i 28 d'abril, 5, 12, 19 i 26 de maig, de 19h a 20.30h.

L'interès dels assistents va superar totes les expectatives, valorant-se especialment, el text resultant de pràctiques elaborat per cadascú dels assistents. Un treball de compenetració que requeria posar en pràctica les habilitats apreses en el seminari i una bona harmonia de tots els participants.



Seminari impartit per l'escriptora **Glòria Ribera i Salvador**

- 21 abril:**
L'art de saber descobrir-nos
- 28 abril:**
Més que dir, mostrar
- 5 maig:**
Escriure emprant els 5 sentits
- 12 maig:**
Les paraules tenen música
- 19 maig:**
Monòleg-Soliloqui-Diàleg.
La importància del detall
- 26 maig:**
Conclusions i taller de xocolata

'Retorn als orígens' és un cicle de tallers amb l'objectiu d'integrar equips de treball mitjançant classes teòriques i pràctiques ben senzilles.

El seu interès rau en:

- **desvetllar nous centres d'interès** que poden ser molt beneficiosos per les persones participants.
- **descobrir** habilitats diverses.
- **trencar la discriminació que sovint pateixen persones amb trastorns mentals** en diferents facetes de la seva vida.

Taller als Encants del Llibre

Durant tot l'any hem col·laborat amb l'**Associació Emaús rural** en la gestió de l'espai de **venda de llibres de segona mà que impulsa la Paeria de Cervera** a "Els Encants del Llibre" (c. Major 11), tots els dissabtes i diumenges de 11-14h.

Es valora molt positivament aquesta nova activitat que ha aconseguit fer passos en la inserció social d'usuaris de la comunitat Emaús rural i en la promoció cultural i cívica dels clients i visitants.

2 Projectes en marxa **Espai de degustació**



La botiga Espígol “Espai de Degustació” va ser el primer projecte de la Fundació. Va obrir l'1 de desembre de 2012. Està situada als baixos i és una de les entrades de la Casa Dalmases pel carrer Major.

En aquest espai de venda **s’hi ha pogut adquirir productes d’alt valor social**, des dels vins i olis de la Cooperativa de l’Olivera fins a diversos productes de l’Associació Alba, el Centre Ocupacional de l’Espígol i la Cooperativa Sambucus, entitats totes elles que tenen la seva raó de ser en la dignificació i normalització del treball amb persones que tenen altres capacitats.

Un projecte que té una clara **voluntat de recolzar l’economia local, social i solidaria i de dinamitzar la vida del carrer major**.



2 Projectes en marxa **Cervesa Casa Dalmases**

L'any 2017 ha anat consolidant la seva activitat en l'obrador cerveser de la Fundació.

L'esforç enguany, s'ha centrat en treballar i afinar les modalitats que ja disposàvem (bruixa i roella) i ampliar la gamma de productes amb dos nous tipus que han estat formulats pel mestre cerveser.

El llançament dels nous productes ha estat bona excusa per reformular l'envasat, amb un nou disseny d'ampolla i etiquetatge. Posant l'atenció en aquells elements geogràfics que ens configuren, la modalitat weisbeer ha estat batejada amb el nom de "Ondara", riu de la conca de l'Ebre que passa pels termes de Cervera, Tàrrega, Vilagrassa i Anglesola. Per altra banda, la Indian Pale Ale sorgeix a finals del mes agost coincidint amb la celebració del 40è Aquelarre de Cervera, motiu pel qual adopta el nom d'aquesta popular festa.

Amb aquestes incorporacions, la línia bàsica de cervesa Casa Dalmases es compon de 4 modalitats.

- **Bruixa**, una Pale Ale de color daurat brillant, elaborada amb malts d'ordi i blat i llúpols nobles, amb aromes especiats i cítrics.
- **Roella**, una Red Ale, de color vermell coure molt característic, elaborada amb set maltes. És una cervesa equilibrada, amb sabors torrats suaus.
- **Ondara**, una weisbeer, suau, aromàtica i refrescant, delicada amb textura cremosa i equilibrada, de color pàl·lid i translúcida, amargor poc perceptible.
- **Aquelarre IPA**, elaborada amb malt d'ordi, amb gust marcat, llupulada, aromàtica i amb cos. De color ambre. Amargor potenciada, integrada i amb una agradable persistència.

També s'ha seguit l'estructura comercial de la marca "Vogadors", que ens permet col·laborar i fer xarxa amb altres cinc projectes socials: Galetes del Rosal, Sambucus, l'Olivera, Delícies del Berguedà, Espigoladors. Les sis entitats que comparteixen valors, han estat treballant conjuntament per establir sinergies i consolidar la seva viabilitat, que ens ha portat a tornar a participar al Fòrum Gastronòmic de Barcelona en l'edició d'enguany.



2 Projectes en marxa Xocolata «CASA DALMASES»

Agafant el relleu de l'antic obrador de “la Vall d'Or”, el 2017 s'ha engegat un nou projecte a la **Fundació Casa Dalmases**.

Fruit del treball previ d'una gent arrelada als paisatges segarrencs i solsonencs, i amb l'objectiu compartit de generar un treball amb valor social i un respecte a la mare terra, s'ha començat a treballar per iniciar l'elaboració d'un nou producte: **la xocolata artesana**.

A Cellers (Torà), s'elaborava una xocolata que es comercialitzava sota la marca “La Vall d'Or”, amb un acurat equilibri entre tradició, artesania i comerç just.



Des de la Fundació Casa Dalmases hem donat continuïtat a Cervera d'aquest obrador amb l'objectiu de contribuir a fer un món més just i una vida més digna en totes les fases del procés d'elaboració d'aquests productes.

Després dels treballs per a l'acondicionament d'espais i instal·lacions a la Casa Dalmases, finalment aquest 2017 hem pogut veure la posada en marxa d'aquesta activitat. La programació i normalització de tasques a l'obrador de xocolata amb els aprenentatges necessaris en definició de varietats, selecció de proveïments, producció, disseny/packaging, distribució, comercialització,... han estat un esforç important que ha hagut d'afrontar tot l'equip humà responsable del projecte.

Des d'aquesta bona notícia arranquem el 2018 amb la il·lusió de poder anar consolidant funcions, processos i productes que permetin garantir la viabilitat de l'activitat.

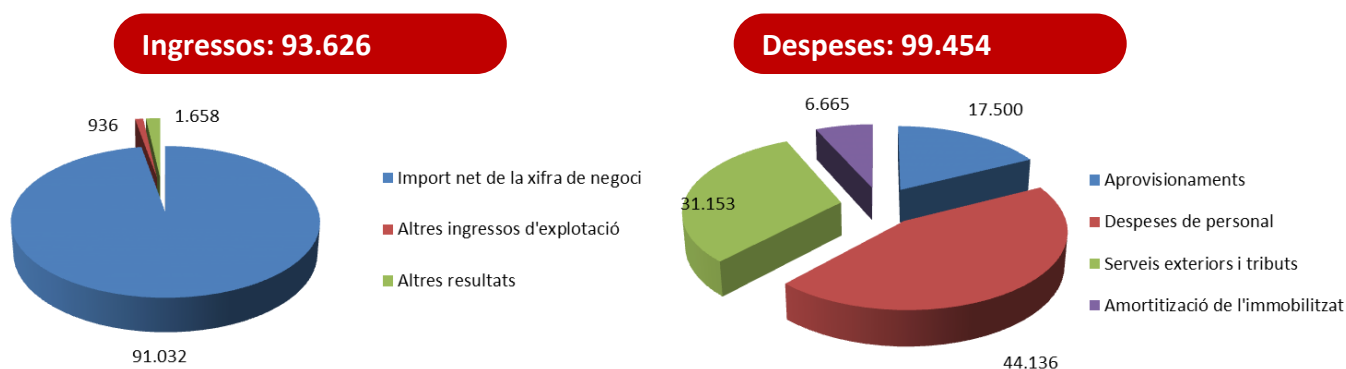


3 Estat de comptes

Després de l'esforç financer realitzat en períodes anteriors per poder acondicionar espais, instal·lacions, equips i maquinària, aquest ha estat un any de normalització de les diferents activitats.

Tot i això, cal indicar les inversions realitzades per impulsar un taller dedicat al conreu de llúpols (matèria prima per a l'elaboració de la cervesa) i l'acondicionament final de l'obrador de torrons necessari per a l'adaptació d'aquest espai als requeriments normatius socio-sanitaris.

Malgrat l'esforç de tot l'equip humà, des d'un punt de vista comptable, el resultat del funcionament de l'entitat encara no ha estat prou consistent per garantir la sostenibilitat econòmica. Hi seguirem treballant per aconseguir-ho el 2018.



S'ha incrementat l'import net d'explotació (91,032€), però no ha estat suficient per compensar completament l'increment de despeses respecte al 2016, sobretot en les partides de personal responsables de l'activitat desenvolupada en els obradors.

Cal assenyalar però, que en aquest balanç final no es comptabilitza la producció que roman en estoc a final d'any.

Cal destacar també, l'aportació no dinerària que es fa al projecte. Deixant de banda tota la dedicació dels voluntaris en diverses tasques i el treball realitzat pels usuaris en la cura dels espais i les reparacions de la casa.

RESULTAT D'EXPLTOTACIÓ	-5.828
RESULTAT FINANCER	346
RESULTAT ABANS D'IMPOSTOS	-5.482
Impostos sobre beneficis	1.750
RESULTAT DE L'EXERCICI	-3.732

4 Xarxes i impactes Entitats col·laboradores i recull de premsa

La Fundació Casa Dalmases compta des del seu inici amb la col·laboració de la Cooperativa l'Olivera de Vallbona de les Monges, l'Associació Alba i la Paeria de Cervera.

Com a entitat i a través del projecte cerveser ha participat al programa EmprenSocial del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya 2012 i al Programa d'Empreneduria Social de La Fundació La Caixa 2013.

Tot i la joventut del projecte, l'acollida que aquest ha tingut ha generant un flux constant d'impactes i comunicació, tant presencial com en mitjans:

Reportatge al **Telenotícies Comarques de TV3** - Inauguració de la botiga - 13 de desembre de 2012

Nota de Premsa amb aparicions a: **La Vanguardia, Segre, Europa Press, Vilaweb i ACN, la Xarxa Radio** – “Creant una cervesa social i col·laborativa” - 7 de maig 2013

Participació a **Televisió Espanyola** en el programa «Para todos La2» – 5 de juny de 2013

Participació a **Televisió Espanyola** en el programa «Comando Actualidad» - 26 de juny de 2013

Reportatge al **Diari Segre** en el suplement sobre “La cervesa artesana a Lleida” - 30 de juny de 2013

Participació a **Televisió Espanyola** en el programa «Tinc una idea» - 22 de gener de 2014

Participació a **TV Lleida** en el programa «El debat de Lleida activa» – 11 d'octubre de 2014

Reportatge al **Telenotícies Comarques de TV3** - Obertura obrador - 4 juny de 2015

Reportatge a **TV Lleida** en el programa “La setmana a ponent” – 26 de juny de 2015

Reportatge al **Diari Segre** – La Casa Dalmases de Cervera es llança a produir xocolate. - 2 de març de 2016

Reportatge a **Catalunya Informació**: La Fundació Casa Dalmases de Cervera impulsa un projecte de xocolata artesana - 16 de març de 2016

Reportatge al **Diari El Punt Avui**, «Obradors sostenibles», - 10 d'abril de 2016

Participació a **TV1** de Televisió Espanyola en el programa «Espanya Directo» - 16 de maig de 2016

Reportatge al **Diari Segre** – “Xocolate amb finalitats socials” - 15 de novembre de 2016

Reportatge a **TV Lleida** en el programa “Al dia ponent” – 18 de novembre de 2016

Reportatge al **Diari Segre** – “Nova cervesa de la Casa Dalmases de Cervera” - 15 de juliol de 2017

Reportatge a **la Segarra TV**. “Ondara Weissbier, suau, afruitada i amb el 50% de malta de blat” - 22 de juliol de 2017

Reportatge al **Diari Segre** – “L'Aquelarre estrena cervesa” - 23 d'agost de 2017

Reportatge a **la Segarra TV**. “Cervera ja està immers en l'Aquelarre” - 23 d'agost de 2017

Reportatge a **LLEIDA.COM** “L'Aquelarre estrena cervesa per celebrar els 40 anys” - 23 d'agost de 2017

Reportatge al **Telenotícies Comarques de TV3** - L'Aquelarre de Cervera compleix 40 anys - 24 d'agost de 2017

Reportatge al **Telenotícies Comarques de TV3** – Entitats que atenen persones en risc d'exclusió social elaboren productes que acabaen en lots de Nadal amb valor social - 19 desembre de 2017