

REPORTAJE | La recaudación de las ventas se reinvierte en actos del centro y en pagar la materia prima de los productos

Escuela de empresarios potenciales

Los 460 alumnos de la Escola Pax de Tarragona venderán este viernes en el patio productos que han pensado, elaborado y fijado precio durante estos días. Es su versión de la Fira de Santa Llúcia

POR JORDI CABRÉ

Los 460 alumnos de la Escola Pax de Tarragona llevan semanas atareados con una actividad escolar. El centro, nacido en 1963, «lleva muchísimos años celebrando la Fira de Santa Llúcia y, la verdad, no sabría decirte cuándo empezó», explica la directora, Maria Güell, que lleva 28 años en la escuela ubicada en la urbanización Tarragona 2. Se estima que desde 1975 se celebra este pequeño mercado artesano con productos elaborados por los propios chavales.

Cada curso (desde P3 hasta sexto de Primaria) elabora artículos diferentes con el objetivo de venderlos en esta feria artesanal, que este año se celebrará en la tarde del viernes, de 16.30 hasta las 18 horas. «La escuela celebra siempre esta Fira el último día de la semana. Si cae por Santa Llúcia, el día 13, mucho mejor. Pero si no es así, lo hacemos el viernes más próximo. Este año cae el 16», añade Güell.

La mermelada de sexto

Cada uno de los cursos –la escuela tiene dos líneas– decide desde mediados de noviembre qué artículos elaborará. «En la sala de profesores exponemos todos los artículos del ejercicio pasado para que cada uno coja ideas o busque posibles novedades. Luego con la clase se debaten las propuestas, a excepción de los más pequeños, que ya les marcamos qué deben hacer», dice Maria Güell.

La única excepción en este reparto de tareas son los alumnos de sexto, los más grandes de la escuela. Ellos tienen asignada la elaboración de las mermeladas. Este año, una clase la hará de naranja y la otra, de manzana. Ferran Boanday y Anna Canellas son dos alumnos de sexto del Pax. A su clase le toca esta vez mermelada de manzana. «Hace unos días estuvimos en clase conociendo la receta y aplicando matemáticas para calcular las proporciones», explican los dos jóvenes, que jamás habían probado esta faceta culinaria. Además «nos encargaron que trajéramos botes de casa para poner la mermelada», añaden.

La mecánica de elaboración no sólo aplica las matemáticas; también ha servido «para enseñar cosas nuevas», apunta la directora. De hecho, el primer día que bajan a la cocina los alumnos deben pelar las manzanas y cortarlas en trocitos. Allí se ve que nunca antes han pelado una pieza de fruta y les sirve para aprender. Luego, las cocineras hervi-



Los alumnos de sexto de Primaria del Pax realizan siempre las mermeladas. Una clase la hará de manzana y la otra, de naranja. FOTO: S. JORDI CABRÉ/PAX



Alumnos de Primero B esperando parte del material para la elaboración de unas astas de reno. El producto debe estar listo el viernes.



Sus compañeros de Primero A, que realizan el mismo producto para la Fira de Santa Llúcia, en plena tarea de pintar parte de la cornamenta.



Alumnos de la clase de Quinto B pintando parte del producto que pondrán a la venta este próximo viernes.

rán las manzanas y naranjas (porque los niños no pueden entrar en la cocina) y cuando esté la mermelada hecha «se colocará en botes y luego, con las etiquetas que hemos elaborado en cla-

se, dejaremos el producto listo para la Fira de Santa Llúcia», dicen Ferran y Anna.

La venta de productos de la Escola Pax va dirigida a padres y familiares, básicamente. «El

dinero recaudado sirve para pagar materias primas y los beneficios cosechados los reinvertimos en las otras actividades programadas a lo largo del curso en la escuela», dice la directora.

De hecho, todos los artículos que se pondrán a la venta en el patio de la escuela «deben evaluarse previamente en la comisión de fiestas que tenemos y que la forman los alumnos más grandes y el profesorado». Así, el precio final «sale del coste de la materia prima y la dedicación y el esfuerzo de los trabajadores», concluye Güell, quien apunta que «si un artículo sale mal, no se vende. También hay que aprender que las cosas se deben hacer con esmero y no vale cualquier cosa».

El día de la Fira, padres y alumnos tienen una merienda especial. Se trata de una gran variedad de pasteles y dulces que elaboran los padres de los alumnos de sexto. El beneficio que se saca de su venta va dirigido a pagarse el viaje de fin de curso. Es el único producto que tiene una finalidad diferente al resto de los que se pondrán adquirir el día 16.