



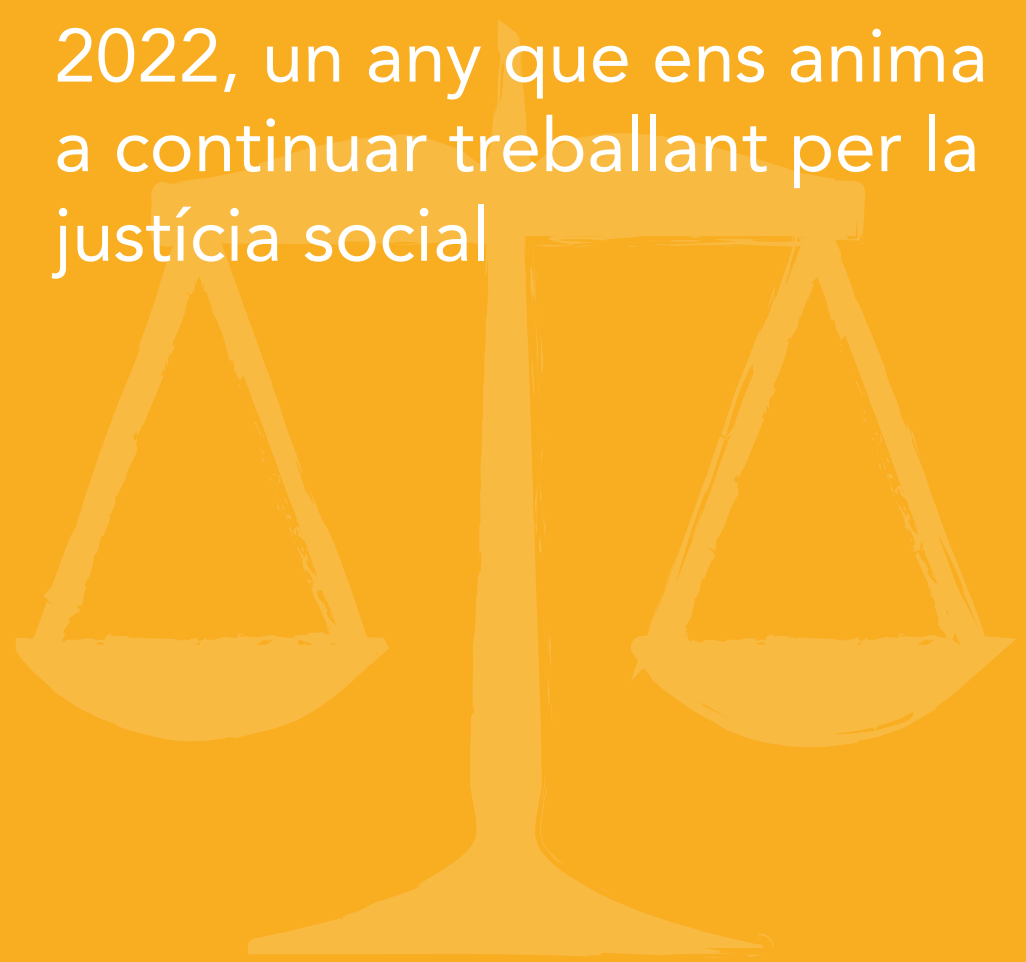
MEMÒRIA
ANUAL 2021

FETS I NO PARAULES

01

Conversa president-directora

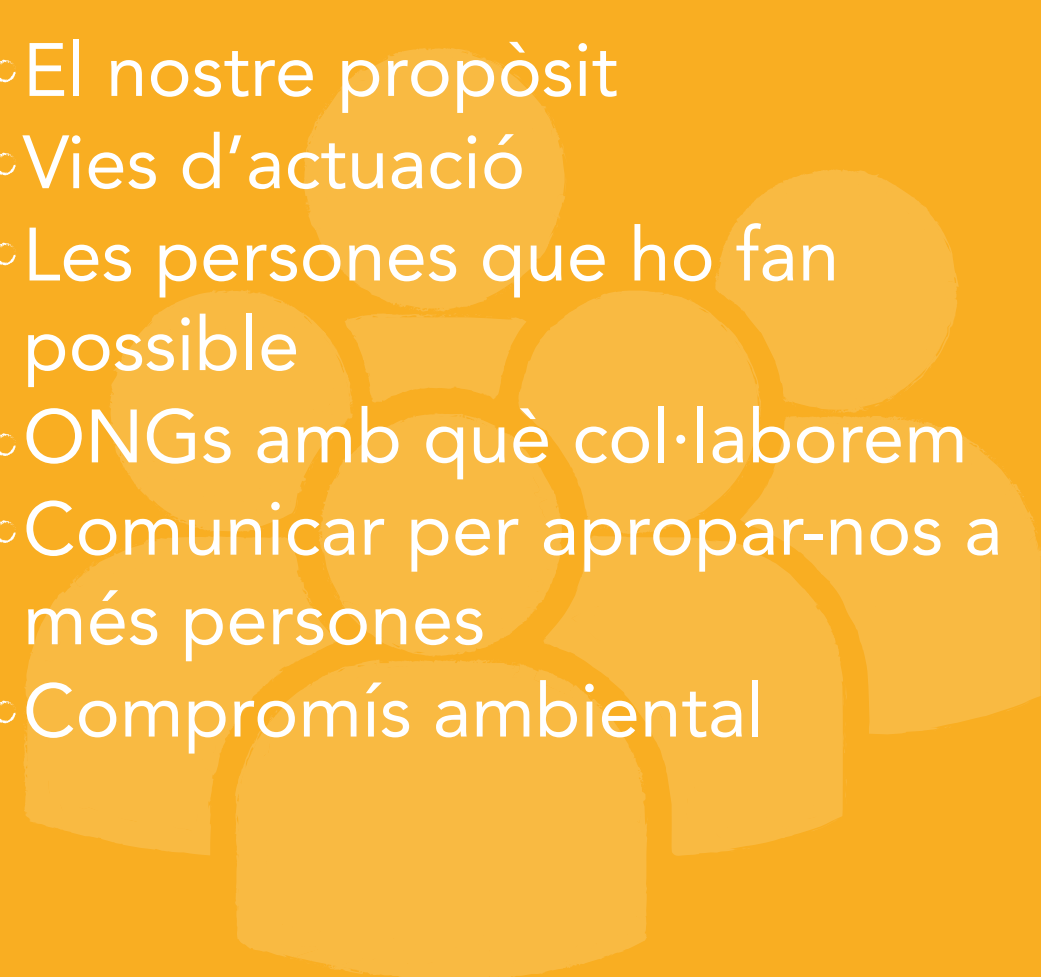
2022, un any que ens anima a continuar treballant per la justícia social



02

La Fundació Ferrer Sustainability

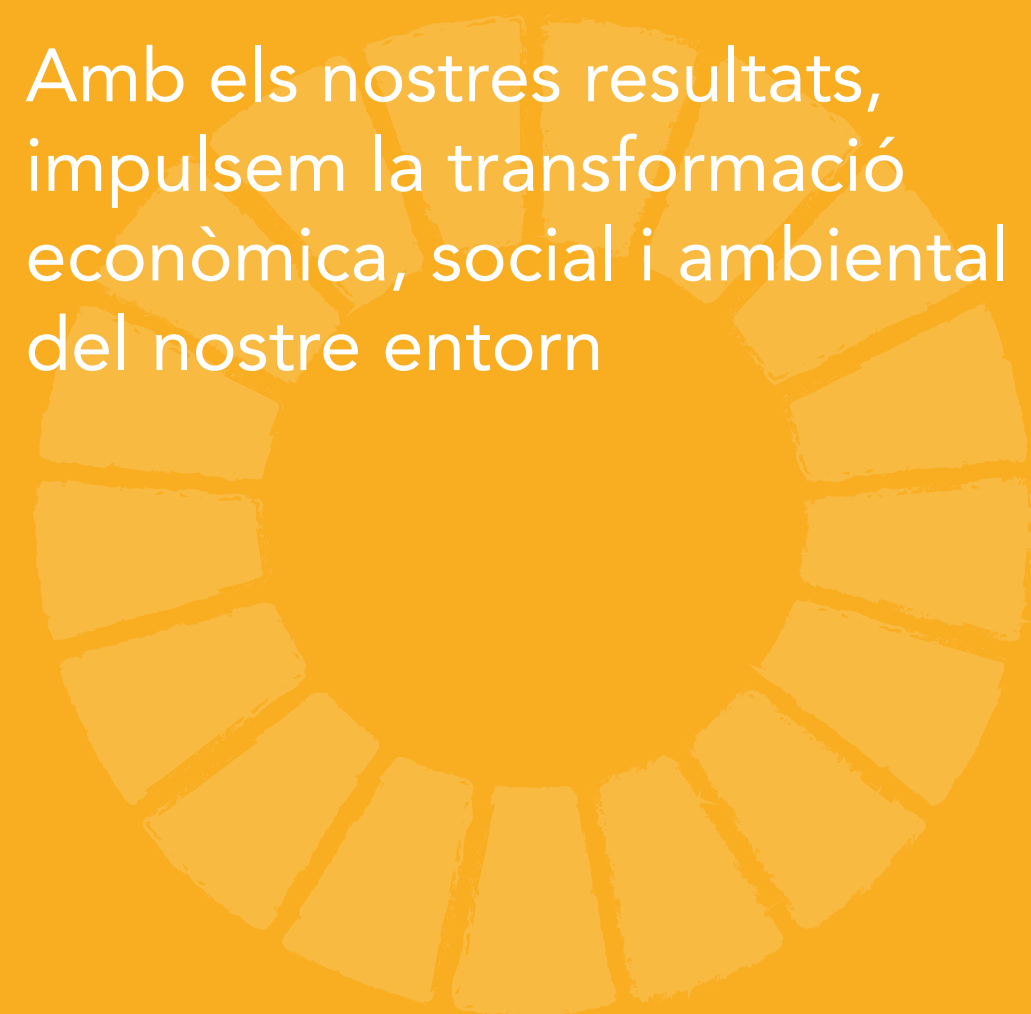
- El nostre propòsit
- Vies d'actuació
- Les persones que ho fan possible
- ONGs amb què col·laborem
- Comunicar per apropar-nos a més persones
- Compromís ambiental



03

Impacte positiu

Amb els nostres resultats, impulsem la transformació econòmica, social i ambiental del nostre entorn



04

Projectes actuals

- Ferrer for Good
- Green for Good



2022, UN ANY QUE ENS ANIMA A CONTINUAR TREBALLANT PER LA JUSTÍCIA SOCIAL

SERGI FERRER-SALAT

Un any més, la Fundació Ferrer Sustainability ha vehiculat els esforços de la companyia farmacèutica Ferrer, impulsora de l'activitat i del naixement de la fundació, en la cerca i promoció de veritables canvis socials que ens acostin a una societat més inclusiva i justa.

Una societat que, de vegades sense saber-ho, és hereva de decisions i fets del passat que ens han conduït fins al punt on ens trobem avui: **un món carregat de desigualtats socials.**

A Ferrer som conscients de la realitat que ens envolta i del món on vivim, un món on milions de persones pateixen les conseqüències de l'absència d'oportunitats, sense cap accés a la miriada de privilegis que marquen l'existència dels privilegiats de les societats riques.

El nostre objectiu com a persones i com a empresa, el nostre deure ètic (i moral), no ha de ser altre que el de **fer tot el possible per reduir l'abisme de desigualtats que existeix al món** i aconseguir més cohesió i progrés social.



L'any 2022, que ara resumirem gràcies a aquesta memòria, ha suposat per a nosaltres un gran pas en la consecució dels nostres objectius, sobretot centrats a aconseguir **un canvi real i efectiu**, allunyats d'eslògans i de jactàncies grandiloqüents, i orientats a fets i realitats tangibles.

Com a president de Ferrer i de la Fundació Ferrer Sustainability, estic orgullós de les metes aconseguides aquest any, soc conscient que encara ens queda molt camí per recórrer, però sé que anem en la direcció adequada, actuant, transformant, demostrant que una altra manera de fer les coses és possible.



Gràcies al nostre equip de persones i col·laboradors, encapçalat per la nostra directora, l'Estefanía Rico, el 2022 ha estat un any carregat de reptes i d'èxits, centrats a aconseguir un canvi positiu real.

ESTEFANÍA RICO:

Així és, Sergi. Com ja saps, la nostra activitat s'organitza al voltant de **3 eixos d'actuació: Great People**, centrada a promoure una autèntica cultura de suport al desenvolupament i la formació de les persones; **Liveable Planet**, des d'on fomentem una protecció real del medi

ambient i un ús racional dels recursos naturals al nostre abast, i **Social Justice**, que persegueix la igualtat d'oportunitats a través del suport als col·lectius més desfavorits.

Els 3 eixos, estratègics per a la Fundació, han tingut grans novetats i han assolit fites concretes al llarg de l'any.

SERGI:

Que important és això que assenyaless, Estefanía. Davant l'augment dels casos de *greenwashing* o *socialwashing*, des de la **Fundació Ferrer Sustainability ens centrem en actuar**, no en parlar.

ESTEFANÍA:

Efectivament, i així ho demostren alguns dels indicadors més representatius aconseguits aquest any. Des del nostre projecte de cuina social Ferrer for Food, per exemple, **l'any 2022 hem servit més de 700.000 àpats saludables a més de 52 entitats socials**, un autèntic rècord que ens apropa al nostre objectiu d'1 milió d'àpats anuals. D'altra banda, amb el nostre projecte Green for Good, hem continuat treballant per **reverdir i transformar Barcelona i les ciutats de l'Àrea Metropolitana de Barcelona** amb la instal·lació d'horts socials urbans i periurbans.

Hem d'afegir a tot això que els nostres horts han estat capaços de produir més de **21 tones d'hortalisses i fruites ecològiques, hem col·laborat amb més de 66 associacions i fundacions**, mesurat un any més la nostra petjada de carboni i comptat amb la implicació de més de 328 persones voluntàries que han participat activament en els diferents projectes promoguts per la Fundació.

SERGI:

Sens dubte, les persones de Ferrer, la Fundació Ferrer Sustainability i el seu ecosistema són **fonamentals per a aquesta evolució tan positiva**.

Des d'aquí, vull, en nom meu i en el de tots els que formem part del projecte Ferrer i la seva Fundació, agrair profundament a totes les persones i entitats que han fet i fan possible que puguem dur a terme la nostra tasca i que, entre tots, assolim el nostre objectiu de crear una societat millor, més compromesa, conscient, desinteressada i amable.

Us animem a llegir en detall la memòria que hem elaborat a continuació per apropar-vos més la nostra activitat i objectius, i animar-vos perquè contribuïu amb nosaltres a seguir millorant com a societat.

A Ferrer, som molt conscients que no podem canviar el món, **però farem sens dubte tot el possible per, des del nostre propòsit "For Good", anar sembrant dia a dia, cada dia de l'any, les llavors perquè germini l'esperança**.

ESTEFANÍA:

M'uneixo als agraiments, Sergi, i al repte de continuar contribuint, des d'una posició activa i ètica, a assolir totes les metes de la Fundació Ferrer Sustainability, sempre amb les persones al centre, i com empoderar-les perquè tinguin eines que els permetin canviar la seva vida. Aquest és el nostre compromís.

SERGI:

Moltes gràcies a totes i a tots.



LA FUNDACIÓ FERRER SUSTAINABILITY



2.1 EL NOSTRE PROPÒSIT

La companyia farmacèutica Ferrer és la impulsora de la Fundació Ferrer Sustainability i fa possible la tasca que duem a terme.

Fa anys que Ferrer es transforma per arribar a ser una organització d'impacte positiu, impulsora d'una nova manera de fer negocis i d'estar al món. L'objectiu últim és que l'activitat com a companyia farmacèutica generi més valor social i ambiental del que consumeix. D'aquesta manera, tota l'estratègia de Ferrer gira actualment al voltant de les persones i del desenvolupament del seu talent, de la protecció del planeta i de la lluita per una societat més equitativa i justa.

Fruit d'aquesta voluntat, a principis del 2022, la companyia va aconseguir ser el **primer laboratori farmacèutic espanyol a rebre la certificació BCorp**, en complir els estàndards més alts en termes de qualitat i seguretat, d'acció i d'exercici social i ambiental, transparència, ètica, honestedat i responsabilitat empresarial, a tots els territoris on la companyia té presència directa. Així, Ferrer forma part d'aquesta comunitat d'empreses orientades a construir una economia més inclusiva i sostenible.

Per a Ferrer, el negoci farmacèutic no és un fi en si mateix, sinó un mitjà per promoure canvis socials, i la Fundació és, amb aquesta mateixa filosofia, l'eina a través de la qual revertir a la societat els beneficis derivats de la seva tasca corporativa, destinant un **46,9 %*** dels seus beneficis nets als projectes socials i mediambientals que duem a terme.

EL 2022, LA FUNDACIÓ FERRER SUSTAINABILITY VA REBRE UNA DONACIÓ DE 2,9 M € PER PART DE FERRER INTERNACIONAL S.A. A TRAVÉS D'UN CONVENI DE COL·LABORACIÓ, COSA QUE VA FER POSSIBLE DUR A TERME LA NOSTRA TASCA SOCIAL I DESENVOLUPAR ELS DIFERENTS PROJECTES ACTUALS.

Per tant, la **Fundació Ferrer Sustainability** funciona com a **catalitzador de l'impacte positiu de Ferrer** per ajudar persones en situació de vulnerabilitat, contribuir a la igualtat d'oportunitats i afavorir els àmbits d'ocupabilitat, accés a la salut, alimentació i educació, que guien l'actuació de la companyia en l'àmbit social.



* Ràtio obtinguda mitjançant la xifra absoluta de convenis de col·laboració i donacions entre el resultat **bottom line** abans de convenis de col·laboració i donacions.



2.2 VIES D'ACTUACIÓ

La Fundació Ferrer Sustainability es va crear l'any 2020 per donar resposta a situacions de **necessitat social i urgència alimentària que ja existien**, però que es van agreujar per la crisi sanitària de la COVID-19. El nostre objectiu de transformar vides i treballar per una societat més equitativa i justa, a través de tres pilars estratègics: la cohesió social, el progrés econòmic i la preservació del medi ambient.

Actualment, duem a terme la nostra tasca a través de dos grans projectes: **Ferrer for Food i Green for Good**, amb els quals perseguim generar el màxim **impacte en benefici de les persones i del planeta, donant suport i empoderant persones en situació de vulnerabilitat** i impulsant un model de ciutat més verda, sostenible i agroregenerativa.

Ferrer for Food és una cuina social ubicada a Vilassar de Dalt, on elaborem àpats diaris complets des del punt de vista nutricional i de màxima qualitat, que lliurem a més de 50 entitats socials del Barcelonès i del Maresme, i on donem atenció i acompanyament a persones en situació de vulnerabilitat. El nostre objectiu és arribar a **entregar un milió d'àpats a l'any, aconseguir un milió de somriures**.

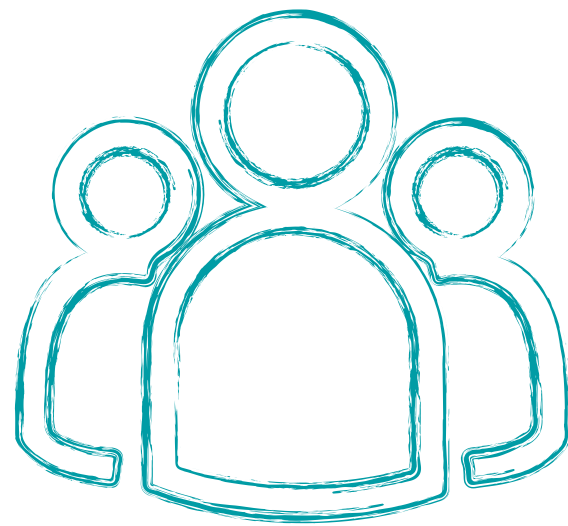
Són dos horts propis els que abasteixen la cuina, un dels quals és el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes), l'origen del nostre segon gran projecte: **Green for Good. Es tracta d'una iniciativa d'horticultura urbana social** que té l'objectiu de **reverdir Barcelona i les ciutats de l'Àrea Metropolitana de Barcelona perquè siguin més inclusives, sostenibles i productives**, a través de la instal·lació d'horts socials urbans i periurbans gestionats per col·lectius en situació de vulnerabilitat.



2.3 LES PERSONES QUE HO FAN POSSIBLE

Patronat, el nostre equip, persones de Ferrer i voluntaris

La tasca que duem a terme no seria possible sense el suport d'un patronat integrat per persones de conviccions fermes, un equip de treball molt compromès i nombrosos voluntaris inconformistes, que posen el seu temps i esforç a disposició de la Fundació.

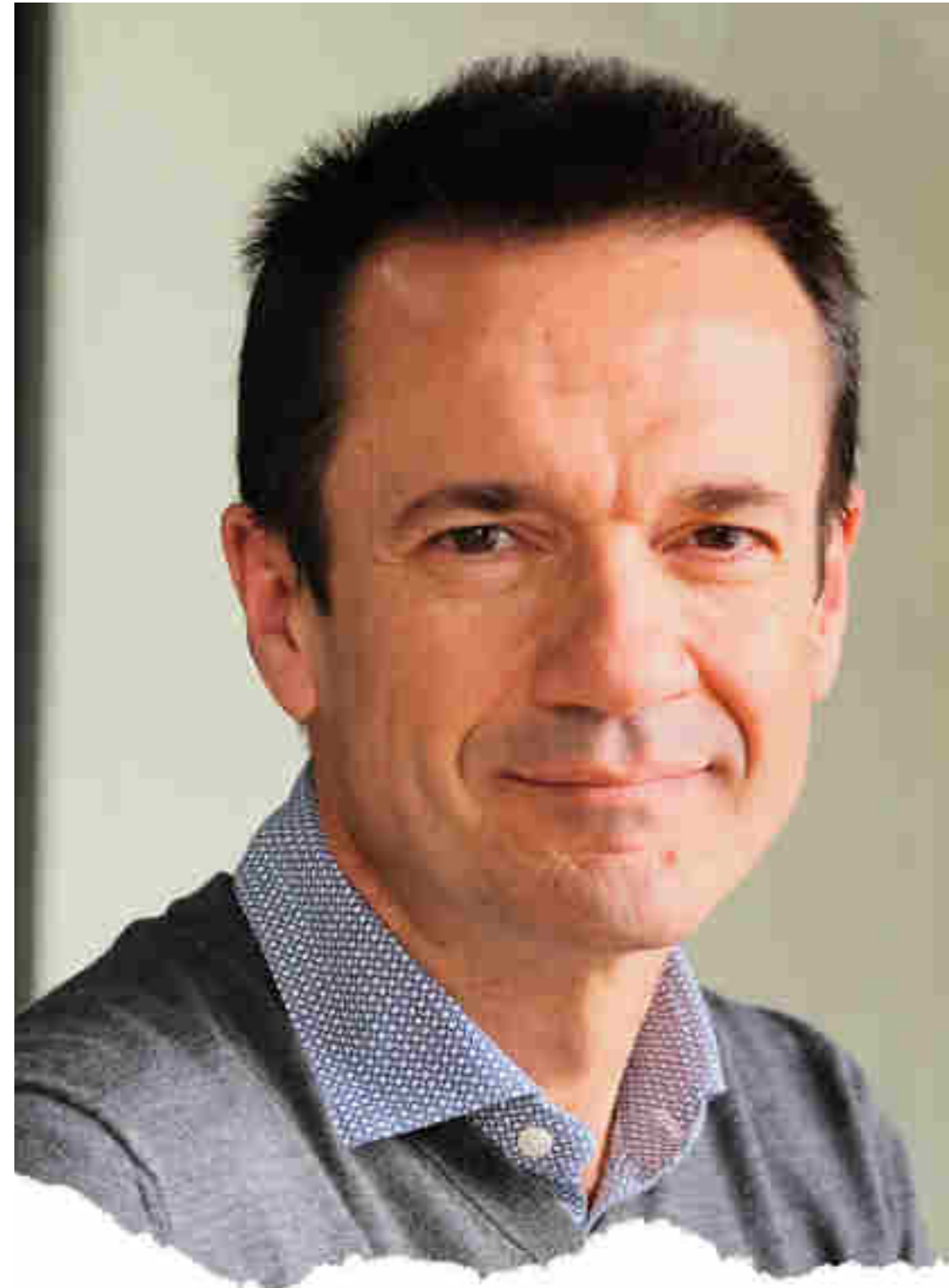


Patronat de Fundació Ferrer Sustainability



SERGI FERRER-SALAT:

President de Ferrer i de la Fundació Ferrer Sustainability



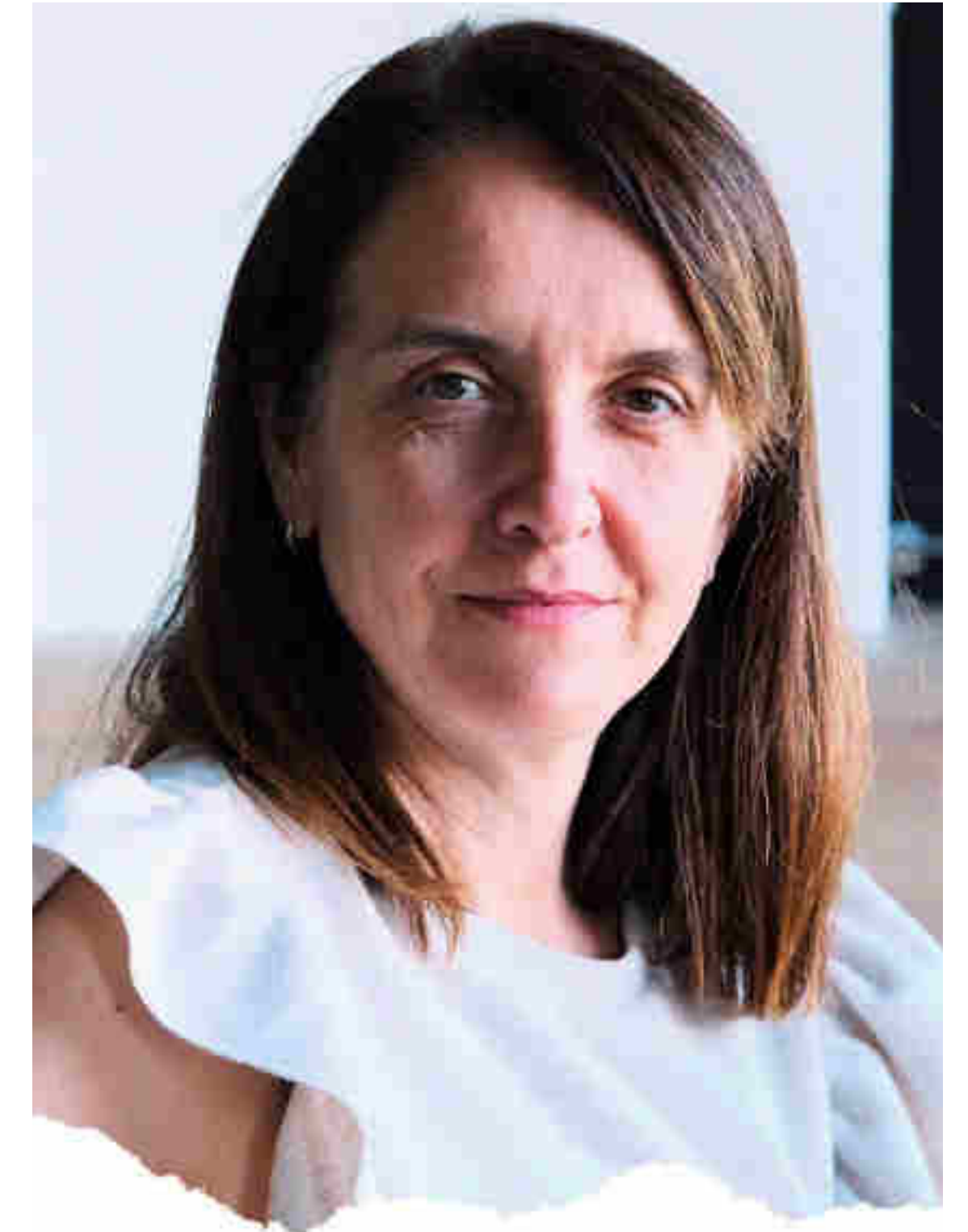
MARIO ROVIROSA:

CEO Ferrer



DAVID FERRER:

Chief Financial & Corporate Services Officer – Ferrer



BEATRIZ VILA:

Chief People & Sustainability Officer – Ferrer

Equip de direcció

L'EQUIP DE LA FUNDACIÓ ESTÀ FORMAT PER PERSONES ENTUSIASTES I COMPROMESSES AMB UNA SOCIETAT MÉS EQUITATIVA I JUSTA, QUE TREBALLEN AMB AFANY A FAVOR DE LA COHESIÓ SOCIAL I LA PRESERVACIÓ DEL MEDI AMBIENT.



ESTEFANÍA RICO:

Directora de la Fundació Ferrer Sustainability



NACHO PERES:

Responsable de Permacultura



DAVÍNIA VENTURA:

Responsable de comunicació



MICHAEL SORIA:

Responsable de Ferrer for Food i Green for Good



ARIADNA JULIAN:

Gastronomia

Equip de suport



EVA PUYÓ:

Suport de fundacions



MARÍA NAVAL:

Controller financer



OLGA MARIA:

Suport a projectes



DUNYAZATH SALAZAR:

Suport a projectes



MARTA CÚSTIC:

Suport a projectes

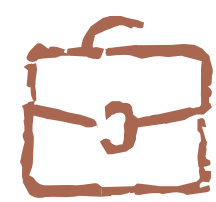
LES NOSTRES PERSONES, LES NOSTRES MANS


El nostre equip

Som un equip de 25 persones, orgulloses de promoure la transformació social i de formar part del canvi. Donem suport a la diversitat d'edat, gènere, origen i capacitat, tant en els nostres col·laboradors estables com en voluntaris i persones de suport eventual.

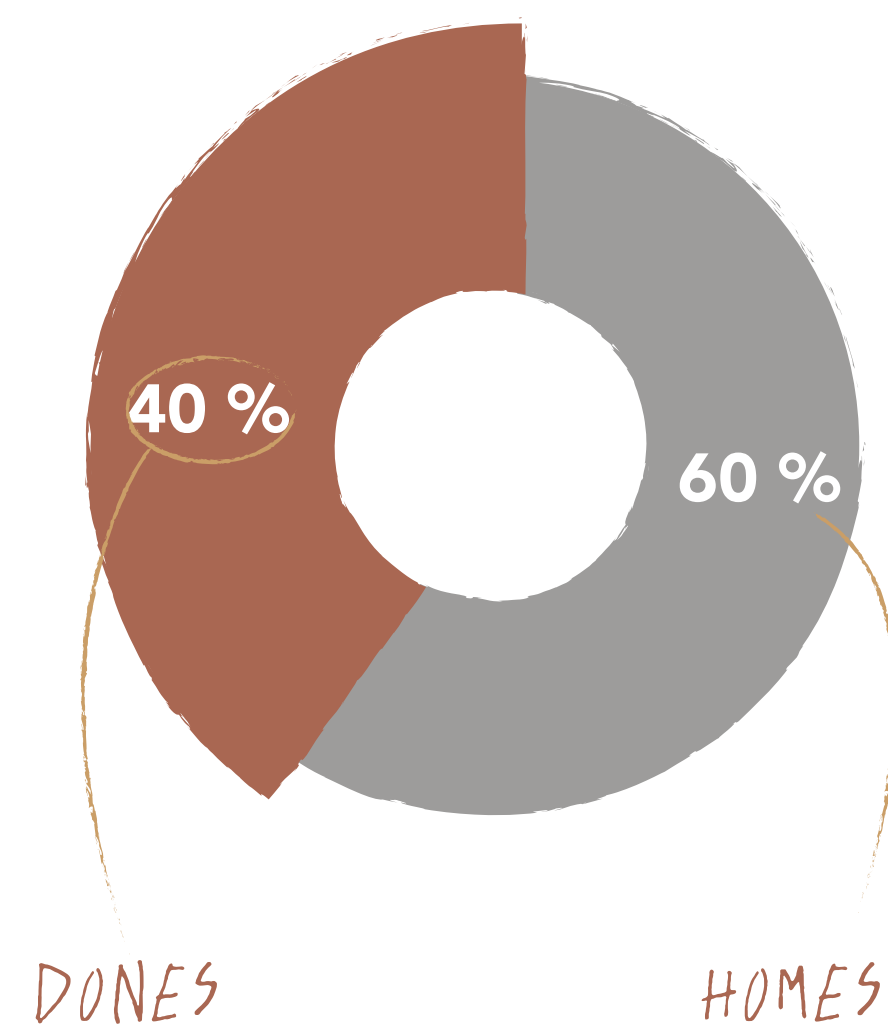
Incorporacions al nostre equip el 2021

 **3** persones amb diversitat funcional (equivalent al 6 % del total).

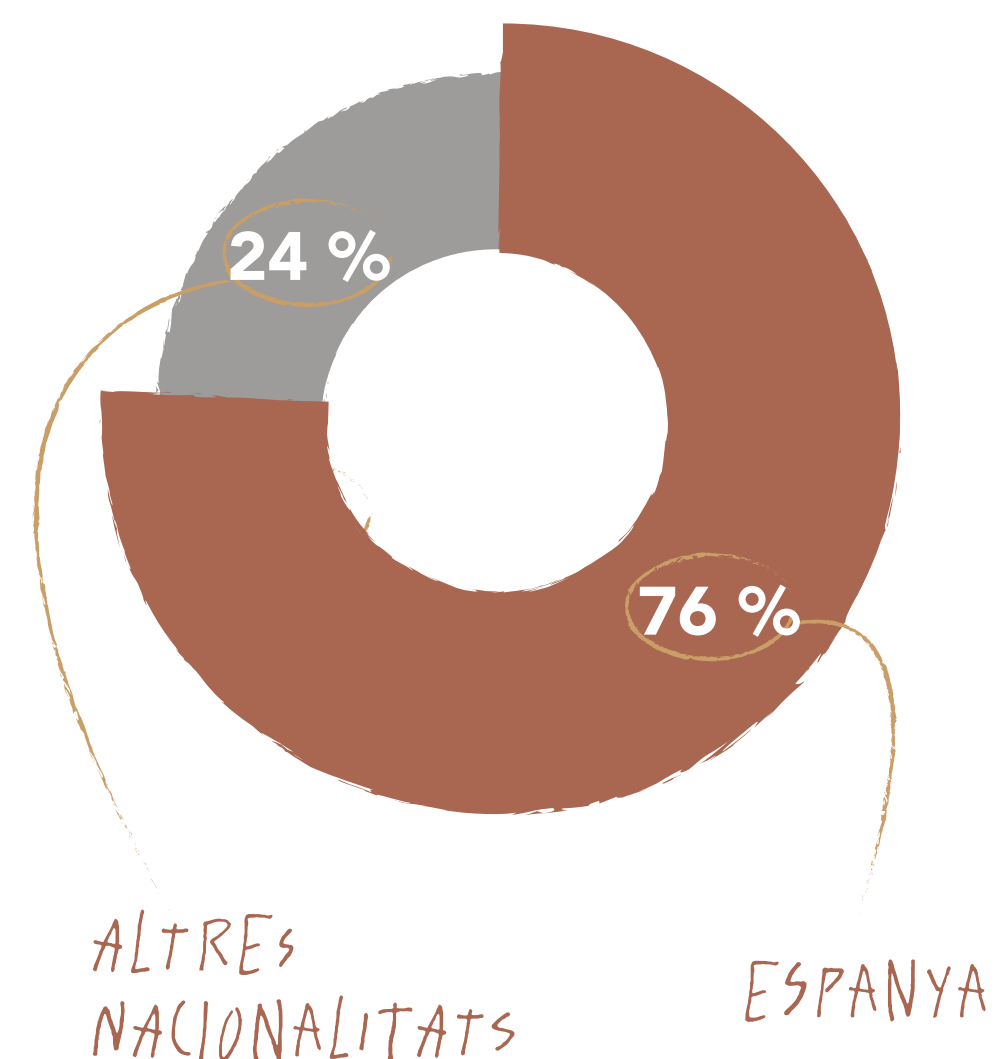
 **4** persones estrangeres sense permís de treball (els vam oferir el seu primer contracte laboral i en vam regularitzar la situació a Espanya)

 **3** persones en situació de vulnerabilitat (els vam oferir el seu primer contracte laboral i en vam regularitzar la situació a Espanya)

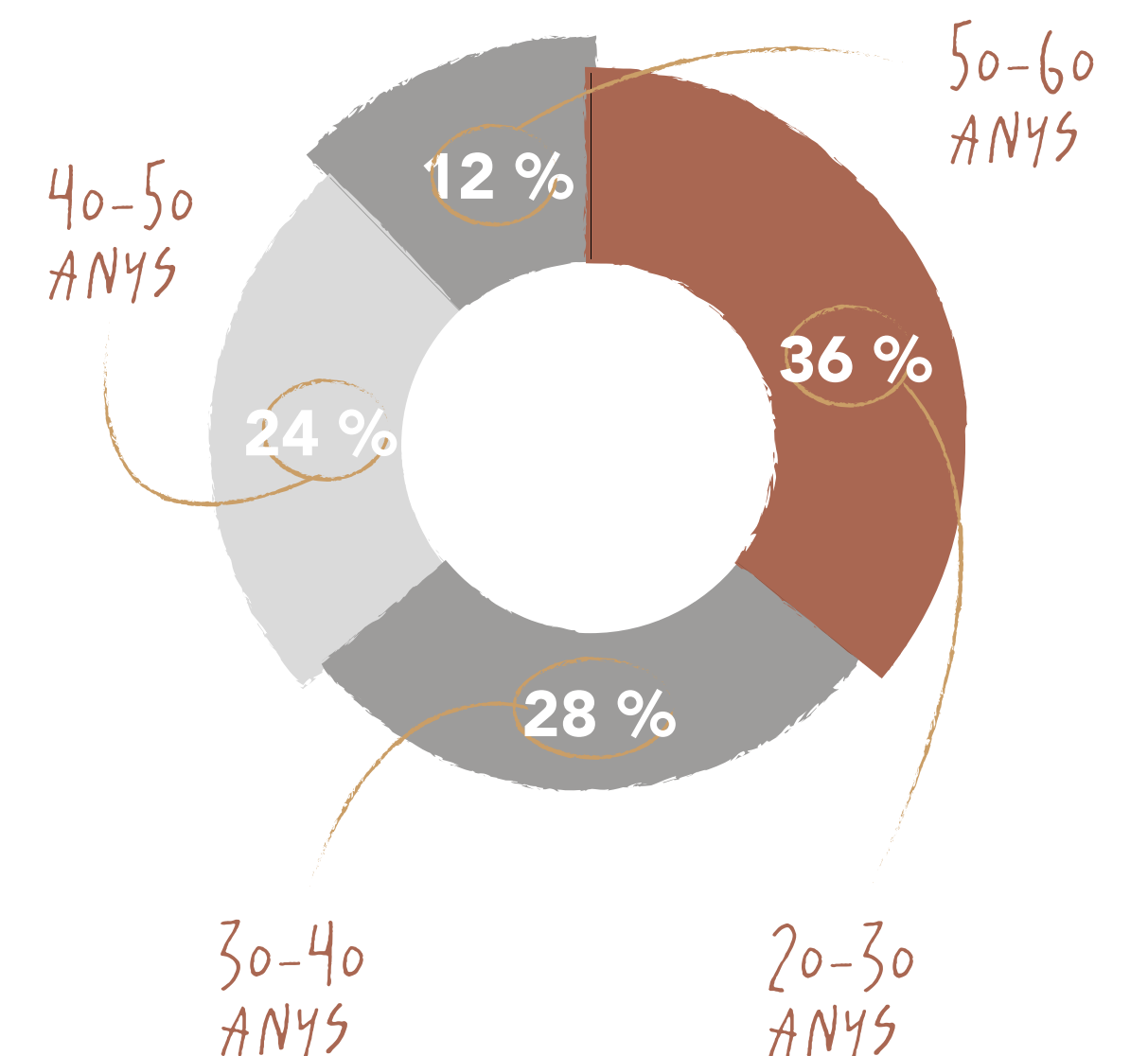
PER SEXES



PER NACIONALITATS



PER TRAMs D'EDAT





Els nostres voluntaris

COMPTEM AMB MOLTES MANS VOLUNTÀRIES, TANT DE FERRER COM EXTERNES A LA COMPANYIA, QUE ENS AJUDEN I COL·LABOREN AMB NOSALTRES, TANT EN LES TASQUES DE LA CUINA COM DELS HORTS, I QUE SÓN IMPRESCINDIBLES PER A LA CONSECUCIÓ DE LES NOSTRES METES.

VOLUNTARIAT A FERRER FOR FOOD

Equip de Ferrer

45 PERSONES
736 HORES

Voluntaris externs

15 PERSONES
474 HORES

Voluntaris TEC

31 PERSONES
123 HORES

VOLUNTARIAT A GREEN FOR GOOD

Equip de Ferrer

252 PERSONES
918 HORES

Voluntaris externs

1 PERSONES
3 HORES





DURANT EL 2022, EL SUPORT DELS NOSTRES VOLUNTARIS HA ESTAT CLAU. SENSE EL SEU ESFORÇ, COMPROMÍS I NIVELL D'IMPLICACIÓ, TANT A LA CUINA COM ALS HORTS, LA NOSTRA TASCA NO SERIA POSSIBLE.

Tots els voluntaris gaudeixen d'una assegurança d'accidents i els fem la formació necessària per desenvolupar la seva tasca, incloent-hi, si escau, el curs per a l'obtenció del carnet de manipulador d'aliments.

La major part dels voluntaris són persones de Ferrer, que col·laboren en les jornades en cuina o en horts a través del portal del voluntariat. D'altra banda, també comptem amb l'ajuda de persones externes a la companyia farmacèutica. Fem un programa de pràctiques per a estudiants gràcies a la coordinació amb els ajuntaments de Vilassar de Dalt i de Badalona, col·laborem amb l'IES Jaume Almera, l'IES Sant Jordi (aquests dos situats a Vilassar de Dalt) i l'IES Pere Vergés (situat a Badalona). Sis joves d'aquests centres educatius han passat per la nostra cuina durant el 2022 per fer el programa de pràctiques en empresa.

També col·laborem amb la Fundació Pere Tarrés i la Fundació Maresme, des d'on han vingut 4 persones.

Així mateix, treballem amb l'àrea d'execució de mesures del Departament de Justícia de la Generalitat de Catalunya, des d'on proposen persones per complir **hores de servei a la comunitat donant suport a la cuina Ferrer for Food**. Durant l'any passat, vam rebre un total de dues persones.

L'objectiu d'involucrar els nostres voluntaris és que, a més de poder col·laborar activament en la creació d'una societat millor, coneguin de primera mà el funcionament d'una cuina social de caràcter industrial capaç d'abastir un gran nombre de persones. Les tasques que fan comprenen la recepció de la matèria primera, la preparació dels ingredients, l'envasament dels plats, l'etiquetatge, etc. És a dir, estan involucrats en tot el procés d'elaboració dels plats.

En el cas del treball que es fa als horts, al llarg d'aquest any s'han obert convocatòries perquè persones voluntàries ajudessin, **un cop per setmana, en el procés de collita, neteja i encaixament d'hortalisses al camp**. Es tracta de jornades de tres hores en què els voluntaris, monitorats i guiats pel nostre equip d'horticultura, s'involucren en la collita de les hortalisses madures i llestes per lliurar-les i utilitzar-les a la cuina de Ferrer for Food de forma immediata.

Millora contínua: ens formem

Per nosaltres, és fonamental que tot l'equip rebi la **formació obligatòria en termes de seguretat i PRL, Ètica i Compliance**, així com formacions guiades voluntàries, com la que fem sobre DEA (Desfibril·ladors Externs Automatitzats), amb l'objectiu de saber actuar davant d'una situació d'emergència mèdica al centre de treball.

A banda, tot l'equip és coneixedor dels protocols d'actuació de la Fundació (i de Ferrer) davant de situacions greus, com és el cas del protocol per a la prevenció i actuació en els casos d'assetjament, per erradicar qualsevol forma d'assetjament moral, sexual o per raó de sexe, orientació sexual o identitat de gènere que pugui ocórrer a la Fundació.

De forma paral·lela, ens esforcem per continuar formant-nos i ampliant coneixement dins el nostre àmbit d'actuació. N'és un exemple la formació en agricultura regenerativa per a l'equip d'horticultura, impartida pel Dr. Jordi Puig, o el curs de metodologies Agile dirigit a part de l'equip amb l'objectiu d'implementar processos d'optimització que ens ajudin a millorar contínuament.

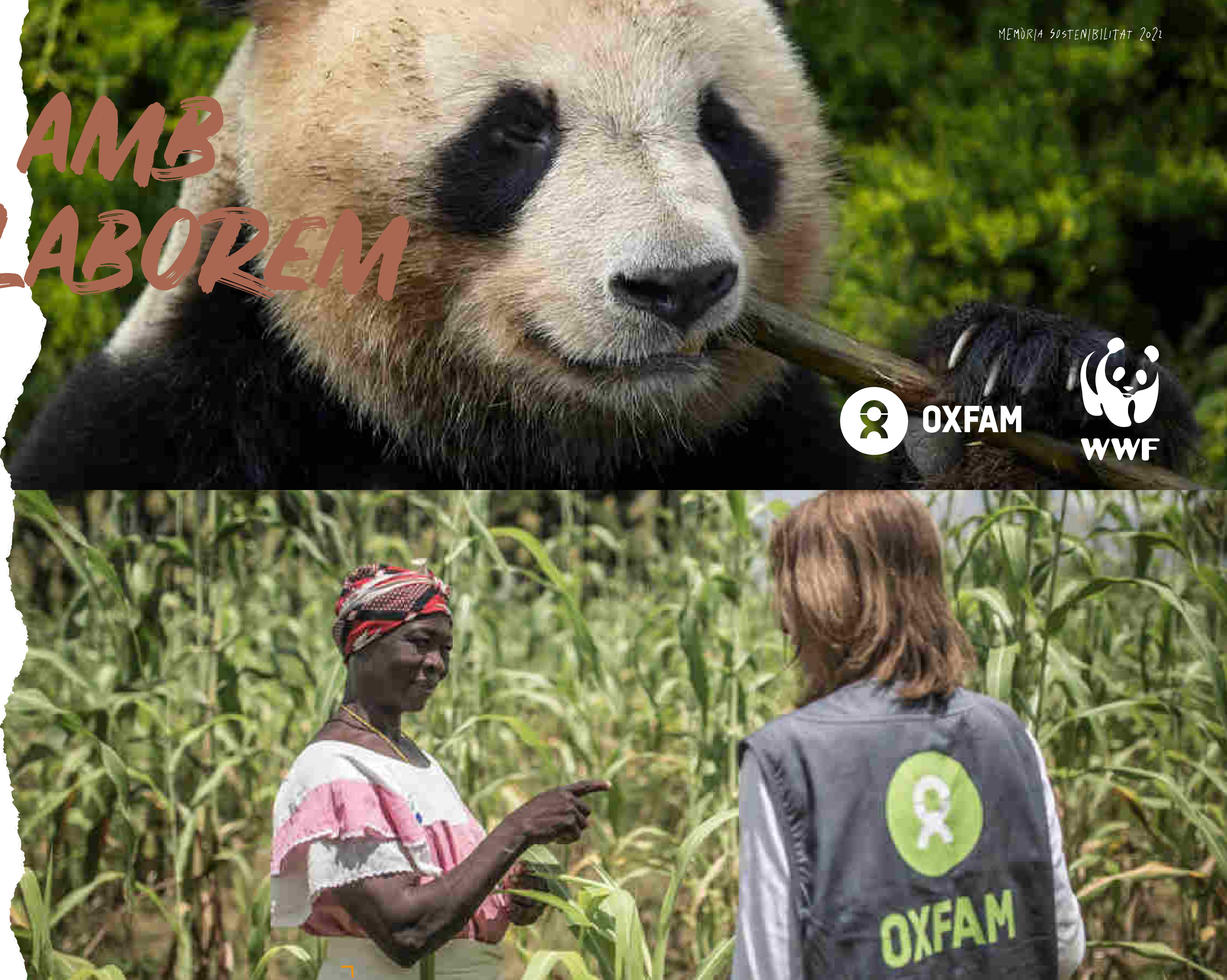
També apostem per aprofitar i compartir el coneixement i l'experiència de membres de l'equip a través de formacions internes amb l'objectiu d'impulsar aptituds i promoure que les persones de la Fundació siguin polivalents i puguin ajudar en més d'un projecte. Per exemple, al llarg del 2022 l'equip de cuina va rebre una **formació en agricultura ecològica i permacultura**, amb l'objectiu de conscienciar sobre la manera en què produïm vegetals als nostres horts i, alhora, donar eines per practicar l'agricultura urbana a títol personal.



2.4 ONGs AMB QUÈ COL·LABOREM

A la **Fundació Ferrer Sustainability**, som conscients de la dificultat d'aconseguir el nostre objectiu sols. Per això, **treballem amb ONGs molt reconegudes**, amb les quals compartim valors i interessos que ens ajuden a multiplicar entre tots l'impacte positiu. **La missió d'Oxfam és combatre la desigualtat per posar fi a la pobresa i a la injustícia.** En els últims 15 anys, han aconseguit reduir la pobresa extrema a la meitat. El treball està orientat a acabar amb les desigualtats socials i econòmiques, que són l'origen del problema. La pobresa és inacceptable. I evitable.

WWF Espanya forma part de la xarxa WWF, l'organització internacional independent més gran dedicada a la defensa de la naturalesa i del medi ambient. **La missió de WWF és construir un futur en el qual les persones visquin en harmonia amb la naturalesa.** És una organització civil apolítica basada en la ciència, que treballa per conservar i restaurar la biodiversitat, la xarxa que sustenta tota la vida a la Terra, per reduir la petjada ecològica de la humanitat i per assegurar l'ús sostenible dels recursos de cara a les generacions actuals i futures.



2.5 COMUNICAR PER ADROPAR-NOS A MÉS PERSONES

2022

El 2022 ha estat l'any d'establir i reforçar el nostre posicionament i els nostres missatges a la web corporativa www.fundacioferrersustainability.org, i també a l'Instagram [@ferrersustainability](https://www.instagram.com/ferrersustainability), la primera xarxa social on vam ser presents i on, a poc a poc, estem creant comunitat dins del tercer sector. L'octubre del 2022, vam obrir el nostre perfil corporatiu a LinkedIn amb l'objectiu de donar a conèixer la Fundació i establir sinergies amb altres companyies, entitats i organitzacions la filosofia i els valors de les quals concordin amb els nostres.



www.fundacioferrersustainability.org.



[@ferrersustainability](https://www.instagram.com/ferrersustainability)



<https://www.linkedin.com/company/fundaci%C3%B3-ferrer-sustainability>





Fem d'altaveu

Les accions de comunicació també suposen compartir la nostra experiència en horticultura regenerativa i cuina i alimentació saludables. **Som impulsors del canvi i treballem per promoure un estil de vida ètic i sostenible.** Al llarg de l'any, hem fet divulgació amb la participació en múltiples ponències i tallers dins del sector.

Destaquem el cicle de ponències de la mà de la fundació Restaurants Sostenibles, dins del programa **"Pioners 2022"**, sobre agricultura regenerativa i sostenibilitat al sector primari, on vam exposar la nostra mirada per al sector Horeca i de subministraments per a restauració i cuina de col·lectivitat.

També vam participar en les **"48 h de l'Agricultura urbana de Barcelona"**, iniciativa impulsada per Replantem, durant les quals vam oferir visites guiades sobre sostenibilitat en el desenvolupament de l'agricultura urbana al nostre Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes).

Per acabar, no podem obviar un altre dels nostres interlocutors: **els centres educatius. Són importants** les ponències sobre justícia climàtica, producció vegetal i alimentació que duem a terme a les escoles, així com les visites que fan als nostres horts per conèixer el projecte en persona, com és el cas de la **St. Paul's School.**



2.6 COMPROMÍS AMBIENTAL

MESUREM LA NOSTRA PETJADA DE CARBONI:

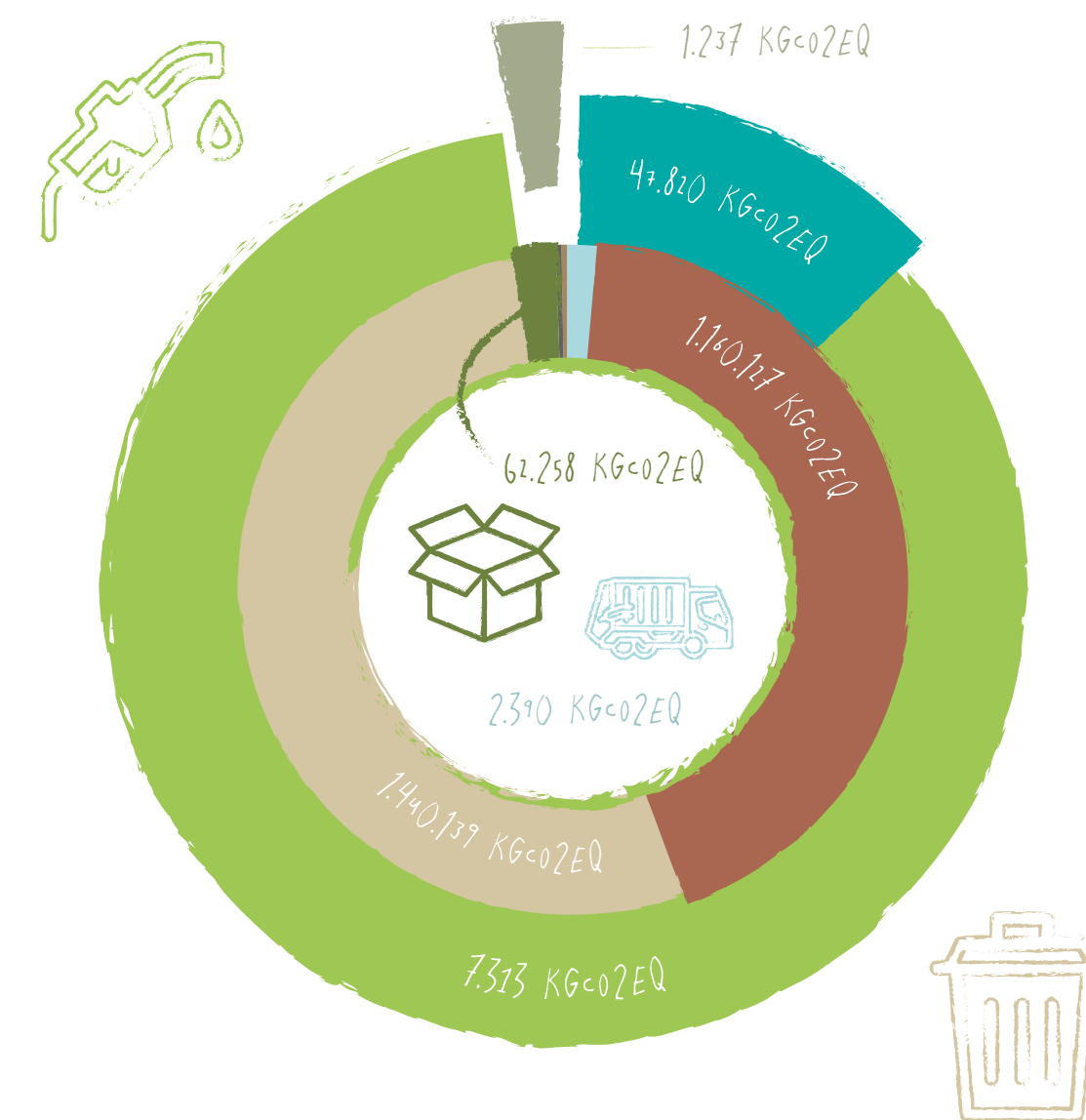
Com a part de Ferrer, des de la Fundació tenim el compromís ferm de **desenvolupar la nostra activitat amb el menor impacte ambiental possible** i, per tant, en mesurem la petjada de carboni i posem en marxa accions que ens permetin millorar.

El 2022 hem ampliat el càlcul de l'impacte mediambiental de la nostra activitat incloent en l'anàlisi de la petjada de carboni noves categories d'impacte dins de l'**Abast 3**, que contempla aspectes com el desplaçament *in itinere* dels treballadors, l'impacte dels proveïdors en el transport de *packaging* o el dels àpats que distribuïm entre les entitats socials amb què treballem.

A causa d'aquest increment en el rang de mesurament, així com de l'augment d'un 292 %

en la producció de menús el 2022, les emissions de gasos amb efecte hivernacle (GEH) derivades de les activitats de la Fundació el 2022 han pujat a 2.775,96 tones equivalents de CO₂.

Cal destacar que, com en anys anteriors, el **100 % de l'energia contractada a la nostra planta de Vilassar de Dalt és renovable**. A més, al llarg de l'any hem posat en marxa iniciatives de reducció d'emissions en la producció pròpia dels nostres horts (+8 %) i de concentració de proveïdors (passant de 12 a 6), cosa que ens ha permès **reduir-les un 33 % en el consum de matèries primeres, baixant de 3,03 a 2,04 kg de CO₂ per àpat**, i un 20 % en el transport i la distribució. El canvi a biopropà també ens ha permès assolir una **baixada de 0,04 a 0,01 kg de CO₂ per àpat, un -72 % menys**.



ABAST 1	
Combustible	7.313 kgCO ₂ eq
Refrigerant	47.820 kgCO ₂ eq
Combustible	1.237 kgCO ₂ eq
ABAST 3	
Residus d'operacions	3.750 kgCO ₂ eq
Desplaçaments <i>in itinere</i>	34.759 kgCO ₂ eq
Transport de residus	123 kgCO ₂ eq
Transport i distribució MMPP	2.390 kgCO ₂ eq
Transport i distribució <i>packaging</i>	1.079 kgCO ₂ eq
Transport i distribució Productes neteja	16 kgCO ₂ eq
Transport i distribució Productes acabat	1.160.127 kgCO ₂ eq
Consum MMPP	1.440.139 kgCO ₂ eq
Packaging	62.258 kgCO ₂ eq
Gas inert	138 kgCO ₂ eq
Material de neteja	5.363 kgCO ₂ eq
Activitats relacionades amb el fuel i l'energia	6.972 kgCO ₂ eq
Subministraments municipals d'aigua	2.490 kgCO ₂ eq



De la mà de la ciència: desenvolupament d'estudis científics

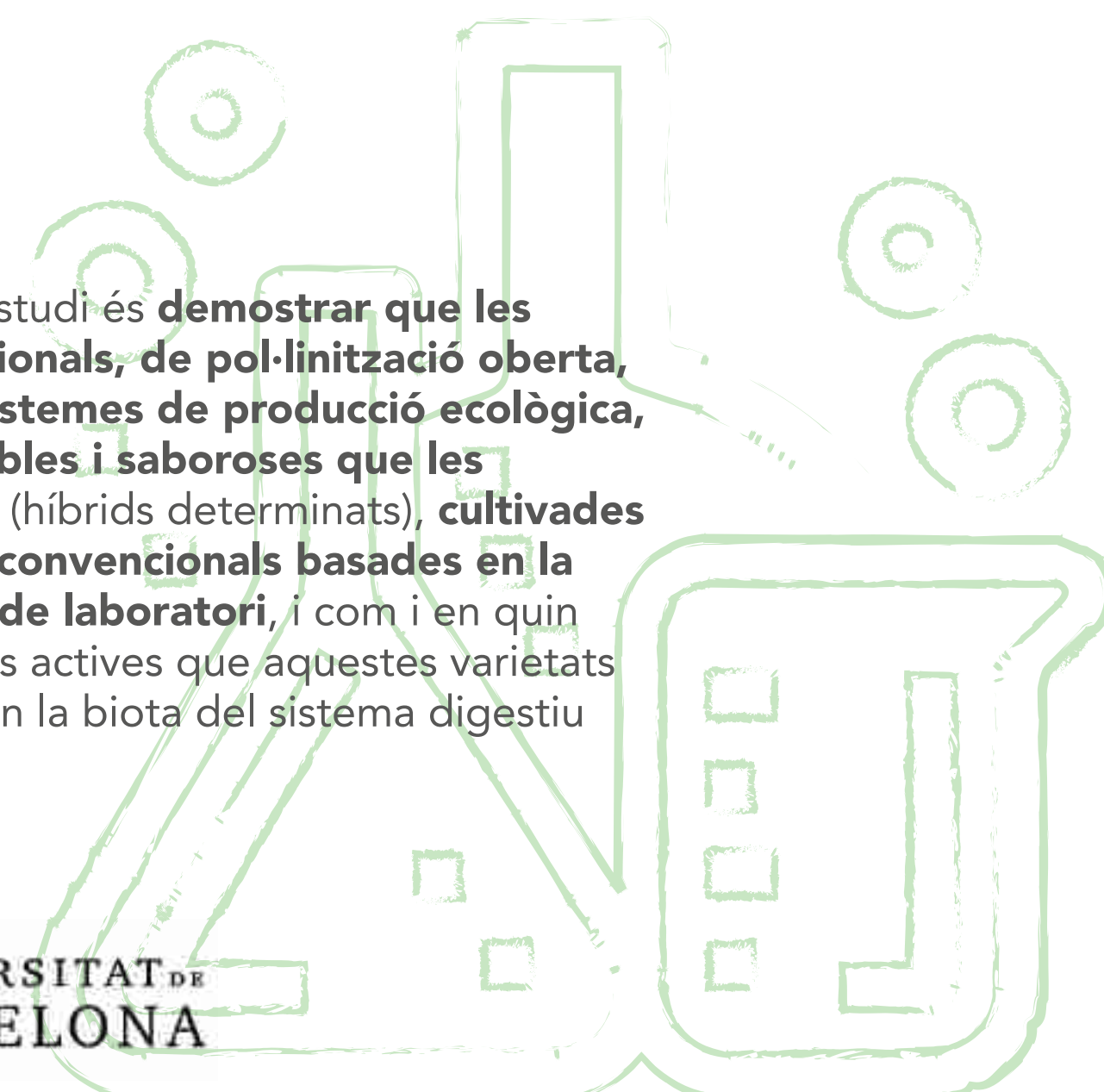
Ens guiem per la ciència i la investigació, i treballem per exposar i donar llum a qüestions de la nostra àrea de coneixement, com fem a través dels estudis **MITOS i RegenSòl**.

Per desenvolupar aquests projectes agrícoles, col·laborem estretament amb la **Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona** i amb un prestigiós equip d'investigadors, liderat pel Dr. Joan Romanyà, doctor en Biologia i responsable del Departament d'Edafologia de la Facultat de Farmàcia (UB), juntament amb la Dra. Rosa Lamuela Raventós, entre altres persones del seu equip, on la majoria dels integrants són alumnes de doctorat.

Estudi MITOS (Microbiota Tomatoes)

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya va publicar el 2022 els primers resultats d'aquest projecte de tres anys (dels quals n'han passat dos), basat en el cultiu del tomàquet, que presenta una comparativa agronòmica i de qualitat alimentària entre diferents varietats locals i millorades per a la producció ecològica en condicions de fertilització orgànica diferenciada. En aquest projecte, s'estudia el valor nutricional quant a fitoquímics, vitamines i minerals de 14 varietats de tomàquets, híbrids vs. *Heirloom*, en contrast segons diferents mètodes de cultiu i fertilització. És a dir, s'estudien les matèries actives que es generen en un tomàquet en funció de les varietats i de les tècniques de cultiu aplicades.

L'objectiu de l'estudi és **demostrar que les varietats tradicionals, de pol·linització oberta, cultivades en sistemes de producció ecològica, són més saludables i saboroses que les varietats Filial1 (híbrids determinats), cultivades amb tècniques convencionals basades en la síntesi química de laboratori**, i com i en quin grau les matèries actives que aquestes varietats contenen afecten la biota del sistema digestiu humà.



Estudi RegenSòl

Projecte pilot que pretén demostrar de forma pràctica la **utilitat en la fertilització i regeneració de la terra** dels triturats de fusta procedents de treballs forestals locals i de restes de poda urbana com a font de nutrients i ecosistema per a la microbiota edàfica.

Aquest estudi, també anomenat “projecte Carmoniat”, **proposa la incorporació de 15 kg de triturat de fusta per m²** amb l’objectiu de generar un ecosistema biòtic complex de fongs, bacteris, algues, protozous, etc., que siguin després els encarregats de nodrir les plantes de cultiu. RegenSòl pretén demostrar que, amb la fertilització amb fusta, podem obtenir cultius de forma continuada durant 10 anys sense haver de llaurar, fresar o remoure la terra.

A més, el projecte representa una solució per a les restes vegetals generades de forma local, promou una agricultura basada en el carboni i un ús molt limitat de la maquinària pesant. Podem dir que promou una agricultura escalable que fixa més CO₂ del que genera durant l’activitat agrícola.

Amb la vista posada en l’any que ve, durant el 2022 es va fer un treball continu de seguiment amb analítiques del sòl, per així poder corroborar l’evolució de la terra de cultiu cap a un **sistema resiliència i fèrtil per a l’obtenció de vegetals**.

Per al 2023, ens han proposat fer de mentors a nou finques catalanes adherides al projecte amb l’objectiu de compartir coneixements, resultats i l’experiència adquirida al llarg del primer any pilot.





Ens apropem a altres projectes regeneratius

Al llarg de l'any, l'equip d'horticultura de la Fundació ha rebut formació de primer nivell sobre agricultura regenerativa i ha pogut conèixer en primera persona diferents projectes i iniciatives agrícoles alineades amb els valors que regeixen l'activitat que duem a terme als nostres horts. Destaquen:

✓ Les sessions formatives sobre agricultura regenerativa, edafologia i sostenibilitat en l'agricultura ecològica, a càrrec del reconegut

DR. JORDI PUIG DOCTOR EN CIÈNCIES AMBIENTALS ESPECIALITAT CANVI CLIMÀTIC I CANVI GLOBAL AMBIENTAL. PUIG HA TREBALLAT EN EL CAMP DE LA SOSTENIBILITAT I LA GESTIÓ MUNICIPAL, AIXÍ COM L'ADMINISTRACIÓ PÚBLICA (GENERALITAT DE CATALUNYA -DEPARTAMENTS DE MEDI AMBIENT I PRESIDÈNCIA-).

És membre del Consell de la Xarxa de Conservació de la Natura de Catalunya (XCN) i vocal de la Comissió Catalana de Varietats Locals del Departament d'Agricultura. De forma paral·lela, també assessora projectes agrícoles, especialment en l'àmbit de la fertilitat del sòl i de l'adaptació al canvi climàtic.

✓ Com a part de la formació, l'equip es va traslladar a Cambrils per visitar el **projecte de Verdcamp Fruits**, una finca de **315 hectàrees dedicada a l'agricultura regenerativa** i on l'equip va poder adquirir coneixements pràctics sobre tècniques aplicades al camp per tal de potenciar la biodiversitat, apropar-se a la sostenibilitat i regenerar la terra heretada de l'agricultura convencional.

✓ La visita formativa a la planta de compostatge ecològic Agroviver a Manlleu per aprendre sobre processos de compostatge industrial i generació de terres vegetals amb productes de km 0.

3 IMPACTE POSITIU



Objectius de desenvolupament sostenible

Afavorim l'economia circular i l'aprofitament dels recursos



Produïm aliments de proximitat, tot reduint distàncies en el transport, eliminant intermediaris i permetent que els agricultors tinguin més control i beneficis més justos sobre la seva producció.



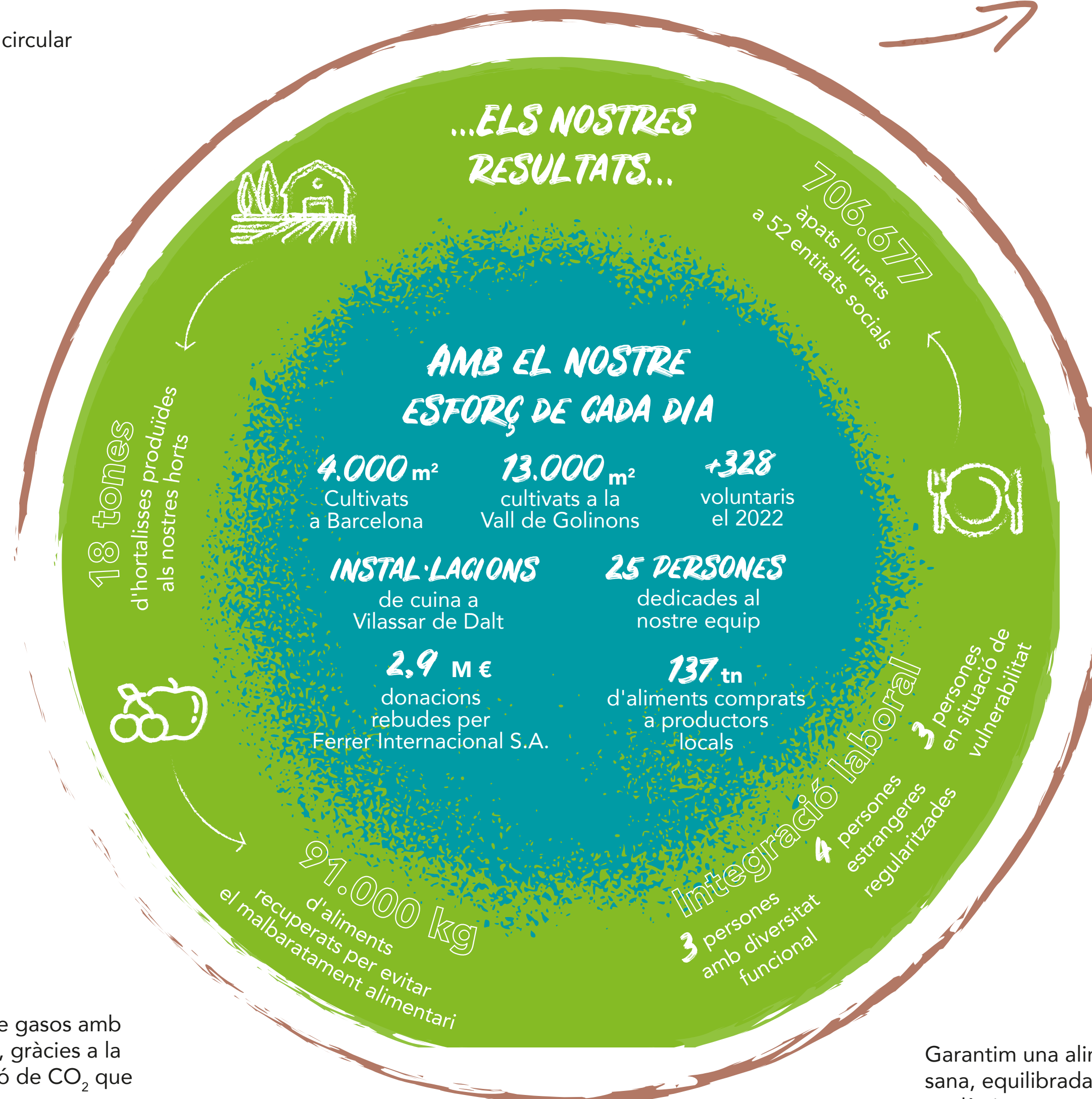
Reduïm la contaminació atmosfèrica, ja que les plantes absorbeixen els principals elements contaminants a les ciutats.



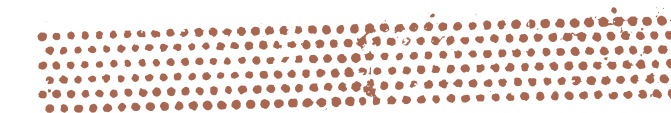
Potenciem l'eficiència energètica dels edificis, gràcies al millor aïllament tèrmic que ofereix la vegetació.



Reduïm l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle, gràcies a la capacitat d'absorció de CO₂ que tenen les plantes.



... I IMPULSEM LA TRANSFORMACIÓ ECONÒMICA, SOCIAL I AMBIENTAL AL NOSTRE ENTORN.



Fem possible l'autosuficiència alimentària.



Empoderem i integrem les persones amb la creació de llocs de treball.



Fomentem la biofilia.



Millorem la qualitat de vida perquè facilitem el contacte amb la naturalesa.



Garantim una alimentació sana, equilibrada i ecològica.



4 PROJECTES ACTUALS



4.1 FERRER FOR FOOD

Objectius de desenvolupament sostenible en els quals tenim impacte



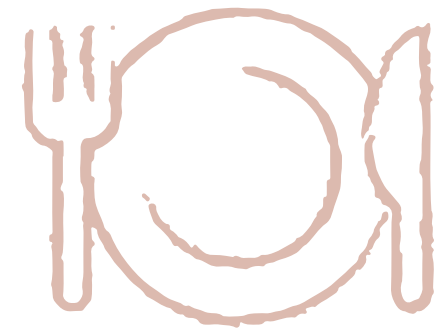
Amb un fort compromís ecològic i social, Ferrer for Food és la nostra cuina social ubicada a Vilassar de Dalt, on elaborem i des d'on repartim àpats diaris complets des del punt de vista nutricional que, a través de diferents entitats socials del Barcelonès i el Maresme, arriben a persones en situació de vulnerabilitat.

El nostre objectiu és **contribuir a una alimentació digna i saludable de les persones que més ho necessiten**, per això oferim àpats amb tots els nutrients i de màxima qualitat, elaborats amb productes ecològics o de proximitat. Per nosaltres, disposar d'un plat a taula cada dia suposa una oportunitat perquè aquestes persones puguin rebre l'acompanyament i les eines necessàries per empoderar-se.

Desitjaríem que la nostra tasca no fos necessària, però, malauradament, cada cop hi ha més gent que no pot menjar cada dia o que no té accés a una alimentació equilibrada. Per això, el nostre objectiu és oferir **1 milió d'àpats a l'any, aconseguir un milió de somriures**. Això significa elaborar i entregar una mitjana de **4.200 àpats diaris**, xifra que vam aconseguir el setembre de 2022 i que estem compromesos a mantenir, any rere any.



Ferrer for Food el 2022

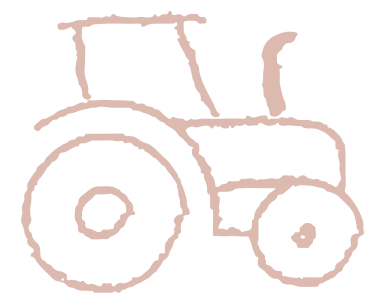


706.677

àpats lliurats a 52 entitats
socials

91

tones d'aliments
recuperats per evitar el
malbaratament alimentari



137

tones d'aliments
comprats a productors
locals

Un factor que ens distingeix és **que cobrim tota la cadena de valor de l'alimentació i anem "de la llavor al plat"**, cosa que ens permet assegurar els estàndards de qualitat i salut més exigents. Cuidem i controlem tot el procés, des que plantem la llavor, preparem el plat i, per últim, el lliurem als usuaris finals que ho necessiten, a través de diferents entitats socials.

Preparem els àpats amb hortalisses de dos horts propis, amb aliments que comprem a productors locals i amb productes reaprofitats provinents de donacions, contribuint així a **reduir el malbaratament alimentari**.



Plat saludable de Harvard

Un altre tret diferencial és que elaborem plats complets des del punt de vista nutricional i oferim un menú setmanal equilibrat basant-nos en el model de **"plat saludable de Harvard"** a l'hora de distribuir en 12 receptes nostres (que adaptem segons època de l'any) els grans grups d'aliments bàsics, així com greixos i olis. Seguim aquest model no només perquè busca cobrir les necessitats bàsiques de vitamines i minerals, sinó també perquè convida a parar atenció a la qualitat dels aliments i aposta per la sostenibilitat, ja que recomana el consum de productes frescos, de temporada i de proximitat.

Entreguem el nostre menjar en 2 formats: **individual** (350 g) i **col·lectiu** (2800 g, racions per a 8 persones), pensat per a menjadors socials.

Durant el 2022, vam decidir canviar la carn que utilitzàvem als nostres plats per **carn halal** a causa de la sensibilitat de la comunitat musulmana cap a aquest producte, comunitat que representa un percentatge important (un 40 %) del total de persones que reben el nostre menjar actualment.



OLIS SALUDABLES

Feu servir olis saludables (com el d'oliva), tant per cuinar com en amanides i a taula. Limiteu el consum de mantega i greixos trans.



AIGUA

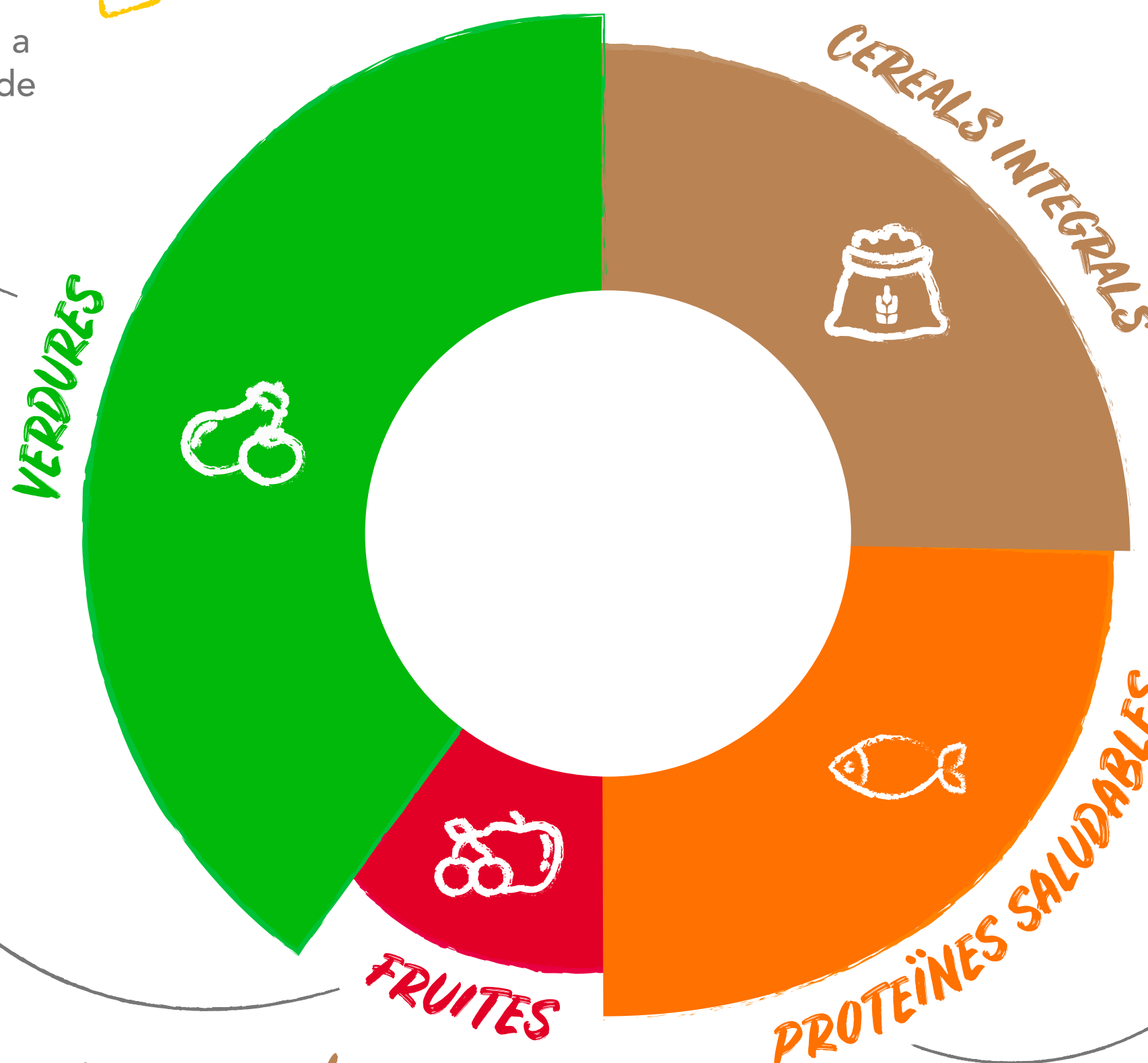
Hidrateu-vos. Beveu aigua. Consumiu les racions diàries de lactis recomanades per a cada edat. Res de begudes ensucrades.

Com més verdures i més variades, millor. Les patates, incloent-hi les fregides, queden fora d'aquesta recomanació.

Mengeu molta fruita de tots colors.



MANTINGUEU-VOS ACTIUS!



CEREALS INTEGRALS

Mengeu cereals integrals (sucre bru, pa i pasta integral). Limiteu el consum de cereals refinats (pa blanc o arròs).

PROTEÏNES SALUDABLES

Peix, aus, llegums i fruita seca. Limiteu la carn vermella, els embotits, la cansalada i altres carns processades.



HARVARD T.H. CHAN SCHOOL OF PUBLIC HEALTH



HARVARD MEDICAL SCHOOL



Com proveim la nostra cuina:

HORTS PROPIS

Amb les hortalisses de dos horts propis: per una banda, **el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina** (Pedralbes), on cultivem una àrea de 4.000 m², i, de l'altra, el nostre **hort a la Vall de Golinons** (Sant Pol de Mar), de 13.000 m², de caràcter ecoindustrial i producció massiva. **Tots dos en règim de permacultura** i on practiquem **l'agricultura regenerativa**, cosa que ens permet aproximar-nos a la producció vegetal d'una manera neta, respectuosa, ecològica i sostenible.

L'hort de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar)

L'hort de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar), amb 13.000 m² de terres cultivades, és l'hort principal que abasteix la cuina social Ferrer for Food. Produïm en règim ecològic i de permacultura. Seguint aquesta filosofia, **entenem la terra com un organisme complex i viu que s'hauria d'alterar el mínim possible** perquè ella mateixa proporciona a les plantes tot el que necessiten.

Les terres es fertilitzen amb compost de producció pròpia elaborat amb excrements d'animals de la finca i restes vegetals, gràcies

al qual el sòl esdevé un sistema metabòlic complex de microorganismes i fongs capaç d'autoequilibrar-se de manera sostenible.

Els sòls són una de les principals reserves mundials de biodiversitat i allotgen més del 25 % de la diversitat biològica del planeta. Utilitzem planters ecològics de proveïdors locals i de varietats de pol·linització oberta del nostre propi banc de llavors tradicionals. Treballar amb un banc de llavors propi contribueix a la preservació de la gran riquesa agrícola i gastronòmica tradicional perquè, com sempre diem, les llavors no són una herència, sinó un llegat per als que vindran.

El 2022, vam fer una ampliació de 3.000 m² del terreny de cultiu, que va passar així a disposar dels 13.000 m² actuals. Hi vam instal·lar 1.500 m² de túnels hivernacle i en vam destinar la resta a cultiu a l'exterior.

També **hi vam construir una bassa auxiliar de 200.000 litres per regar per gravetat sense utilitzar bombes** i per disposar d'una reserva auxiliar en cas de restriccions de subministrament d'aigua.

Trànsit a agricultura regenerativa

Hi vam establir un primer pilot de bancal permanent en format regeneratiu amb compost de producció pròpia i triturat de fusta, que servirà com a model d'aprenentatge per al trànsit a tècniques d'agricultura regenerativa durant tot l'any i de cara al 2023.

A l'octubre, vam començar a aplicar el model del primer pilot dins dels túnels hivernacle, amb un èxit rotund pel que fa a la producció. Aquest és un resultat important, ja que molts models regeneratius presenten una mancança productiva d'un any aproximadament.

EL REpte D'AQUEST MODEL QUE HEM IDEAT ÉS LA NO-CARÈNCIA EN LA MIGRACIÓ A UN MODEL REGENERATIU.

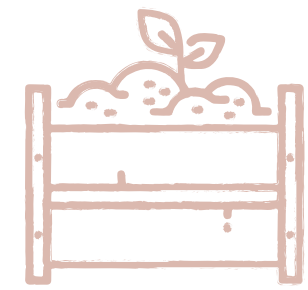
També, com a tercer model de tècniques regeneratives, juntament amb l'**estudi científic RegenSòl i els bancals permanents**, vam posar en marxa un sistema biointensiu amb marcs de plantació molt ajustats i un encoixinament permanent on no llaurem la terra ni fem cap mena de maquinària. Aquest és un mètode per a cultius més extensius per a grans produccions.

En total, el 2022 estaven en marxa **tres sistemes** diferents que **s'aproximen a l'agricultura regenerativa**, sempre tenint en compte els nostres objectius productius i alineats amb els nostres valors, orientats a la justícia climàtica i a la potenciació de la biodiversitat.



Hort de Vall de Golinons el 2022

18 tones d'hortalisses produïdes



12 tones de compost ecològic propi



42 varietats d'hortalisses

+14.000 plantes cultivades





DONACIONS: COL·LABORACIÓ AMB EL BANC DELS ALIMENTS

Programes del Banc dels Aliments als quals estem adherits (4):

Des que vam començar el 2020 amb el primer projecte, la cuina social Ferrer for Food, ha estat molt important poder comptar amb l'ajuda de la Fundació Banc dels Aliments (Barcelona), un **suport indiscutible** i fonamental per poder dur a terme la nostra tasca social. **Junts en la lluita contra el malbaratament alimentari i la pobresa alimentària**, aquesta col·laboració ens permet incorporar als nostres plats els aliments provinents de les donacions que arriben a la nostra cuina i elaborar així els més de **4.200 àpats nutritius** i complets que preparam de mitjana cada dia.

Actualment, estem adherits a quatre dels set programes de donacions d'aquesta ONG:

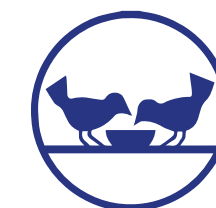
- **SERMA:** fruites i hortalisses de retirada de mercat
- **Foodback:** Frutes i hortalisses excedentàries aportades per Mercabarna
- **Aliments del FEAD:** Fons d'ajuda europea per a les persones més desafavorides
- **Programa de producte** sec (pasta, llegums, salses, etc.).

El 2022, vam rebre un total de 87.900 kg d'aliments del Banc dels Aliments, la qual cosa representa un suport i un impuls importants per a la consecució del nostre objectiu: **arribar a oferir 1 milió d'àpats saludables a l'any a persones en situació de vulnerabilitat**.

Comptar amb un soci tan compromès d'una trajectòria tan sòlida ens dona la confiança i la seguretat de poder donar resposta a una necessitat que, encara que voldríem que no existís, és real i més greu cada cop. D'ara endavant, continuarem reforçant la nostra aliança, cooperant i unint esforços perquè les persones en situació de vulnerabilitat tinguin accés a una alimentació digna i saludable.

PRODUCTORS LOCALS

També treballem amb pagesos i productors locals. D'aquesta manera, reduïm l'impacte ambiental i estimulem l'economia circular i de proximitat.



BANC DELS ALIMENTS



Millorant dia a dia

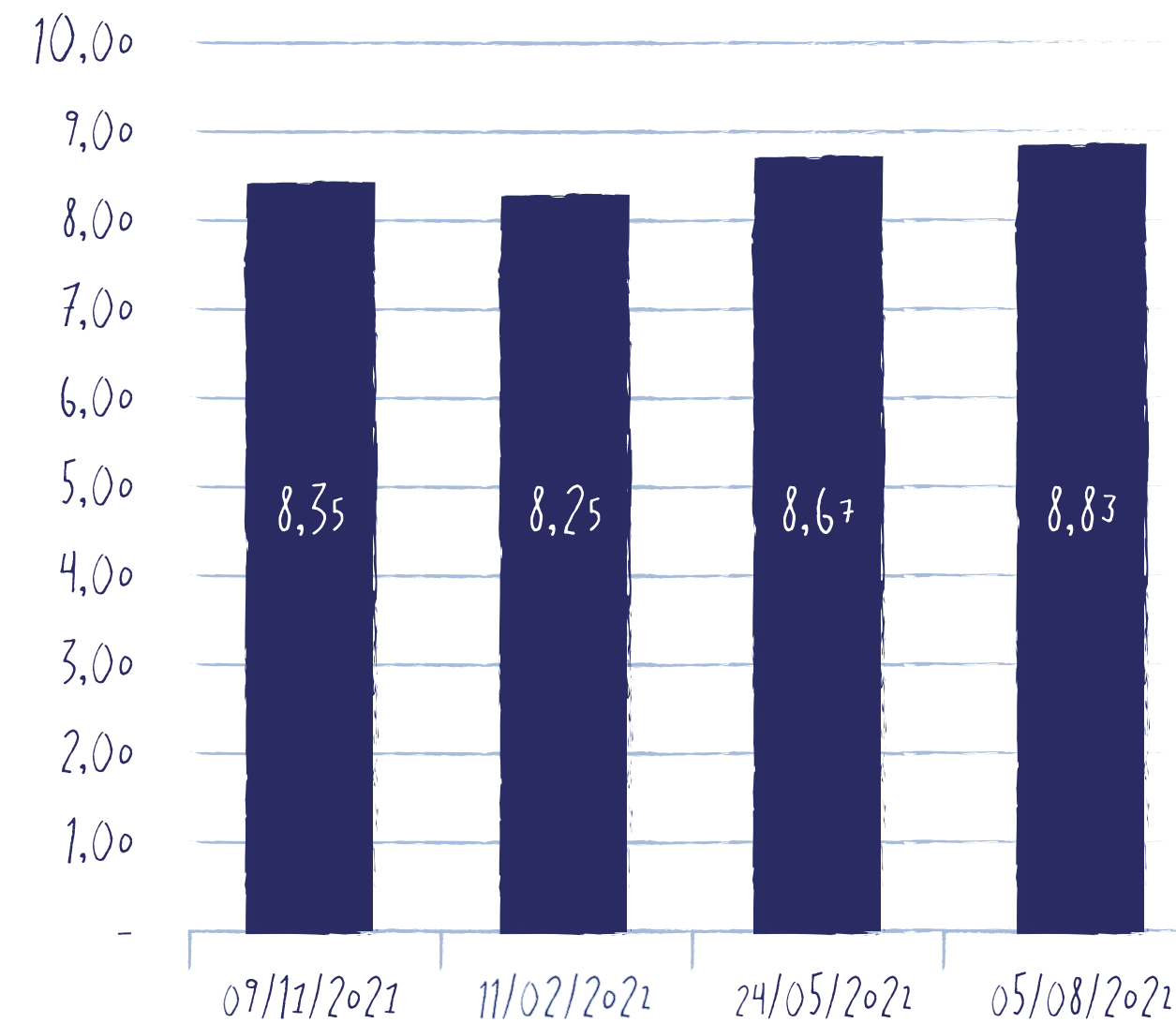
Créixer durant 2022 i incrementar la producció en cuina han requerit també la implementació de canvis que ens han ajudat a millorar:

- ✓ Canvi de l'empresa logística de transport, que ens va permetre aconseguir un **servei excel·lent** en el lliurament dels nostres àpats.
- ✓ Múltiples canvis en els processos de cuina per a l'**augment de la productivitat i l'optimització en la gestió del projecte** per poder arribar al mes de setembre als 4.200 àpats diaris. A principis del 2022, vam començar a aplicar el torn de treball doble. En aquells moments, ja cuinàvem 1.500 àpats, però l'objectiu d'assolir els 4.200 àpats diaris de mitjana ens va portar a augmentar el personal a la cuina.

Una prova del nostre compromís per fer les coses bé és el resultat de l'informe de l'auditoria interna independent realitzada al mes de maig per part de GHA (Gestió i Higiene Alimentària), que mostra un **increment de dos punts** en la qualificació respecte a l'any anterior.



VALORACIÓ MITJANA ÚLTIMES AVALUACIONS



Data auditoria: 05/08/2022
 Raó social: Fundació Ferrer Sustainability
 Adreça: Camí Elena, nau 5
 08339 Vilassar de Dalt
 Activitat: Càtering Social



Entitats socials amb què col·laborem durant el 2022:

Per iniciar la col·laboració amb cada entitat social, duem a terme una *due diligence* on comprovem la trajectòria de l'entitat, si disposa d'un programa social d'acompanyament per a les persones que atenen i finançament privat.

Entreguem els àpats directament a les diferents entitats socials, que són les que els fan arribar als usuaris. Repartim a les entitats socials tres dies a la setmana (dilluns, dimecres i divendres) i cobrim els dinars i sopars de tots els dies de la setmana.

Per tal d'assegurar que el nostre menjar es mantingui en les millors condicions en el moment del lliurament a l'usuari final, el 2022 vam elaborar i lliurar a totes les entitats socials la **Guia de consells per a la recepció, el manteniment i la regeneració del menjar donat per Ferrer for Food.**



AL MES DE MAIG, LA PARRÒQUIA DE SANTA ANNA, AMB QUI COL·LABOREM DES QUE VAM EMPRENDRE EL NOSTRE CAMÍ, VA VOLER RECONÈIXER LA NOSTRA TASCA I ENS VA LLIURAR UN OBSEQÜI, SÍMBOL DE L'ESTRETA RELACIÓ I L'OBJECTIU COMÚ QUE ENS UNEIX: ACOMPANYAR PERSONES EN SITUACIÓ DE VULNERABILITAT I OFERIR-LOS EINES I RECURSOS PER EMPODERAR-LES.

Obrim les nostres portes:

Al llarg de l'any, Ferrer for Food rep nombroses visites per part d'entitats socials i organitzacions alineades amb la nostra tasca i la manera de fer les coses, amb la mirada posada a generar igualtat d'oportunitats i lluitar per una societat més equitativa i justa.

Ens agrada que la gent conegui el projecte en primera persona i visqui el nostre dia a dia a la **cuina social**.



4.2 GREEN FOR GOOD

Objectius de desenvolupament sostenible en els quals tenim impacte



Green for Good és un projecte d'horticultura urbana social l'objectiu del qual és reverdir i transformar Barcelona i les ciutats de l'Àrea Metropolitana de Barcelona impulsant un model de ciutat més verda, inclusiva, sostenible i agroregenerativa, a través de la instal·lació d'horts socials urbans i periurbans gestionats per col·lectius en situació de vulnerabilitat.

El nostre objectiu és **reverdir un total de 10 hectàrees** dins de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, posant el focus en el que és més important: el poder transformador dels horts en la vida dels usuaris que els gestionen i de les persones beneficiàries dels aliments que s'hi obtenen.

A través del nostre projecte Green for Good, estem donant resposta a reptes diferents i importants que es plantegen actualment a les ciutats, i generem un canvi positiu. El model de ciutat que impulsem té un impacte en **qüestions socials, qüestions ecològiques i qüestions productives**.



QÜESTIONS SOCIALS

- **Empoderament i integració** de les persones, atès que es genera ocupació.
- **Millora de qualitat de vida** en facilitar l'accés a la natura a col·lectius que viuen en entorns grisos, sense zones verdes.
- Fomentem la **biofília**.

QÜESTIONS PRODUCTIVES

- Fem possible l'**autosuficiència alimentària**.

QÜESTIONS ECOLÒGIQUES

- Lluita per la **justícia climàtica**: reduïm l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle gràcies a la capacitat d'**absorció de CO₂** que tenen les plantes. A més, potenciem l'**eficiència energètica** dels edificis, gràcies al millor aïllament tèrmic que ofereix la vegetació.
- **Reduïm la contaminació atmosfèrica** gràcies a la gran capacitat que tenen les plantes de netejar l'aire eliminant els 6 principals elements contaminants que trobem a les ciutats: partícules PM10 i PM2.5, l'ozó troposfèric, l'òxid nítrós, el diòxid de sofre, el monòxid de carboni i el plom.
- KM0 producció d'**aliments de proximitat**.
- Afavoreix l'**economia circular i l'aprofitament de recursos**.

✓ A través de Green for Good i els nostres horts, **innovem recordant i recuperant la cadena de valor de l'agricultura**. Celebrem la biodiversitat, treballem amb un banc de llavors propi, generem el nostre compost, dissenyem des de la permacultura i apliquem tècniques de cultiu regeneratives. No fem servir cap mena de maquinària per desenvolupar la nostra activitat. La nostra feina és artesanal i té com a objectiu potenciar la biofília, la sostenibilitat i la protecció de la biodiversitat.

El sòl, principal reserva mundial de biodiversitat

Els sòls són una de les principals reserves mundials de biodiversitat i alberguen més del 25 % de la diversitat biològica del planeta. La biodiversitat es comença a preservar des del més bàsic, és a dir, els microorganismes i tot el microcosmos vivent que fan possible el desenvolupament de la vida en formes més complexes. És per això que, **als nostres horts, no llauem la terra per al cultiu d'hortalisses**. L'agricultura regenerativa aposta per un cultiu intel·ligent que no destrueixi ni oxidi, sinó que mineralitzi la matèria orgànica i la vida que conté i que promou.

PER QUÈ AGRICULTURA REGENERATIVA?

- Potencia la biodiversitat i protegeix ecosistemes
- Promou la fixació de CO₂ a la terra i la producció d'oxigen
- Promou l'augment de la matèria orgànica a la terra de cultiu (>5 %)
- Augmenta la fertilitat de la terra
- Promou la resiliència al canvi climàtic
- Té un impacte positiu sobre la petjada ecològica que genera la mateixa activitat agrícola



5.2 Horts Green for Good

El Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina

El Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) va ser el nostre primer hort urbà i la llavor del projecte Green for Good. Ubicat en un espai catalogat, es tracta d'un **jardí comestible de 4.000 m² on practiquem l'agricultura regenerativa en règim de permacultura**, cosa que ens permet aproximar-nos a la producció d'hortalisses i de fruites d'una manera neta, respectuosa, ecològica i sostenible.

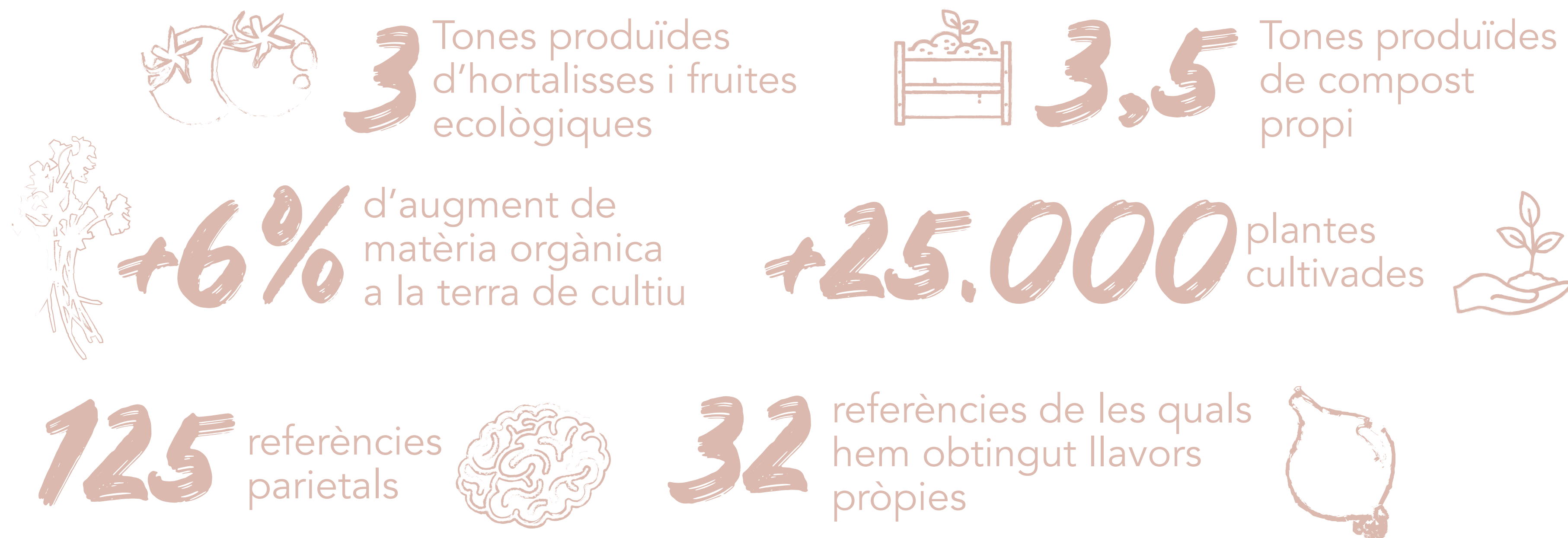
En aquest hort, conreem sobretot plantes rústiques de pol·linització oberta i de tradició familiar, provinents del nostre propi banc de llavors. Hortalisses seleccionades i adaptades per persones que pensen en les persones i que tenen en compte aspectes com el sabor, la textura o l'olor, no només per poder gaudir d'aquests aliments, sinó també pensant en els beneficis que aporten a la nostra salut i benestar.

Barregem aquestes hortalisses amb flora auxiliar que ajuda a mitigar els problemes derivats dels insectes. En un espai reduït com aquest jardí, el policultiu i les associacions favorables ens ajuden a desenvolupar amb èxit el nostre hort.

Des de Green for Good utilitzem, salvaguardem i compartim al màxim aquestes llavors tradicionals que han format part de la nostra cultura gastronòmica durant segles i que considerem un llegat, relíquies que no només hauríem de salvaguardar, sinó també evolucionar i adaptar a les condicions climàtiques actuals.

El Jardí comestible durant 2022

Resultats obtinguts amb la tècnica "no dig" regenerativa



Un dels reptes principals per a l'agricultura actual és **aconseguir augmentar la matèria orgànica present a les terres de cultiu**. Des de Green for Good,

HEM ACONSEGUIT AUGMENTAR CONSIDERABLEMENT EL PERCENTATGE DE MATÈRIA ORGÀNICA A LA TERRA A MESURA QUE DESENVOLUPEM LA NOSTRA ACTIVITAT I HEM PASSAT DE L'1 % AL 6 % EN NOMÉS DOS ANYS,

gràcies a la incorporació de gran quantitat de carboni a la terra en forma de fusta triturada compostada.

Aconseguint això, podem **consolidar i assegurar la sostenibilitat d'aquesta part del sector primari**, així com la salut dels ecosistemes i la qualitat dels vegetals cultivats per a un futur fèrtil, ecològic, saludable i resiliència al canvi climàtic.

L'escola taller

Després de consolidar aquest primer hort, i d'acord amb el nostre objectiu d'empoderar i impulsar el desenvolupament personal de les persones, en el futur el Jardí acollirà un edifici de caràcter biofílic, integrat en l'entorn natural, que farà la funció d'**escola taller** destinada a la formació, l'acompanyament i la integració social de col·lectius en situació de vulnerabilitat a través de l'ensenyament en horticultura i cuina.





Un jardí catalogat i amb història

El nostre Jardí comestible es troba a la Torre de Santa Caterina, també coneguda com a Torre de Pedralbes o "lo Lleó", una masia d'origen medieval (s. XVI-XVII) ubicada en una finca que, originalment, tenia unes 40 hectàrees, al barri de Pedralbes de Barcelona.

Al segle XVII, la finca era propietat dels monjos dominics, els quals van donar nom a l'edifici, dedicat a Santa Caterina. A més de la masia, la finca tenia cellers, estables i una capella, així com una mina d'aigua de la serra de Collserola, coneguda com la Font del Lleó, molt coneguda pels barcelonins a principis del s. XX.

Després de la desamortització dels béns propietat de l'Església el 1835, la finca, protegida com **a bé cultural d'interès local**, va passar a ser residència familiar de diferents particulars, fins a l'actualitat.

Els jardins projectats per Rubió i Tudurí

Un dels elements d'interès especial de la finca són els **jardins de planta geomètrica**, on s'ubica el nostre hort urbà. Al segle XX, el reconegut paisatgista **Nicolau Rubió i Tudurí** es va encarregar de projectar el disseny actual dels jardins de la Torre de Santa Caterina.

Deixeble del paisatgista i visionari francès Forestier, Rubió i Tudurí va mantenir durant gran part del s. XX una participació constant als debats sobre arquitectura i urbanisme de Catalunya, especialment a la ciutat de Barcelona. Personatge polifacètic, a més de dissenyador de jardins va ser també urbanista, escriptor, dramaturg i periodista, i va ser capaç d'unir aquests vessants en un tot harmoniós, resultat de la seva formació dins dels canons del Noucentisme. Rubió i Tudurí representa l'enaltiment del paisatge, de la ciutat i de l'espai públic com a essència d'esperit col·lectiu.

Per ell, la pràctica del paisatgisme era una forma expressiva personal que reflectia la seva manera d'entendre el món, una visió personal que també manifestava a través d'altres arts, com l'escriptura i la pintura.

El Jardí Fènix

El Jardí Fènix és el segon hort urbà terapèutic per empoderar persones en tractament de drogodependències en serveis CAS de Barcelona. Es tracta d'un espai de 1.000 m² impulsat inicialment per la Fundació ABD el 2020, el qual **s'ha transformat completament gràcies al mecenatge i a la intervenció de la Fundació Ferrer Sustainability.**

És un jardí comestible en règim de permacultura i on s'apliquen tècniques de cultiu regeneratiu, dissenyat *ad hoc* amb la instal·lació de jardineres, sistemes de reg i planters, segons les necessitats i motivacions del grup d'usuaris que s'encarrega de mantenir-lo cada dia.

Els aliments que s'hi obtenen es destinen a serveis socials, concretament al supermercat social gratuït La Botiga, al Prat de Llobregat.

Aquesta transformació ha aconseguit multiplicar l'impacte social de l'hort:

17 Persones en tractament implicades en la gestió i manteniment del Jardí

CAS Augment de la recurrència/assistència al CAS a l'activitat de l'hort

♥ Augment de l'adherència al tractament: més de la meitat dels pacients estan superant els 2 i 3 mesos de continuïtat

Sens dubte, el Jardí Fènix és un gran exemple dels beneficis socials i del poder terapèutic, educatiu i integrador que pot arribar a tenir l'horticultura urbana social.

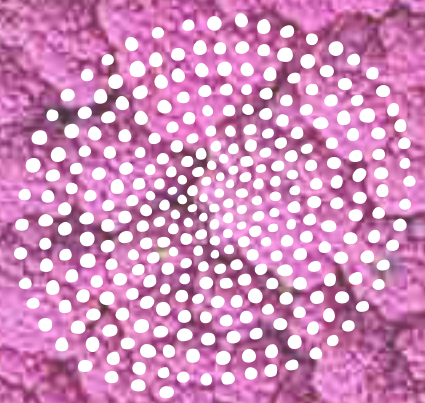


REPTES FUTURS DE LA FUNDACIÓ

De cara al 2023, seguirem treballant per reverdir i transformar Barcelona i les ciutats de l'Àrea Metropolitana de Barcelona amb la instal·lació d'horts socials urbans i periurbans. Amb aquest objectiu, al llarg del 2022 hem estat establint sinergies i tancant acords amb diferents ajuntaments per ampliar l'abast i l'impacte de Green for Good i, així, aconseguir que moltes més persones es beneficiïn d'aquest projecte transformador, l'objectiu del qual no és només revolucionar el model de ciutat, sinó també, i igual d'important, empoderar col·lectius vulnerables i impulsar-ne el desenvolupament personal per propiciar canvis en la vida d'aquests.

Aquest és el nostre compromís.





Fundació
Ferrer
Sustainability