

## Massa mare: «Vam apostar per fer una cooperativa perquè ens interessa molt la relació d'iguals, no la relació cap-treballador»

*Massa mare és un forn de pa cooperatiu que treballa amb cereals antics, massa mare i productes locals i ecològics | «Creiem que el fet de ser cooperativa té molts avantatges a nivell d'implicació, tothom se sent part del projecte, amb la mateixa veu i la mateixa capacitat de decisió»*



Miguel Ángel Serrano, Pilar Rodríguez i Katerina Peressini al forn Massa mare del carrer Sant Pau de Vic | Sara Blázquez

Massa mare no és un projecte nou. Va néixer el 2011 amb la idea de fer pans antics, només amb massa mare i amb farines locals. De les quatre persones sòcies fundadores, encara hi ha Miguel Ángel Serrano, que el setembre de 2016 va constituir la cooperativa amb Pilar Rodríguez i el 2017 es va incorporar Katerina Peressini. Els tres socis treballadors persegueixen crear un projecte de salut integral, que inclogui el pa, però també les teràpies, l'educació. Un projecte més ampli, més «holístic», que ajudi a generar altres tipus d'estructures i altres espais socials. «Per ara, però, el pa és el nostre motor econòmic, que ens permet somiar amb tot això», diu Peressini. Massa mare és un forn de pa que treballa amb cereals antics, massa mare, producte local i ecològic.



*Katerina Peressini i Pilar Rodríguez al forn Massa mare Foto: Sara Blázquez*

Una de les coses que diferencia Massa mare d'altres forns de pa són les farines que fan servir. Gràcies a treballar amb productors que no tenen grans estocs de farina, «pràcticament ens molen la farina que necessitem al mateix moment que la demanem». Això, segons diuen, contribueix en una major qualitat del pa, «no ha perdut aromes, no ha perdut humitat i et permet hidratar-la més», diu Peressini. Les farines antigues donen més densitat al pa. «La diferència és total», diu Rodríguez, «normalment es treballa amb farines refinades, molt manipulades, amb alt valor de gluten. Nosaltres treballem amb farines antigues, baixes en gluten, locals, poc conegudes, com la xeixa, el forment, l'espelta, el camut...».

«Vam apostar per fer una cooperativa perquè ens interessa molt la relació d'iguals, no la relació cap-treballador», diu Serrano, «creiem que el fet de ser cooperativa té molts avantatges a nivell d'implicació, tothom se sent part del projecte, amb la mateixa veu i la mateixa capacitat de decisió. Ens obliga a parlar i a relacionar-nos molt més, però ens enriqueix moltíssim. Jo, havent format part d'una cooperativa, no canviaria mai de fórmula».



*Pans de farines antigues al forn Massa mare de Vic Foto: Sara Blázquez*

Rodríguez, a més, destaca la «part de l'empoderament individual que aconseguim la cooperativa, de desenvolupament personal. T'empodera tant de la teva situació laboral, personal i social! En aquest sentit és la fórmula. Està clar que es pot crear una SL i funcionar de manera cooperativa, però llavors no consta enlloc el que està passant en el món de les cooperatives».

Les tres persones sòcies treballadores de Massa mare fan de tot a nivell productiu, «aquí els tres podem i sabem fer de tot. Pot venir qualsevol canvi extern que hi ha tres persones que saben com funciona tot». Una de les bases de la seva organització és treballar per viure, «tenim els nostres dies lliures al mig de la setmana, tenim dos caps de setmana de cada tres, lliures. A mi, això, m'aporta felicitat en el moment de venir a treballar», diu Peressini, «si tu vas cansat i no vens contenta a treballar, això es transmet. I més quan estàs treballant amb les mans».

De fet, Massa mare dona una importància cabdal a les cures, que fan que l'equip humà estigui bé. «Tenim una reunió setmanal, de gestió del dia a dia, però també de compartir emocions. La part de cuidar-nos consolida molt la força del grup. En la resta de relacions laborals, els desequilibris ja hi són, a les cooperatives s'ha de cuidar perquè no apareguin aquests desequilibris. El projecte és el projecte, però les mans i el cor del projecte, ara mateix, som nosaltres tres», diu Rodríguez.



*Pilar Rodríguez endreçant les galetes acabades de cuire Foto: Sara Blázquez*

A Massa mare les sòcies treballadores treballen una mitjana de quatre dies setmanals i l'establiment està obert cada dia menys dissabte a la tarda i diumenge. La fornada es fa el dia anterior, «i així no ens hem de llevar a les dues de la matinada». Si el producte no fos pa fet amb farines antigues no podrien fer-ho, «fem un aliment que també ens permet cuidar-nos a nivell d'horaris laborals».



*Katerina Peressini preparant la massa per fer pa Foto: Sara Blázquez*