

Pirineus Digital, 08/05/26

El grup social Adis busca finançament per fer realitat el nou projecte de cuina

El testament solidari d'una veïna els va permetre adquirir un local a Puigcerdà

MAIG 8, 2026



Inici de les obres del projecte de La cuina de l'Adis / M.F.C.

M.F.C. (Puigcerdà).- Ja han començat les obres del que serà “La Cuina de l'Adis”, un projecte que oferirà formació i ocupació a persones amb discapacitat i risc d'exclusió social. Fa prop d'un any, el Grup Social Adis va poder adquirir un local a Puigcerdà, molt pròxim a la seu de l'entitat, gràcies al testament solidari d'una veïna. Després d'aconseguir part del finançament i els permisos, fa uns dies han començat els treballs d'adequació de l'espai. Des del grup, però, continuen buscant fons per tirar endavant el projecte, pressupostat en uns 700.000 euros.

Blai Garcia, gerent del grup social Adis, ha explicat que “ens hem dedicat a recaptar fons, demanar permisos, a estudiar la normativa, perquè la normativa sanitària és estricta, però el 80% del temps ens hem dedicat a buscar recursos

i encara no els tenim tots, per això demanem qui vulgui col·laborar ho pot fer entrant al nostre web”.

Ara mateix ja s'està treballant en l'adequació de l'espai i el mateix gerent ha especificat que “hem acabat de tirar parets a terra i estem acabant de definir amb els arquitectes, els enginyers i els industrials la posició de les maquinàries i tirar endavant el projecte”.

“La Cuina de l'Adis” compta amb el suport i finançament del Consell Comarcal, de la Diputació de Girona i de les fundacions Bosch Aymerich i la Caixa. A més, aquest any esperen poder obtenir nous ajuts de l'administració pública.

El projecte s'executarà en tres fases. I començaran per la formació de les persones amb discapacitat i risc d'exclusió social perquè es puguin inserir a l'empresa ordinària o bé segueixin en el projecte elaborant menús saludables.

Blai Garcia, ha destacat que “dins d'aquesta primera fase que hi ha aprendre, començarem a fer àpats per a gent gran, per a persones amb discapacitat, i també està previst fer croquetes, que fins ara les fèiem i les veníem a través de la nostra agrobotiga. Un cop sapiguem fer-ho bé, hi haurà una segona fase en la qual volem fer menjadors escolars. Ens estem assessorant, tenim un professional que ens està ajudant a dissenyar la cuina d'una manera òptima. I en una tercera fase és quan esperem aconseguir fons de l'administració, en aquest cas de la Diputació de Girona, per poder anar a repartir aquests àpats saludables a les persones grans que estan en situació de soledat no desitjada”.

Calculen que una cinquantena de persones es podran beneficiar del projecte, elaborant 150 menús diaris, dels quals una trentena es repartiran a persones grans que viuen soles.