



Nota de premsa

Verema Solidària, camí dels 10.000 euros per finançar projectes socials al Penedès i al Garraf

Més de 130 persones han participat a la campanya de micromecenatge que es mantindrà oberta a Goteo.org durant 20 dies més

Penedès, 21 de setembre de 2016.- A 4 dies per a la celebració de la [Verema Solidària](#) a Sant Llorenç d'Hortons (Penedès) ja s'han recaptat més de 6.100 euros per finançar els projectes socials, educatius i terapèutics de l'Associació de Familiars i Afectats per Malaltia Mental del Garraf (AFAMMG) i Caritas Sant Feliu de Llobregat, a través de la plataforma de micromecenatge [Goteo.org](#). Més de 130 persones (adults i infants) han cofinançat individualment o en grup la iniciativa solidària en alguna de les diferents modalitats proposades per l'organització, algunes de les quals estan ja a punt d'esgotar-se com els lots de família. En canvi, la de 50 euros encara té disponibles algunes places i consta de la verema del proper diumenge 25 de setembre a Finca Parera i l'ampolla de vi que sortirà a la venda el proper mes de març. També hi ha disponibilitat encara per apuntar-se a l'opció Experiència Verema (10 places) que inclou collir el raïm, obtenir una ampolla de vi i gaudir d'un tast-maridatge exclusiu amb un reconegut xef. Per altra banda, s'han esgotat les propostes de verema individual (35 euros) i en equip per a grups de tres persones.

La campanya de *crowdfunding* va obrir-se l'1 de setembre i en 13 dies es va arribar al mínim de recaptació que proposava l'associació Impulsa Fundraising per fer viable el finançament a les entitats del tercer sector del Penedès i del Garraf. El suport assolit fins ara és important però cal arribar als 10.000 euros per poder assolir en la seva globalitat els projectes socials de les dues entitats beneficiàries: [AFAMMG i Càritas Sant Feliu](#).

La verema solidària tindrà lloc el proper diumenge, 25 de setembre, a les vinyes de Finca Parera a Sant Llorenç d'Hortons. Finalment, el menú el signarà el reconegut xef **Xavier Pellicer**, propietari del restaurant Céleri de Barcelona, i estarà format per uns entrants a base d'amanides, formatges, anxoves i pa amb tomàquet i un plat principal que serà un arròs de tros. La jornada tindrà lloc a l'aire lliure i no només hi haurà temps per veremar, sinó també per aprendre de viticultura biodinàmica i compartir experiències amb professionals de l'enologia i sommeliers. També hi ha previst un tast de vins de cellers de la regió (Penedès-Garraf) per veure els diferents matisos del conreu biodinàmic. Els participants es trobaran a primera hora a la plaça principal de la Beguda Alta i des de les 9.30h fins a les 17h s'ha previst un ampli programa d'activitats perquè gaudeixin de l'acció solidària col·lectiva, que és pionera a Catalunya.

www.veremasolidaria.org

facebook.com/veremasolidaria

twitter.com/veremasolidaria

instagram.com/veremasolidaria/



En els últims dies ha crescut notablement l'interès per la iniciativa fruit de la visibilitat que la Verema Solidària ha anat guanyant entre el sector i el públic final, i també perquè les inscripcions cada vegada més es formalitzen a última hora. L'organització destaca l'èxit de la transversalitat de la iniciativa, que comença amb un empresari independent del sector del vi i una associació de captació de fons i que acaba unint perfils diversos per fer possible una causa solidària com és "tallar amb la pobresa". La proposta inclou des de professionals en actiu a estudiants, sommeliers, experts en *crowdfunding*, responsables d'RSC d'empreses del Penedès i del Garraf, distribuïdors de vi, professionals independents del càtering, de la comunicació, del disseny i del món del vi, en definitiva.

La Verema Solidària no és només una suma adhesions de particulars, sinó també d'empreses i entitats. En les últimes setmanes, les col·laboracions s'han incrementat també i s'han rebut adhesions de tot tipus, des de donar suport a la difusió d'informació com a oferir productes, espais, materials i personal humà per a la jornada del diumenge 25 de setembre. A més a més, hi ha hagut una molt bona rebuda per part de la petita i la mitjana empresa. Donat que el projecte s'inscriu al Penedès i al Garraf, empreses de la zona han volgut mostrar-se solidàries amb les entitats més properes i que necessiten el suport de tots. Cal destacar que la responsabilitat social és intrínseca a la majoria de les empreses que han confirmat la seva voluntat de col·laborar amb la Verema Solidària. Moltes d'elles han significat que es tracta d'un projecte innovador i que generarà riquesa al territori. Un fet que valora especialment l'organització perquè la idea és que en properes edicions la Verema Solidària s'estengui a diferents regions de vi del país.

L'associació Impulsa Fundraising, amb la col·laboració del vinyeró Rubèn Parera, volen agrair especialment la col·laboració de l'Ajuntament de Sant Llorenç d'Hortons que es farà càrrec d'aspectes fonamentals com la seguretat, el servei sanitari i altres necessitats bàsiques per al bon desenvolupament de la jornada del proper diumenge.

La Verema Solidària proposa "tallar amb la pobresa i l'exclusió social", un lema que molts professionals del tercer sector i del món del vi s'han volgut fer seu. El 25 de setembre, Finca Parera reunirà un important nombre de professionals i enosolidaris disposats a col·laborar amb la iniciativa i celebrar una jornada festiva per poder fer possible els projectes d'AFAMMG i Càritas Sant Feliu de Llobregat. Un cop finalitzi la verema, s'elaborarà el vi solidari que sortirà al mercat el mes de març vinent. El vi serà de la varietat xarel·lo, sense sulfits, i es vinificarà en àmfora. Un atractiu més per participar de la Verema Solidària.

Per conèixer amb detall el projecte es poden consultar els següents vídeos:

> Les entitats beneficiàries

<https://www.youtube.com/watch?v=IhEzbnfjFXc>

www.veremasolidaria.org

facebook.com/veremasolidaria

twitter.com/veremasolidaria

instagram.com/veremasolidaria/



> Les vinyes i la Verema Solidària

<https://www.youtube.com/watch?v=z81rvcqN-r8>

PROGRAMA – Diumenge, 25 de setembre

09.30h Recepció. Benvinguda als participants a la Beguda Alta.

10h Arribada a la vinya. **Inscripció** de participants.

10.30h Esmorzar. Cafè i dolços.

11h Verema. Activitat dirigida per sommeliers voluntaris de les escoles CETT, ESP i Espiells amb el suport de l'Associació Catalana de Sommeliers.

12.30h Visita a les vinyes de conreu biodinàmic de Finca Parera. Activitat opcional amb diferents propostes:

Vinya i biodinàmica, què és la biodinàmica i com s'aplica a Finca Parera.

Les abelles, la importància que tenen en la pol·linització i en l'elaboració del vi.

Compost i multicultiu, dos conceptes associats al cultiu ecològic i biodinàmic.

Tast de vins de diferents cellers de la regió vitivinícola.

14h Dinar. Menú dirigit pel xef Xavier Pellicer.

17h Comiat

Comunicació

Cèlia Diaz-Pardo i Ruth Troyano comunicacio@veremasolidaria.org

www.veremasolidaria.org

facebook.com/veremasolidaria

twitter.com/veremasolidaria

instagram.com/veremasolidaria/