

?La matemàtica, aquí, és vivencial?

L'inici de curs a l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal coincideix amb la campanya de verema. Gastrotalkers els ha visitat el primer dia.



"La sensorialitat, allò que toquem i sentim a través de la pell i dels sentits, és la font de coneixement i el camí de l'experiència que ens porta a anar descobrint el món."

A l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal l'inici del curs comença amb la verema. "La vinya marca el ritme de l'escola", explica la seva directora, **Àngels Calvo**. Mentre les aules del país s'omplen de nenes i nens que es retroben amb pissarres i tauletes digitals, a Subirats aprenen a mesurar el grau del raïm amb el refractòmetre. Són les 10 del matí del 13 de setembre i els alumnes de sisè comencen a veremar les vinyes de macabeu i xarel·lo. Després els rellevaran els de cinquè. I així durant tota la setmana. Enguany, com a novetat, s'hi sumarà la llar d'infants l'Esquirol. Per als més petits, els reserven les parres amb gotins més grossos i fàcils de collir. "Abans era una festa, però amb la pandèmia hem de venir a la vinya per torns", dirà Calvo. No obstant, tant l'alumnat com l'equip docent es mostra satisfet d'haver recuperat la rutina després dels dos últims anys marcats per la pandèmia amb activitats intermitents a la vinya. "Aquest any tornem a fer l'esmorzar amb els viticultors que ens han acompanyat en el projecte. Compartirem most i vi i coca i pa amb tomàquet", explica la directora del centre educatiu. És una trobada anual que recuperen després de la pandèmia per agrair el suport dels pagesos celebren també el diàleg intergeneracional que la vinya els regala.



Verema amb l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal. Foto: Ruth Troyano.

Després d'analitzar el grau de les diferents varietats de raïm, es cullen les dues blanques que ja són a punt. Es reparteixen tisores. Es divideixen en dos grups. Uns es queden a la vinya, els altres van al celler per preparar la desrapadora i la premsa. Tenen permís de treure's la mascareta a l'aire lliure perquè són grup bombolla, però alguns la mantenen. Veremen amb les indicacions del Pepe (mestre) que els adverteix de com fer-ho per evitar talls als dits. La majoria ja estan entrenats i els qui no ho estan tant, n'aprenen dels altres. Tenen pares i mares viticultors, treballant a la vinya o en cellers del Penedès, i ja saben de què va la verema. El llenguatge no els és estrany ni tampoc les pràctiques que s'hi desenvolupen. Hi ha qui s'ha auto assignat la feina de pesar els cubells plens de raïm i després s'anota en un full per valorar quant ha produït cada varietat aquesta campanya. El dia ha començat mig emboirat però s'alça el sol. Mentre veremen, somriuen, juguen, parlen, criden, corren entre ceps? Hi ha qui pregunta: "I quan esmorzem?".



Verema amb l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal. Foto: Ruth Troyano.

"La idea és que aprenguin els uns dels altres. Que experimentin en tot el procés", comentarà Àngels Calvo. Se'ls donen algunes indicacions bàsiques però és que els alumnes ja tenen apamada la vinya i el seu entorn, amb arbres fruiters a la vora, que també recolliran quan madurin. De fet, l'última campanya van ser generosa, van collir cireres, préssecs i albercocs i van escriure al blog de l'escola: "Ha estat una feina divertida que ens ha servit per valorar que la tasca de la pagesia és entretinguda, sacrificada i molt constant". "Enguany farem most, se l'enduran a casa aquesta mateixa tarda. Hem de ser curosos amb els protocols del Covid-19 i la manipulació d'aliments", comenta la directora del centre. Molts han portat l'envàs per omplir-lo amb el xarel·lo i el macabeu que han collit primer i desrapat i premsat després, amb maquinària petita que poden manipular sense riscos. "Quan no hi havia pandèmia, portàvem el vi o el most a la fira i els alumnes feien intercanvi", recordarà Àngels Calvo. La vinya de l'escola els ensenya a fer vi i most, però també aprenen altres pràctiques, en funció de l'edat, com a elaborar melmelades, gelat de raïm i fins i tot pomada de vi, recuperant una recepta molt antiga. És un ungüent que s'apliquen sobre les ferides, donades les seves propietats beneficioses. "Entre els reptes més immediats hi ha el connectar-nos amb pagesos joves, fer recerca i investigació amb ells. Apropar-nos a l'ecologia, crear vincles amb noves maneres de fer i entendre el vi", avançarà Àngels Calvo. De fet, aquest any, els viticultors Mar Capdevila i Lluís Raventós (Enlaire Vins) els han fet classes de poda. I molts altres pagesos hi han estat a prop com des dels inicis, i els han ajudat a esporgar, escabellar... "El traspàs verbal que es produeix entre ells, és ric i necessari. És vital i això no t'ho aporta el llibre de text", dirà Calvo.



Verema amb l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal. Foto: Ruth Troyano.

El projecte és madur i seguirà evolucionant de formes múltiples. Reunir tot el coneixement compartit és una de les idees, però n'hi ha moltes més. "L'evolució de la vinya de l'escola ha de ser natural", comenta la directora. "Sabem que anirem tenint més producció i amb les criatures replantegem constantment objectius i prioritats. El que tenim clar és que la vinya ha d'oferir possibilitats que els distreguin i de les quals en puguin aprendre. La matemàtica, aquí, és vivencial. Aprenen experimentant. Hem de crear la necessitat i després fer". Certament, la vinya - amb els arbres fruiters, el tractor, la caseta, l'estació meteorològica i l'hotel dels insectes- el galliner i la caseta iber que són al mateix recinte del centre educatiu, converteixen l'escola Sant Jordi en una referent més enllà del Penedès. Aquesta voluntat d'empeltar als més petits la història i la cultura del país, el valor de la pagesia i el seu paper transcendent per cultivar i cuidar el paisatge, no té cap altre equivalent i s'ha de reconèixer el treball continu i esforçat del professorat per avançar en el camí de la renovació pedagògica. Mentre els alumnes esmorzen a recer del sol, Àngels Calvo indicarà: "La vinya és un espai de collita, d'investigació i de descoberta, d'inventar el futur". En una escola on hi ha una vinya i una cadira del diàleg per dirimir diferències, el futur pinta més lluminós.



Verema amb l'escola Sant Jordi de Sant Pau d'Ordal. Foto: Ruth Troyano.