

Patates xips amb 'valor social'

La Fundació Sant Tomàs amplia el ventall de productes incorporant les patates fregides i un nou obrador per fregir-les a escala industrial



Una treballadora de Sant Tomàs durant l'elaboració de les patates xips. | Mar Martí (ACN).

La **Fundació Sant Tomàs** ha començat a comercialitzar aquest mes d'agost patates xips al nou obrador que ha obert a Manlleu (Osona) i que ha suposat una inversió de 800.000 euros. L'obrador de Sant Tomàs fins ara només elaborava productes de xocolata i ara s'hi suma la proposta de patates fregides. El director general de Sant Tomàs, **Ricard Aceves**, diu que el consumidor cada cop té més "consciència social" i això dona una oportunitat a projectes com el seu.



Procés d'elaboració de les patates xips a l'obra que Sant Tomàs té a Manlleu. Foto: Mar Martí (ACN).

El projecte va començar-se a gestar amb l'objectiu de poder ampliar el ventall de productes propis que fa l'entitat i, d'aquesta manera, oferir més oportunitats d'inserció laboral a les persones amb discapacitat intel·lectual de la comarca. "Tenim moltes ganes de tenir productes propis que generin orgull de pertinença als treballadors", expressa Aceves. A més, el director general de la fundació recorda que **hi ha textos de l'any 1900 que indiquen que les primeres patates que van arribar a la plana de Vic es van conrear als horts del monestir de Sant Tomàs de Riudeperes**. Es tracta d'una finca que va passar a mans de la Fundació Sant Tomàs l'any 1974. Tot i que actualment en aquesta finca no s'hi conreen patates, Aceves exposa que intenten que els tubercles amb què treballen siguin de proximitat.

El projecte dona feina a cinc persones, tres d'elles amb discapacitat intel·lectual. Totes elles s'ocupen de controlar el procés de pelar i tallar les patates, una persona experta en fregir vetlla per la qualitat d'aquest procés i dues persones fan el control de qualitat que ha d'assegurar un producte de qualitat i autèntic. Les patates, a més, **tenen un tret singular i és que són les úniques que es fregeixen exclusivament amb oli d'oliva verge extra d'arbequina**, segons posa en valor el director general de l'entitat.



Moment en què es pesen i s'envasen les patates xips. Foto: Mar Martí (ACN).

L'objectiu és produir 2.700 quilos de patates a la setmana, que es comercialitzaran amb dues bosses de gramatges diferents, una gran i una de petita. Tant l'envàs com el procés d'elaboració ha buscat minimitzar l'impacte mediambiental a través de la utilització de materials reciclables.