

L'ENTREVISTA

Núria Coll
CODIRECTORA DE LA REVISTA DIGITAL 'ETS EL QUE MENGES'

PLAÇA MAJOR

"Apostem per una nova cultura alimentària"

Gemma Busquets

El títol ja és tota una declaració d'intencions. Com va sorgir el projecte?
Tant l'Adam [Martín] com jo feia molts anys que treballàvem a la ràdio i a la tele divulgant temes de nutrició i salut, però quedàvem una mica a mitges perquè a vegades no hi ha prou minuts o no hi ha prou sensibilitat pels temes. Teníem la necessitat d'explicar que hi ha una manera de cuidar-se millor, i ho volíem fer des d'un punt de vista periodístic, amb un mitjà seriós, rigorós i alhora molt atractiva. Ho havíem de fer de manera que fos llaminera per a la gent: amb entrevistes a gent coneguda que es cuida, columnes d'opinió, reportatges... i sense etiquetes, ni prohibicions; tot en positiu. Que tinguis la informació i puguis decidir.

A internet, hi circula molta informació, sovint no contrastada, sobre salut i nutrició. Faltava una finestra així en català?
Sí, però ni en castellà hem trobat un web que sigui com el que oferim, justament per això, perquè hi ha molta informació, i no sempre rigorosa i ben explicada. Apostem per una nova cultura alimentària, amb la qual molta gent potser no estarà d'acord, però no enganyem. Ens han enviat molts correus demanant-nos dietes; no és el concepte del nostre web. No donem dietes, defensem cuidar-se per tenir bona salut, el que et portarà a estar en millor forma física: et trobaràs millor, físicament i emocionalment, si menges el que has de menjar. Tot el que mengem s'acaba reflectint en el nostre cos i en la nostra manera de ser. Fa anys que funcionem per inèrcia amb conceptes erronis.

Al web també hi ha un receptari.
A les receptes de la Montse Vallory, que és un referent en cuina sana i natural, hi incloem els apunts nutricionals i energètics que té allò que t'estàs menjant. La gent només es fixa en les calories i és molt important també com menges: què estàs fent, com mastegues, si és per dinar o per sopar... Fem una fusió dels coneixements de la medicina tradicional i l'oriental; agafem el millor de totes dues i no n'excloem res, i per això anatem els apunts energètics, que és com se't posa. Era important incloure receptes perquè volem fer tot el circuit: des que es cultiva, en quines condicions, apostem sempre per l'ecològic, sense pesticides, de proximitat, cultivat en el nostre clima i temperatura, i per tant el nostre cos demanarà allò cultivat en el nostre clima, i seguir tot el procés amb els intermediaris, on ho compres i a quin preu. I també,



La periodista Núria Coll ha presentat 'El secret' d'estiu ■ CATALUNYA RÀDIO

Núria Coll codirigeix amb Adam Martín la primera revista digital de salut i nutrició, 'Ets el que menges' www.etselquemenges.cat. Participa a 'Divendres', de TV3, i ha presentat i dirigit 'El secret' de l'estiu i 'La nit dels ignorants' a Catalunya Ràdio, entre altres mitjans. El seu interès per la nutrició ha anat creixent amb els anys i ha provat noves formes d'alimentar-se que han fet que se sentís millor

molt important, com ho cuinem.

Ha pensat adaptar-ho per a televisió?
Quan ens vam associar amb l'Adam va ser per divulgar-ho de moltes formes. Ara bé, fins que la societat no faci el canvi de mentalitat és complicat. Volem ser molt independents, i amb la publicitat som molt rigorosos i coherents, i si no creiem en el producte mai posarem cap anunci. Direm coses que a grans empreses no els agradarà sentir, i això fer-ho en la televisió, que es mou en els paràmetres d'anunciant, no és gens fàcil.

L'especialització en salut i clència és una sortida professional per als periodistes?
Informar sobre salut és d'una gran responsabilitat, no podem donar consells alegrement; som periodistes. A la revista digital tenim la sort de tenir una gran bossa d'experts, però vigilem el que diem. Sí que cal que hi hagi especialització, però també és veritat que estic una mica desolada en aquest sentit. L'especialització és una cosa molt química i no sé si hi ha sortida, per trobar feina, si és que no te la inventes. ■

El dret de successions és equitatiu i redistributiu

Vicent Mata

Hi ha gent que tracta despectivament grups minoritaris, com ara ICV-EUiA, els quals acusen de *comunistes*: jo diria que tots els comunistes són a Iniciativa, però no tots els qui estan a Iniciativa són comunistes. A més a més diuen, sobre el dret de successions, que els comunistes són uns barruts perquè volen establir un impost discriminatori, i critiquen severament la gestió que va fer a Catalunya el tripartit.

A ningú no li agrada pagar impostos. Es pensen que els comunistes són tots uns estalinistes que van contra els interessos del poble obligant-los a pagar impostos injustos, quan el 94% de la ciutadania de Catalunya

és, però, l'aplicació del principi de justícia distributiva: simplement un 6% hauria estat obligat a pagar aquest impost

quedarien exempts de pagar aquest impost, i solament l'haurien de pagar les grans fortunes.

Així es diferencia IC de la dreta d'aquest país: CiU i el PP volen la desaparició completa de l'impost, com fan els del Partit Popular en les comunitats autònomes on governen.

Es, però, l'aplicació del principi de justícia distributiva: simplement un 6% hauria estat obligat a pagar aquest impost i no els suposaria gran cosa. Que en són de dolents aquests comunistes, i que bons que són el PP i CiU, que defensen amb valentia la desaparició de l'impost per a tothom, siguin rics o pobres... tot i que estem en crisi.

A França, per exemple, encara existeix l'impost de solidaritat sobre l'herència (*veure droit de succession* a internet). Allí es paga des de la Revolució (1789). Hi ha hagut una progressió en el seu cobrament, naturalment, que va (en el 2011) des de 8.070 fins a 15.932 euros amb el 5% de taxa (primer tram) i fins a més d'1.805.177 (tram final) amb un 40% de taxes a pagar. Aquest impost es cobra a la majoria d'estats de la Comunitat. No deu ser, doncs, tan injust. Bona falta que fan uns 155 milions d'euros!

En el fons es tracta de ser més o menys solidaris amb els més necessitats.