

# The sweetest solidarity

## La solidaridad más dulce

By Magda Minguet, photography Jordi Folch





It seems utopian but it is possible to make a better, more just and, in this case, a little sweeter world. Proof of it is the example of Georgina Regàs, who at the age of 85 did not hesitate to travel to Senegal to help African women in that area and train them in the art of making confitures. The new Cooperativa de Confituras has established itself in the Senegalese city of Ziguinchor to become a turning point in the quality of life of these women and mothers of large families.

Georgina Regàs, founder of the Museu de la Confitura (Confiture Museum), met Mamadou Sailou in Barcelona and their solidarity spirits complemented each other perfectly to start this project. She traveled to Senegal with her team and all the necessary equipment to make confitures and set up a workshop. What's the first ingredient of the project? The illusion the future workers welcomed them with. Women with hardly any studies and an absolute dedication to their families and who do not spare hours of work despite the precariousness of the facilities.

With the aprons tied to their waists and the desire to learn in their heads, the first recipe became the first success: mango confiture. An exquisite first batch that left a good impression on the entire team when they realised that African cooks had understood the

Parece una utopía pero es posible conseguir un mundo mejor, más justo y en este caso un poco más dulce. Nos lo demuestra el ejemplo de Georgina Regàs, que con 85 años no dudó en viajar a Senegal para ayudar a las mujeres africanas de esa zona y formarlas en la elaboración de confituras. La nueva Cooperativa de Confituras se ha instalado en la ciudad senegalesa de Ziguinchor y ha supuesto un antes y un después en la calidad de vida de estas mujeres y madres de familia numerosa.

Georgina Regàs, fundadora del Museo de la Confitura, conoció a Mamadou Sailou en Barcelona y sus espíritus solidarios se complementaron a la perfección para iniciar este proyecto. Viajó a Senegal acompañada de su equipo y cargada con todos los materiales para elaborar las confituras y montar el obrador. ¿El primer ingrediente del proyecto? La ilusión con la que las futuras trabajadoras los recibieron. Mujeres con pocos estudios y con dedicación absoluta a sus familias que no escatiman horas de trabajo a pesar de la precariedad de las instalaciones.

Con los delantales en la cintura y las ganas de aprender en la cabeza, la primera receta se convirtió en el primer éxito: confitura de mango. Un primer



process and were scraping the bottom of the pans with satisfaction. In just two weeks they made more than 400 jars of confitures and jellies. Quite an achievement for a little village where people live in houses without electricity or running water and they cook with wood or charcoal stoves. After days of intense work, a thousand notes written down in notebooks and final steps, they were able to create the Cooperativa de Confituras des Mamans.

The responsibility of this new challenge does not scare at all these generous women who are fully dedicated to work for their loved ones. Thanks to this initiative, they are managing to educate the children of the Lyndiane neighbourhood of the city of Ziguinchor. Now the confiture project does not stop growing. They even have packaged jars already available to be imported to Barcelona. Alberto Mejías invites all of you to collaborate with this solidary cause and share the pleasure of savouring a product that sweetens our lives and saves theirs.

lote exquisito que dejó buen sabor de boca a todo el equipo al comprobar que las cocineras africanas habían entendido el proceso y rebañaban los restos de las cazuelas con satisfacción. En solo dos semanas elaboraron más de 400 tarros de confituras y jaleas. Todo un logro para un pequeño poblado donde viven en casas sin luz ni agua corriente y cocinando con fogones de leña o carbón. Tras días de intenso trabajo, mil apuntes en libretas y últimos trámites se consiguió crear la Cooperativa de Confituras des Mamans.

La responsabilidad que supone este nuevo reto no asusta para nada a estas mujeres generosas y plenamente dedicadas a trabajar por y para los suyos. Ellas están consiguiendo, gracias a esta iniciativa, escolarizar a los niños y niñas del barrio de Lyndiane en la ciudad de Ziguinchor. Ahora el proyecto de la confituras no para de crecer. Ya están disponibles los tarros para ser comercializados en Barcelona, con la colaboración de Alberto Mejías, que os anima a todos a participar de esta causa solidaria y compartir el placer de degustar un producto que nos endulza la vida a nosotros y se la salva a ellos.