



Bones pràctiques
de Responsabilitat
Social **2017**

Recaredo

www.respon.cat



Iniciativa empresarial per al
desenvolupament de la responsabilitat
social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



Consell General de Cambres
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Coneixement

Recaredo / Celler Credo

Nom de l'empresa Recaredo

Sector d'activitat Vitivinícola

Activitat de l'empresa Elaboració i distribució de vins i caves

Plantilla 38 persones

Pàgina web: www.recaredo.com, www.cellercredo.cat

Twitter: @cavarecaredo

Adreça C. Tamarit 10 - Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Contacte T. 938 91 02 14 - info@recaredo.com

DESCRIPCIÓ DE L'EMPRESA

Recaredo és una empresa familiar vitivinícola dedicada a l'elaboració de caves Brut Nature d'anyada marcats per l'empremta de la llarga criança.

La raó social Recaredo Mata Casanovas engloba la marca Celler Credo, orientada a l'elaboració de vins blancs de terrer. El cultiu de les vinyes de Celler Credo també es basa en una viticultura biodinàmica, que té per finalitat un cultiu respectuós amb l'hàbitat natural i la biodiversitat, tot treballant amb preparats d'origen natural i defugint dels fertilitzants químics, els fungicides i els herbicides.

A Recaredo, treballen 100% amb vinyes de titularitat pròpia en un compromís per la transparència en la traçabilitat de l'origen i de la qualitat del raïm. Les vinyes estan cultivades seguint els principis de l'agricultura biodinàmica i ecològica certificats per CCPAE i Demeter respectivament. La totalitat de la vinificació té lloc a les instal·lacions de Recaredo, situades a Sant Sadurní d'Anoia.

Recaredo disposa d'una trajectòria de 94 anys en el sector vitivinícola i té com a punt de partida l'emprenedoria de Josep Mata Capellades en l'artesania del desgorjat. Més endavant l'empresa esdevé pionera en l'elaboració de vins escumosos Brut Nature, en el treball amb botes de roure i en caves de llarga criança amb la varietat xarel·lo com a gran protagonista.

Les generacions de Recaredo es van succeint, cadascuna aportant coneixement i idees de futur sense deixar de banda l'experiència acumulada, consolidant així el projecte i convertint-lo en referent en el sector vitivinícola català. Actualment, la tercera generació és al capdavant.

Tot i que des de l'any 1990 elaboren vins tranquils, no és fins el 2012 que sorgeix la marca Celler Credo basada exclusivament en vins blancs majoritàriament de xarel·lo. La marca de vins agafa el nom de la denominació de la casa familiar (Can Credo), i es defineix com a defensor de la **bio** (vida) i la **dinàmica** (moviment). D'aquesta manera, queda molt clara la personalitat dels dos projectes:

- **Recaredo:** vins escumosos de qualitat de signe Brut Nature i molt llarga criança.
- **Celler Credo:** vins de qualitat basats principalment en la varietat Xarel·lo típica del Penedès i ambaixadora d'aquest territori vitivinícola mil·lenari.

Recaredo distribueix el 70% de la seva producció a Catalunya, 15% a l'estat espanyol i 15% a internacional.

Recaredo

DES DE 1924



Durant el 2017, després d'haver estat seleccionada, l'empresa ha participat en el programa RSE.Pime, organitzat per l'associació empresarial Respon.cat, amb el suport del Consell de Cambres de Comerç de Catalunya i del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya. Per mitjà del procés de capacitació i consultoria, l'empresa ha pogut identificar les seves bones pràctiques i les àrees de millora, i es proposa avançar en la gestió de l'RSE en els propers mesos.

GESTIÓ DE LA RESPONSABILITAT SOCIAL

Recaredo és una empresa sensible a l'entorn on està ubicada i a l'impacte ambiental, social i territorial que la seva activitat genera. Així mateix, és una empresa preocupada pel capital humà que en forma part i per la comunitat que l'envolta.

És per tot això que l'empresa disposa de mecanismes per gestionar aquesta complexitat per seguir sent referent pel que fa a qualitat del producte i alhora vetllar per generar impactes positius en aquest recorregut amb tots els seus grups d'interès, impactes ambientals i implicacions econòmiques.

BON GOVERN

Recaredo és una empresa familiar, molt conscient de les implicacions que això té i per fer front als principals desafiaments associats a la gestió del binomi empresa/família ha incorporat mecanismes per maximitzar les fortaleses i minimitzar les seves febleses de generació en generació sota la tutela d'una assessoria experta en aquesta matèria. Entre les bones pràctiques que es duen a terme en aquest sentit, cal destacar els protocols d'accés a l'empresa ben procedimentats per a l'entrada de la quarta generació, la vetlla activa perquè la distribució de les persones treballadores sigui equilibrada entre membres de la família que s'han format per a la funció que desenvolupen i professionals que no formen part de l'entorn familiar.

Entendre el relleu generacional en la gestió i la propietat garantint la sostenibilitat de l'empresa és un dels reptes estratègics de Recaredo, i l'afronta amb un bon pla de futur per garantir la supervivència de l'empresa considerant les implicacions legals, financeres i tributaries de totes les parts.

Des de principis de 2018, Recaredo treballa en la implementació d'un Compliance Penal, un protocol intern de prevenció i detecció de possibles delictes. Es tracta d'un instrument a través del qual acreditar el control degut i el compliment de la llei en tota l'estructura i àrees de l'empresa amb la voluntat de protegir la identitat, la imatge i la reputació com a fonts generadores de negoci. D'aquesta manera, es reforça la cultura de l'ètica i del compliment de les normes i es fomenta la confiança i la transparència empresarial.

Els rangs salarials es basen en la formació i aptituds dels treballadors, establint una diferència salarial de 4,5 vegades entre l'operari més jove (18 anys, sense experiència) i el director general (47 anys, formació universitària, 22 anys d'experiència al sector).

Atès el sector d'activitat en què Recaredo opera i amb la voluntat d'aportar el seu coneixement per mitigar els problemes que genera el consum inadequat de begudes alcohòliques, s'apliquen totes les mesures de prevenció perquè les persones usuàries facin un bon ús del seu producte, subscriuint el Wine in Moderation a tot el que té a veure en comunicació i promoció de la marca.

La relació amb la competència forma part de la millora de territori, treballant amb un objectiu comú i apostant per la qualitat i la promoció local, en una comarca on el sector vitivinícola és una de les fonts d'ingressos més importants, han sabut sumar esforços per consolidar la comarca com a referent en el sector del cava i el vi.

A més, preocupats per donar resposta de manera adequada a la conjuntura social i política que es dona a Catalunya, han establert un protocol

d'actuació, posant èmfasi en que Recaredo-Celler Credo és una empresa que elabora vins qualitius, amb honestat i amb el focus posat en el territori.

COMPROMÍS AMB L'EQUIP DE TREBALL

Recaredo disposa d'un equip de treball molt estable i amb molta experiència a l'empresa. La inquietud d'abordar els nous reptes amb la coherència i la integritat com a elements essencials han evolucionat en molts aspectes, i s'han anat incorporant polítiques que afavoreixen la formació de les persones treballadores de Recaredo, des de la mateixa direcció o a demanda de les persones treballadores, i posant èmfasi en reforçar el sentit de pertinença.

L'equip de treball, format per 23 homes i 15 dones és complex per la diversitat de funcions que desenvolupen i des de Recaredo s'adapten les condicions per a fer-les apropiades en cada cas. Les persones que estan a producció no tenen les mateixes necessitats que els comercials, i tampoc les persones que es dediquen a l'enoturisme. Per a cada sector es busca la fórmula adequada amb el punt de mira en els objectius de l'empresa i de conciliació laboral i personal. Actualment, l'equip de direcció el conformen 3 dones i 2 homes.

A producció es va provar de fer horari intensiu, amb rotació de persones per fer guàrdies a la tarda, i això es va traduir en una millora en eficiència i en clima laboral, tot i que va suposar modificar els hàbits dels proveïdors per adaptar-los a aquest horari. Aquesta iniciativa va sorgir de l'equip de treball, i la directiva, malgrat els dubtes, es va llançar a proposar la prova pilot, que ha donat resultats excel·lents.

Es dona el cas que a la vinya hi ha dues persones estrangeres. Des de Recaredo s'ha tractat aquesta diversitat d'origen amb tota naturalitat i amb el mateix sentit positiu ha funcionat respecte a la seva integració amb la resta de l'equip.

La comunicació interna es treballa amb reunions per equips. S'explica l'activitat de l'empresa perquè totes les persones de l'empresa sàpiguen en què s'està treballant en els diferents sectors (tastos, salons de vins, fires, esdeveniments...) i al sopar anual es fa una valoració. Durant la verema les persones d'oficina també surten a veremar puntualment, per donar suport i enfortir aquest sentit de pertinença i també per fer colla en les aportacions de millores en manera de treballar. En els últims dos anys han millorat aquesta dinàmica d'implicar totes les persones de l'empresa en les tasques vinculades directament en l'elaboració del producte, que en definitiva donen sentit a tota la resta.

COMPROMÍS AMB EL MEDI AMBIENT

L'alineament empresarial té present la recuperació del sòl i la fauna autòctona, la incidència del canvi climàtic i la repercussió en la seva agricultura de secà. Per aquest motiu, Recaredo fa temps que incorpora un seguit de bones pràctiques en matèria ambiental i ha pres decisions estratègiques com la recerca de vinyes d'alçada, el cultiu únic de varietats autòctones o la recuperació de plantació de vinyes en vas (sistema tradicional). Això els dona identitat, i tot i que sacrifiquen conscientment la quantitat, l'aposta és clara cap a cultius més sostenibles en el temps amb varietats que responen millor a la climatologia adversa.

Recaredo i Celler Credo són pioners a la DO Cava i a la DO Penedès respectivament en viticultura biodinàmica certificada. Aquest model de



viticultura es basa en fomentar la biodiversitat i respectar les cadenes tròfiques en el cultiu de la vinya, sense productes sintetitzats químicament i permet establir indicadors sobre l'ús de coure molt encoratjadors, ja que en biodinàmica es pot arribar a consumir 5 vegades menys coure que en agricultura ecològica.

Des de fa 6 anys s'està recuperant el treball amb tracció animal ja que és un sistema més amable amb la terra. No es pot fer tota l'extensió de vinya a cavall, però l'experiència amb tracció animal ha servit per constatar la disminució de la compactació de la terra i la millora en la precisió del llaurat. Marc Garcia és el responsable del llaurat a cavall, especialment de les finques més velles, que es prioritzen per adequació. Tot i ser un professional independent, és particip com a part de l'equip de treball de tota l'activitat que es fa a Recaredo.

D'altra banda, s'està treballant per introduir la petjada de carboni en la fitxa tècnica del producte, com una mesura de transparència i alhora d'autoavaluació que els engresca a superar-se dia a dia. En aquest sentit, han elaborat la traçabilitat de petjada de carboni del producte Terrers, i a través de l'Oficina del canvi climàtic i l'especialista en temes ambientals Lavola, estan recollint i comunicant la petjada de carboni. Amb això, s'han adonat de la importància del pes de l'ampolla, i han iniciat una via de recerca per alleugerir-ne el pes. En el cas dels vins tranquils del Celler Credo, han aconseguit reduir el pes en més de la meitat, de 800 gr. han passat a 380gr, cosa que els fa disminuir les emissions de carboni en la distribució del producte de manera significativa. En el cas de Recaredo, han començat les primeres proves per passar de 900 gr. a 835 gr. (per una qüestió de pressió dins de l'ampolla hi ha limitacions tècniques per reduir el pes de l'ampolla de cava).

Tenen contractada l'electricitat de les instal·lacions amb SomEnergia, una cooperativa de serveis que treballa amb energies renovables. A més, estan plantejant un projecte de fotovoltaica per l'autoconsum. A Recaredo són molt sensibles amb la importància de generar el mínim de residus i apliquen mecanismes per integrar aquesta manera de treballar en tots els processos d'elaboració, des de la verema manual fins al desgorjat de les ampolles, que realitzen manualment a temperatura natural de les caves en tota la seva producció. Recaredo és una empresa preocupada pel medi ambient i aposta per una manera de fer que aprofita i reutilitza els recursos i les matèries amb què treballen. Aquesta màxima de no malbaratat els ha conduït a l'economia circular. El 2013 van encetar un projecte de recerca per donar un segon ús a alguns dels subproductes de la vinya i elaborar infusions, un producte que ja està al mercat

Economia circular

En l'elaboració dels vins Celler Credo i dels vins escumosos qualitius de Recaredo s'utilitza tan sols el 55% de premsat del raïm. La franja del 55% al 66% (màxim de premsat permès), tot i ser qualitativa, no arriba als estàndards mínims que requereixen els productes de Recaredo i Celler Credo. Per aquesta raó, el most obtingut de la franja de premsat 55-66% es ven a un tercer sota el concepte de "retalls de Celler Credo" per a la venda a doll. L'objectiu és valoritzar un most ecològic i biodinàmic i no malbaratar una part de la producció que pot tenir una sortida digna al mercat. Aquest plantejament és arriscat perquè els podria desposicionar pel que fa a qualitat, però prioritzen la importància de tancar el cercle de l'economia circular i avançar en iniciatives cada vegada més eficients, explicant amb transparència perquè s'entengui bé la voluntat que hi ha al darrere i marcant una línia d'estil molt rigorosa en matèria ambiental.

A Recaredo treballen 100% amb tap de suro natural per a la criaça d'absolutament tota la seva producció. Des d'un punt de vista tècnic, el suro és idoni per a les llargues criaçes, ja que ofereix garanties d'estanqueïtat i aguanta molt de temps sense permetre l'oxidació del vi.

Des d'un punt de vista ecològic, el suro és natural, reciclable, sostenible i més ecològic que qualsevol altre sistema de tapat. El suro prové d'una indústria sostenible atès que és regenerativa, a diferència de la indústria extractiva. En la seva fabricació s'utilitza molta menys energia i es genera molt menys residu. A més, no emet gasos a l'atmosfera, sinó que n'absorbeix (-12 grams de CO₂ per tap de cava). La indústria del suro fomenta la preservació dels ecosistemes de les deveses.

La deixalla de suro que es genera a partir dels taps de la criaça es reutilitza i es converteix a través d'un tercer en material aïllant de so, parquets per al sòl, aïllants tèrmics, entre altres. Aquest procés tanca el cercle de vida del producte amb una reutilització d'aquest i s'evita així la generació de més residus. El treball de recollida dels taps de suro de la criaça s'emmarca en programes de reinserció social dissenyats pels propis proveïdors de suro.

En coherència, han passat de l'etiquetatge de les ampolles en paper pedra al cotó i també volen anar reduint l'ús de daurats perquè són poc sostenibles. A més, a mesura que van afrontant canvis de disseny, tendeixen a la simplicitat i a la utilització de materials i tècniques més respectuosos amb el medi ambient.

Oficina verda: es marquen com a gran repte reduir l'ús de paper, introduint la factura digital. Des de fa 5 anys, molts del processos de gestió de dades dels clients i de clipping i similars s'han digitalitzat i es treballa amb proveïdors que ofereixen materials certificats FSC.

Projecte Ratpenat

Sota la marca mare Recaredo, han creat Celler Credo, que es dedica a l'elaboració de vi amb tècniques d'agricultura biodinàmica i ecològica, i que aposta per la biodiversitat i el respecte de l'ecosistema.

Destaca el projecte de vi i ratpenats, aprofitant que els ratpenats són uns grans aliats per al control de plagues. El vi Ratpenat neix del compromís entre el Celler Credo i el Museu de Ciències Naturals de Granollers per a la defensa del medi ambient i dels éssers vius que hi habiten. El 60% dels beneficis d'aquest vi es destinen a projectes que tenen com a objectiu divulgar la importància de la ratapinyada en l'ecosistema i en la conservació d'aquest mamífer a l'entorn de la vinya com a eficient insectívor natural.

Des del 2013 i fins a l'actualitat, el Museu de Ciències Naturals de Granollers i el Celler Credo col·laboren per avaluar l'estat de les poblacions de ratpenats a les vinyes i aplicar mesures per conservar-ne les poblacions. Els estudis sobre poblacions de ratpenats evidencien que la seva presència ha disminuït a causa de l'abús de tractaments amb insecticides químics al camp i de l'homogeneïtzació del paisatge (eliminació de refugis on es poden establir).

El Museu de Ciències Naturals de Granollers i el Celler Credo realitzen un estudi per avaluar la relació entre la presència de ratpenats i el descens de la població de la Lobesia Botrana a les vinyes. Aquest insecte, conegut també com el corc del raïm, pon els ous a la pell del raïm i el forada per alimentar-se'n. El ratpenat, en tenir un vol nocturn igual que el corc del raïm, es converteix en un excel·lent depredador que regula els flagells de manera totalment natural. Només respectant les cadenes tròfiques i cercant



l'harmonia entre els éssers vius que habiten les vinyes s'aconsegueixen ecosistemes en ple equilibri, sense recórrer a insecticides ni pesticides, detalla l'enòleg Roger Rovira. Per aquest motiu, s'han instal·lat caixes niu a les vinyes del Cellar Credo (a Can Rossell de la Serra, Serral del Vell i a la Pedra Blanca) amb la idea de facilitar refugi a aquests animals.

Indicadors:

- 100% de les 3.250 ampolles venudes.
- 60% dels beneficis del vi es destinen a la conservació dels ratpenats.
- 3.351 crits analitzats.
- 0,44 passades/minut de ratpenats per l'estació d'escolta d'ultrasons.

Projecte de preservació de la papallona a Cellar Credo

En la mateixa línia, el Museu de les Ciències Naturals de Granollers (MCNG) i el Cellar Credo impulsen un estudi per inventariar la població de papallones a les vinyes que el celler cultiva seguint els preceptes de l'agricultura biodinàmica a la zona de l'Alt Penedès. L'estudi ha de posar de manifest els hàbitats del Cellar Credo on es concentra la màxima diversitat de papallones i alhora ha de permetre disposar de directrius per a la seva conservació.

COMPROMÍS AMB LES PERSONES USUÀRIES

Es canalitza des d'atenció al client i tenen els procediments molt sistematitzats perquè per a Recaredo la interacció amb les persones usuàries és un tema molt rellevant. Si arriba una queixa es valora com abordar-la, i si es dona el cas s'analitza el producte. Sempre es repon el producte i es dona resposta amb el resultat de l'anàlisi.

Els clients de Recaredo tenen diversos perfils: consumidor final, importador, distribuïdor, botiga i restaurant. Els comercials juguen un paper destacat com a canal de comunicació amb els clients.

Transparència: tots els processos de la vinya, de vinificació i elaboració s'auditen i certifiquen i queden recollides en un "Plec de Bones Pràctiques en Viticultura, Vinificació i Elaboració de Recaredo". Traduït a vuit idiomes, s'ofereix aquest document als clients com a exercici de transparència i honestat. A les etiquetes apareix un resum de la certificació en tres llengües. Recaredo porta certificant els processos d'elaboració i les pràctiques a la vinya des de fa 15 anys amb Bureau Veritas.

COMPROMÍS AMB LA COMUNITAT

Fins al 2017 només es treballava amb vinyes pròpies tant a Cellar Credo com a Recaredo. A partir d'aquest any, a causa de les contínues èpoques de sequera i baixada de rendiment, Cellar Credo es veu en l'obligació d'establir contractes de llarga durada amb pagesos de la zona per a l'elaboració del vi Miranius. Aquesta va ser una decisió difícil que ha implicat un compromís per totes les parts. Cellar Credo es compromet a un període de cinc anys de compra de raïm per tranquil·litat del pagès, i el pagès fa l'esforç de practicar una viticultura qualitativa i sostenible, de manera que es fomenta la cadena de valor des de la vinya a l'ampolla apostant pel territori, la qualitat i la professionalitat. El preu que es paga pel raïm sempre està per sobre de la mitjana del sector, aplicant 1 €/kg per a la varietat xarel·lo.

De cara a la contractació de serveis i selecció de proveïdors, sempre que sigui possible s'apliquen criteris de proximitat.

Recaredo col·labora en temes culturals o socials que estan alineats amb els valors de l'empresa. Entre altres coses, volen posar en valor la cultura del vi arrelada al territori com a signe d'identitat i de país.

- Most Festival (Vilafranca del Penedès – Sant Sadurní): projecció de pel·lícules i documentals relacionats amb la cultura del vi i el territori.
- Cicle de teatre sensorial a la Fassina. Col·laboració en forma de patrocini per a la producció d'una obra de teatre relacionada amb el territori i el cava.
- Poesia a les caves. Col·laboració en el cicle anual de poesia celebrada a la les caves de Sant Sadurní d'Anoia i organitzada per l'ajuntament.
- Col·laboració amb patrocini a la festa cultural de la Fil·loxera de Sant Sadurní d'Anoia
- Verema solidària (Impulsa Fundraising). És una experiència solidària que vincula territori, vi i sensibilitat social. Qualsevol que ho ha desitjat ha pogut veremar a les vinyes de Celler Credo aportant fons per a entitats que lluiten contra la pobresa i l'exclusió social. La Verema Solidària se circumscriu a territoris vinícoles concrets, com ara la DO Penedès, i els fons recaptats es destinen a projectes socials com per exemple la inclusió laboral de persones amb discapacitat intel·lectual a la zona vinculada amb el territori vitivinícola. Tota la iniciativa es fa amb agents del territori de manera voluntària.
- 12/10 jornada de portes obertes: Històricament, el 12 d'octubre ha estat un dia de portes obertes a les caves amb una afluència de públic d'unes 500 persones a Recaredo. A partir del 2017, sota la iniciativa de Recaredo, un grup de vuit cellers converteixen les portes obertes en jornades solidàries. S'estableix un preu simbòlic d'entrada i els diners es destinen a projectes de caràcter social vinculats a la Verema Solidària.
- Penedès Nord: Iniciativa per promoure el territori i generar desenvolupament econòmic a partir d'estratègies, directrius i accions a implementar en relació amb la projecció de l'activitat econòmica a la demarcació que anomenem "Penedès Nord", en l'àmbit geogràfic del conjunt dels municipis següents: Gelida, Mediona, Pla del Penedès, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Pere de Riudebitlles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Subirats i Torrelavit.
- Col·laboració en forma de patrocini amb entitats esportives de Sant Sadurní d'Anoia

CONCLUSIONS

Recaredo és una empresa compromesa i preocupada per dur a terme una gestió empresarial responsable, amb accions molt focalitzades a la defensa del medi ambient i els éssers vius que hi habiten i amb una especial sensibilitat per la comunitat on estan ubicats i per l'equip de treball que forma part de l'organització.

Aquest compromís sap combinar uns valors ambientals i socials amb una orientació a l'eficiència empresarial que es tradueixen en l'excel·lència de la qualitat del producte i la sostenibilitat empresarial.

Mostra d'aquest compromís és la trajectòria en matèria ambiental que ha anat evolucionant cap a l'economia circular, amb projectes com les infusions de vinya o bé la mínima generació de residus que s'integra en la cadena de producció amb l'ús sostenible de taps de suro durant la cria i el reciclatge i reconversió d'aquests taps en altres productes.

Alhora s'integra un estil de gestió basat en la millora constant amb la mirada posada en l'enriquiment del sector, prenen com a exemple altres territoris per aprendre amb experiències exitoses, com ara l'interès que desperta a la direcció de Recaredo l'exercici de transparència que fan amb el "Champagne", on les etiquetes porten unes sigles identificatives sobre la traçabilitat del producte. Recaredo considera que és una manera molt interessant d'informar el consumidor i que seria una via eficaç d'incentivar les empreses en l'aposta per la qualitat i d'aportar valor afegit al territori del Penedès com a regió vitivinícola. Coherents amb aquest plantejament, a Recaredo fa 15 anys que auditen i certifiquen els processos per una empresa certificadora externa, cosa que situa la transparència i el rigor en el pilar central de l'organització.

Aquesta fitxa ha estat elaborada el gener del 2018 per Marta Ribera, a partir de les entrevistes realitzades a Santi Redondo, responsable de comunicació de Recaredo.

La fitxa reflecteix informacions aportades per l'empresa i ha estat validada per aquesta. L'elaboració de les fitxes d'RSE és una iniciativa de l'associació Respon.cat, iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya.

Aquesta sèrie de fitxes correspon a empreses participants en el programa RSE.Pime, amb el suport del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya i la col·laboració del Consell de Cambres de Comerç de Catalunya i el Palau Macaya de l'Obra social de la Caixa.