

Ebre



Moment de la sega, ja amb les espigues ben daurades i plenes de grans a punt de ser refinats. FOTO: JOAN REVILLAS



L'arròs ja llest per a ser empaquetat i comercialitzat arreu del país i del món, l'arròs del Delta arriba fins a Austràlia. FOTO: JOAN REVILLAS

Delta de l'Ebre

El Delta espera una sega de l'arròs de qualitat i quantitat tot i els complicats inicis

Els arrossaires estimen una campanya normal malgrat les dificultats durant la sembra per les baixes temperatures i un preu de l'arròs que pot superar els 300 euros per tona

NÚRIA MESSEGUER FERRÉ
TORTOSA

Tot a punt al delta de l'Ebre per a l'inici de la campanya de la sega, moment culminant de la producció de l'arròs. Ja s'han començat a segar els primers camps aquesta setmana, però la collita es generalitzarà al voltant de la segona setmana de setembre, com explicava Marcel Matamoros, president de la Cambra Arrossera del Montsià, «curiosament sempre al voltant de la Diada», com marca l'himne nacional. La campanya s'allarga unes quatre setmanes, aproximadament uns 40 dies si no hi ha pluges destacades.

És una previsió positiva després dels problemes plantejats a l'època de la sembra, al mes de maig. A causa de les baixes temperatu-

res, no es va desenvolupar tota la llavor que s'havia plantat «alguns camps de bomba o arròs llargs, els més sensibles, van haver de tornar a sembrar» explicava Marcel Matamoros. Però tot i això, les bones condicions meteorològiques de l'estiu ha facilitat un creixement òptim de la planta i ha compensat les pèrdues inicials.

Tant el director de la Cambra Arrossera del Montsià com el director de la Cooperativa Arrossaires del Delta de l'Ebre destaquen la bona qualitat i quantitat de l'arròs d'enguany. Marcel Matamoros afegia, «feia anys que no veia unes espigues tan granades» i Jordi Casanova sentenciava «aquest agost hem tingut una climatologia molt bona». I és que aquest agost més fred ha ajudat al creixement de l'arròs, ja que com



El plaer de menjar un bon arròs.

Comença les jornades gastronòmiques de l'arròs a Deltebre, que se celebraran del 6 al 22 de setembre en quinze dels seus millors restaurants

explicava Matamoros «tot i que durant el dia feia calor a les nits refrescava i això ha ajudat que alguns fongs que ataquen l'arròs no fossin tan contundents». Per aquest motiu, les espigues (allà on trobem els grans del cereal) estan en un estat òptim i llestes per a ser segades.

Marca Delta

L'arròs del Delta a poc a poc s'està guanyant un gran posicionament tant a escala nacional com internacional. La Cambra Arrossera del Montsià, participa en el Projecte Europeu Neurice, que es basa amb la cerca de noves varietats d'arròs resistent al canvi climàtic, la salacitat i de la plaga del caragol poma. I pel que fa als Arrossaires del Delta de l'Ebre SCCL, la seva marca Nonem és

líder en el mercat català i la segona marca més venuda en l'àmbit nacional.

Tot i que Matamoros, de la Cambra Arrossera del Montsià recordava que «cal educar més en la cultura de comprar productes de quilòmetre zero». Considera que altres els consumidors d'altres països europeus, com és el cas de França, tenen més en compte les Denominacions d'Origen i que «si s'han de gastar 30 cèntims més, ho fan». Aspecte que encara no es mira tant aquí a Espanya i que cal consolidar.

«Cal pensar amb els pagesos que cuiden el nostre territori i és que el Delta existeix gràcies a ells». A més ara amb l'entrada de Mercosur es poden exportar 60.000 tones d'arròs d'Uruguai a la UE anualment. Tot això amb un aranzel zero, estalviant, així, 2,6 milions de dòlars en aranzels. «El que no pensa la gent quan comprarà aquest arròs és que posseeix unes 240 matèries actives que estan prohibides a Europa». Aspecte totalment desolador per als nostres pagesos, ja que ells anualment han de «passar uns controls brutals de qualitat i sanitat per vendre a Europa». «Els governs europeus ens obliguen a nosaltres les cooperatives a lluitar contra grans multinacionals».

Un altre aspecte a tenir en compte és el que va plantejar Josep Franch, pagès de professió: «des de fa 20 anys que no s'augmenta el preu de l'arròs; ara per ara estem a uns 0,29 cèntims el quilò», de manera que, com afegia Matamoros, «si s'augmentés 20 o 30 cèntims més, fariem la pagesia més digna».