

AGRICULTURA

# Nomen Foods gestionarà la finca del Mas de Tramontano, on produirà arròs destinat a l'alta cuina

**Deltebre** L.B./ Redacció

Nomen Foods, propietat d'Arrossaires del Delta de l'Ebre, gestionarà la finca del Mas de Tramontano, de 6 hectàrees d'extensió i dedicada en exclusiva al conreu de la varietat Carnaroli, un arròs destinat al sector de l'alta cuina i que es comercialitzarà a través de la nova marca Bayo Expert. A la Finca del Mas de Tramontano, situada a prop de la desembocadura de l'Ebre, al terme municipal de Deltebre, l'arròs es continua produint de manera tradicional i pràcticament artesanal i

amb total respecte i integració amb l'entorn natural. A més l'arròs està elaborat en un molí artesanal, instal·lat a la finca des de la dècada del 1950, fet que li dona al gra de l'arròs un grau d'excel·lència respecte d'altres arrossos. A més, des de la Finca de Tramontano, Nomen produirà també la varietat Carnaroli reserva, un arròs que passa per un procés d'envelliment durant un any en unes sitges a 16 graus de temperatura. Jordi Casanova, president d'Arrossaires del Delta de l'Ebre - propietària de Nomen Foods-, ha explicat que amb este acord de ges-



tió, Nomen Foods, podrà produir íntegrament a la finca del Mas de Tramontano l'arròs Carnaroli de la no-

va marca de Bayo Expert, així com altres arrossos ecològics. Ha destacat que el **"molí de petites dimensions que hi ha a la finca permet treballar de manera més artesanal este tipus d'arrossos, i això aporta un nivell de qualitat excepcional"**. Nomen Foods també utilitzarà part de les dependències de la masia, datada del 1918 i d'estil indià, per a l'emmagatzematge i com a espai de visita per als amants de l'arròs, fer tastos i presentacions i donar a conèixer tots els detalls d'esta producció limitada d'arròs Carnaroli de Bayo Expert.