

Ebre



L'arrossar ecològic té una extensió de 42 hectàrees. FOTO: JOAN REVILLAS

L'apunt Altres productes sostenibles similars

A més del conreu d'arròs, Riet Vell també treballa amb altres productes provinents de zones amb unes característiques climatològiques i ambientals similars. «La nostra labor fonamental com a empresa és produir arròs ecològic i després comercialitzar-lo, però també treballem amb altres productes amb una filosofia pareguda, com la pasta de blat dur de les zones estepàries de la vall l'Ebre a l'Aragó o els llegums de Castella la Manxa, que són cultius amb unes característiques mediambientals similars a l'arròs del Delta. Són cultius molt vinculats a zones en concret d'alt valor ambiental. En el cas del blat, no el produïm, el comprem, però sempre intentant que sigui d'aquestes zones», explica Cirera.

Agricultura

«El cultiu ecològic de l'arròs és molt millor per a l'entorn i el medi ambient»

Riet Vell es va crear fa dues dècades per fomentar el cultiu sostenible. Recentment han guanyat un premi del BBVA

NEREA SERRA
AMPOSTA

Enguany fa vint anys que Riet Vell es va crear a les Terres de l'Ebre per produir arròs ecològic i fomentar el seu conreu. Aquesta empresa, promoguda per l'ONG mediambiental SEO BirdLife que porta molts anys treballant per la conservació de la biodiversitat, va nàixer el 2001 quan a la zona, tot i que era viable, encara no hi havia cap productor d'arròs ecològic. Actualment ja n'hi ha vuit.

La filosofia i objectiu de l'empresa és reivindicar l'agricultura ecològica integrada en l'entorn i animar a altres empreses a què facin el pas, afavorint així la biodiversitat i promovent un model més sostenible de producció d'aliments. Segons explica el director de l'empresa, Juan Carlos Cirera, el Delta de l'Ebre és un indret ideal per al conreu d'aquest producte gràcies a les seves característiques. «L'arrossar al delta és un

cultiu totalment adaptat a l'entorn, a més de ser un element clau en l'ecosistema. Una gran part del valor que té el Delta com a zona humida és la presència d'aquests arrossars» destaca el director, tot assenyalant les diferències entre el cultiu tradicional i l'ecològic: «l'arròs convencional és un cultiu que requereix l'ús de químics forts i abundants, és un cultiu molt intensiu amb una càrrega negativa de contaminació. En canvi, en l'arròs ecològic aquesta part contaminant s'elimina i és molt millor per a l'entorn i el medi ambient, però la productivitat és menor i, per tant, el preu és més elevat. No obstant això, el cultiu és molt més interessant» Cirera afegeix que això fa més difícil vendre aquest tipus d'arròs.

«Produir arròs ecològic costa molt, això fa que tingui una diferència de preu amb l'arròs convencional i per tant comercialitzar-lo no és fàcil. Com que el preu és una mica més elevat, si la gent



Braç a braç amb SEO BirdLife

Tot i ser dues entitats diferents i independents, SEO BirdLife i Riet Vell tenen una estreta vinculació i col·laboren habitualment.

no coneix el que hi ha al darrere, no el compren».

Des de Riet Vell veuen amb bons ulls el creixement de la producció ecològica tot i que afirmen que no va tan de pressa com els agradors, però també entenen la dificultat de fer el canvi: «La producció ecològica creix a un ritme bastant potent en general, però el conreu d'arròs encara és difícil perquè s'ha de fer en condicions de molta humitat, amb camps inundats, altes temperatures... Això fa que l'herba sigui un problema i els agricultors no s'hi atreixin perquè hi ha més feina, però a poc a poc les cooperatives es van animant a entrar en la certificació. Des de Riet Vell volem animar als productors a fer el canvi perquè hi ha un mercat que va creixent, tot i que a un ritme més lent del que ens agradaria».

Recentment, l'empresa ha estat una de les guanyadores del premi BBVA a l'emprenedoria sostenible i veurà els seus productes utilit-

zats en receptes d'un referent en la gastronomia com és el celler de Can Roca.

Els arrossos s'inclouren en les receptes de la cistella mensual del projecte de Gastronomia Sostenible dels Germans Roca, un projecte que vol donar suport i visualització al petit productor al mateix temps que promou la cuina saludable amb ingredients de qualitat i de temporada. A més, els cuiners coneixeran de primera mà els productes seleccionats per a les receptes.

Finalment, tots els productors escollits s'incorporaran a un pla de difusió de BBVA i El Celler de Can Roca. «Vam presentar la nostra experiència a la convocatòria i la iniciativa ha estat un dels deu projectes premiats a escala nacional. El premi té un component de promoció, d'ajuda per a tenir més visibilitat i això a nosaltres ens va molt bé. Qualsevol suport és benvingut», celebra el director de Riet Vell.