

Ebre



Un dels estands de la fira, dedicat a la garrofa. FOTO: M. MILLAN



Participants en el concurs infantil d'allioli. FOTO: M. MILLAN

Sector primari

El nou regadiu Xerta-Sénia, revulsiu per al sector de l'oli del Baix Ebre i el Montsià

Jesús celebra aquest cap de setmana la Fira de l'Oli i la Garrofa de les Terres de l'Ebre, en un nou emplaçament i amb una jornada dedicada a la posada en marxa del canal de reg

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
JESÚS

Jesús és l'epicentre aquest cap de setmana de la pagesia de les Terres de l'Ebre, amb la celebració de la 27a edició de la Fira de l'Oli i 6a de la Garrofa. Dos conreus tradicionals al territori i habitualment de secà, un fet que pot canviar en els pròxims anys a l'interior del Baix Ebre i el Montsià, amb la posada en marxa finalment del canal de regadiu del Xerta-Sénia. Precisament la Fira de Jesús va arrencar dividendes amb una jornada dedicada a aquest nou regadiu, per donar a conèixer el projecte als pagesos de la zona i aconseguir noves adhesions.

Tal i com ja va explicar el Diari, la Generalitat i la Comunitat General de Regants del Xerta-Sénia avancen en els tràmits per poder iniciar aquesta tardor les obres que han de dur l'aigua als primers camps dels termes de Xer-

ta i Aldover; els quals es preveuen que podran regar al 2023. Una consecució que arriba després de dècades de reivindicacions per part de la pagesia i un llarg procés per aconseguir reconvertir l'antic canal que volia portar aigua de l'Ebre a Sagunt (i que mai va entrar en funcionament), en una infraestructura de regadiu per al territori.

La Comunitat de Regants del Xerta-Sénia té també una estand a la Fira de l'Oli, per atendre totes les qüestions i preguntes dels pagesos interessats.

El president de la comunitat de Roquetes i vicepresident de la Comunitat General de Regants, Domingo Espuny, celebra que finalment i després de molts anys, el projecte ja no té aturador i serà una realitat pròperament. «Poder regar suposarà grans beneficis per al pagès: permetrà garantir les collites i augmentar les produccions», explica. Es tracta

La fira Per primera vegada al pavelló

La fira de Jesús se celebra enguany en unes dates i emplaçament diferents als habituals. Si tradicionalment s'havia fet a finals de febrer al centre de la població, enguany s'ha traslladat al maig (per la pandèmia) i al pavelló esportiu, situat al límit amb el veí poble de Roquetes. Segons explica al Diari el president de l'Entitat Municipal Des-

centralitzada (EMD) de Jesús, Víctor Ferrando, el trasllat ha permès també algunes novetats, com ara la presència de més animals i activitat ramadera. «Quan acabe la fira farem valoracions de com ha anat aquest canvi i si es manté o no de cara a les properes edicions», explica. Avui diumenge és l'última jornada de la fira, amb diversitat de propostes, com el concurs d'allioli, o el d'olives posades casolanes.

de tot un revulsiu per a un sector agrari que aquest any ha vist com augmentava la producció després de diverses sequeres, i s'incrementaven els preus de l'oli d'oliva, tot i que també els costos de producció, en especial el carburant, els fitosanitaris i els adobs.

Pel que fa a la garrofa, es tracta d'un producte que està vivint tot un boom en els últims anys i ha incrementat el preu de forma exponencial, fins a situar-se actualment en els dos euros per quilo. I és que els productes derivats de la garrofa cada cop te-

nen més aplicacions, en el sector alimentari, farmacèutic i de pinsos per a animals, explica Xavi Subirats, de l'empresa Frupinsa.

Premis als millors olis

La Fira també té ja olis guanyadors del Concurs de Tast, veredict del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. L'oli d'oliva verge extra Iberolei, varietat farga, de la Cooperativa Agrícola del Camp de Santa Bàrbara, s'ha proclamat guanyador del premi absolut del Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre en la seva 38a edició, després d'haver obtingut també el primer premi en la seva categoria reservada als olis de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) de la demarcació ebrenca.

El guanyador del premi al mi-

Iberolei, d'Agrícola del Camp de Santa Bàrbara, s'endú el primer premi al Concurs de Tast d'Olis

llor oli de les Terres de l'Ebre sense DO va ser Massís del Port, una varietat arbequina de Bot. La classificació de la categoria de l'oli d'oliva verge extra ecològic l'encapçalà Identitat, un arbecu d'Antonio Beltran d'Horta de Sant Joan.

El primer de la categoria al millor oli verge extra de qualsevol indret fou Degustus, un arbecu de la Cooperativa de la Granadella, mentre el premi per particulars i de collita pròpia se'l va endur Joaquín Fibla d'Alcanar, amb un oli de varietat arbequina.