

Ebre



Els cinc joves fundadors de la cooperativa Terram, a la Sénia. FOTO: J. REVILLAS



L'oli d'oliva verge extra Astacler. FOTO: J. REVILLAS

Montsià

Naix Astacler: un oli d'oliva verge extra amb valor social

La Cooperativa Terram, impulsada per cinc joves de la Sénia, presenta el seu primer oli, que ha estat una realitat gràcies a persones aturades de llarga durada o amb malalties mentals

MARINA PALLÁS CATURLA
LA SÈNIA

La Cooperativa Terram de la Sénia ha presentat aquest cap de setmana el primer oli d'oliva verge extra amb valor social de les Terres de l'Ebre. Aquest oli d'oliva ha estat elaborat per persones aturades de llarga durada, discapacitat intel·lectual o malalties mentals.

La Cooperativa Terram va nèixer l'any passat de la mà de cinc joves amics de la Sénia que van unir-se per recuperar camps abandonats i afavorir la inserció laboral de persones en risc d'exclusió social o amb diversitats funcionals. La cooperativa vol crear llocs de treball allhora que posar en valor la mateixa activitat agrària al territori. És sense ànim de lu-

cre i d'iniciativa social, com bé sintetitza el seu lema: «l'agricultura que genera oportunitats». Els cinc amics de tota la vida, de menys de 30 anys, són Oscar Pla, Ruben Prades, Eli Bermúdez, Enric Martí i Martí Vinyals.

«Vam detectar especialment dues necessitats al territori: d'una banda la manca de relleu generacional als camps, i de l'altra, l'objectiu de voler revertir la situació de persones vulnerables i generar un espai on les persones es puguin sentir útils i necessàries», explica al *Diari* el president de la cooperativa Terram, Oscar Pla.

Al llarg d'aquest primer any de vida, la cooperativa ha portat a terme diferents activitats i tasques que ara han permès culmi-

nar en un producte final: el seu primer oli d'oliva verge extra, Astacler. Avui en dia ja han passat unes 36 persones pel projecte de Terram i per a l'elaboració d'aquest oli se n'han ocupat una vintena, ja siga amb la preparació de la finca i la neteja, la poda d'arbres, etcètera. Algunes d'elles col·laboraven amb altres entitats i d'altres arribaven derivades de serveis socials.

L'oli s'ha treballat durant el darrer any en finques pròpies dels mateixos socis de la cooperativa, que ara ja disposa de tres finques més cedides gratuïtament per altres persones, ja que aquest és un dels principals objectius del projecte: la recuperació de finques abandonades que hi ha al territori i que persones vulnerables les

puguen treballar, ja siga amb oliveres o plantes aromàtiques.

Aquest primer oli és de varietat morruda, molt típica de la zona, i té molta presència i sabor, sent ideal per acompanyar amanides, carns o aliments a la brasa.

«Hem volgut treballar molt l'etiqueta perquè també siga diferent, amb sentiment: són dues mans que estan agafant la paraula 'Astacler', i ho fan amb ungles, que s'usaven molt per recollir les olives antigament. Hem volgut reforçar la importància de la presència humana i donar valor a la pagesia», valora Pla. «Astacler» és una paraula típica de la Sénia i vol dir escàndol, gresca. L'oli estarà a la venda al web coopterram.org i en diferents botigues de proximitat.