BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Agricultura

Econau projecta l'elaboració de la primera farina ecològica catalana

L'associació ha fet la presentació pública a la ciutadania organitzant el Primer Festival de la Garrofa a l'Ametlla de Mar

J. J. BUJ
L'AMETLLA DE MAR

La creació d'una comunitat forta i resilient de pagesia, posar en marxa un molí de farines olioses ecològic i un obrador compartit per a l'elaboració de productes derivats, a més de la dinamització d'una aula mediambiental són els tres ambiciosos projectes en què treballa l'associació Econau.

Precisament, l'expert en poda, Tomàs Llop, va impartir ahir una formació a l'aula mediambiental en què van participar una trentena de persones. I és que es tracta d'un projecte integral, que va més enllà de la simple comercialització de la garrofa. Els 400 metres quadrats que ocupa la nau (una antiga granja) comptaran, amb l'obrador i l'aula mediambiental, el molí i la sala de cures, «on es faran teràpies per als nostres socis, ja que volem cuidar la salut dels nostres socis», remarca el secretari de l'associació, Dani Méndez.

L'obrador compartit està previst que s'acabi aquest pròxim estiu, per la qual cosa, a finals d'abril, es comprarà tota la maquinària necessària per posar en marxa l'Econau. L'objectiu és inaugurar el molí el gener de 2024 i, d'aquesta manera, posar al mercat tant la farina com la melassa de la garrofa, que es fa servir d'edulcorant.

El Festival de la Garrofa va tenir molta participació de firaires i visitants. FOTO: ASSOCIACIÓ ECONAU

La nau es proveirà amb plaques solars i tota l'energia que es consumeixi procedirà de fonts renovables, «la nostra petjada ecològica serà zero», indica el secretari.

L'associació es va crear al juny passat i va obtenir una subvenció del Departament d'Economia Social i Solidària de la Generalitat, que els ha permès preparar tot el Pla de Viabilitat Tècnica, sobretot per contractar personal.

Segons Méndez, «la subvenció del Singulars permet contractar tres persones, amb l'esforç de la junta i de les voluntàries, treballem fort per crear uns serveis que satisfacin les necessitats de producció, formació i assessorament dels socis».

Per completar el finançament, l'entitat està enllestint la campanya de micromecenatge, a la qual s'hi podrà accedir a través de la plana web *econau.org*.

L'associació té per objectiu vincular productors ecològics de garrofa, fruits secs i olives amb persones i empreses consumidores, de les Terres de l'Ebre i Camp de Tarragona. L'Econau està formada per Cultius Gaia, l'Ecotros, el Mas de Santa Creu i la Crême de la Crême Helados & Crêpes. Està previst que La Garrofina de Valls també s'incorpori al projecte i es traslladi a l'Ametlla de Mar.

Festival de la Garrofa

Per presentar el projecte a la ciutadania, es va organitzar el Festival de la Garrofa, a l'espai exterior del recinte de l'Econau de l'Ametlla de Mar, en unes jornades per a les persones que tenen garrofers i interessades en el món agrícola.

El festival es va iniciar amb xerrades tècniques per part de ponents experts en la garrofa, com Joan Tous, de l'Associació Empreses Innovadores de la Garrofa (EiG) o José Cristobol Farnós, empeltador professional. Es va completar amb una jornada més lúdica, on va haver-hi mercat de proximitat amb productores, contacontes, paella, ioga, actuacions musicals, entre d'altres.

L'associació es mostra satisfeta: «el projecte ha despertat molt d'interès i van participar-hi tretze paradistes». Destaquen la implicació de l'enginyer agrònom Josep Maria Franquet.

Font: biblioteca.tortosa.cat