

## EMPRESA

# Obre a l'Ametlla de Mar el primer molí de farina ecològica de garrofa de Catalunya

El projecte, impulsat per l'Associació Econau, se centra en els valors de sostenibilitat i consum responsable. A més, posa en valor la garrofa per les seues múltiples propietats nutritives i la seua versatilitat per a elaborar productes derivats.

L'Ametlla de Mar Nerea S. Also

L'associació Econau inaugura este cap de setmana el primer molí de farina ecològica de garrofa de Catalunya. Està situat a l'espai de l'entitat, al terme de l'Ametlla de Mar, i es farà servir per a obtenir farina i melassa de garrofa ecològica produïda íntegrament al territori català.

La iniciativa forma part d'un projecte que vol tornar a les arrels, a la producció tradicional, tal com se feia abans. La idea és recuperar i reivindicar aquells processos molt més naturals i allunyats de la industrialització, sense oblidar el producte de proximitat.

La garrofa és una de les claus del projecte. Amb una màquina dels anys quaranta rehabilitada que ha adquirit l'entitat, se processarà la garrofa, s'extraurà el garrofi i s'enviarà a llocs productors de farina, com València o Aragó. És un projecte, segons el president de l'Associació Econau, Daniel Méndez, **"de resiliència i comunitat"**. Explica el president que així els socis no hauran **"d'anar a un molí privat. Amb esta farina i la melassa podem pagar-los millor la garrofa, perquè este projecte naix d'això, del fet que ara la garrofa està pràcticament a 0,50 cèntims. El que no pot**



Vista del molí de farina ecològica, que ha estat posat a punt per a membres de l'associació Econau. /CEDIDA

**ser és que està en mans de la gran indústria, farmacèutica i agroalimentària, que és qui posa els preus de la garrofa. Volem poder sortir d'aquí, valorar-la millor i pagar un preu just als socis".**

La iniciativa mostrarà les múltiples qualitats de la garrofa, un fruit que, durant molts anys no s'ha valorat prou, però que té molts beneficis nutricionals i aplicacions en la indústria alimentària i cosmètica. En este sentit, l'activitat presencial en la nau de

L'Ametlla es dividix en el processament de la garrofa i separació del garrofi, moldre les farines olioses i l'envasament de farina de garrofa. A més, entre els productes que s'elaboren a l'Econau hi ha el trossejament de garrofa per a elaborar farina i melassa, farines i melasses de garrofa per a restauradors i elaboradors o productes alimentaris ecològics de proximitat fets amb garrofa, ametlla, avellana, olives, cítrics i altres fruits, plantes i horta de proximitat.

La inauguració serà este cap de setmana. Este divendres se celebrarà un acte per als socis i administracions que han contribuït al desenvolupament del projecte, i demà dissabte la població general podrà participar en la jornada de portes obertes. Cal destacar que en esta activitat se podran conèixer la resta d'espais de l'Econau, com l'obrador compartit, un espai on els socis poden elaborar productes sense gluten ecològics i vegetarians, o l'aula ambiental, la zona

on s'impartiran formacions, tallers i activitats de lleure. A més de les visites, que seran guiades, hi haurà tast de productes i activitats destinades al públic familiar.

**EL PROJECTE ASSOCIATIU** Darrere la iniciativa hi ha l'Econau, una associació de petits i mitjans productors que es dediquen a l'elaboració agroecològica de fruits secs i olives de l'Ebre i el Camp de Tarragona creada el 2022. En els últims mesos, han rehabilitat una antiga granja de conills al terme municipal de l'Ametlla que s'ha convertit en l'espai central del projecte. Allà es faran activitats formatives i divulgatives centrades en els valors principals, el respecte per l'entorn, el producte de proximitat, el consum responsable i la producció de qualitat basada en l'economia social i solidària.

Actualment, l'entitat està fent una campanya per a ampliar la seua base social. Una de les propostes de l'Econau per a captar més socis és lliurar un seguit d'avantatges i promocions exclusives com descomptes en cursos, productes i en l'espai compartit, un receptari de cuina amb garrofa, productes tèxtils orgànics o també jornades agroecològiques gratuïtes. ■