

Ebre



Toni Beltran a les finques d'oliveres amb les quals es produeix l'oli ecològic Identitat, un dels productors que participa en el projecte Rebost Ecològic. FOTO: JOAN REVILLAS

Agricultura

L'Ebre, una de les regions d'Europa amb més varietat de producte ecològic

Rebost Ecològic és un projecte transversal entre productors, restauradors i turisme per posicionar el territori en l'àmbit europeu

MARIA NOCHE BO
TORTOSA

Una iniciativa privada persegueix l'objectiu de posicionar les Terres de l'Ebre com una de les regions amb més varietat de producte ecològic, en l'àmbit europeu.

Rebost Ecològic Terres de l'Ebre és un projecte transversal entre productors, restauradors i sector turístic de la zona, que pretén posar en relleu la gran varietat i importància dels productes ecològics que s'hi produeixen, i aconseguir el reconeixement d'aquestes comarques com a referent en alimentació ecològica.

«La introducció dels productes ecològics a les cases cada cop està sent més important», destaca un dels participants en la iniciativa i propietari del molí d'oli ecològic

Identitat (Horta de Sant Joan), Toni Beltran.

Les Terres de l'Ebre és de les regions d'Europa amb més diversitat ecològica. Entre 25 i 30 famílies diferents compten amb productes certificats per l'agrofulla, el distintiu que s'atorga als productes que compleixen amb els requisits d'indústria ecològica. Aquest certificat «és conegut arreu de tot Europa, a diferents zones del Japó, dels Estats Units i del Canadà, el que denota que és una marca molt potent», apunta Beltran. Oli, vi, fruita, mel, verdura, carn... productes de gairebé tots els vessants d'alimentació es poden trobar en format ecològic al territori.

En aquest projecte també entra el sector del turisme, una vessant molt important per a l'economia

de les Terres de l'Ebre. L'ecoturisme és un model de turisme que creix cada cop més en aquest territori i el Rebost Ecològic pretén que aquesta sigui una vessant important també d'atracció per als visitants al territori. «Si som capaços de posicionar-nos a nivell europeu aconseguirem més atracció turística i una potenciació dels productors ecològics al territori, perquè la gent vindrà a buscar aquests productes», destaca Beltran.

Tot i que l'objectiu final sigui aconseguir aquest reconeixement en l'àmbit europeu, Beltran assevera que això és tan sols la «punta de la llança». El projecte engloba altres vessants importants com la fixació de gent al territori, crear una consciència de la importància dels elements ecològics,

sobretot dels aliments, i una consciència dels actius dels quals disposa les Terres de l'Ebre: i també una professionalització del sector de restauració, allotjaments, etc. «Tothom ha de ser conscient de la força d'aquest model al territori».

Iniciativa privada

El Rebost Ecològic és, ara per ara, una iniciativa totalment privada, autogestionada i sense cap suport per part de les administracions. «Nosaltres ens gestionem i coordinem. Tots tenim les nostres produccions i el projecte pot ser va més lent del que voldríem, però ara per ara és la línia que volem seguir», afirma Beltran, qui també afegeix que és una iniciativa privada però oberta a tothom qui hi vulgui participar, productors, res-

tauradors, etc. És el cas, per exemple, del xef Estrella Michelin Vicent Guimerà, qui va estar present al 6è Fòrum Reserva de la Biosfera, celebrat el passat mes de març, on es va presentar el projecte Rebost Ecològic Terres de l'Ebre. En ell, Guimerà remarcava que és important seguir aquesta línia de treball i que els productors facin un esforç per acreditar-se amb el certificat d'ecològic, perquè al final «això és el que ens dona una identitat a les Terres de l'Ebre, on tenim molts productors amb ecològic».

Segons apunta Beltran, el projecte és privat però sí que té previst buscar la col·laboració públicoprivada, principalment per anar de la mà de les administracions a l'hora de tirar endavant certes accions. «Més enllà que ens puguin