

Agroindústria

Pla de promoció de la Ribera amb els productes locals

ACN
MÓRA D'EBRE

Entre les línies estratègiques es prioritza afavorir circuits curts de proximitat i implicar el turisme i la restauració

La Ribera d'Ebre ha començat a desplegar un pla d'acció de quatre anys per enfortir els vincles entre productors locals, agents turístics i restauradors. Es pretén fer valer els productes locals creant circuits curts de comercialització i promocionar la comarca, també, «des de la taula». Existeixen a la Ribera unes 180 empreses productores que venen al client final i s'han iniciat accions per crear sinèrgies entre ells. Una d'elles ha estat la jornada, aquest dilluns, que ha reunit una quinzena de productors carnis, d'oli, de mel, de vi o de dolços, entre d'altres. El pla també els ofereix assessorament per millorar la competitivitat i campanyes de sensibilització perquè es consumeixi producte de proximitat.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre ha impulsat un pla d'acció per ajudar els productors locals a millorar el seu posicionament com a comarca agroalimentària. Un dels principals objectius és generar vincles i sinèrgies entre els productors

però també amb la resta d'agents de la cadena de valor. Per aconseguir-ho cal generar circuits curts de comercialització. «Els productors creuen en el seu producte però ens perdem en el circuit de venda i cal sensibilitzar el tipus de compres de fem. Volem arribar al mercat més pròxim, a les botigues i a la restauració que en definitiva és el nostre turisme», ha assenyalat Gemma Carim, presidenta del Consell Comarcal. Com ha apuntat Carim, els visitants de la comarca han de poder trobar als restaurants el producte de la Ribera d'Ebre, perquè puguin tastar «el fruit de la terra» que visiten. «Seria bo que els nostres restaurants tinguessin aquest assortiment que sovint no tenen i ho hem de continuar treballant», ha dit.

Per enfortir aquests vincles entre productors, empreses i agents socioeconòmics també s'organitzen jornades i trobades entre ells. Aquest dilluns una quinzena d'empreses agroalimentàries han pogut explicar i compartir les seves experiències i el valor afegit del producte que elaboren. «Una de les coses que ha aconseguit el pla és que ens coneguem gran part dels productors de la Ribera d'Ebre, que no ens coneixíem, i hem pogut obrir mercat en tots els sentits», ha explicat Joan Pellisa, ramader i pagès de Rasquera.



Productors carnis, d'oli, de mel, de vi o de dolços, van participar ahir en una jornada a Móra d'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS