



L'associació Lo Rebost Ecològic de les Terres de l'Ebre durant la seva presentació a Deltebre. FOTO: JOAN REVILLAS

Sostenibilitat

Aliança per promoure l'Ebre com a referent de producció ecològica

Pagesos, restauradors i sector turístic s'uneixen per impulsar l'associació Lo Rebost Ecològic, posar en valor l'ampli catàleg de productes certificats i situar el territori al mapa de l'ecoturisme

ROSER REGOLF
DELTEBRE

Consolidar les Terres de l'Ebre com a referent en la gastronomia ecològica. És un dels objectius de l'associació Lo Rebost Ecològic de les Terres de l'Ebre, un projecte transversal que uneix productors, restauradors i sector turístic amb la finalitat de posar en relleu la importància i l'ampli catàleg de productes ecològics del territori. Les primeres accions del projecte, que es plantegen per a la tardor, consistiran a formar tant a productors com a professionals de l'hostaleria, així com en accions promocionals per posar el territori al mapa de l'ecoturisme.

El president de Lo Rebost, Toni Beltran, explicava que «les Terres de l'Ebre és la regió on hi ha més

diversitat de productes ecològics i certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE), i això combinat amb l'oferta turística pot ajudar a posicionar el territori com a punt de referència per al turisme gastronòmic i ecològic». Lo Rebost Ecològic va néixer com una iniciativa privada i autogestionada amb el repte d'aconseguir el segell europeu CCPAE, una garantia de qualitat més enllà que el producte sigui ecològic. Avui ja compten amb el suport de l'Institut per al Desenvolupament de les Comarques de l'Ebre (IDECE).

El director de l'IDECE, Albert Salvadó, detallava que «les Terres de l'Ebre tenim un ventall molt ampli de productes ecològics que ens permeten omplir la cistella gairebé al 100% per crear menús

gastronòmics, i això ho hem d'aprofitar a nivell competitiu».

La diversitat del sud de Catalunya quant a matèria primera agroalimentària ecològica és molt àmplia, ja que es poden trobar productes de proximitat i de gran qualitat com l'oli, el vi, la mel, la verdura i la fruita o la carn. Un fet que sumat a dos sectors de gran pes a les Terres de l'Ebre, com són el turisme i la restauració, poden esdevenir un incentiu important per promocionar els actius de la zona.

Per la seva part, el director territorial d'Agricultura, Jesús Gómez, reblava que «tot i que el producte elaborat a Catalunya compleix sempre amb la normativa sanitària i és apte per al consum, l'oferta ecològica com la que s'ofereix a les Terres de

l'Ebre ofereix un plus de qualitat a la Unió Europea, per això és important comptar amb el seu segell de qualitat».

Ecoturisme

L'aposta per l'ecoturisme ha crescut amb força en els últims anys, fent de les terres ebreques un referent on no només gaudir de la gastronomia ecològica, sinó també d'un seguit d'activitats de les quals gaudir de la manera més sostenible de recórrer i preservar els indrets naturals.

De fet, un dels objectius principals del Pla estratègic de Turisme de Catalunya 2018-2022 era el d'afavorir pràctiques sostenibles, que apostin per la qualitat, que preservin l'entorn i que contribueixin a desestacionalitzar i descentralitzar els fluxes turístics.

És la regió amb més productes amb el segell del Consell de Producció Agrària Ecològica

En aquest model, una de les activitats més conegudes és l'observació d'aus, i al Parc Natural del Delta de l'Ebre o a la Reserva Natural de Sebes es pot gaudir de múltiples activitats tant per fer de forma individual com en grups organitzats.

Entre les apostes més sol·licitades per gaudir de l'entorn hi ha també les rutes amb caia pel riu Ebre i per la badia, així com el busseig per descobrir el fons marí de l'Ametlla de Mar o el senderisme pel camí de ronda que connecta l'Ametlla i l'Ampolla.