



Actualment està en marxa la campanya de recol·lecció de la cirera. FOTO: JOAN REVILLAS

Alimentació

En marxa una campanya per promoure el consum de sis productes del camp ebrenc

L'arròs, els cítrics, les cireres, les ametlles, l'oli i la carn de cabrit de raça blanca de Rasquera

M. MILLAN
TORTOSA

La Fundació Agrotèrritori ha impulsat una campanya per difondre els beneficis per al territori, la salut i la societat de sis productes característics de les Terres de l'Ebre i fomentar-ne el consum. L'arròs del Delta de l'Ebre, l'oli d'oliva, els cítrics, les cireres, les ametlles i la carn de cabrit de raça blanca de Rasquera són productes quilòmetre zero de gran qualitat, i consumir-los aporta beneficis per a la salut i ajuda a mantenir l'activitat de la pagesia local.

Sota l'eslògan, 'Aliments del territori, ja els coneixes?', la fundació lligada a Unió de Pagesos ha presentat un material divulgatiu on es donen a conèixer les característiques productives, els beneficis per al territori, la salut i la societat del consum local i de temporada d'aquests aliments, juntament amb una recepta que combina tradició i innovació. S'acompanyen de sis vídeos curts

en els que es mostra l'elaboració de la recepta i mostren algunes dades d'interès dels productes amb la que es prepara.

El material ha estat elaborat per Agrotèrritori, la Unió de Pagesos de Catalunya, el Grup de Recerca en Nutrigenòmica de la Universitat Rovira i Virgili (URV) i el col·lectiu de Cuineres i Cuiners km0 de les Terres de l'Ebre.

La iniciativa s'emmarca en la 'Plataforma per l'impuls del sistema agroalimentari innovador' del Projecte d'Especialització i Competitivitat Territorial (PECT) Ebre-Biosfera i està cofinançada amb fons europeus Feder. El projecte ha elaborat 6 fitxes amb dades tècniques de cada aliment (arròs, oli, ametlla, cirera, taronja i cabra blanca), la recepta i el vídeo que l'acompanya.

En la presentació del projecte, Dani Forcadell, arrossaire i dirigent d'Unió de Pagesos, remarca la importància de la pagesia lligada al territori. «Som una activitat

Primera fitxa Arròs, font d'energia per a l'organisme

El 95 per cent de la superfície total del conreu de l'arròs a Catalunya es localitza al Baix Ebre i el Montsià, amb més de 19.700 hectàrees i 144.000 tones anuals de producció. Els arrossars creen un agrosistema d'alt valor paisatgístic i ecològic al Delta, destaca la fitxa, que també posa de relleu els beneficis per a la salut del consum del cereal: és especialment ric en hidrats de carboni, que són la principal font d'energia per als músculs i el cervell. Així, destaquen també que l'arròs blanc té una càrrega glucèmica alta i l'energia arriba ràpidament a la sang, per això resulta útil per a preparar-se o recuperar-se d'una activitat física intensa.

que no es pot deslocalitzar. L'arròs del Delta de l'Ebre només es pot produir al Delta de l'Ebre», insisteix, tot recordant que les Terres de l'Ebre són el territori de Catalunya amb més extensió de camps de cítrics, olivera o arròs.

L'investigador del grup de recerca en Nutrigenòmica de la URV, Gerard Aragonès, argumenta que, més enllà de l'impacte mediambiental i la sostenibilitat, desenes d'estudis recents permeten aportar «valor al producte de proximitat» amb evidències científiques sobre la salut.

També des del col·lectiu Cuineres de Km0 defensen l'aposta de la restauració pel producte de proximitat. «Evita el malbaratament, dignifica la pagesia, potencia l'economia ebrenc, augmenta la qualitat de l'oferta i la salut de les persones, el territori i el paisatge», afirma Marisa Bordera, membre del col·lectiu i responsable del Restaurant la Barraca de l'Ampolla.