



Les integrants de la cooperativa. FOTO: CEDIDA

Agricultura

Sis pageses s'uneixen per crear la cooperativa Dones Arrosseres del Delta

Les professionals tenen experiència en el sector de l'arròs i cultivaran Arodelta, una varietat molt aromàtica i de gra llarg única a Europa

NEREA SERRA
AMPPOSTA

Sis ebrencs amb coneixements en la producció de l'arròs s'han unit per crear la cooperativa Dones Arrosseres del Delta de l'Ebre.

El projecte va sortir a partir del treball de final de màster de l'artista ampostí Jaume Vidal. L'artista volia impulsar algun projecte que relacionés dones i territori. A partir d'aquí, el projecte es va desenvolupar fins a acabar reunint a dotze dones que es dediquessin al cultiu de l'arròs i d'aquest grup, la meitat van començar a treballar conjuntament.

«Casualment, cadascuna tenim una especialització diferent, jo, per exemple, soc especialista en camps d'arròs, una altra té una plantació amb la seva parella i és qui porta habitualment els papers, permisos i factures, una altra és especialista en adobs... al final, entre les sis fem tot el cercle del cultiu», explica la presidenta de la cooperativa de Dones Arrosseres, Susana Castells.

Un cop organitzades, el grup va posar-se en contacte amb l'Ateneu Cooperatiu de les Terres de l'Ebre, de qui va rebre assessorament sobre els diferents tipus d'empresa per veure quin era el

més convenient. Finalment, es van decantar per un model cooperatiu i a finals de l'any passat va fer una primera sembra.

Amb aquest cultiu, es vol retre homenatge «a totes les dones que durant anys s'han deixat la pell pels arrossars i que mai han estat reconegudes, a les actuals que ara obren camí, i a les que vindran». A la vegada també persegueixen l'elaboració d'un arròs de màxima qualitat i amb tota

A finals de l'any passat, una sòcia va cedir sis jornals de terra en els quals van sembrar l'arròs

l'essència del delta de l'Ebre.

«Ens vam engrescar per la idea de visualitzar les dones que estan al camp contínuament i mai surten enlloc, ja que el món arrosser sempre ha sigut més masculí», apunta Castells, afegint que els agradaria «visualitzar les iaies i mares que sempre treballaven, però mai s'ha parlat d'elles. Volem reivindicar les avantpassades, animar als que s'hi dediquen actualment i encoratjar als joves perquè treballen la terra, que és una feina molt digna»

A més de l'Ateneu Cooperatiu, la iniciativa també compta amb el suport del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, l'IRTA Estació Experimental de l'Ebre (IRTA Amposta), l'Ajuntament d'Amposta i l'Associació de Dones Món Rural de Catalunya.

L'essència del Delta

A finals de l'any passat, una membre de la cooperativa va cedir sis jornals de terra en els que van sembrar la varietat Arodelta. Es tracta d'una varietat d'arròs aromàtic de gra llarg amb una llavor elaborada per una de les seves sòcies al Delta i que ha esdevingut l'única a Europa amb aquestes característiques.

En un principi, les cooperativistes van optar per conrear el típic arròs rodó per fer paella, «però després vam decidir intentar fer alguna cosa diferent amb aquesta varietat, que és per fer saltejats i acompanyaments. Els joves ho tenen més per mà, és més fàcil de cuinar»

Segons ha detallat també Castells al Diari, a la producció que preparen, que actualment es troba en fase de disseny del packaging, anomenaran Essència, «perquè pensem que el cultiu i el seu producte és l'essència del Delta».