

Baix Ebre

Creen un obrador alimentari públic compartit

REDACCIÓ
DELTEBRE

A l'espai cuina d'EbreTerra, a Deltebre

El Consell Comarcal del Baix Ebre crearà el primer obrador alimentari públic compartit de les Terres de l'Ebre, un servei que s'instal·larà a l'espai cuina d'EbreTerra. Actualment, en aquest espai s'organitzen cursos i jornades i amb aquest projecte s'ampliaran els usos de les instal·lacions a la vegada que es donarà valor afegit a la producció agroalimentària ebreca. El president del Consell Comarcal del Baix Ebre, Xavier Faura i la consellera comarcal d'EbreTerra, Laura Fabra, han presentat el projecte. «EbreTerra és l'espai idoni per ser utilitzat per part d'empreses agroalimentàries, aquí disposaran d'un espai equipat per començar l'activitat i evitar una inversió inicial potent en maquinària, podran testar el seu producte», ha explicat Faura. Aquesta actuació suposarà una inversió de 112.064 euros, un pressupost que inclou la dedicació de personal, la realització d'obres d'adaptació, la compra i instal·lació de maquinària. També s'incrementarà la potència elèctrica de la cuina i es trami-

tarà l'expedient de registre sanitari de les instal·lacions.

El Consell Comarcal ha sol·licitat un ajut de la Generalitat, concretament de la línia de creació i millora dels obradors agroalimentaris compartits, dins del paquet d'ajuts per al foment de la transformació del sistema agroalimentari. Una subvenció que pot cobrir fins al 60% del cost total del projecte.

La previsió del govern comarcal és posar en marxa l'obrador compartit el pròxim mes de setembre. De fet, des de l'àrea d'Activació Econòmica del Consell s'ha fet una feina de prospecció amb la participació d'un total de 37 projectes empresarials que han manifestat el seu interès en l'obrador per realitzar diferents transformacions i elaboracions com ara: farina d'arròs, de garrofa, de la pell dels cítrics, vinagres, productes semielaborats, conserves, etc. «Posarem en marxa un servei que és una reivindicació del sector», ha dit Faura.

A més, les empreses de l'obrador rebran l'acompanyament i suport empresarial de Baix Ebre Innova, amb l'objectiu d'impulsar l'economia i crear llocs de treball. També s'impulsarà la innovació a través de la col·laboració amb els centres de formació del territori: l'Escola Agrària d'Amposta i l'Institut Montsià.



A EbreTerra ja s'organitzen cursos i jornades de caire gastronòmic. FOTO: JOAN REVILLAS