

La cooperativa de Dones Arroseres del Delta llança el seu primer producte, l'arròs Essència del Delta

Delta de l'Ebre Nerea S. Also

Essència del Delta, l'arròs conreat per la Cooperativa Dones Arroseres del Delta de l'Ebre ja està llest per arribar al consumidor final. Tot i l'any difícil que han tingut els pagesos del sector de l'arròs, les agricultores han aconseguit l'objectiu de tirar endavant este arròs, de gran qualitat i que representa tant l'essència del seu projecte com la de la terra on el cultiven.

Després de mesos de dur treball, el grup de dones han elaborat arròs de la varietat Arodelta, que es caracteritza per ser molt aromàtic i per ser ideal per preparar saltejats i acompanyaments. Es tracta d'una varietat prèmium, de gra llarg que és única a Europa per les seues característiques i que té un gust torrat que recorda a les crispes.

La llavor està elaborada per una de les sòcies, Susanna Castells, qui també és presidenta de la cooperativa. L'arròs Essència del Delta, que aviat arribarà a les botigues, està envasat al buit i conservat dintre una capsula de cartó on es pot veure impresa una il·lustració de l'artista ebrenca, Ignasi Blanch. L'emballatge, que ja es va presentar a principis de setembre, mostra les dones retratades amb el característic estil de l'il·lustrador roquetenc. A la capsula, a més de la informació habitual en els productes alimentaris, també s'hi pot llegir

Estarà presentat dintre un paquet de cartó on apareixen les dones de la cooperativa retratades amb el característic estil de l'il·lustrador de Roquetes, Ignasi Blanch



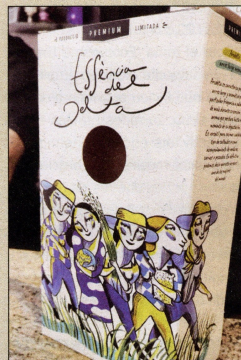
que es tracta d'un producte prèmium, d'edició limitada, motiu pel qual, també es distribuirà en botigues gourmet d'altres indrets, com Barcelona o Tarragona.

El producte, que també es podrà comprar en grups de consum, tot i no tenir el segell ecològic, ha estat preparat intentant evitar al màxim el contacte amb productes químics. **"De químic només hem fet un tractament i per birbar, ho hem fet a mà, les males herbes les hem tret totes manualment. Intentem no fer servir químics i cuidar la biodiversitat"**, explica Susanna Castells, afegint que han seguit este mètode tradicional, igual que per

a l'hora d'assecar l'arròs, ja que el deixen al sol, tal com es feia antigament. **"Normalment, la gent ho fa a l'assecadora, però com tenim poca quantitat i tenim espai per assecar hem volgut provar de fer-ho així. És una manera de fer-ho més natural"**.

El següent pas que tenen previst fer des de la cooperativa és una presentació del producte de cara al mes de novembre i iniciar una campanya a les xarxes socials a més d'habilitar un web on es podrà adquirir el producte en línia.

Durant tot este procés, la cooperativa ha comptat amb el suport de diferents administracions, com la



Generalitat de Catalunya a través del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, la Federació de Asociaciones de Mujeres Rurales (Fademur) o els ajuntaments del delta de l'Ebre.

UNA COLLITA DIFÍCIL Com la resta de pagesos del sector de l'arròs, enguany les dones de la cooperativa no han tingut una collita fàcil. Les altes temperatures, les fortes pluges i les restriccions de reg han fet disminuir la producció d'arròs. La presidenta de la cooperativa, defineix la temporada com a caòtica.

"Els camps van passar per la pe-

dregada quan el cultiu era encara petit i després vam agafar els aiguats de setembre. Se'ns va inundar la finca i pensàvem que se'ns havia negat l'arròs, però l'endemà, es van desinundar. En vint-i-cinc anys que fa que em dedico a l'arròs, mai ho havia vist això", detalla Castells, sobre esta collita que finalment van poder segar, tot i que **"amb una menor producció de l'esperada per la poca aigua. En general, al Delta la producció ha caigut un 25-30 % a causa del clima i el reg intermitent"**.

Malgrat la situació, des de la cooperativa intenten mantenir l'optimisme. **"Tot i que menys de la que esperàvem, tenim producció. Com estem començant, podem treballar més tranquil·lament a donar-nos a conèixer. De moment continuem endavant, esperem que l'any que ve siga millor, si torna la sequera ja ho gestionarem el millor que puguem. Hi ha molta preocupació entre el sector per esta qüestió"**, manifesta Castells.

A banda, pel que fa al caragol poema, les arroseres també han escollit seguir el mètode de sembra en sec per tal d'evitar-lo. **"Sembrant en aigua fas més quilos d'arròs, però el caragol se't menja la planta. En canvi, sembrant en sec no poses aigua al camp, que és quan s'activa el caragol. D'esta manera l'evites, però fas un pèl menys de producció"**.

ANIVERSARI

Les activitats dels 40 anys del Parc Natural del Delta de l'Ebre

La zona humida més important del país arriba a la quarantena d'edat. Per commemorar esta data el Parc Natural del Delta de l'Ebre ha organitzat diversos actes.

VERMUT CIENTÍFIC. I JORNADA DE RECERCA CIENTÍFICA AL PARC El divendres 27 d'octubre, de 17 a 20 h, se celebrarà, a l'auditori Municipal d'Amposta, la Jornada de Recerca Científica al Parc Natural del Delta de l'Ebre. L'objectiu és divulgar i compartir

informació sobre els diversos seguiments i projectes de recerca que s'han fet històricament a l'entorn del Parc i des dels seus inicis. Tot plegat amb una mirada àmplia, donant veu a aspectes relacionats amb el patrimoni natural, la gestió de l'espai, el turisme sostenible i el medi rural.

Serà una tarda intensa amb la retrobada dels pioners en la recerca i seguiments al Parc. Este acte està obert a tothom amb la intenció de ser un aparador per

donar a conèixer alguns dels temes que es treballen en el dia a dia del Parc.

La inscripció a la jornada inclou una consumició gratuïta: bit.ly/3rGsB4s

LLOMILLO EN DIRECTE Després del vermut científic, s'ha programat l'actuació del grup originari de Masdenverge que versiona amb lletres autèntiques i costumistes alguns dels hits de la música pop i rock de tots els temps.

Serà a les 22 hores al mateix Auditori d'Amposta.

PORTES OBERTES A L'ECOMUSEU I LA CASA DE FUSTA Tothom que vulga visitar les exposicions dels centres d'informació del Parc ho podrà fer de manera lliure i gratuïta el dissabte 28 (de 10 a 14 h i de 15 a 17 h) i el diumenge 29 (de 10 a 13 h).

ELS OCELLS DE MAR ENDINS També queden les darreres places per a la sortida amb vaixell per ob-



servar espècies difícils de veure's des de la línia de costa. Diumenge 29, de 9 a 13 h. Les inscripcions es poden fer a: bit.ly/3LNhhub.