

Formació. Al 6è Fòrum Reserva de la Biosfera s'ha presentat el projecte 'Terres de l'Ebre: Rebot Ecològic'



Imatge de la jornada d'ahir, que va tenir lloc a Tortosa, amb les empreses certificades. FOTO: JOAN REVILLAS

ESPAI D'UNIÓ ENTRE PRODUCTORS I RESTAURADORS ECOLÒGICS

MARIA NOCHEBO
TORTOSA

Crear sinergies entre empreses i restauradors de les Terres de l'Ebre amb un certificat ecològic. Aquest va ser el principal objectiu de la sisena edició del Fòrum Formatiu Reserva de la Biosfera, celebrat ahir a Tortosa. Empreses i restauradors van compartir experiències, opinions i nous projectes, per tal de potenciar els productes ecològics, en aquesta trobada organitzada un any més pel Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre (COPATE), ens que gestiona la marca 'Terres de l'Ebre, Reserva de la Biosfera'.

Al fòrum es va presentar 'Terres de l'Ebre: Rebot Ecològic', un projecte transversal que busca posar de relleu la gran varietat i importància dels productes ecològics que es produeixen al territori.

La marca 'Terres de l'Ebre, reserva de la Biosfera' va entrar en vigor l'any 2015, i ara es treballa amb projectes com aquest per crear sinergies entre productors. «Encara hi ha molt de treball, tot va a poc a poc, però jo crec que ara que ja fa uns anys que ha sortit la marca, es comença a establir aquesta sinergia per treballar en conjunt», apunta el xef i propietari

del restaurant L'Antic Molí, Vicent Guimerà, el qual va formar part ahir de la taula rodona d'experiències d'èxit amb la marca Reserva de la Biosfera.

Guimerà remarcava que és important seguir aquesta línia de treball i que els productors facin un esforç per acreditar-se amb el certificat d'ecològic, perquè al final «això és el que ens dona una identitat a les Terres de l'Ebre, on tenim molts productors amb ecològic».

A la taula rodona també hi va participar la responsable del Departament de Qualitat Cítrics Terres de l'Ebre, Sandra González,

la qual apuntava que «valorem molt positivament la nostra adhesió a la marca, ja que ens ha permès presentar al mercat un producte que es distingeix respecte als altres, perquè a més la marca aglutina els valors de les Terres de l'Ebre: sostenibilitat, medi ambient, qualitat...».

Producte de proximitat

Durant la jornada hi va haver un reclam per part d'una formatgera que exposava que no havia tingut temps per dur a terme els tràmits per obtenir la certificació, però que els seus productes també són ecològics. Sobre aquest debat, la restauradora i xef del Semproniana, Ada Perellada, apuntava que «els casos com aquests a mi em dolen molt, que s'exclouin aquests perfils per qüestions burocràtiques». Perellada remarcava, en aquesta línia, que per a ella és més important la proximitat que el concepte d'ecologisme. «Busco aquest producte que identifica el territori, més enllà de les certificacions. Entenc que allò que està conreat en un territori per un petit productor, ja pel seu propi pes respon a aquestes certificacions que es demanen». Perellada va participar en el fòrum amb una xarada sobre restauració sostenible i de proximitat.

L'apunt Col·laboració publicoprivada

● L'objectiu del fòrum és establir un espai permanent de col·laboració publicoprivada, un espai de trobada entre les empreses acreditades a la marca i l'ens gestor de la Reserva, per tal que les empreses estiguin informades del dia a dia de la reserva i entre les pròpies empreses. També formar les empreses.