→ **AGRICULTURA.** UNA MARCA ESPECÍFICA AVALARÀ LA QUALITAT DELS PRODUCTES CONREATS ALS AIGUAMOLLS

Un acord multilateral podria permetre que la farinera de Castelló recuperi l'activitat

L'Ajuntament, els pagesos dels Aiguamolls i el gremi de flequers volen crear un pa únic del Parc Natural

Gemma Arché | **CASTELLÓ D'EMPÚRIES**



ECOMUSEU-FARINERA. D'aquí a dos anys podria produir farina per fer el pa dels Aiguamolls A. MATEOS

■■ El projecte de recuperar les varietats de blat que es conreaven antigament a les terres dels Aiguamolls per fer-ne un pa específic del Parc Natural podria tornar l'activitat industrial a la farinera de Castelló d'Empúries. Almenys aquesta és la idea inicial de l'Ajuntament castelloní, que ja ha començat les negociacions amb la Cooperativa Agrícola del municipi, el gremi de flequers de les comarques gironines i l'Ecomuseu-Farinera. "Molts dels pagesos que tenen terres als Aiguamolls sempre han vist el parc com una amenaça que fa la seva feina més feixuga", explica la regidora de l'Àrea de Sostenibilitat i Participació de Castelló, Montse Escutia, que afegeix que cada cop hi ha menys relleu generacional. Per aquests motius, l'Ajuntament i el Parc Natural van contractar un agent d'ocupació i desenvolupament local per promoure diverses iniciatives.

Un dels projectes més emblemàtics és el de llançar una marca pròpia vinculada al Parc Natural, que produiria bàsicament pa. Segons Escutia, a totes les parts implicades "els va semblar molt bé que fos dels Aiguamolls i també que es pogués processar des de la farinera", perquè malgrat que actualment només funciona com a museu, és molt positiu que es pugui tornar a posar en marxa perquè els visitants la puguin veure en funcionament. De moment, l'Ajuntament, la Cooperativa Agrícola, el gremi de flequers i l'Ecomuseu-Farinera es van reunir la setmana passada amb la Fundació Mas Badia, l'Associació Triticatum i el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, que són les altres parts implicades. De la trobada en va sortir l'acord de començar aquest any amb les primeres proves. Es va seleccionar un grup de pagesos perquè conreï una petita mostra de blat i, quan el proper estiu el recullin, el tractaran en un molí (perquè les quantitats seran massa reduïdes per fer-ho a la farinera). Llavors es cataran les diverses mostres i es decidirà quina va millor per fer el pa. Paral·lelament, l'Ajuntament farà un estudi econòmic de viabilitat per decidir si és possible tornar a posar en marxa la farinera sense que les despeses siguin excessives. En cas que l'estudi desaconsellés reactivar la farinera, però, el pa es faria en un altre lloc. I si tot funciona correctament, d'aquí a dos anys ja es podria produir el pa. ■

HoraNova. 23/09/08