

Ebre

Deltebre

La festa de la sega de l'arròs reuneix 130 restauradors

Arròs Bayo (Nomen Foods) organitza una jornada professional al Mas Tramontano

MARINA PALLÀS CATURLA
TORTOSA

Arròs Bayo (Nomen Foods) va organitzar ahir una jornada professional, coincidint amb la sega de l'arròs al Delta de l'Ebre, que va reunir més de 130 restauradors i va comptar amb la participació dels xefs més prestigiosos de la demarcació de Tarragona.

La jornada va tenir una potent sessió de cuina en directe al centre d'interpretació Mas Tramontano, a Deltebre, amb la participació de xefs de prestigi, entre els quals es troben posseïdors d'estrella Michelin com ara Fran López (Villa Retiro), Pep Moreno (Deliranto) i Vicent Guimerà (L'Antic Molí). També hi van participar, entre d'altres, Carles Gaig (Gaig) o Àlex Vidal (Casa Elena). Les sessions també es podien seguir en directe per Youtube.

«L'objectiu de la jornada és reivindicar l'arròs, però volfem donar-li un punt de caràcter festiu, ja que venim de la pandèmia i el sector de la restauració ha patit moltíssim. Tot el que puguem fer

des de Bayo per ajudar l'hostaleria nosaltres n'estarem encantats», explicà al *Diari* Fortu Simón, director de Màrking de Nomen Foods. «I ho hem fet des de Mas Tramontano, on hi ha la gama premium de Bayo, per establir sinèrgies i compartir experiències».

Des de Nomen Foods es va adquirir Mas Tramontano just abans de la pandèmia, per treballar un arròs mitjançant un procés més artesanal i obtenir-ne la màxima qualitat. La jornada d'ahir va servir per presentar aquest especial espai, una finca recuperada per Nomen Foods on es cultiva arròs des de principis del segle XX i que en 1956 va acollir la primera màquina segadora de tot el Delta.

El xef amb Estrella Michelin Fran López, que va preparar ahir un arròs de cap i pota i un altre de pato i anguila, explicava que al seu restaurant empra l'arròs de qualitat en tots els menús. «No hi ha cap menú que no tinga un arròs, a casa nostra. Del contrari no tindria sentit. Estem al Delta i



Els prestigiosos xefs Fran López (Villa Retiro) i Albert Guzmán (restaurant Albert Guzmán) ahir a la sessió de cuina en directe a la jornada al Mas Tramontano.

FOTO: JOAN REVILLAS

l'arròs, com els peixos i les aus aquàtiques, són la nostra identitat». El xef va expressar la importància d'escollir un bon arròs a l'hora de cuinar: «l'arròs és un producte que dins d'un plat té un cost baix, ja que poden menjar moltes persones. Però el diferencial de preu que pot haver amb un producte extra no influeix massa en el client. Així que què millor que agafar un bon arròs, un producte que absorbeixi bé i soporti bé el gra, cosa que marca la diferència». López va valorar molt positivament la posada en marxa del projecte Mas Tramontano i la celebració d'una jornada adreçada al sector. «Espero que siga la pri-

mera de moltes jornades», va declarar.

El grup d'alimentació Nomen Foods s'encarrega de la producció i comercialització de les marques Nomen, Bayo i Segadors de Delta. Nomen és la principal marca de Grup i va dirigida al mercat de gran consum, mentre que Bayo és una línia de productes per als professionals de l'hostaleria i la restauració (compta amb fins a 14 varietats d'arròs). L'any 2009, l'empresa va llançar la marca Segadors de Delta i també sota aquesta marca l'empresa produeix un licor d'arròs de renom. A més, Nomen Foods disposa d'una moderna planta de producció a Deltebre.

Baix Ebre

El Consell Comarcal amplia el servei d'acolliment d'urgència amb un nou pis

REDACCIÓ
TORTOSA

El Consell Comarcal del Baix Ebre amplia les places del servei d'acolliment residencial d'urgència amb un pis a Tortosa, un servei destinat a suplir temporalment la llar familiar per pèrdua de l'habitatge habitual i quan no es dispo-

se de recursos econòmics i de xarxa familiar i social per resoldre la situació.

Així, el Consell Comarcal disposa d'un pis al barri de Remolins de Tortosa amb capacitat per cinc persones, que s'afegeix al que ja té a Camarles, amb capacitat de sis persones i un màxim de dues unitats de convivència, en funcio-

nament des del passat mes de maig.

«La situació de crisi que vivim fa que cada vegada hi hagi més persones al Baix Ebre que tenen dificultats per cobrir les necessitats més bàsiques, com l'habitatge i amb aquest servei donem resposta a aquells casos d'urgència», ha explicat el president del Consell Comarcal del Baix Ebre, Xavier Faura. Durant els darrers mesos una persona ha viscut al pis de Camarles i està previst que aquesta setmana hi entre una altra persona. En el cas de l'habitatge de Tortosa ja està a punt per a acollir usuaris quan des de serveis socials es detecte algun cas. El període màxim d'estada és de tres mesos.



El president Faura visitant el pis a Remolins. FOTO: JOAN REVILLAS