



Dossier de Premsa

Arròs Segadors del Delta

Índex

1. Segadors del Delta, el primer arròs amb consciència ambiental	3
2. Els compromisos de Segadors del Delta	4
3. Procés de producció: dels arrossars a la cooperativa	5
4. La Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre	6
5. El Parc Natural del Delta de l'Ebre	7
6. Show cooking d'Isma Prados	8

1. Segadors del Delta, el primer arròs amb consciència ambiental

La Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre impulsa una nova marca pròpia d'arròs rodó extra, **Segadors del Delta**, que aposta pel lligam amb el territori i el país. És el primer arròs amb consciència ambiental que no només neix del compromís amb l'entorn ideal per a la sembra que l'envolta, el Parc Natural del Delta de l'Ebre, sinó que retorna part dels seus beneficis al territori. Així, **Segadors del Delta destinarà de manera directa un 1% dels seus beneficis al manteniment del Parc Natural del Delta de l'Ebre**. *'Lo Delta és el futur i cal preservar-lo'* va ser la síntesi d'una fita històrica per al cooperativisme ebrenc quan en la seva assemblea general el passat mes de febrer va decidir fer el salt qualitatiu al mercat català.

Segadors del Delta representa la tradició arrossaire de les 1200 famílies de cooperativistes i té la voluntat de fer del nou arròs l'ambaixador del Delta arreu de Catalunya.



Segadors del Delta està etiquetat 100% en català atenent les recomanacions de l'informe de desembre del 2006 de la Plataforma per la Llengua sobre l'ús de l'etiquetatge en els arrossos.

2. Els compromisos de Segadors del Delta

✓ LA PROTECCIÓ DEL DELTA

Els Arrossaires del Delta de l'Ebre tenen el privilegi de cultivar l'arròs dins del Parc Natural del Delta de l'Ebre. El seu respecte per la zona fa que s'hagin adaptat al medi portant a terme un cultiu respectuós amb l'entorn. Per això han adquirit un innovador compromís amb l'entorn: destinar l'1% dels beneficis de Segadors del Delta a la protecció del seu Parc Natural. La Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre manifesta la seva consciència ambiental per l'entorn: "som conscients que ens devem al territori, la seva gent i el seu entorn i la millor manera de conservar-lo és col·laborant-hi decididament i de totes les maneres possibles".

✓ DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Denominació d'Origen "Arròs del Delta de l'Ebre"

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació assumeix la Denominació Específica 'Arròs del Delta de l'Ebre' a efectes de la seva promoció i defensa en l'àmbit estatal i internacional (Ordre del 11-12-1991 i BOE núm. 12 del 14-01-1992).

Indicació geogràfica protegida

La Comunitat Europea a través del Comissari Europeu d'Agricultura i Desenvolupament Rural certifica que la Denominació "ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE" ha estat registrada el dia 21-06-1996 com a INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA a la llista de denominacions registrades de Denominacions i Indicacions d'Origen protegides (DOP-IGP).

✓ GARANTIA DE QUALITAT

Denominació de Qualitat

Denominació de Qualitat concedida pel decret 33/1983 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, per a garantir l'origen i la qualitat dels productes alimentaris.

Gestió de Qualitat

El 30 d'octubre de 2001, Arrossaires del Delta de l'Ebre va obtenir, per part de l'entitat de Certificació de Sistemes de Gestió de Qualitat ICIT CERT (Grup TÜV Rheinland), la certificació per a la implantació i aplicació del Sistema de Gestió de Qualitat per a les activitats d'elaboració, envasat i comercialització de l'arròs seguint les exigències recollides a la normativa UNE EN ISO 9002:1994.

3. Procés de producció: dels arrossars a la cooperativa

1. Sembra, cultiu i recol·lecta:

Als arrossars del Parc Natural del Delta de l'Ebre, als camps dels socis agricultors de la Cooperativa, és on els arrossaires del Delta fan la sembra, cultiu i recol·lecta de l'arròs Segadors del Delta.

2. Recepció de la matèria prima:

Feta la recol·lecta, els arrossaires entreguen la collita al centre de recepció de la Cooperativa, on es realitzaran els primers controls de qualitat de l'arròs amb pellofa: els tests d'humitat i d'impureses.

3. Assecat de l'arròs:

Per tal de garantir-ne el correcte emmagatzematge, l'arròs s'asseca en fases successives fins a assolir un nivell inferior al percentatge d'humitat òptim.

4. Emmagatzemat i conservació:

L'arròs és emmagatzemat fins al moment de la seva elaboració en sitges estanques o magatzems adequats, que es sotmeten a un control diari de temperatura i a la revisió constant de la possible presència d'insectes, àcars o altres incidències no desitjades, aplicant els tractaments correctius necessaris.

5. Elaboració:

L'arròs amb pellofa emmagatzemat en sitges segueix un estricte procés d'elaboració:

- Neteja de les impureses.
- Desempellofament de l'arròs.
- Separació de l'arròs pelat de l'arròs amb pellofa.
- Separació dels grans sencers dels partits i d'altres.
- Classificació segons la categoria comercial.
- Separació de partícules no desitjades.
- Control de la categoria comercial elaborada.

6. Envasat:

Finalment, l'arròs s'envasa en funció de les comandes sol·licitades, previ tractament preventiu que evita l'aparició de paràsits, airejat de l'arròs tractat i control de pes.

Informació nutricional:

**Valor nutricional mitjà per 100 g*

Valor energètic: 353 kcal / 1497 kJ

Hidrats de carboni: 76,86 g

Proteïnes: 7,20 g

Greixos: 0,41 g

4. La Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre

La Cooperativa d'Arrossaires del Delta de l'Ebre (www.arrossaires.com) neix de l'esperit innovador dels més de 1200 socis que actualment la conformen, com a resultat de la fusió de les quatre cooperatives històriques del marge esquerra del Delta: la Cambra Arrossera la Cava, S.C.C.L.; la Cooperativa Arrossera de Camarles, S.C.C.L.; l' Arrossera Aldeana de Baix Ebre, S.C.C.L. i la Cooperativa de Jesús y Maria, S.C.C.R.L.



Fins a cinc generacions d'arrossaires han treballat els mateixos camps d'arròs que avui cultiven amb mètodes tradicionals adaptats a les noves tecnologies.

El resultat de la lluita dels arrossaires per optimitzar la qualitat del producte és la creació l'any 2005 d'una **nova planta de tractament integral de l'arròs** i que és considerada d'entre les més modernes d'Europa. Les instal·lacions de la cooperativa, situades dins el terme municipal del Deltebre, al bell mig del Delta, compten amb una superfície de 100.000m². La planta d'Arrossaires té una capacitat d'elaboració d'arròs de 22.000 quilos/hora i una planta d'envasat de més de 20.000 quilos/hora d'arròs blanc.



La veritable garantia de qualitat dels productes de la Cooperativa és el **control, des de la pròpia Cooperativa, tots i cadascun dels processos que intervenen en la producció de l'arròs, des de la sembra al camp fins a la distribució final als consumidors.**

Amb el llançament de la nova marca, Segadors del Delta, la Cooperativa inicia una nova etapa que se centra en el compromís amb el territori i la seva gent. Així ho demostra la destinació de l'1% dels beneficis del producte i d'altres activitats d'ajuda a la comunitat. Des de començaments de 2009, **la Cooperativa ha repartit més de 2.000 quilos de pasta d'arròs entre entitats benèfiques** que es dediquen a l'ajut als més necessitats com ara Càritas i el Banc dels Aliments.

5. El Parc Natural del Delta



El mar, les platges, el riu, els canals i els camps d'arròs constitueixen un hàbitat ideal per a la fauna i la flora i han convertit el Delta de l'Ebre en un Parc Natural protegit, amb una diversitat biològica excepcional.

Gràcies a aquest entorn inigualable i al seu clima humit i temperat, el Parc Natural del Delta de l'Ebre ha esdevingut un medi idoni per a la sembra i el cultiu de l'arròs.

La Cooperativa d'Arrossaires és filla d'aquestes terres i concentra la seva producció en l'hemidelta esquerre, precisament on hi ha els terrenys del Parc Natural.



6. Show cooking d'Isma Prados

La presentació de Segadors del Delta comptarà amb un show cooking a càrrec del cuiner Isma Prados que explicarà les propietats del nou arròs i prepararà diferents receptes.



L'Isma Prados, enginyer industrial i apassionat de la cuina, va iniciar la seva carrera gastronòmica als catorze anys. Als vint-i-cinc va començar a treballar al restaurant La Sila de la mà de Ramon Parellada i des d'aleshores ha passat per diversos restaurants.

Més tard arribaria el seu èxit mediàtic com a presentador del programa de cuina de TV3 "**Cuina per solters**", origen de dos llibres de receptes, i més tard "**La cuina de l'Isma**" i "**Cuina bé amb l'Isma**". La seva personal manera d'introduir al públic la cuina Mediterrània, sana i deliciosa –i no necessàriament

cara- li ha aconseguir un públic fidel en tots els àmbits.

El món gastronòmic ha reconegut en diverses ocasions la passió de l'Isma Prados per la gastronomia. Així ho demostren el *premi de divulgador de la cuina catalana 2006* atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia o el guardó *l'longanissa d'Or 2007*, *Denominació d'Origen i Qualitat de la Llonganissa de Vic* així com el guardó *Panarra 2007* del Gremi de Flequers de Barcelona.

Gabinet de premsa

Laura Vinagre – Georgina Garcia

laura.vinagre@aportada.com / georgina.garcia@aportada.com

Tel.: 933182650 - Mòbil: 671670797