

L'Essència: arròs del Delta 100% cultivat per dones

Es tracta d'un projecte artístic, agrari i feminista amb deu dones involucrades en el procés de conreu i comercialització de l'arròs



Arrossars on es cultiva L'Essència, als Ullals de Baltasar, a Amposta | Cedida

L'artista ampostí **Jaume Vidal Arasa** es va adonar, mentre feia el treball de fi de màster sobre producció i recerca artística, que si mirava al seu entorn, als **arrossars del Delta de l'Ebre**, les màquines de segar havien desplaçat i substituït la faena de les dones, sempre presents en el cultiu, malgrat la poca visibilitat. Així va néixer un **projecte artístic** que combina **cultiu agrari i feminisme**.

Això, a la pràctica, s'està plasmant en un camp d'arròs cultivat per deu dones, amb l'aixopluc de **l'Associació de Dones del Món Rural** i de la **Generalitat**. Ja tenen plantats **sis jornals** d'arròs als **Ullals de Baltasar** i controlen totes les etapes del procés de cultiu, des de l'elecció de la varietat fins a la comercialització.

"Com a artista, miro el paisatge i veig unes mancances, però per sort, l'ésser humà pot intervindre, cal veure-ho com una proposta artística tot i que després es comercialitzi o es moga en el camp agrari?, exposa Arasa. Amb este projecte, la feina agrària d'estes dones té una intencionalitat, un sentit crític que respon a criteris artístics, així que fan agricultura però també han de ser conscients que fan art, perquè es mouen en un context artístic", afegix.

Han escollit una especialitat d'arròs llarg aromàtic, el cultiu del qual respon a criteris de sostenibilitat i de respecte a l'entorn, segons explica **Mar Català, investigadora de l'Institut de i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)**. Ella aporta els seus coneixements respecte al sòl, el producte i la varietat escollida, quins són els millors adobs... Les altres dones que prenen part del projecte hi participen deixant la terra, portant la comptabilitat o preparant la comercialització per treure'l al mercat. "Serà un arròs innovador al territori, llarg, aromàtic, apte per la cuina més avantguardista", apunta Mar Català.

Confien que al novembre pugui sortir al mercat. "En lloc de deixar en guaret la terra, vam plantar gramínies, que són un bon fertilitzant i en estos moments la nostra collita no avança al mateix ritme que els altres arrossars, esperem tenir l'arròs per a novembre i si no ens en sortim este primer any, que esperem que sí, almenys haurem après molt totes", sosté Català.

El nom que han escollit, resumeix molt bé el projecte: **L'Essència**. Una essència, perduda al territori, on la mecanització va anar desplaçant a les dones. El cultiu i el projecte artístic ecofeminista de 'L'essència' també ha comptat amb el suport del Departament d'Acció Climàtica, Agenda Rural i Alimentació. Per finançar 'L'essència' es farà un micromecenatge on tothom que ho vulgui podrà aportar diners i fer d'esta manera el projecte participatiu.



Sis de les deu dones que cultiven els arrossars als Ullals de Baltasar Foto: Cedida