



La presidenta del Consell de Formentera, Ana Juan, i el conseller de Medi Rural, Josep Marí, han assistit a la presentació del nou molí fariner de la Cooperativa del Camp de Formentera que han fet avui davant els mitjans de comunicació el president de la Cooperativa, Marcos Ribas, i el gerent, Carlos Marí.

El president de la Cooperativa ha mostrat la satisfacció per posar en marxa el molí fariner que "permetrà posar en funcionament una activitat de transformació del cereal produït per la Cooperativa i els seus socis, i la producció i comercialització de farines de qualitat, aptes per al consum humà, contribuint d'aquesta manera a una millora del sector agrari i un incentiu a l'arribada de nous productors", segons ha explicat.

El molí fariner ha tengut un cost de 27.000 euros més IVA i l'obra civil per instal·lar-lo, 52.000 euros més IVA que han estat finançats per la Cooperativa del Camp. El molí fariner és un molí de pedra i fusta artesanal fabricat a Àustria i garanteix que en la molta es conservin les propietats del cereal.

La farina és el primer producte transformat que produirà la Cooperativa destinat al consum humà, segons ha explicat el gerent de la Cooperativa, Carlos Marí, que ha afegit que "així oferirem una farina de qualitat amb segell ecològic que aportarà un valor afegit per als agricultors, els quals podran obtenir un major valor pel cultiu dels cereals".

Per la seua part, la presidenta Ana Juan ha felicitat la Cooperativa "per haver posat en marxa aquest molí, que permetrà obtenir farina de xeixa, tradicional de Formentera, i que després es podrà fer servir als forns i restaurants de l'illa per elaborar pa, entre altres productes". El conseller de Medi Rural, Josep Marí, ha destacat que amb aquesta nova infraestructura es donarà sortida a tot el cereal que es produeix a l'illa gràcies a l'impuls que s'ha fet a la Cooperativa en els darrers anys. Enguany s'han recollit 35.000 quilos de xeixa i 22.000 d'ordi.

Des de la Cooperativa del Camp s'ha explicat que aquest projecte contribuirà a la consecució dels següents objectius:

- Fomentar el consum local de productes alimentaris i agrícoles.
- Millorar la cadena de distribució d'aliments enfocada a la producció i al consum local. Minimitzar l'impacte ambiental per transport.
- Abastir l'illa d'un producte de qualitat i amb certificació ecològica.
- Fomentar productes agraris tradicionals com el blat xeixa, el blat mollar, l'ordi i la civada autòctons. Es pretén que el local serveixi com a punt de difusió de l'activitat farinera tradicional, i podrà ser visitat pel públic.
- Fomentar l'ús de la farina de xeixa en forns i restaurants.

3 de març de 2022
Àrea de Comunicació
Consell de Formentera