La presidenta del Consell de Formentera, Ana Juan, y el conseller de Medio Rural, Josep Marí, han asistido a la presentación del nuevo molino harinero de la Cooperativa del Camp de Formentera que han hecho hoy ante los medios de comunicación el presidente de la Cooperativa, Marcos Ribas, y el gerente, Carlos Marí.

El presidente de la Cooperativa ha mostrado la satisfacción por poner en marcha el molino harinero que "permitirá poner en funcionamiento una actividad de transformación del cereal producido por la Cooperativa y sus socios, y la producción y comercialización de harinas de calidad, aptas para el consumo humano, contribuyendo de esta forma a una mejora del sector agrario y un incentivo a la llegada de nuevos productores", según ha explicado.

El molino harinero ha tenido un coste de 27.000 euros más IVA y la obra civil para instalarlo, 52.000 euros más IVA que han sido financiados por la Cooperativa del Camp. El molino harinero es un molino de piedra y madera artesanal fabricado en Austria y garantiza que en la molienda se conserven las propiedades del cereal.

La harina es el primer producto transformado que producirá la Cooperativa destinado al consumo humano, según ha explicado el gerente de la Cooperativa, Carlos Marí, quien ha añadido que "así ofreceremos una harina de calidad con sello ecológico que aportará un valor añadido para los agricultores, los cuales podrán obtener un mayor valor por el cultivo de los cereales".

Por su parte, la presidenta Ana Juan ha felicitado a la Cooperativa "por haber puesto en marcha este molino, que permitirá obtener harina de *xeixa* [trigo candeal], tradicional de Formentera, y que después se podrá utilizar en los hornos y restaurantes de la isla para elaborar pan, entre otros productos". El conseller de Medio Rural, Josep Marí, ha destacado que con esta nueva infraestructura se dará salida a todo el cereal que se produce en la isla gracias al impulso que se ha realizado en la Cooperativa en los últimos años. Este año se han recogido 35.000 kilos de *xeixa* y 22.000 de cebada.

Desde la Cooperativa del Camp se ha explicado que este proyecto contribuirá a la consecución de los siguientes objetivos:
• Fomentar el consumo local de productos alimenticios y agrícolas.
• Mejorar la cadena de distribución de alimentos enfocada a la producción y al consumo local. Minimizar el impacto ambiental por transporte.
• Alcanzar la isla de un producto de calidad y con certificación ecológica.
• Fomentar productos agrarios tradicionales como el trigo de *xeixa*, el trigo *mollar*, la cebada y la avena autóctonos. Se pretende que el local sirva como punto de difusión de la actividad harinera tradicional, pudiendo ser visitado por el público.
• Fomentar el uso de la harina de *xeixa* en hornos y restaurantes.

3 de marzo de 2022
Área de Comunicación
Consell de Formentera