BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Un tast a cegues demostra que le del Delta són millors que les franc

Un total de 18 experts van participar a la Fundació Alícia en un tast a cegues i les ostres del Delta van superar les franceses en aparença, aroma, sabor i textura. L'informe constata la falta de comunicació i de coneixement de la producció d'ostres al delta de l'Ebre

Delta de l'Ebre Leonor Bertomeu

Les ostres del delta de l'Ebre superen a les seues competidores franceses en aparença, aroma, sabor i textura. Esta és la principal conclusió del tast a cegues organitzat per la Fundació Alícia per encàrrec del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural amb l'objectiu d'analitzar per què l'ostra francesa té una millor acollida al mercat català, on es ven més i a preus més elevats, que no pas l'ostra cultivada a les badies del Delta. **"Volíem analitzar si era una qüestió comercial i de comunicació o perquè una ostra realment era millor que l'altra"**, explica Jesús Gómez, director territorial d'Acció Climàtica. La pregunta, per tant, era clara: Els francesos venen més ostres perquè les fan més bones o perquè saben vendre-les millor? La resposta ha estat la segona.

UN TAST A CEGUES AMB 18 EXPERTS El tast a cegues va tenir lloc el passat mes de maig a les instal·lacions de la Fundació Alícia a Mòn Sant Benet i hi van participar 18 experts entre cuiners de la Fundació Alícia, dietistes, químics i també els xefs de diferents restaurants com l'Ò de Sant Fruitós de Bages (amb una Estrella Michelin) o del Restaurant ca l'Amador. Els tastadors van poder provar dos ostres franceses l'Amélie i la Guillardeau número 3 - es tracta de les ostres franceses més reconegudes i comprades per part del consumidor- i dos ostres del Delta, una cultivada a la badia del Fangar i l'altra a la badia dels Alfacs, ja que el lloc de cultiu i el seu ecosistema influencia les característiques organolèptiques de les ostres.

Com a conclusió general, la Fundació Alícia destaca en el seu informe del tast a cegues que en tots els 4 atributs analitzats (aparença, aroma, sabor i textura) les ostres del Delta són les preferides per més tastadors respecte de les ostres franceses. L'aroma a mar, el sabor marí i iodat i una textura carnosa i ferma són alguns dels atributs que els tastadors han pogut trobar en l'ostra del Delta. Per tant, la conclusió que se'n pot extraure és que l'ostra del Delta és millor que la francesa. **"És la constatació del que molts dels nostres clients ja ens havien dit, fins i tot restauradors amb Estrella Michelin, però és molt diferent que ho diguem natros a què en quede constància en un tast a cegues"**, valora Gerardo Bonet, gerent de la Federació de productors de mol·lusc del delta de l'Ebre.

ESTRATÈGIA DE VALORITZACIÓ DE LES OSTRES DEL DELTA Un dels objectius del tast a cegues era el d'analitzar per què hi ha millor acollida de l'ostra francesa al mercat català. La Fundació Alícia en el seu informe insistix que "una les principals causes que porten als restaurants i consumidors a prioritzar les ostres de França abans que les del territori català és el desconeixement que les Terres de l'Ebre són productores

I A MÉS

"La producció d'ostra al Delta és un procés gairebé artesanal"

Delta de l'Ebre Leonor Bertomeu

A les badies del delta de l'Ebre es produïxen cada any al voltant de 5 milions d'ostres. Unes ostres que han estat col·locades i encimentades, una a una, a les cordes que posteriorment es submergixen a les aigües de les badies on s'hi estaran 10 mesos fins a aconseguir el tamany idoni. Quan arriba el moment s'extreuen de l'aigua i estes ostres, de nou una a una, són netejades i seleccionades. De fet, este és un dels processos més costosos, ja que cal traure de la superfície de la closca tots els organismes marins que durant els mesos que ha estat sota l'aigua s'han anat posant al seu damunt. **"És un procés molt laboriós i gairebé artesanal, es treballen una a una i es seleccionen per a què l'ostra que arribe al consumidor sigue d'una altíssima qualitat"**, explica Hogan Castells, un dels principals productors d'ostres del delta de l'Ebre. Castells defensa que l'ostra del Delta té unes peculiaritats que la fan especial: **"la mescla d'aigua dolça i salada de les badies del Delta fan que l'ostra tingue unes característiques especials, té un sabor a mar molt marcat, és com menjar-te una glopada de mar del Delta"**.

Actualment el sistema de producció més estès al Delta és el de ciment, ja que permet un millor creixement de l'ostra i garantir un tamany i una forma més homogènia, ja que esta és una de les demandes actuals del mercat. A més, la producció d'ostres s'ha estès a pràcticament tot l'any, ja que els productors treballen en paral·lel la sembra i la recol·lecció d'ostres. **"En estos moments estem, per una banda, extraient ostra per fer front a la campanya de Nadal i, per l'altra, sembrant llavor per a la campanya de l'any vinent"**, explica Castells. De fet, entre el 30 i el 40 % de la producció anual es ven per festes de Nadal.

Des de la Federació de Productors destaquen el fet que el cultiu de l'ostra permet als productors treballar tot l'any, a més de ser un cultiu molt més resilient al canvi climàtic i no té els problemes de mortalitat i temporalitat del cultiu de musclo. **"Cada vegada la campanya del musclo es fa més curta a causa del canvi climàtic i s'ha reduït de cinc a tres mesos. Si es vol treballar tot l'any i mantenir els llocs de treballs, el productor s'ha de garantir de treballar tot l'any"**, ha explicat Gerardo Bonet, gerent de Fepromdel. Actualment la producció d'ostres al Delta és de prop de 500.000 quilos, si bé ara fa uns anys la producció era pràcticament el doble.

Font: biblioteca.tortosa.cat