BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Prova pilot de cultiu d'algues al delta de l'Ebre, l'any passat. FOTO: JOAN REVILLAS

L'apunt

Presentació de la iniciativa a la fira del sector pesquer a Barcelona

La presentació del nou Centre Mediterrani d'Aqüicultura Restaurativa es va dur a terme en el marc de Seafood Expo Global, el principal esdeveniment comercial anual del sector del peix i el marisc al nivell internacional, on es reuneixen els majors compradors i venedors d'aliments del mar. El certamen firal exhibeix l'oferta de productes marins frescos, en conserva, processats i congelats, així com tots els serveis complementaris per al seu processament, conservació i logística. Aquest 2024 se celebra per tercera vegada a Barcelona, entre el 23 i el 25 d'abril, i s'espera superar els 33.000 visitants de l'any passat.

Sector primari

La Ràpita, seu d'un centre de recerca internacional sobre aqüicultura sostenible

El nou Centre d'Aqüicultura Restaurativa compta amb la participació de la Comissió General de Pesca del Mediterrani de la FAO, l'organització de les Nacions Unides per a l'alimentació

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
LA RÀPITA

La Ràpita serà la seu d'un centre especialitzat en la recerca, formació i divulgació sobre el cultiu d'algues i els beneficis de l'aqüicultura sostenible, que donarà servei a tots els països de la Mediterrània.

Aquest nou Centre Mediterrani d'Aqüicultura Restaurativa (MRAC) s'instal·la a la seu de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) al delta de l'Ebre i compta amb la participació per la Comissió General de Pesca del Mediterrani de la FAO, l'organització se les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació, que col·laborarà en la seva internacionalització i hi durà a terme els seus simposis anuals.

La Generalitat hi destinarà més de 720.000 euros fins al 2029, fruit d'un conveni entre el Departament d'Acció Climàtica i l'IRTA, que han de permetre la contractació de personal i el desenvolupament de les línies de treball i recerca.

Segons es va explicar ahir en la presentació del nou centre en el marc de la fira internacional Seafood a Barcelona, l'aqüicultura restaurativa busca produir aliments saludables i contribuir al mateix temps a restaurar els ecosistemes costaners, en l'àmbit de les macroalgues, microalgues, invertebrats com ara els eriçons de mar o l'aqüicultura mutitròfica.

«Essencialment es tracta d'una aqüicultura de baix impacte o fins i tot d'impacte positiu en el medi. D'espècies herbívores, o de baix nivell tròfic i filtradores, en el cas del musclo o les ostres, el que té un efecte beneficiós, ja que milloren la qualitat de l'aigua», explica al Diari el director general de Política Marítima i Pesca Sostenible, Sergi Tudela.

Algues en creixement a la badia dels Alfacs. FOTO: JOAN REVILLAS

El sector aqüícola del Delta està molt interessat en desenvolupar noves línies de treball i adaptar-se als reptes que els suposa el canvi climàtic, amb l'increment de la temperatura i el nivell del mar.

En aquest sentit, el nou centre busca la generació de coneixement i fomentar la innovació en aqüicultura, provar solucions al laboratori i en instal·lacions pilot en col·laboració amb el sector, provar aplicacions aqüícoles basades en el desenvolupament de nous productes, proposar models de plans de negoci i fomentar la transferència de coneixement i la creació de capacitats.

«L'obertura d'aquest Centre d'Aqüicultura Restaurativa del Mediterrani com a centre d'innovació i de desenvolupament de capacitats és una fita molt important per a la nostra regió. Té com a objectiu augmentar i compartir coneixements sobre la resiliència de l'aqüicultura davant el canvi climàtic», remarca Miguel Bernal, secretari executiu de la CGPM de la FAO.

Al delta de l'Ebre ja s'ha dut a terme amb èxit una primera prova pilot de producció d'algues per a consum humà; un sector que es vol començar a desenvolupar com a complement a la tradicional producció de musclos i ostres de les badies dels Alfacs i el Fangar.

Font: biblioteca.tortosa.cat