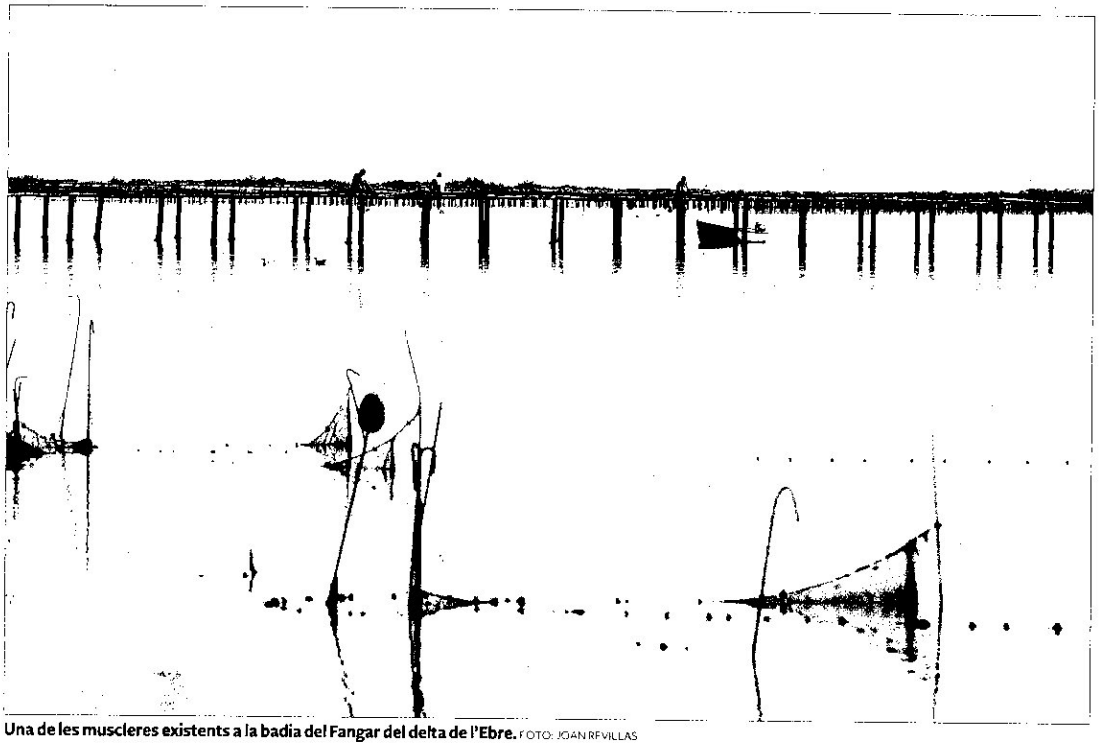
BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal



Una de les muscleres existents a la badia del Fangar del delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT

Degustacions a la badia dels Alfacs per als turistes russos

■ Els qui properament podran gaudir de la gran qualitat del marisc del delta de l'Ebre són els turistes russos que visiten la badia dels Alfacs.

El productor Agustí Bertomeu preveu acollir els primers visitants a les seves muscleres a partir de la setmana que ve.

«Primer vindran els operadors i durant els mesos de juny i juliol esperem comptar novament amb diverses excursions setmanals, procedents de la Costa Daurada», explica Bertomeu.

Els turistes fan un recorregut a la badia per traslladar-se posteriorment a sobre d'una muscle-ra, on poden degustar musclos i ostres. «Molts després s'emporten ostres en conserva perquè n'aprecien especialment la qualitat i el sabor», comenta l'aqüicultor.

BAIX EBRE I MONTSIÀ ■ LA PRODUCCIÓ DE MUSCLO ECOLÒGIC A LA ZONA, PENDENT DE LA TRAMITACIÓ

La crescuda de l'Ebre millora la qualitat del marisc del Delta

Els aqüicultors demanen una aportació estable d'aigua dolça a les badies, procedent dels canals, a través de projectes del Pla Integral del Delta que encara no s'han executat

M. MILLAN

Els musclos, les ostres i en general tot el marisc produït o recol·lectat al delta de l'Ebre té enguany una qualitat excepcional. El motiu, segons els aqüicultors, és la gran quantitat d'aigua dolça acompanyada de nutrients que ha arribat a les badies durant l'hivern, procedent d'un riu Ebre que ha experimentat una crescuda prolongada durant més de tres mesos. «Sempre hem pensat que l'aportació d'aigua dolça a les badies era imprescindible per a la producció dels musclos, i aquest any la crescuda del riu ens ho ha permès constatar sense cap dubte», comenta al *Diari* el president de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta l'Ebre (Fepromodel), Josep Ramon Castells.

En aquest sentit, la Federació demana l'impuls als projectes d'Acuamed previstos al Pla Integral del delta de l'Ebre per aportar aigua dolça al Fangar i els Alfacs, procedent dels canals i amb la connexió amb les llacunes, de forma estable al llarg de l'any.

Aquesta situació excepcional creada pel gran cabal de l'Ebre ha suposat també l'avançament un mes de la 'collita de musclos'. Enguany es preveuen produir a la zona uns tres milions de quilos d'aquest mol·lusc, els quals presenten unes condicions excepcionals. «Es comptabilitzen uns 280 grams de carn per quilo de musclos, una xifra extraordinària i que mostra la seva gran qualitat», explica el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

«El fet d'haver pogut avançar la collita ens permetrà acabar abans i evitar els problemes de mortalitat que hem patit alguns estius per les altes temperatures de l'aigua» afegeix Castells.

La xifra

3

milions de quilos

Musclos produïts enguany entre les dues badies

Una part d'aquests musclos es comercialitzaran sota la marca de qualitat de la Federació, 'Marisc del delta de l'Ebre', però encara no es podran vendre com a musclo ecològic.

Producció ecològica

La iniciativa de produir sota el segell de la Producció Agrària Ecològica es troba en procés de tramitació, fet que lamenten alguns productors com Agustí Bertomeu. «L'etiqueta ecològica ens permetria diferenciar-nos de la producció que ve de fora, però de moment encara no podem utilitzar-la per algunes pegues burocràtiques», comenta.

Una altra de les novetats de la campanya és la propera entrada en funcionament d'una nova depuradora a l'Ampolla.

Cinc productors del delta de l'Ebre s'han unit i han invertit uns tres milions d'euros en aquesta nova nau, que s'inaugurarà d'aquí a un mes.

Les instal·lacions seran les més grans i modernes del Delta, i unes de les més avançades de tot Europa, segons destaquen els seus responsables, entre els quals hi ha Josep Ramon Castells.

L'APUNT

Cloïsses i ostres amb la marca de qualitat

■ Tot i la millora de la qualitat de l'aigua, la producció d'ostres es manté en mínims al Delta. Enguany es preveu una producció similar a la dels anys anteriors, d'uns 300.000 quilos en total. La raó d'aquesta baixa producció és la mortalitat de la cria pels efectes d'un herpevirus. El sector treballa amb els tècnics de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de la Ràpita en la recerca d'un sistema que permeti la supervivència de les ostres.

Una part d'aquestes ostres, com passa amb els musclos, es comercialitza amb la marca de qualitat 'Marisc del delta de l'Ebre'. Els productors preveuen incloure també enguany la cloïssa, tot i que la seva producció és encara menor a la zona. El projecte que preveu desenvolupar de forma exponencial aquest cultiu aqüícola està de moment aturat, a l'espera d'exposar-lo al nou director general de Pesca, Jordi Ciuranetà. La iniciativa plantejada per Fepromodel preveu desenvolupar el conreu molt per sobre de la producció de musclos, amb l'objectiu de crear també centenars de llocs de treball.

Font: biblioteca.tortosa.cat