

BARCELONA ■ AMB LA MÀRCA DE QUALITAT 'MARISC DEL DELTA DE L'EBRE'

Musclos i ostres del Delta es donen a conèixer als mercats europeus

La Federació de Productors de Mol·luscos i les confraries de pescadors participen en la fira Seafood

M. MILLAN

La fira Seafood que se celebra aquests dies a Barcelona ha esdevingut un aparador per als productes del mar català, amb la participació de més de 130 empreses i distribuïdors de diferents països. A més de les confraries de pescadors, també ha estat present en el certamen la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL), que hi ha donat a conèixer la seva producció de musclos i ostres, sota la marca de qualitat 'Marisc del Delta de l'Ebre'.

Bona part de la producció d'ostraja s'exporta a França, però l'objectiu és donar a conèixer també el musclo del Delta fora de Catalunya. «Hem detectat que hi havia molt desconeixement de la nostra producció, tant en l'àmbit estatal com internacional, i volem començar a canviar-ho», comentà al *Diari* el gerent de FEPROMODEL, Gerardo Bonet.

Entre els nous contactes que s'han fet a la fira hi ha el de possibles compradors russos. «Han mostrat molt interès pels nostres productes i també pel marc on es produeixen, el delta de l'Ebre», comenta Bonet.

Maridatge

Entre les accions de promoció que s'han dut a terme a la fira destaca la degustació de 250 ostres i el seu maridatge amb vins de xarel·lo del Penedès, que es va fer ahir a la tarda en el marc



El cuiner Ferran Adrià, al centre, ahir en la degustació d'ostres i vi xarel·lo del Penedès. FOTO: FEPROMODEL

L'APUNT

L'etiqueta ecològica, finalment el 2013

■ Un dels principals projectes dels aqüicultors del delta de l'Ebre és la cria i comercialització del musclo sota l'etiqueta del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). La Federació havia anunciat la presentació del musclo ecològic per a aquest mes d'octubre, però finalment haurà d'esperar fins a l'any vinent. L'associació de defensa sanitària que es requereix per tirar endavant aquesta iniciativa no

estarà constituïda del tot fins al novembre i serà a partir de llavors que s'iniciarà el procés d'adscripció i certificació de les empreses. L'objectiu és que la propera campanya fins al 60 per cent de la producció pugui tenir ja l'etiqueta d'ecològica, segons afirma el gerent de la Federació.

Perquè un musclo es pugui comercialitzar com a ecològic el productor ha de complir una sè-

rie de requisits. S'ha de dur a terme una producció amb cria autòctona, que sigui sostenible, amb només una corda per cada metre quadrat de viver, i la qualitat de les aigües ha d'estar garantida tant a la badia del Fangar com dels Alfacs. En aquest sentit, des de fa anys es du a terme un acurat control de les aigües, que obliga a prohibir l'extracció quan es produeix alguna anomalia.

de l'acte de lliurament de les Plagues de la Pesca Catalana. Entre els qui van poder gaudir d'aquest maridatge hi havia el cuiner Ferran Adrià, un dels premiats en l'acte organitzat pel Departament d'Agricultura.

Segons explicà Bonet, es tracta d'una línia de col·laboració que han iniciat els aqüicultors del delta de l'Ebre amb el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès, que es va presentar recentment a Bar-

celona i que s'estendrà a restaurants i establiments de les demarcacions de Barcelona i Tarragona al llarg dels propers mesos.

mmillan@diaridetarragona.com