

Ebre



Imatge d'arxiu de l'arribada de llagostins al port de la Ràpita. FOTO: JOAN REVILLAS

Montsià

La Ràpita bat rècords en les captures del llagostí

El Port de la Ràpita ha recollit enguany fins a 61.000 quilos del seu producte estrella, la seua segona millor xifra des de 1987

MARINA PALLÁS CATURLA
LA RÀPITA

El Port de la Ràpita ha recollit enguany fins a 61.000 quilos del seu producte estrella, el llagostí, sent així la millor xifra dels darrers 30 anys, des de 1987. Aquest mes de desembre s'han capturat en total 4.100 quilos.

La quantitat màxima registrada és del 2007, quan es van capturar fins a 65.000 quilos d'aquest producte tan valorat.

El quilo del llagostí va a uns 19 euros de mitjana durant tot l'any. Aquesta setmana estava a uns 24 euros de preu de subhasta.

«Ara al novembre i desembre pesquem molt llagostí», explica el

246.000
S'han pescat fins a 246.000 quilos de cranc blau, quatre cops més que l'any passat

secretari de la Confraria de Pescadors Verge del Carme de la Ràpita, Joan Balagué.

S'acostuma a pensar que per aquestes dates, per Nadal, el llagostí serà un producte amb molta demanda. «Però el cert és que sí puja el preu, però molta gent ja el té. En ser un producte que es congela, molta gent ja és previsor i el té de fa temps», argumenta el secretari.

El llagostí és el producte estrella del municipi de la Ràpita, que hi dedica unes Jornades Gastronòmiques específiques i una diada.

Cal recordar que el port de la Ràpita és el port que més factura de tot Catalunya. «Els que més pesquen són Tarragona i Vilanova, perquè tenen encerclament i agafen molta quantitat de peix, però després va a un preu mig inferior. Aquí facturem més».

En total aquest 2019 el port de la Ràpita ha ingressat 2.500 tones de peix i marisc. El port té fins a 88 embarcacions, de les quals 41 són d'arrossegament i 47 d'arts menors.

Sense dubte, una altra captura molt notable aquest 2019 és la del cranc blau, que es porta a terme amb una pesca més artesanal. Si l'any passat es van capturar 62.000 quilos, enguany la xifra s'ha quadruplicat: fins a 246.000 quilos.

No obstant, l'astronòmica xifra potser no vol dir que hi haja més exemplars d'aquest crustaci, sinó que potser hi ha més pescadors que el pesquen.

La pesca d'aquesta espècie està tenint darrerament un gran impuls i de fet està canviant la mateixa forma de pescar-lo, ja que destrossava les xarxes dels pescadors.

L'espècie, tot i tenir bones propietats culinàries, es paga a un preu molt baix. Quan es va començar a comercialitzar, fa tres anys, se subhastava a deu euros el quilo. Ara, a causa de la seva proliferació, es ven a poc més de dos euros.

«En el cas del cranc blau, hem hagut de deixar de pescar amb tresmall. Els pescadors han hagut de canviar l'art, s'ha passat a monetes. És com un recipient fet de xarxa, com una trampa amb fil de plàstic», concreta Balagué.

Agricultura

Caprabo introdueix clementines de Tortosa

REDACCIÓ
TORTOSA

Els seus supermercats potencien la venda de cítrics amb segell de qualitat IGP

La darrera setmana Caprabo ha introduït als seus supermercats mandarina clementina amb segell Indicació Geogràfica Protegida (IGP) de Terres de l'Ebre. Les mandarines procedeixen, en concret, de Campredó.

Caprabo espera duplicar la venda de cítrics amb segell de qualitat l'any 2020.

El compromís amb la producció de proximitat constitueix un element clau en el posicionament estratègic de Caprabo i s'emmarca, precisament, en la llibertat d'elecció. Caprabo és l'únic supermercat que compta amb un Programa de Proximitat per Comarques, que permet a la companyia dissenyar una oferta de valor afegit. El desenvolupament del Programa compta amb el suport del Departament d'Agri-

La gran superfície espera duplicar la venda de cítrics amb aquest segell el 2020

cultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, d'una banda, i està treballant de manera estreta amb la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) i la Federació Catalana de DOP-IGP de l'altra.

A través del programa, Caprabo ha donat entrada en els seus supermercats a més de 300 petits productors i cooperatives agroalimentàries i més de 2.600 productes. Caprabo es va convertir l'any 2017 en el primer supermercat en comercialitzar cítrics amb segell Reserva de la Biosfera. En concret, taronges i mandarines amb fulla procedents d'exploacions situades a les comarques del Baix Ebre i el Montsià. El segell Reserva de la Biosfera avala que les empreses productores d'aquests aliments certificats respecten i fomenten valors sostenibles.