

PESCA La campanya aquícola té enguany la novetat que la llavor de musclo ha vingut d'Itàlia i França i és de gran qualitat

La campanya de musclo i ostra rissada del Delta produirà 3 milions de quilos i 15 M€

TERRES DE L'EBRE Josep Maria Arasa

"Algunes batees (les cordes verticals introduïdes dins l'aigua a les muscleres, on s'enganxen les cries de musclo) ja s'estan recollint aquests dies per tastar el producte primerenc. Però la campanya com a tal començarà a l'abril, perquè és quan els nostres clients ens demanen musclo en gran quantitat". Gerardo Bonet, portaveu de la Federació de Productors de Musclos del Delta de l'Ebre (Fepromodel), confirmava aquesta setmana a L'EBRE la dada més important de la campanya aquícola del delta de l'Ebre: s'hi produiran prop de 3 milions de quilos de musclos; el marisc més important en volum, mercats i experiència, al delta de l'Ebre. Un marisc que, junt amb les ostres rissades i les cloïsses, va guanyant cada cop més terreny per mitjà de dos marques, les que fan servir els productors professionals i que diuen, Marisc del Delta de l'Ebre, i Fepromodel, agafant el nom de la mateixa federació aglutinadora de diferents associacions de productors creades originàriament, de manera separada, a les dos badies.

La producció de musclos al Delta té molts altres punts forts. Per exemple, que "representa el 95% de la producció de tot el Mediterrani", en comparació als conreus més testimonials que hi ha en altres països (Itàlia, Grècia o França, on es fan servir altres tècniques de conreus més limitades). Tot i així, cal dir que enguany la llavor —les cries que van sembrar-se a les muscleres mesos enrere— prové gairebé al 100% d'Itàlia i França, perquè la cria autòctona va morir a conseqüència de les elevades temperatures de l'estiu i tardor passats. "Això és bo perquè així les batees estan menys atapeïdes i el fitoplàncton correrà més i millor en el procés d'engreix del musclo", explica un expert productor. D'altra banda, com saben els consumidors, el musclo del Delta (o musclo català, perquè és l'únic lloc a



L'aquicultura del Delta ha sigut objecte d'un reportatge del programa 'Sector primari', produït per L'Ebre TV (a la imatge, un detall del grafisme) i que s'ha emès per 27 televisions de Catalunya (podeu veure'l a l'Ebre digital.cat).

Catalunya on se'n fa) és de molta més qualitat que el de Galícia, que té com a mercat principal Madrid. "Només cal veure quin es pot fer al vapor i quin no", explica el mateix productor, no sense oblidar que el marisc de l'Ebre és "el doble o el triple de car" que el del nord d'Espanya. Segons Bonet, el preu final al consumidor és de 4 euros el quilo, i així el venen també a la cadena Bon Àrea i El Corte Inglés, dos dels compradors habituals. I és que, segons expliquen els productors de marisc del Delta, han d'afrontar

més despeses de producció: "Per exemple, envoltant les muscleres de grans xarxes per protegir el producte del seu depredador principal, la moixarra".

Però per completar l'oferta genèrica del marisc a gran escala, els aquicultors professionals també posen als mercats 300.000 quilos anuals d'ostra rissada (també anomenada ostró), que es ven a sis euros el quilo. Una producció considerada gairebé testimonial, tenint en compte el gran potencial de creixement que encara hi

ha per poder recórrer els pròxims anys; com també li passa a la producció de cloïsses, actualment experimentant-se en polígons d'arena del Delta i que ja generen unes 30 tones.

Però els tres productes estrella pel que fa a facturació generaran en la campanya ja en marxa "15 milions d'euros bruts". Una xifra important, si a més es té en compte que el sector dóna faena a 250 treballadors i a 45 empreses petites i mitjanes.

La campanya de marisc dura tot l'any, però hi ha períodes de major activitat, segons productes i sistemes de producció. Així, als Alfacs (on hi ha 90 instal·lacions i el 85% són per al musclo) els sistemes de distribució de les muscleres i la seua fondària són diferents als dels Fangar (on hi ha 75 instal·lacions, repartides a parts iguals entre musclo i ostra). La conseqüència de tot això és que als Alfacs el musclo

Protegir el musclo de les moixarres, el depredador principal, l'encareix

es recull entre l'abril i el juliol (a l'agost la badia té excés de temperatura), mentre que al Fangar s'amplia fins al setembre. I d'octubre a abril l'activitat se centra en l'ostra rissada. I pel que fa a la cloïssa (siga la cloïssa japonesa o el grúmol autòcton, també dit cloïssa fina), l'ocupació que dóna actualment és menor, però té un gran potencial de futur.

Pel que fa a una de les novetats més esperades d'aquesta campanya, cal destacar la pròxima obertura d'una nova depuradora (n'hi ha 7, pertanyents a diferents propietaris), al passeig marítim de l'Ampolla, el lloc on sempre s'ha instal·lat Devimar, i que ara es presenta com un excel·lent punt turístic tant per a la degustació com per al coneixement del sector. ■

DESTACAT

Les cloïsses, en espera del canvi de director general

■ A la pàgina 3 del setmanari L'EBRE del 30 de març del 2012 s'informava que els aquicultors, amb Fepromodel al capdavant, impulsaven "un projecte de país per generar 1.300 llocs de treball i 100 M€ de facturació". El projecte el liderava l'anterior directora general de Pesca, Mercè Santmartí. Ara s'espera com el recollirà Jordi Ciuraneta, el nou director general, que és de la Palma d'Ebre.

Consulteu l'hemeroteca a www.ebredigital.cat

