

PESCA Els restaurants rapitencs aprofiten la temporada per donar a conèixer un dels crustacis més típics del Delta

La pesca de la galera genera uns ingressos bruts de més d'un milió d'euros anuals

LA RÀPITA *Alba Sabaté*

Dos-cents noranta-una tones i 1.074.000 euros. Aquest és el balanç de galeres que, entre les 86 barques de la Confraria de Pescadors Verge del Carme, van capturar l'any passat. La galera (*Squilla mantis*) és una de les espècies més capturades a la zona, ja que és típica d'aigües deltaïques perquè viu en fons d'arena i fang, en forats fets per ella mateixa d'entre 10 i 70 metres de fondària. "Per pescar galeres ho fem d'una manera que s'anomena arrossegament", explica el pescador Tomàs Fèlix. Ell és patró de l'embarcació rapitenca *Germans Fèlix*, i assegura que "ens posem d'acord amb alguna altra barca i així, una va davant regirant l'arena i l'altra, amb la xarxa, recull les galeres. Després, qui ha pescat és qui arrossega". D'aquesta manera es capturen el 95% de les galeres que posteriorment surten a la venda.

Joan Pons, però, del Restaurant Miami Can Pons, assenyala que "nosaltres les preferim de rastrell". Aquesta és una altra manera de pescar-les, amb una mena de gàbia que s'afona a la mar. Segons ell, la galera s'agafa en un moment en què està més relaxada

i per tant, té més qualitat. Però també va una mica més cara. Si les galeres d'arrossegament a la llotja es venen a 4 euros el quilo, les de rastrell van a 5.

Les galeres que es pesquen a la Ràpita poden arribar a fer 25 cm, tot i que la mesura més comuna està entre els 18 cm i els 20 cm. Tomàs Fèlix explica que "en el moment de pescar-les en separem les que estan ovades de les que no". I és que les ovades són més gustoses i més valorades. Per distingir-les només cal buscar una ratlla marró a la part superior d'aquest crustaci i algunes línies horitzontals a la part inferior. "Ara és temporada d'ovades", afegeix Fèlix.

És per això que la regidoria de Turisme de la Ràpita i el Col·lectiu de Cuina celebren des de divendres 22 i fins al 17 de març la novena edició de les Jornades Gastronòmiques de la Galera i l'Ostra Rissada. Lluís Joaquim Granero, cap de la regidoria, explica que "és el millor moment per donar a conèixer aquest producte tan típic nostre i que no es coneix en altres contrades". Granero va destacar que amb aquestes jornades també volen atraure visitants en temporada baixa i intentar desestacionalitzar una mica el turisme.



Un dels plats que es pot degustar en les jornades. / A. SABATÉ

Els restauradors rapitencs estan molt contents amb aquesta idea. Amb menús sobre els 30 euros, permeten degustar la galera en totes les seues versions. Joan Pons assegura que "queden bé combinades amb molts aliments. Bullides, fregides, a la planxa, en tempura... És una espècie que ens dóna enormes possibilitats". Com al seu, en una desena de restaurants rapitencs es poden degustar aquests dies plats de galera. Obstacle només n'hi ha un, la manera de

pelar-les sense fer-nos mal amb les seues punxes.

Sobre aquesta tècnica Joan Pons explica que "si es fan bullides, es posen en aigua salada ben freda en traure-les de l'olla. Així, la carn es fa dura i són més fàcils de pelar". Si es cuinen de qualsevol altra manera, "cal embrutar-se els dits", assenyala Pons. "En traurem primer la closca superior i després, si volem, podem utilitzar els coberts per traure'n la de sota". ■