



La badia dels Alfacs, amb muscleres i aqüicultors que podrien dedicar-se també al cultiu d'algues. FOTO: JOAN REVILLAS

Medi Ambient

El delta de l'Ebre és l'espai «idoni» per al cultiu d'algues marines del litoral català

Les empreses aqüícoles que ja existeixen a les badies són les primeres que podrien impulsar i compaginar la producció d'algues, un sector amb moltes potencialitats i avantatges

MARINA PALLÀS CATURLA
LA RÀPITA

El delta de l'Ebre és l'espai «idoni» per al cultiu d'algues marines del litoral català, segons un estudi encarregat a la Universitat de la Coruña i que també han confirmat altres experts mundials sobre el cultiu d'algues en el decurs d'un workshop celebrat ahir a la Ràpita.

Segons l'informe, encarregat pel Departament d'Acció Climàtica i la Comissió General de Pesca per al Mediterrani de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) al científic especialista en algues de la Universitat de la Coruña Javier Cremades, el delta de l'Ebre compleix la condició indispensable perquè el cultiu de

macroalgues sigui viable: tenir aigües amb una gran qualitat de nutrients. En aquest cas, són nutrients procedents dels excrements produïts pel cultiu de mol·luscs de la zona i altres nutrients que no arriben a ser utilitzats pel fitoplàncton.

«Penso que el futur és que les mateixes empreses que es dediquen als mol·luscs i l'aqüicultura es dediquen també al cultiu d'algues, o en associació amb altres productors», va declarar Javier Cremades, expert en el cultiu de macroalgues a Galícia.

Les badies del delta de l'Ebre suposen així un escenari modèlic per poder implementar un model que combine la producció natural de microalgues, els cultius de mol·luscos bivalves i la posterior producció de macroalgues en les

seues desembocadures, on les condicions hidrodinàmiques i la temperatura de l'aigua són les més idònies per al seu desenvolupament.

L'aqüicultura d'algues és una activitat molt efectiva per produir

L'aqüicultura d'algues és una activitat molt efectiva per produir aliments saludables

aliments saludables rics en nutrients i components bioactius amb un impacte ambiental positiu que contribueix a restaurar els ecosistemes costers degradats. El seu benefici en la salut de les persones està demostrat i, a més, les

algues netegen l'aigua i li aporten oxigen.

«La producció d'algues és la nova frontera de l'aqüicultura. Les algues permeten produir una gran quantitat de productes dins l'economia blava. Entenem que tenim tot l'ecosistema empresarial per no perdre aquest tren», va expressar per la seua banda el director general de Política Marítima i Pesca Sostenible, Sergi Tudela. «A Galícia, la Xina i Japó ja tenen experiència. Al Mediterrani tenim algues autòctones que podem usar però encara hi ha poca experiència. Catalunya ha d'entrar en aquesta lliga».

Tudela també va animar emprenedors d'altres sectors a invertir. No obstant, un dels problemes és la lentitud dels tràmits administratius, de les concessions de

A més Ajuden a combatre el canvi climàtic

● Les algues ajuden també a combatre el canvi climàtic. El cultiu d'algues presenta importants beneficis per raó dels serveis ecosistèmics que duu associats, fonamentalment per ser formador d'hàbitats i per la capacitat de captar CO₂ i de reduir els nivells d'eutrofització (creixement massiu d'algues).

terreny marítim terrestre o el nombre d'espècies a cultivar.

També Linda Fourdain de la FAO va participar en la jornada d'ahir i va explicar que les algues fins i tot «poden ajudar a reduir algun tipus d'impacte negatiu d'altres cultius».

Durant la jornada d'ahir, també es van exposar casos pràctics sobre l'aplicació i els usos gastronòmics de les algues, exemples de granges d'algues existents a altres països del Mediterrani i de granges de microalgues a Catalunya, concretament a Almenar i Tarragona. Mario Muñoz de Microalgae Lab SL va explicar que l'empresa tarragonina treballa amb aigua de pluja i energia solar i per cada quilo de microalgues que produeixen es treuen de l'atmosfera gairebé 2 quilos de CO₂. També Joan Solé d'Organa Espirulina SL va detallar les grans propietats antiinflamàtiques i antioxidants que té l'espírulina, considerada «un súper aliment».

El delegat del Govern Albert Salvadó per la seua banda va subratllar que caldrà «treballar per crear noves oportunitats i facilitar aquest tipus d'activitat econòmica». A la Ràpita també s'està construint el futur centre d'economia blava, un espai per a empreses emergents i innovadores en aquest sector on el cultiu d'algues pot esdevenir estratègic. L'alcalde rapitenc Josep Caparrós va recordar que, més enllà de la badia dels Alfacs, el municipi disposa de més de 300.000 metres quadrats per a la implantació d'indústries, més de 90.000 dels quals a primera línia del mar.

La jornada d'ahir («Workshop empresarial de micro i macroalgues») va ser organitzada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural conjuntament amb la Comissió General de Pesca per al Mediterrani de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO-CGPM), l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa-ACCIO del Departament d'Empresa i Treball, l'Ajuntament de la Ràpita i la Xarxa Marítima de Catalunya BlueNetCat.