

Ebre

Sector primari

Els aqüicultors del Delta produiran enguany 3 milions de quilos de musclo

El sector ha hagut de comprar la cria a Grècia i Itàlia, ja que la pròpia va morir a l'estiu per les altes temperatures



Un petit grup d'aqüicultors, en una musclera de la badia dels Alfacs, al delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
LA RÀPIDA

Els aqüicultors del delta de l'Ebre ja es troben en plena campanya del musclo, amb la previsió enguany d'una collita d'uns 3 milions de quilos de musclos entre les badies dels Alfacs i el Fangar, inferior als 3,5 que són habituals. El principal motiu d'aquesta disminució és la mortalitat de tota la cria que hi va haver l'estiu passat, arran de les altes temperatures de l'aigua de les badies durant l'estiu.

Així, els musclaires han hagut de comprar tota la cria a Grècia i Itàlia, fet que ha doblat els costos per arrencar la campanya. «A més, el rendiment en el creixement d'aquesta cria és menor», detalla al Diari el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Fepromodel), Gerardo Bonet.

Els primers musclos es van extreure de les batees a mitjans

d'abril i es preveu que la campanya s'allargui fins a l'estiu. «Fadieu anys arribàvem al setembre, mentre que l'any passat vam acabar el 20 de juliol», comenta Bonet, tot atribuint-ho a l'increment progressiu de la temperatura de l'aigua dels últims anys, arran del canvi climàtic.

Una part de la producció es comercialitza a través de la marca de qualitat de Fepromodel, Marisc del Delta de l'Ebre, i enguany també de la nova marca Musklu, impulsada per l'empresa Maresmar i que es va presentar a la recent fira Seafood de Barcelona.

Menys aigua dolça

A banda de la climatologia, una altra de les qüestions que pot afectar la campanya d'enguany és la restricció de la dotació de regadiu al delta de l'Ebre, que s'ha reduït al 50 per cent per la sequera a la conca de l'Ebre. I és que l'aigua dolça que circula pels

canals i els arrossars acaba desembocant pels desguassos a les llacunes i les badies del Delta. Les aportacions d'aigua dolça a les badies són importants per a la proliferació del fitoplancton del que s'alimenten els musclos. «La situació d'enguany és inèdita en els més de seixanta anys

La restricció de la dotació de regadiu al Delta també pot afectar la campanya d'enguany

d'activitat aqüícola al delta de l'Ebre i veurem què passa, no sabem com ens afectarà, però segur que ho farà», explica el gerent de Fepromodel.

L'ostra, més resilient

Davant les incògnites que hi ha per a la producció -present i futura- de musclos al Delta, els aqüicul-

tors volen apostar cada vegada més per l'ostra, que s'ha mostrat més resilient als efectes de les altes temperatures. Actualment se'n comercialitzen uns 500.000 quilos anuals i la voluntat és anar incrementant aquesta producció. Però per donar-hi sortida cal incrementar el coneixement i la valoració del producte per part dels consumidors. «Mentre el musclo és molt popular i consumit, especialment pels volts de Sant Joan, l'ostra encara no és tan coneguda», comenta Bonet.

Així, bona part de la producció d'ostra es destina a França i es treballa per incrementar la demanda a nivell local i nacional. En aquest sentit, es donen a conèixer totes les seves qualitats i possibilitats culinàries en fires, jornades gastronòmiques com les de l'Ampolla o també amb les degustacions que es fan a damunt mateix de diverses muscleres de la zona, en una oferta turística única a Catalunya.

Gastronomia La 31a Diada de l'Ostra, diumenge al port de l'Ampolla

L'Ampolla celebrarà aquest diumenge 7 de maig la 31a edició de la Diada de l'Ostra del Delta, una jornada sempre molt popular i participativa. Durant el matí, es repartiran 2.500 quilos d'ostres del delta de l'Ebre entre totes les persones assistents a l'esdeveniment, que tindrà lloc al port pesquer del municipi. Els tiquets, que valdran 7 euros, es podran adquirir directament a la festa i inclouen la degustació de cinc ostres crues acompanyades d'una copa de cava i un barret.

Organitzada per l'Ajuntament, la festa s'iniciarà a les 11 hores i comptarà amb música en viu.

El dissabte 6 de maig, es donarà el tret de sortida a les XXXII Jornades Gastronòmiques de l'Ostra, que se celebraran fins al 21 de maig. Enguany, s'hi ha adherit 15 restaurants: Bama Restaurant - Beach Club, Botavara, Can Piñana, Casa David, Casa Llambrich - Juani, Club Nàutic - Casa Montero, La Barraca, La Roca Plana, Lo Goleró, Taperia Lo Típic, Perales, Del Mar - Flamingo, Rodamar, Salazar's i Sol. Entre les propostes que inclouen els menús, els i les comensals podran degustar plats com arròs melòs d'ostra i ortigues de mar, ceviche d'ostra, croquetes d'ostra del Delta, ostra a la garnatxa amb gel de fruits vermells, carpaccio de tonyina vermella fumada amb vinagreta d'ostra i fruita de la passió, esqueixada d'ostra del Delta amb paté d'oliva i anxoves i bunyols d'ostra. Els preus dels menús oscil·len entre els 35 i els 45 euros.