

Ebre

Aqüicultura

Punt àlgid del consum i la venda de musclos del Delta per Sant Joan

La menor aportació d'aigua dolça a les badies, per les restriccions en el regadiu, no afecta de moment la qualitat

M. MILLAN
DELTEBRE

Els musclaires del delta de l'Ebre es troben en plena campanya, amb el punt àlgid de la demanda i venda d'aquest marisc per Sant Joan. A Catalunya i en especial a l'àrea metropolitana de Barcelona és en aquesta època quan hi ha el màxim consum. «Hi ha el costum de fer musclades i tirar petards per Sant Joan; es remunta als anys quaranta o cinquanta el segle passat, quan es menjaven els musclos que es feien al mateix port de Barcelona», afirma el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Fepromodel), Gerardo Bonet.

Així, aquests dies es duen a terme actes de promoció de musclo del Delta en mercats de Barcelona com els de Santa Caterina i el Ninot, de la mà d'una marca col·laboradora.

Es tracta d'una època, a més, en què el musclo es troba en el seu millor moment, segons expliquen els aqüicultors. Enguany hi havia en neguit sobre l'afectació que podien tenir les restriccions de regadiu al Delta per la sequera al conjunt de la conca, i la conseqüent menor aportació d'aigua dolça a les badies dels Alfacs i el Fangar. «No teníem cap referèn-



Un productor, traient musclos d'una musclera. FOTO: JOAN REVILLAS

cia anterior i per tant no sabíem què podia passar. Però, malgrat la salinitat de l'aigua ha estat més alta, de moment la qualitat del musclo és molt bona», afirma Bonet. Com en la resta de sectors del Delta, un cop passada la campanya s'analitzaran al detall els efectes d'una situació inèdita fins ara.

Amb tot, amb el desenvolupament de la campanya s'ha confirmat que la producció serà menor a la d'altres anys i no arribarà als tres milions de quilos. I és que la cria portada d'altres zones productores (ja que l'autòctona va morir l'any passat per les altes temperatures continuades) no ha crescut tant com s'esperava. Així,

el descens de producció global pot ser d'entre el 15 i el 30 per cent, segons els càlculs de Fepromodel.

Els productors estan molt pendents de la meteorologia i les possibles onades de calor, i esperen que no es repeteixi la mortalitat de l'any passat. De moment, en aquest final de juny la tempera-

L'apunt Jornades Gastronòmiques a Deltebre

Fins al 9 de juliol estan en marxa les Jornades Gastronòmiques del Musclo a Deltebre. Hi participen un total 14 restaurants de la població, els quals ofereixen tapes i menús que oscil·len entre els 6 i els 45 euros. També hi prenen part fins a quatre peixateries del municipi, les quals ofereixen lots de producte per tal que, més enllà de degustar el musclo als restaurants i bars, els veïns també el puguin cuinar a casa seva.

tura de l'aigua és entre tres i quatre graus inferior a la de l'any passat per les mateixes dates.

En aquest sentit, confien també en poder comptar amb cria autòctona per a l'any que ve. «Ja hem fet la captació natural i ara aquesta cria s'ha traslladat al Fangar, on pot aguantar millor l'estiu. A la tardor, es mantindrà una part a la zona i l'altra es retornarà als Alfacs, per a la següent campanya», explica Bonet.