

ECONOMIA



A la badia dels Alfacs (fotografia) el nombre d'estructures fixes dedicades al conreu de l'ostra són menors que les que hi ha a la del Fangar, a la part septentrional del Delta. /JOAN JOSEP CAROT

Els ostricultors del delta de l'Ebre s'alien amb Maresmar per a duplicar la producció

L'acord estratègic permetrà ampliar els mercats de venda, crear una marca pròpia i traure més rendiment de les ostreres de les dos badies

Deltebre Joan Josep Carot

La Federació de Productors de Molusc del Delta de l'Ebre (Fepromodel) ha signat un acord estratègic amb la companyia Maresmar per a impulsar el conreu, la promoció i venda d'ostreres que es produïxen a les badies del Fangar i els Alfacs. L'objectiu d'esta aliança és arribar a duplicar la producció d'ostra del Delta que actualment se situa al voltant del mig milió de quilos, uns cinc milions d'unitats, segons que ha explicat el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

Maresmar, una de les principals empreses majoristes del sud d'Eropa dedicada a la comercialització de productes del mar, no limitarà la seua implicació a la venda i promoció, sinó que també invertirà mig milió d'euros en augmentar la producció d'este molusc, ja que actualment les plataformes ostreres que hi ha a les dos badies no es troben a ple rendiment. **"La nostra intenció és fer un creixement sostingut de producció, però per això necessitem un augment de la comercialització que és la raó per la qual ens hem aliat amb Maresmar"**, ha concretat Bonet.

En este sentit, l'acord entre productors i comercialitzadors, també establirà la creació, per part de Ma-

resmar, d'una marca exclusiva per a les ostreres del delta de l'Ebre en col·laboració amb Fepromodel. Esta iniciativa seguirà els passos de Musklu, la marca comercial que Maresmar va posar en marxa el 2023 amb molt bons resultats i que va permetre l'any passat vendre 80 tones de musclo del delta de l'Ebre. Enguany, la previsió és arribar a les 160 tones, diu Bonet. **"A través de la marca Musklu hem ampliat el mercat i el nostre producte arriba ara a tota Espanya mentre que abans es limi-**

tava només a Barcelona i resta de Catalunya. Ara volem fer el mateix amb l'ostra", apunta.

No obstant això, arribar a nous mercats no només se tracta de tindre un producte de qualitat, sinó també de desenvolupar estratègies de comercialització eficaces i és en este sentit que Fepromodel, vistos els bons resultats aconseguits amb la venda de musclos, fa un nou pas endavant amb Maresmar perquè l'ostra del delta de l'Ebre arribe a almenys a tota la Península. I per això

també és indispensable crear una marca pròpia que esdevinga sinònim de qualitat incomparable, explica Gerardo Bonet.

CANVI CLIMÀTIC D'altra banda, el conreu de l'ostra presenta millors expectatives de futur que no pas el musclo. El canvi climàtic està afectant negativament la producció de musclo al delta de l'Ebre a causa de la sensibilitat d'este molusc a les altes temperatures. Per contra, les ostones són més resistents, cosa que les

convertix en una aposta més segura per a ampliar la producció aquícola a la costa de l'Ebre.

Un altre aspecte que juga a favor de l'ostra del Delta és la seua qualitat excepcional, com remarca el gerent de Fepromodel. En un recent tast a cegues organitzat per la Fundació Alícia **"les ostreres del delta van superar les seues competidores franceses en aparença, aroma, sabor i textura"**, explica Bonet. Un dels objectius d'aquell tast a cegues, fet al maig de l'any passat, era el d'anàlitzar per què hi ha millor acollida de l'ostra francesa al mercat català. La Fundació Alícia en l'informe posterior que va fer insistia que **"una les principals causes que porten als restaurants i consumidors a prioritzar les ostreres de França abans que les del territori català és el desconeixement que les Terres de l'Ebre són productores d'ostreres"** i recomanava als productors implementar una estratègia de valorització de les ostreres del Delta.

Actualment, a la zona del delta de l'Ebre existixen una dotzena d'empreses aquícoles que exploten una quarantena de plataformes dedicades al conreu de l'ostra, trenta de les quals se troben a la badia del Fangar i la resta, a la dels Alfacs, davant de la Ràpita.

L'APUNT

Un cultiu introduït al delta de l'Ebre als anys setanta

El cultiu de l'ostra al delta de l'Ebre es remunta a la dècada del 1970, quan se va introduir per a complementar l'activitat aquícola musclera. Des de llavors, tot i els alts i baixos, la producció d'ostra s'ha consolidat. A diferència d'altres tipus, l'ostra del delta de l'Ebre es caracteritza per la gran mida de la seua closca, que pot arribar als 20 centímetres.



L'ostra del delta de l'Ebre es caracteritza per la seua mida gran. /CEDIDA