

Ebre

Baix Ebre i Montsià

El Delta consolida el turisme a les muscleres

Sant Joan suposa el pic anual de comercialització i consum de musclos produïts a l'Ebre: al voltant d'un 10 per cent de la collita, que és de 3,5 milions de quilos

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
LA RÀPITA

Amb l'estiu arriba l'època de major consum de musclos (al voltant de les dates de Sant Joan) i també de major afluència a un dels actius turístics més singulars del delta de l'Ebre: la visita i degustació a les muscleres de les badies dels Alfacs i el Fangar.

Actualment existeixen tres concessions a la badia dels Alfacs: l'Avi Agustí, Musclarium i Creuers del Delta; i una al Fangar, Mirador Badia, habilitats per a aquesta activitat turística única a l'Estat, en la que els visitants poden veure de prop com es produeixen musclos i ostres a les bades i degustar-les allí mateix. Com destaquen des de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Fepromodel), no hi ha un altre lloc on es pugui fer una degustació de marisc en una plataforma estable, al mateix lloc on es fa la producció en una badia litoral.

«Es tracta d'una activitat que es va poder regular fa vora 15 anys gràcies al decret de pesca turisme, que no ha de ser massiva i que ajuda molt a tot el sector en la tasca de posar en valor tant la qualitat del producte com la zona on es cultiva», explica al Diari el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

L'experiència que va obrir camí va ser la de l'Avi Agustí, als Alfacs, que va rebre el reconeixement de la Generalitat com a millor experiència turística de Catalunya l'any 2016.

A la badia del Fangar, l'única musclera habilitada per al turisme és la de Mirador Badia. El seu responsable, Xavi Cabrera, explica al Diari que la majoria de visi-

tants són catalans, però també hi ha molta demanda des del País Valencià, l'Aragó o el País Basc. «Els expliquem l'activitat a les bades i els donem a provar uns productes de primera qualitat. Els que venen per primera vegada, queden sorpresos», comenta.

L'activitat arrenca per Setmana Santa, només en cap de setmana o per a grups concertats, i és ara, a partir de Sant Joan, quan es dona inici a la temporada alta de les visites, que s'allarguen durant tot l'estiu, sempre amb reserva prèvia.

Màxims

Pel que fa als musclos, el pic de consum anual dels que es produeixen a les Terres de l'Ebre es dona ara, al voltant de Sant Joan. Segons detalla Bonet, el fet es deu a què dècades enrere, a Barcelona, es va instaurar la tradició de menjar musclos (que es produïen al seu port) amb cava per la revetlla, i en bona mesura s'ha mantingut. Així, en aquestes dates de juny es pot arribar a comercialitzar fins al 10 per cent de tota la producció de l'any al Delta, que aquest 2024 es preveu entre els 3 i els 3,5 milions de quilos.

Temperatura

Aquest any, a diferència dels anteriors, encara no hi ha hagut cap onada de calor i la temperatura de l'aigua a les bades es manté aquest mes de juny en uns nivells òptims, que de moment no fan tèmer per la producció. Així, actualment és d'uns 21 o 22 graus. «Els problemes de mortalitat ens arriben quan tenim molts dies continuats amb més de 28 graus», explica el gerent de Fepromodel.



Musclera habilitada com a museu i zona de degustació, de Mirador Badia, al Fangar. FOTO: CEDIDA



Degustant musclos sobre una musclera a la badia dels Alfacs. FOTO: JOAN REVILLAS

L'apunt Jornades Gastronòmiques a Deltebre, fins al 30 de juny

El municipi de Deltebre celebra fins al 30 de juny les Jornades Gastronòmiques del Musclo. Sota el nom de Sabor a Badia, apleguen un total de 19 restaurants i 4 peixateries del municipi que ofereixen aquest producte amb diferents llocs. La iniciativa s'emmarca en el cicle gastronòmic que impulsa l'Ajuntament de Deltebre, conjuntament amb l'associació FECOTUR. Segons l'alcalde, Lluís Soler, esdevenen «una nova oportunitat per continuar degustant el sabor i l'essència del Delta, i per projectar tots aquells atractius que ens generen valor afegit, que són aparador del bo i millor de Deltebre i del delta de l'Ebre, i que ens permeten treballar en la línia de desestacionalitzar el turisme». I és que el musclo és un dels pro-



Presentació de les Jornades del Musclo. FOTO: AJUNTAMENT DE DELTEBRE

ductes estrella del territori. Segons recorda el vicepresident de la Federació de Productors, Hògan Castells, a la badia del Fangar es produeixen 800.000 quilos de musclo a l'any gràcies a les condicions i a la qualitat de l'aigua. A més, les temperatures d'aquest any permeten confiar en una bona collita.

Enguany, és l'edició de les Jornades Gastronòmiques del Musclo que compta amb més partici-

pació de bars i restaurants. En aquest sentit, el tinent d'alcaldia de #DeltebreProjecció, Francisco Castro, agraeix la implicació i també la voluntat per «impulsar propostes culinàries de primer nivell i atractives, i que en alguns casos també són molt innovadores».

Com en les darreres edicions, enguany també s'ha facilitat a les peixateries del municipi promocionar el seu producte en el marc de les jornades.