

DELTA DE L'EBRE ■ PROVA PILOT A LA BADIA DEL FANGAR

Els aqüicultors provenen amb èxit la producció de cloïssa a les badies

El sector vol convertir aquesta activitat, a llarg termini, en el principal cultiu de les badies dels Alfacs i el Fangar, per davant de la producció de musclos i ostra rissada

M. MILLAN

La Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL) treballa amb la Generalitat per implantar el cultiu de la cloïssa a les dues badies del delta de l'Ebre, una producció que s'afegiria a les de musclos i ostres i permetria desenvolupar encara més el sector aqüícola de les Terres de l'Ebre.

En els darrers mesos els productors han dut a terme proves pilot de producció de cloïsses, a la sorra de la badia del Fangar, amb uns resultats positius per tal de poder desenvolupar aquest cultiu en un futur. «Estem esperant les dades definitives, però les primeres proves han estat molt positives i esperançadores», comenta al *Diari* el gerent de la Federació de Productors, Gerardo Bonet.

La producció de cloïssa de forma controlada havia estat fins ara inviable a la zona per diversos motius, com ara l'efecte dels depredadors, la falta d'experiència i els episodis de falta de qualitat de l'aigua de les badies, en especial a l'estiu. «Les proves realitzades ara han permès constatar quina ha de ser la mida de la llavor per tal que el conreu sigui viable», comenta Bonet.

El projecte dels aqüicultors del Delta, presentat fa dos anys al Parlament de Catalunya i la Generalitat, preveu convertir el cultiu de la cloïssa en el principal a les badies del Delta a llarg termini, amb una producció que podria arribar a les 20.000 tones anuals, davant de les 3.500 que es produeixen de musclos o les escasses 400 d'ostres.

L'objectiu seria dividir diverses zones litorals de les badies del Fangar i els Alfacs en parcel·les i constituir una cooperativa per tal d'explorar-les, donant accés a molts productors, seguint experiències que s'han dut a terme a Itàlia amb èxit.

Actualment existeix una comissió de seguiment amb la Generalitat per tal d'explorar aquestes possibilitats, que requeririen també d'unes actuacions per millorar la circulació d'aigua a les dues badies, especialment durant els mesos d'estiu.

Producció ecològica

De moment, però, el principal producte que s'extreu de les muscleres instal·lades a les badies del Fangar i els Alfacs continua sent el musclo.

Una part d'aquesta producció es comercialitza actualment a través de la marca de qualitat Ma-



Muscleres a la badia del Fangar, a la comarca del Baix Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

ris del Delta de l'Ebre, en espera que es posi en marxa l'esperada etiqueta certificada de musclo ecològic.

El sector fa diversos anys que treballa per aconseguir aquest reconeixement oficial, però la tramitació i les exigències del distintiu n'han retardat la seva posada en marxa. Així, de moment no s'ha confirmat que pugui ser una realitat de cara a la propera campanya, que arrencarà previsiblement cap als mesos d'abril o maig.

mmillan@diaridetarragona.com

L'APUNT

Ostres per a França

■ Pel que fa a l'ostra del delta de l'Ebre, les festes nadalenes que tot just han acabat concentren la major part de la demanda. Segons les dades de FEPROMODEL, en aquesta campanya passada s'han produït i venut prop de 400.000 quilos d'aquest preuat mol·lusc, un 80 per cent del qual s'exporta a França.

La producció d'ostra del Delta s'ha reduït molt en els darrers

anys arran de la mortalitat que provoca un herpesvirus que afecta l'espècie, aquí i a la resta de zones productores.

El centre aqüícola de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), amb seu a Sant Carles de la Ràpita, treballa des de fa temps en la creació d'una llavor plenament resistent a aquest virus, que podria ser una realitat en les properes campanyes.