

MONTSIÀ ■ ÉS UN DELS PRODUCTES MÉS PREUATS DE LA CUINA LOCAL

Els pescadors rapitencs han capturat enguany més de 21 tones de llagostins

Esperen incrementar les captures fins a finals d'any si hi ha temporals, però sense superar les 37,7 tones de l'any passat

REDACCIÓ

Els pescadors de Sant Carles de la Ràpita ha capturat durant aquest 2014 un total de 21,6 tones de llagostins, un dels productes més preuats de la cuina del municipi, que han representat una facturació de 404.000 euros a la llotja.

El sector confia que des d'ara i fins a finals d'any, la mitjana de captures s'incrementi considerablement, ja que «els temporals de llevant típics d'aquesta època fan sortir el producte de sota la sorra a la superfície», segons destaca el secretari de la Confraria de Pescadors Verge del Carme, Joan Balagué.

Amb tot, la confraria pensa que serà difícil arribar a les xifres del 2013, quan es van capturar un total de 37,7 tones de llagostins, que van suposar una facturació de 687.000 euros.

El nombre de captures de llagostins depèn, segons explica el secretari de la confraria, de dos factors principalment: la meteorologia i la mateixa cadena tròfica de les espècies, que, en aquest darrer cas, és una qüestió cíclica.

Aquests dies el llagostí es paga a 18 i 19 euros a la llotja rapitenca. Com més s'apropen les festes nadalenques, l'increment de la demanda d'aquest producte fa pujar-ne el preu fins al punt de doblar-se, ja per voltes del Nadal.

■ ■ ■

ebre@diaridetarragona.com



Acte de presentació de les jornades i la Diada del Llagostí de la Ràpita. FOTO: JOAN REVILLAS

GASTRONOMIA

Diada del Llagostí el 29 de novembre

■ El llagostí serà el protagonista de la gastronomia rapitenca en les properes setmanes. Del 22 de novembre i fins al 8 de desembre, els restaurants que conformen el Col·lectiu de Cuina La Ràpita-Delta de l'Ebre celebraran les dotzenes Jornades Gastronòmiques del Llagostí, amb menús especials per a l'ocasió a partir de 30 euros (amb IVA inclòs).

La promoció d'aquest producte estrella de la llotja i la cuina rapitenques s'ampliarà amb la dotzena edició de la Diada del Llagostí, el dissabte 29 de novembre al pavelló firal del municipi, on cada restaurant participant presentarà una de les seves propostes culinàries.

Aquestes propostes van des dels plats tradicionals de la zona com ara llagostins a la marinera o amb estofat de sèpia i patates, fins a les receptes més innovadores, com els raviolis de llagostins amb pasta wanton, crema de ceps i tòfona de Morella; o els llagostins amb ceba caramel·litzada i cruixent de carxofa, entre moltes altres receptes per allepar-se els dits.

El certamen gastronòmic obrirà les seves portes al públic a les 12 hores i hi participaran un total de 10 restaurants locals, a més de la Confraria de Pescadors Verge del Carme i altres empreses i productors agroalimentaris del territori, que formen part del Col·lec-

tiu de Cuina La Ràpita-Delta de l'Ebre.

L'organització preveu repartir-hi entre 2.000 i 3.000 racions. Cada tiquet de degustació, amb consumició inclosa, tindrà un preu de 5 euros.

L'objectiu d'aquestes jornades, segons ha destacat el regidor de Turisme de l'Ajuntament de la Ràpita, Lluís Granero, és reivindicar el llagostí i reivindicar-lo «com un producte estrella de la Ràpita i del delta de l'Ebre davant altres poblacions veïnes que el reclamen com a seu». En aquest sentit, Granero va destacar el port de la Ràpita com el capdavanter en captures d'aquesta espècie a la zona.