

L'IRTA redueix fins al 10% la mortalitat de l'ostró a l'Ebre

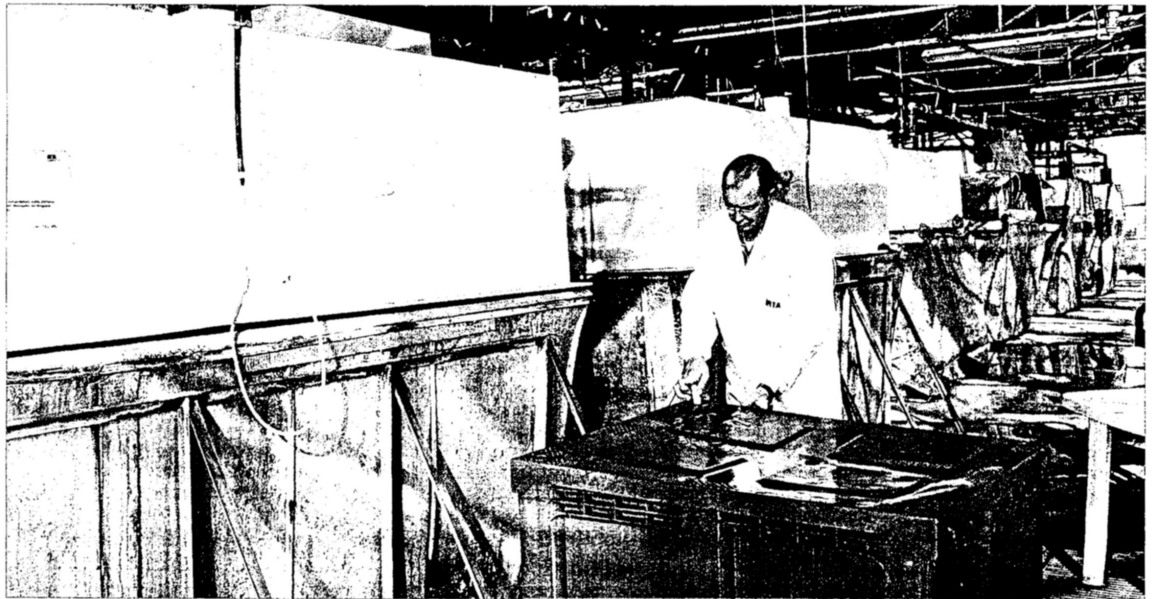
INNOVACIÓ El centre d'investigació desenvolupa millores sanitàries i en el mètode de cultiu per combatre les patologies entre els bivalves **AQUICULTURA** El projecte Ítaca vol desenvolupar noves zones en països com ara Egipte i el Senegal

L.B. / E.Z. (L'Ebre)
SANT CARLES DE LA RÀPITA

D'entre els múltiples projectes que es duen a terme per millorar la productivitat dels cultius aquàtics, el centre d'investigació IRTA ha donat a conèixer recentment la fita aconseguida dins dels programes per reduir la mortalitat dels bivalves. Es tracta de la reducció de la mortalitat dels ostrons, que ha passat d'un 80% de casos fins a tan sols un 10% en aquest darrer any, gràcies a les millores introduïdes pels investigadors en aspectes com el maneig sanitari i el procés de cultiu.

Els productors interessats en l'avenç han pogut seguir recomanacions de l'IRTA com ara immersir la llavor a l'aigua en una època més adequada, dur a terme treballs per detectar els patògens en períodes crítics i evitar que els bivalves pateixin estrès. A més, en el marc del projecte, els investigadors han aconseguit desenvolupar una llavor experimental que entraria a les badies neta de tots els virus, circumstància que no es dona amb les llavors que s'importen de països com França. Segons la investigadora Noelia Carrasco, "l'objectiu a mitjà termini és que els mateixos productors puguin desenvolupar la seua llavor d'origen local i més ben adaptada a la zona a través de cooperatives".

Impossibles de tractar
La rellevància de l'avenç rau en el fet que els bivalves no permeten cap tipus de tractament per fer front als virus i les patologies. "Són espècies que no tenen sistema immunitari i, per tant, no admeten vacunes ni antibiòtics",



Un investigador de l'IRTA, treballant en una zona de cultiu exterior del centre d'investigació ■ LEONOR BERTOMEU / L'EBRE

Les frases

“L'objectiu és que els mateixos productors puguin desenvolupar la llavor d'origen local i adaptada a la zona”

Noelia Carrasco
INVESTIGADORA DE L'IRTA

“Intentem que els projectes tinguin un finançament 50% públic i 50% amb fons d'empreses privades”

Dolors Furones
DIRECTORA DE L'IRTA

assenyala la investigadora del centre IRTA. D'aquesta manera, l'única possibilitat que han tingut els experts ha estat l'estudi de les malalties que afecten els ostrons per tal de controlar-les.

El cas més rellevant d'elevada mortalitat d'aquests bivalves, que va motivar l'inici de la investigació, es remunta a l'any 2008, quan els productors van registrar morts massives d'ostrons de talla petita (des de la llavor fins a un

any). Els fets es van produir entre la primavera i la tardor, quan la temperatura de l'aigua se situava aproximadament en els 16°. El cas va ser detectat també en altres llocs del món i finalment es va descobrir que la causa era l'acció d'un herpes virus.

Projecte Ítaca

L'estudi dels bivalves no és l'únic projecte engegat per l'IRTA. Des de fa diversos anys, el centre col·labora amb un projecte

europeu per desenvolupar l'aquicultura a Egipte i el Senegal. Els tancs de les zones de cultiu de l'IRTA disposen d'orades, llobarros, llenguados i corbals, i també, en determinades èpoques, de truites, salmons, esturions, rêmols i anguilles.

Segons la directora del centre, Dolors Furones, "l'objectiu és que els projectes tinguin un finançament un 50% públic i un 50% privat". Dins dels privats, l'IRTA preveu tant empresaris locals com grans multinacionals.

En aquesta línia, el centre de recerca ebrenc s'ha incorporat, en els darrers cinc anys, al Clúster de l'Aquicultura de Catalunya, on treballa per donar resposta a les necessitats de petits productors i de les diverses empreses del sector al país. ■

Centre de referència internacional

El centre de l'IRTA de Sant Carles de la Ràpita va ser constituït com a entitat pròpia l'any 1999 amb només vuit treballadors. Ara la plantilla és de gairebé setanta persones, amb un nucli que varia, integrat per una vintena d'investigadors que desenvolupen la seva tasca en projectes puntuals. L'evolució ha permès que, en paraules de la directora, Dolors Furones, el centre passe en uns anys "de la lliga regional a la internacional". El centre ha anat assolint i consolidant diversos fulls de ruta i plans estratègics per situar-se on és actualment: una entitat de referència internacional en aquicultura.

Segons Furones, la columna vertebral del centre és el monitoratge de la qualitat de

l'aigua de les badies del Delta i tota la investigació associada a aquest àmbit. Així no només es controla la qualitat dels recursos hídrics i es garanteix la correcta producció dels mol·luscos bivalves, sinó que permet el desenvolupament de projectes de recerca de gran rellevància. Entre d'altres, s'ha desenvolupat des de zero el cultiu aquàtic de diverses espècies com ara l'orada, el llobarro, el llenguado, el déntol, l'ostra arrossada, la cloïssa i la lluenta.

El centre desenvolupa projectes com el Diversity, el Vivaldy, el CE Seafood i l'Ítaca, la majoria dels quals cofinançats entre diverses administracions i empreses. El centre aspira a seguir creixent en els pròxims anys per continuar la tasca d'innovació.