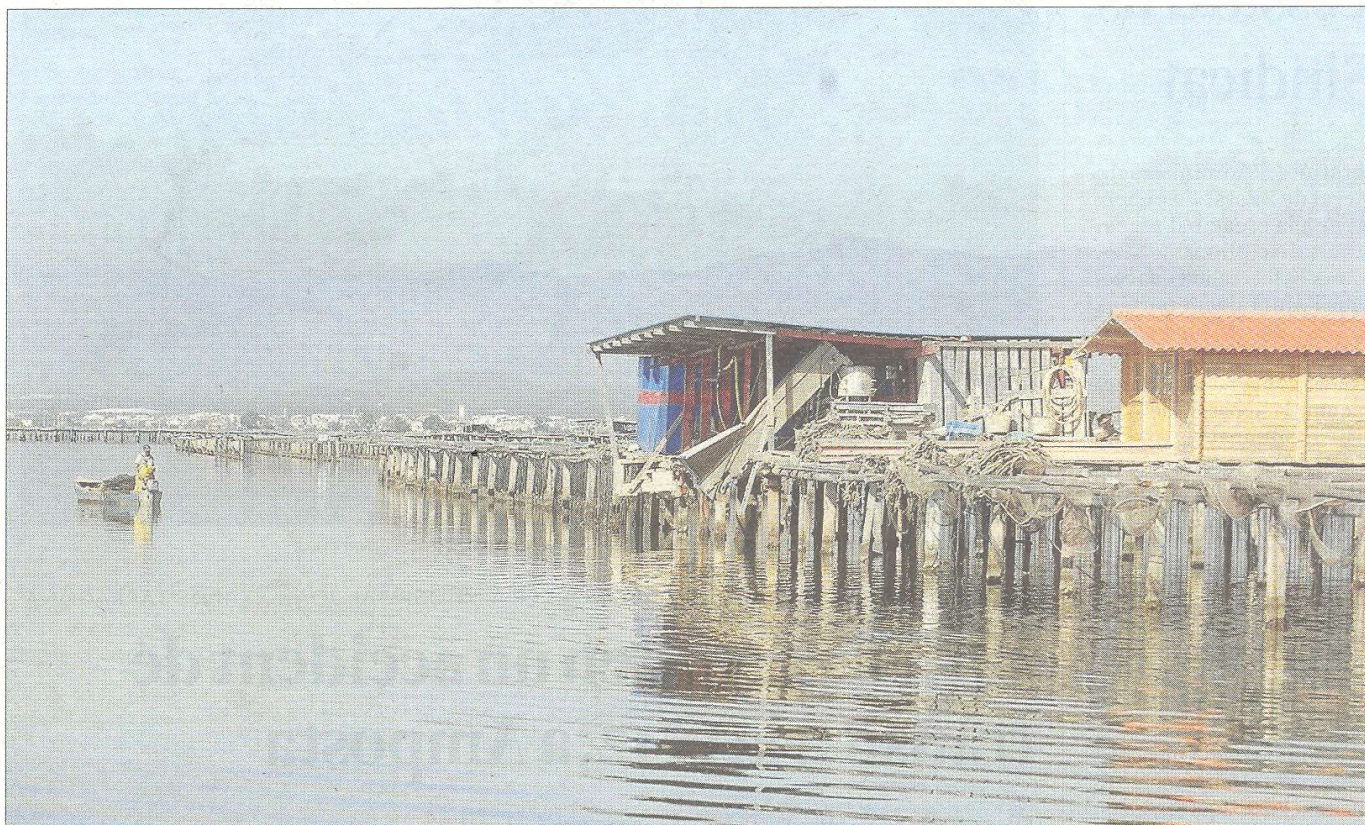




BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal



Una musclera de la badia del Fangar, al Delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

DELTEBRE ■ HI HA MÉS DEMANDA QUE OFERTA

Serveixen mil quilos setmanals de cloïssa del Delta a mercats catalans

El producte es comercialitza per primer cop sota la marca de qualitat 'Marisc del Delta'

M. MILLAN

La producció aquícola del Delta de l'Ebre viu l'època de la màxima activitat amb l'inici aquest mes de maig de la collita de musclo. Enguany es produiran, entre les badies dels Alfacs i el Fangar, uns 3,5 milions de quilos de musclos, 400.000 d'ostres i uns 100.000 de cloïssa. Aquesta darrera s'ha inclòs per primer cop aquest any en la marca de qualitat Marisc del Delta de l'Ebre, que comercialitza la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (Fepromodel). «Hem començat a servir els supermercats catalans a raó d'uns 1.000 quilos setmanals i no donem l'abast, la resposta dels consumidors ha estat extraordinària, tot un èxit», comenta al Diari el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

Aquesta marca va ser creada per la Federació de productors per donar sortida al marisc de

LES XIFRES		
3,5	400.000	100.000
milions de kg	kg	kg
■ Producció de musclos prevista per enguany a les badies dels Alfacs i el Fangar	■ Ostres que es preveuen produir durant tot aquest 2017 al Delta	■ Producció del cultiu de cloïssa, encara en procés de creixement al territori

més qualitat que es produeix a les badies, amb un preu també superior. Així, actualment es comercialitzen sota la marca uns 200.000 quilos anuals de musclos i 20.000 d'ostres. «L'objectiu és arribar als 50.000 de cloïssa, ja que es pot produir durant tot l'any», apunta Bonet.

Musclos i ostres

La collita del musclo, per contra, està més acotada en el temps. Acaba d'arrencar amb unes bones perspectives pel que fa a la qualitat del producte, segons detallen des de Fepromodel. I és que el musclo, tot i no ser de gran mida, si que està molt ple de 'carn', expliquen els productors.

La campanya arrenca a la badia dels Alfacs, on hi ha també la producció més gran, per passar posteriorment al Fangar. Enguany no s'assoliran els 4 mi-

lions de quilos d'anys anteriors perquè la cria de musclos s'ha hagut d'importar d'Itàlia, arran de la mortalitat de l'any passat. «Hem patit aquesta mortalitat dos anys consecutius i portar cria de fora suposa una despesa extra per als productors», comenta Gerardo Bonet.

Com passa amb la cloïssa, l'ostra del Delta també és cada cop més apreciada pels consumidors d'aquí. Fa uns anys s'havia d'exportar a França pràcticament tota la producció, però a poc a poc l'ostra comença a ser més coneguda, consumida i apreciada a Catalunya. Això es deu, en bona part, a la feina de promoció que es fa des del territori, amb jornades de gran èxit com la Festa de l'Ostra de l'Ampolla, que el passat cap de setmana va reunir més de 4.000 persones al port pesquer.

TURISME

El reclam de les degustacions a les muscleres

■ El sector aquícola complementa la seva activitat amb el turisme. En aquest sentit, les rutes per les muscleres han adquirit en els darrers anys un notable èxit i atreuen milers de persones amb l'arribada del bon temps. Així, es tracta d'una de les activitats més demandades a l'Estació Nàutica de la Ràpita-Delta de l'Ebre.

Actualment es poden fer degustacions a sobre de les muscleres en tres explotacions: dues a la badia dels Alfacs i una al Fangar. Des de Fepromodel es vol cuidar molt aquesta iniciativa, apostant per un creixement sostenible. «No pot ser una activitat massiva i ha d'estar molt ben regulada»; comenten des de la Federació. La proposta passa per un recorregut per la badia en barca, fins a arribar a sobre de la musclera, on es poden degustar musclos i ostres acabats d'extreure, acompanyats de cava.

