

## Ebre



Una de les batees on creix l'ostra del delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

### Aqüicultura

# Desenvoluparan un viver de cria d'ostra autòctona a les badies del delta de l'Ebre

La prova pilot s'emmarca dins el projecte europeu de recerca Life Clinomics, de lluita contra els efectes del canvi climàtic, i està impulsat per la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre

MARIBEL MILLAN  
SANT CARLES DE LA RÀPITA

Aquest proper 2019 es posarà en marxa una prova pilot al delta de l'Ebre, per crear un viver de cria d'ostra (Hatchery) autòctona. Es tracta d'una iniciativa de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre en el marc del projecte europeu de recerca Life Clinomics, en el que participa la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (Fepromodel) i l'Escola d'Aqüicultura de l'Institut Alfacs, a Sant Carles de la Ràpita.

Actualment, la totalitat de la llavor o cria d'ostra s'importa des de França, i a les badies dels Alfacs i el Fangar només creix i es desenvolupa fins que està llesta

per ser comercialitzada i consumida. Ara, l'objectiu és crear les condicions per saber reproduir les ostones i recollir les cries, perquè posteriorment creixin a les batees del Delta.

Segons explica al *Diari* el coordinador tècnic de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre, Josep Aragonès, el projecte Life Clinomics estudia l'adaptació de diferents espais protegits als efectes del canvi climàtic. A més de les Terres de l'Ebre, hi participen l'àrea del Montseny i l'Alt Penedès. «En el camp marí, vam tenir en compte la fragilitat de les badies del Delta i l'activitat aqüícola que s'hi desenvolupa», detalla. I és que gairebé cada any, els productors de mol·luscos de la zona

## 300.000

● quilos d'ostra es produeixen anualment a les badies dels Alfacs i el Fangar. Un 50 per cent s'exporta a França i l'altre 50 per cent es destina al mercat interior

## 25.000

● euros és la dotació inicial de la prova pilot per desenvolupar aquest viver o Hatchery, a l'Escola d'Aqüicultura de l'Institut Alfacs de Sant Carles de la Ràpita

s'han d'enfrontar a episodis de mortalitat de la producció i de la cria de musclos i ostones, per les altres temperatures i la falta d'oxigen a l'aigua, durant l'estiu.

El projecte pilot compta amb una dotació inicial de 25.000 euros i serà desenvolupat al llarg dels pròxims 9 a 12 mesos per l'equip i a les instal·lacions de l'Escola d'Aqüicultura de la Ràpita. «Es tracta de trobar la fórmula per fer reproduir aquí les ostones i tenir un producte cent per cent del delta de l'Ebre», detalla el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet, el qual remarca a més el fet de formar a professionals en el camp científic de l'aqüicultura, experts en la casuística i les condicions del territori.

### L'apunt Les festes de Nadal concentren entre el 30 i 40 per cent de les vendes anuals d'ostra

Durant les actuals festes nadalenques es concentra entre el 30 i el 40 per cent de les vendes anuals de les ostones del delta de l'Ebre, cada cop més apreciades i consumides durant els àpats de Nadal, Cap d'Any o Reis. «El consumidor català i espanyol cada cop valora més el nostre producte, tal com confirmen les comandes que rebem aquestes setmanes», afirma el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre. Aquest consumidor pot comprar aquests dies l'ostra del Delta a uns 7 o 8 euros el quilo, a les depuradores i comerços gestionats directament pel sector.

Poder comptar amb una llavor o cria cent per cent del delta de l'Ebre també reduirà l'arribada de patògens i malalties procedents de França, que sovint han afectat la producció i han comportat també episodis de mortalitat important de la collita.

Segons detalla Gerardo Bonet, si els resultats de la prova pilot són bons i es pot desenvolupar cria autòctona d'ostra, el sector podria incrementar substancialment la seva producció anual, situada actualment entre els 300.000 i els 400.000 quilos.

Anys enrere s'havia produït fins a 800.000 quilos d'ostra al territori, i fins al 80 per cent s'exportava a França. Ara, però, cada cop l'ostra del Delta és més apreciada al mercat interior, al qual es destina la meitat de la producció.

### Sector autosuficient

Els aqüicultors ebrenques estan interessats en incrementar la producció d'ostra a les badies dels Alfacs i el Fangar, ja que es tracta d'una collita que s'allarga durant pràcticament tot l'any i és més resistent a les altes temperatures que el musclo, el qual es concentra molt durant els mesos d'estiu i pateix més amb l'arribada de la calor i l'augment de la temperatura de l'aigua.

En definitiva, aquest projecte pilot busca «crear una major activitat econòmica a la zona, evitar els patògens francesos i caminar cap a l'autosuficiència del sector», depenent menys dels productors i comercialitzadors francesos, segons detalla el coordinador tècnic de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre.