

Nuestra gente

AGUSTÍ BERTOMEU
Acuicultor del Delta de l'Ebre

«LAS BAHÍAS DEL DELTA DAN UN SABOR ÚNICO A OSTRAS Y MEJILLONES»

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
SANT CARLES DE LA RÀPITA

A los 81 años, Agustí Bertomeu Ardit se resiste a la jubilación. Aunque su hijo Agustí Bertomeu Arques ha tomado las riendas del negocio, el 'Avi Agustí' todavía supervisa los pedidos de ostras y mejillones que salen de sus bateas y, sobre todo, acoge a los turistas y visitantes que se desplazan a las instalaciones en medio de la bahía dels Alfacs para conocer la actividad y degustar estos frutos de la mar. «Es lo que me da la vida», explica.

Agustí Bertomeu empezó en el campo, de arrocero en su municipio, Deltebre, pero después de ejercer también otros oficios se decidió a probar con la acuicultura, allá por los años ochenta. En ese momento, recuerda, ya existían explotaciones en el Fangar, pero él fue pionero en el otro lado del Delta, los Alfacs.

Puso en marcha y todavía regenta seis mejilloneras, que ocupan unos 1.500 metros cuadrados

y producen anualmente unos 200.000 kilos de mejillones y 20.000 de ostras (cultivo que introdujo algunos años más tarde, a principios de la década de los noventa).

Estos días están extrayendo ostras que destinan al mercado francés, a donde exportan el 60 por ciento de la cosecha, a la espera de empezar la campaña del mejillón a principios de abril.

Los inicios fueron difíciles. «Ahora se conoce el mejillón del Delta, pero hace cuarenta años no». Así, las primeras campañas se perdió parte de la cosecha porque no tuvo salida en el mercado. Eso fue el germen de un empeño, por parte del Avi Agustí, que continúa hoy día, por dar a conocer las extraordinarias cualidades del marisco que se produce en el delta de l'Ebre.

Según recalca, en las dos bahías se dan las circunstancias idóneas para la producción de mejillones y ostras, con una combinación entre el agua salada y el agua dulce procedente del río y los canales,



Agustí Bertomeu, en el almacén de La Musclera de l'Avi Agustí.

FOTO: JOAN REVILLAS

«Me da la vida poder explicar a turistas y visitantes cómo hacemos nuestro trabajo»

«Hemos conseguido que nuestros productos del mar sean conocidos y apreciados»

que desemboca en las bahías después de inundar los campos de arroz. «He viajado por muchos países productores, Francia, Holanda, Italia, Grecia... y ningún sitio se puede comparar con el sabor que conseguimos aquí».

El año pasado fue excepcional para la calidad de los mejillones. A su entender, fue motivado por la rotura de la barra del Trabucador, que permitió una mayor entrada de agua marina de la 'mar de fuera'. Y es que si bien el temporal Gloria supuso muchos daños en las instalaciones de la bahía del Fangar, en los Alfacs fue diferente.

Presidente de la Unió de Productors dels Alfacs, que agrupa a una cuarentena de mejilloneros, y vicepresidente de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta —cargos que quiere dejar próximamente—, Bertomeu fue pionero también en la creación de la Ruta de las Muscleres: una iniciativa que fue reconocida como mejor experiencia turística de Catalunya en 2016.

En su caseta sobre estructuras de madera en la bahía, recibe ca-

da año a miles de turistas, a los que explica personalmente como 'crecen' unos frutos de la mar que podrán probar poco después in situ. Toda una experiencia difícil de olvidar para los que la prueban. «Empecé con el objetivo principal de dar a conocer el producto, cosa que hemos conseguido porque ahora los consumidores ya demandan mejillones y ostras el Delta en restaurantes y supermercados». Pero la singularidad de la experiencia, en un marco y paisaje de tanta belleza, la ha convertido en uno de los principales reclamos turísticos del Delta, de lo que se siente personalmente muy orgulloso.

«El pasado verano durante dos meses fue una avalancha, pero la verdad que el global de la campaña no fue bien, por las restricciones de la pandemia». «El sector lo está pasando mal y estamos en un ay de cara a esta campaña», explica. Y aunque afirma que este año se lo tomará con más calma, el Avi Agustí todavía sigue levantándose temprano para dedicarse a lo que le gusta y sabe hacer. Una forma de vida.