

Pesca

Només un 5% del musclo del Delta es consumeix al mateix territori

La Federació de Productors de Mol·luscs i el Grup d'Acció Local de la Mar de l'Ebre volen potenciar-ne la marca

MARINA PALLÁS CATURLA
AMPOSTA

Només un 5% del musclo del Delta de l'Ebre es consumeix al mateix territori. Per donar-lo a conèixer i potenciar aquest producte tan preuat i emblemàtic del Delta, la Federació de Productors de Mol·luscs del Delta (FEPROMODEL) i el Grup d'Acció Local de la Mar de l'Ebre estan portant a terme accions per promocionar aquest producte en el marc de la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Una d'aquestes accions ha sigut un acte al mercat d'Amposta, on s'ha destacat el valor d'aquest mol·lusc, econòmic i fàcil de cuinar, i s'ha pogut fer un tast.

«Molta gent del territori encara no coneix el musclo del Delta, quan té una clara diferència de sabor», valora el president del GALP Mar de l'Ebre, Eusebio Rosales. El gerent de FEPROMODEL, Gerardo Bonet detalla que és el fitoplàncton de les badies del Delta el que fa que el musclo s'engreixi i sigui únic. Bonet recorda que ara a l'estiu és quan més musclo es consumeix i que la qualitat enguany serà molt bona. No obstant això, només un 5% del musclo del Delta es consumeix a les mateixes Terres de



El mercat d'Amposta ha sigut el lloc escollit per promocionar aquest producte. FOTO: M. PALLÁS

l'Ebre, sent la resta de Catalunya on es ven més. Enguany la producció se situarà en uns 3 milions de quilos i serà una campanya curta. «Fa tres anys per la calor es va morir tot el musclo de les badies i ara estudiem molt la temperatura de l'aigua. Enguany acabarem a meitat juliol, l'intentarem traure abans que fa-

ce massa calor», detalla. El preu del musclo ha pujat els últims anys, si bé continua sent un producte viu força assequible i fàcil de cuinar.

Per promocionar el consum del musclo al mateix territori s'estan portant a terme aquestes accions de promoció, com la d'ahir al mercat d'Amposta, en el marc de

la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, sent la primera regió que ho aconsegueix. Per pujar les xifres de vendes al territori, «hem de seguir treballant i reforçar aquesta marca de Musclo del Delta», valora al respecte el director general de Política Marítima i Pesca Sostenible de la Generalitat de

Catalunya, Antoni Espanya. El director explica que el gran repte és la producció de la llavor de musclo. En aquest sentit, hi ha un acord amb la Confraria de Roses i amb l'Ametlla de Mar, on les aigües són més fresques, per adaptar-se al canvi climàtic i millorar les xifres de mortalitat de la cria. Quan el mol·lusc assoleix la mida necessària, les cries es transporten fins al Delta de l'Ebre. Espanya també recorda «que des del Govern s'està treballant per ajudar el sector». Així per exemple hi ha altres projec-

L'acció s'emmarca en la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025

tes en marxa, com el d'un viver de llavor d'ostra per adaptar-se al canvi climàtic, a l'IRTA de la Ràpita.

Finalment l'alcalde d'Amposta, Adam Tomàs, reafirma que promocionar el peix i el mol·lusc del Delta al mercat municipal d'Amposta té tot el sentit: «el mercat és la catedral del producte de qualitat i de proximitat», remarca. Actualment compta amb sis parades de peix fresc.