



La cuina del Delta té l'anguila i l'angula com un dels seus plats més emblemàtics. FOTO: J. REVILLAS

LA RESTAURACIÓ Un producte preuat

En el sector de la restauració, cada vegada més restaurants han deixat d'oferir angula per motius ètics i econòmics i ofereixen angula procedent d'aquí-cultura controlada. L'anguila i l'angula, però, formen part del patrimoni culinari del Delta de l'Ebre i el seu consum està molt arrelat al territori. Així, és freqüent trobar a les cartes plats com suquet d'anguila, angula en suc, angula fumada o 'xapadillo' d'anguila. Els restaurants del Delta de l'Ebre han aconseguit mantenir viva una tradició

culinària profundament arrelada i, alhora, adaptar-se a les exigències actuals de regulació.

El cuiner Joan Capilla, responsable de l'Hotel Restaurant l'Algadir del Delta, alerta que la situació de l'anguila i l'angula és «un problema existent molt gran» i defensa mesures dràstiques per permetre la recuperació de l'espècie. Capilla recorda que fa dos anys es va adherir a un manifest de l'associació de cuiners d'Espanya i d'Europa amb el qual es comprometien a no cuinar angula. «Vaig deixar de cuinar-la com a protesta. Crec que s'hauria d'aturar per deixar refer la població», afirma.

El xef explica que, tot i aquesta posició, fa un any i mig va acceptar una invitació per cuinar al Congrés Encuentro de los Mares, a Tenerife, on va preparar angula «en senyal de protesta». Actualment, manté alguns plats amb aquest producte perquè «la gent ve a conèixer el Delta, és un aliment que molts desitgen», i cita elaboracions pròpies com l'arròs de pato i angula, el 'xapadillo' o l'anguila fumada.

Tot i això, Capilla insisteix que la seua postura és clara: «Prefereixo deixar de cuinar-la i que la població pugui créixer. Crec que ha de deixar de pescar-se i deixar de cuinar-la».

La proposta per declarar l'espècie en perill d'extinció ha encès totes les alarmes entre els pescadors del territori, que denuncien que el sector primari ha estat completament exclòs del procés. Pascual Chacón, secretari de la Confraria de Pescadors de Deltebre, expressa un malestar profund i creixent: «En totes les reunions que s'estan fent, no hi és el sector primari, no se'n està tenint en compte», lamenta.

Segons explica, les dades de captura no justifiquen una prohibició total: «Nosaltres vam fer 700 quilos l'any passat, i enguany portem quasi 400. Si els restauradors no la volen al plat, no passa res, però que vagi per a l'engreix». Chacón recorda que la pesca d'angula al Delta és una activitat històrica i regulada, de la qual depenen moltes famílies: «L'angula és tradicional. Al Delta hi viuen 200 famílies d'això. És una pesca tradicional i aquí té el seu hàbitat natural. I no ens deixen parlar».

El sector denuncia que les restriccions ja han estat molt dures en els últims anys: «Ara sols pesquem 60 dies; s'ha reduït moltíssim. Cada cop apliquem més i més normatives i ja ens hi hem

conformat». També qüestiona la coherència de les polítiques europees i insisteix que el sector només demana poder continuar treballant dins dels límits actuals i «ser escoltat».

Un element patrimonial

La pesca d'aquesta espècie és una activitat tradicional molt antiga al Delta, i avui està fortament regulada i només la practiquen

La pesca de l'angula i l'angula forma part del patrimoni històric del Delta

col·lectius professionals autoritzats. Són temporades molt curtes, normalment entre desembre i febrer. Actualment s'atorguen unes 150 llicències de pesca de l'angula entre els diferents municipis deltaics.

La major part de pescadors de l'angula són pescadors professionals de llacunes i canals. A més de la de Deltebre i l'Associació de Pescadors de Sant Jaume d'Enveja, hi ha la de Sant Pere de la Ràpita, que es dedica principal-

ment a l'anguila i al cranc blau. Si finalment s'arribés a prohibir la pesca, aquesta confraria per tant quedaria molt afectada.

La Confraria de Pescadors de Sant Pere (originalment de Tortosa) és considerada la més antiga de Catalunya i té els seus orígens documentats al segle XII, quan la Carta Poble de Tortosa del 1149 ja feia referència a l'activitat pesquera a les llacunes del delta. Durant gairebé nou segles, els seus membres han mantingut unes tècniques de pesca tradicionals que han variat molt poc amb el temps, especialment en espais naturals protegits com la Tancada, l'Encanyissada i el Canal Vell.

Els pescadors utilitzen arts ancestrals com la pantana, un sistema d'embut col·locat als canals que connecten les llacunes amb el mar i que permet capturar espècies com angules, angules, crancs o dorades. L'organització de la pesquera és col·lectiva i implica que els pescadors visquen durant mesos a les barraques de les basses. La pesca continua sent majoritàriament manual, fet que ha contribuït a preservar unes pràctiques i una manera de viure que formen part del patrimoni cultural del delta de l'Ebre.