

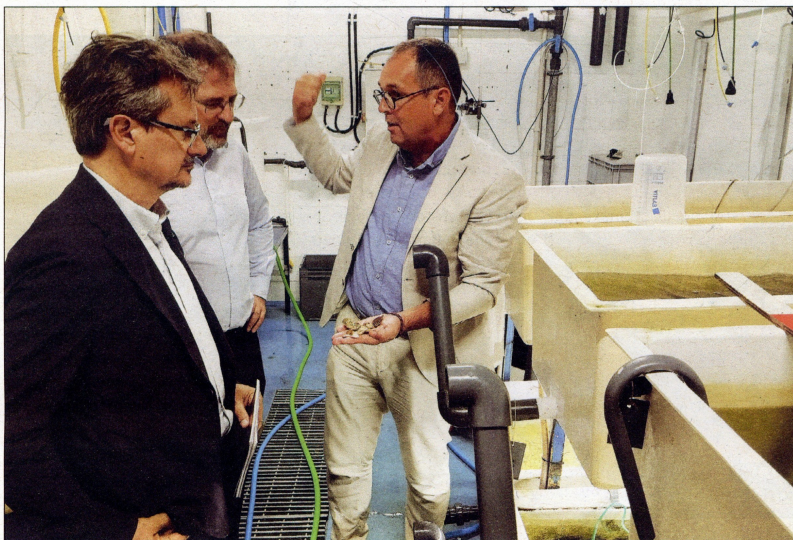
L'IRTA La Ràpita esdevé un referent internacional en aqüicultura restaurativa

El nou centre de recerca, amb l'aval de la FAO, testarà la producció d'algues, bivalves o peixos en benefici dels ecosistemes

La Ràpita. Ò.M.J.

El Centre de Demostració en Aqüicultura Restaurativa de la Mediterrània, a les instal·lacions de l'IRTA La Ràpita, s'ha convertit en el primer de l'Estat espanyol en recerca d'aqüicultura sostenible i el setè del Mediterrani i el Mar Negre reconeguts per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO). Serà l'únic d'estos set centres referent en aqüicultura regenerativa, que inclou la producció d'algues, la cria d'erions de mar, la cria de bivalves, els sistemes integrats d'aqüicultura multitròfica i la repoblació, pràctiques determinants per a millorar els ecosistemes en el context actual de canvi climàtic.

El director general de l'IRTA, Josep Usall, va proclamar que és possible produir aliments i, alhora, recuperar hàbitats degradats i millorar la qualitat de l'aigua —els mol·luscos filtren l'aigua per a alimentar-se i la depuren—, i va situar la inauguració del centre de recerca en un procés d'"internacionalització" de l'IRTA: **"Tot el món vindrà a conèixer el que fem en aqüicultura restaurativa"**. A l'octubre, se farà una primera conferència internacional sobre la matèria a les instal·lacions de l'Institut a la Ràpita, una trobada que inclourà **"un taller de tecnologia i d'intercanvi de coneixement i experiències"** en el cultiu d'algues, bivalves i peixos, segons va explicar el cap del programa d'aqüicultura de l'IRTA, Enric Gisbert. A més, els res-



Enric Gisbert guia una visita a les instal·lacions de l'IRTA a la Ràpita, este dijous.

ponsables i investigadors que van intervenir en la inauguració van destacar que l'objectiu és que tot el que s'estudie i s'investigue al centre del Montsià, tinga un impacte i un efecte sobre l'aqüicultura i el medi al delta de l'Ebre, que afronta multitud de reptes ambientals i climàtics.

El director general de Pesca de la Generalitat, l'ampostí Toni Espanya, va posar exemples d'alguns dels projectes que es fan o es faran al centre rapitenc. S'estudiarà la viabilitat d'espècies biològiques de baix requeriment tròfic, com macroalgues, microalgues, erions de mar, holotúries o

bivalves, així com sistemes integrats d'aqüicultura multitròfica. Una xarxa tròfica és un sistema de cadenes alimentàries connectades que comprenen la producció i obtenció d'aliments dins d'un ecosistema. Un organisme s'alimenta del precedent i és devorat pel següent.

ALTERNATIVA ALS ARROSSARS

Estos equilibris seran analitzats en un projecte d'investigació d'aqüicultura multitròfica aplicable a zones d'arrossars de baixa productivitat degut a l'increment de la salinitat, com serien els arrossars deltaics més pro-

pers al mar. L'activitat consistiria a fer conviure en un espai tancat amb aigua marina ostres, algues, cloïsses i llissals, per a obtenir estos productes com a alternativa a la producció arrossera. Podria ser una realitat en dos o tres anys, segons Espanya. L'excap de Costes de l'Estat a Tarragona també va destacar dos dels projectes que ja són una realitat a la Ràpita: una llavorera d'ostres, que **"posa la tecnologia a disposició del sector"** perquè pugui produir llavor pròpia del Delta i no dependre de tercers països, i el programa de seguiment de la qualitat de les algues,

mol·luscos i fitoplàncton tòxic a les àrees de producció de marisc al litoral català, que es desplega des de l'any 1990 i garantix que tot el marisc que prové de les zones autoritzades de producció complisquen els requisits sanitaris.

Ara, el nou centre rapitenc se suma als reconeguts per la FAO a Egipte, Turquia, Grècia, Tunísia, Bulgària i Romania, i pot suposar una revolució en el món de l'aqüicultura. Al delta de l'Ebre ja s'ha dut a terme amb èxit una primera prova pilot de producció d'algues per a consum humà, una activitat complementària a la tradicional producció de musclos i ostres de les badies dels Alfacs i del Fangar, i en els pròxims anys se duran a terme una dotzena de projectes en este camp. Gisbert va destacar que el nou centre d'aqüicultura regenerativa testarà metodologies per a transferir-les a usuaris finals com els productors de mol·luscos del Delta (Fepromodel):

"Oferrim mitjans de vida més sostenibles a les comunitats locals".

El finançament del centre rapitenc per als pròxims 4 anys és de 631.907 euros, a càrrec dels pressupostos del Departament d'Agricultura i Pesca (70 %) i de l'IRTA.

El secretari executiu de la Comissió General de Pesca del Mediterrani de la FAO, Miguel Bernal, va proclamar que a la Ràpita es crearà **"l'aqüicultura del futur"** i va recordar que la FAO mateix diu que cal augmentar en un 20 % la producció d'aliments d'origen aquàtic. A la Mediterrània, el percentatge puja fins al 30 %.