

Aqüicultura

El Delta desenvolupa una llavorera d'ostra arrossada autòctona

L'IRTA ha lliurat als productors les primeres 150.000 cries, que creixeran a les badies fins a tenir la talla comercial



Les cries d'ostra s'han desenvolupat a l'IRTA de la Ràpita. FOTO: JOAN REVILLAS



Actualment la llavor fa poc més de 2 mm. FOTO: JOAN REVILLAS

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
LA RÀPITA

Produir i comercialitzar una ostra cent per cent del Delta durant tot l'any. Aquest és l'objectiu del projecte de llavorera d'ostra arissada, impulsat per la Generalitat i que ha fet un nou pas endavant aquest mes de juliol, amb el trasllat a les badies dels Alfacs i el Fangar de les primeres 150.000 unitats de llavor.

Els productors d'ostra que participen en el projecte van recollir ahir dijous les incubadores, amb unes 10.000 llavors cada una, que han estat produïdes al centre de recerca de l'IRTA de la Ràpita des de fa quatre mesos a partir dels reproductors provinents del mateix Delta, facilitats pels propis productors.

Actualment les cries d'ostra fan entre dos i quatre mil·límetres. En els propers mesos es durà a terme el seguiment de la seva evolució i creixement a les badies, fins que assolixin la talla comercial, d'aquí deu mesos o un any.

Aquesta iniciativa, impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, forma part del projecte de quatre anys de durada per a la selec-

ció i la millora de les tècniques de reproducció i cria de l'ostra arissada, que té com a finalitat aconseguir individus adaptats a les condicions singulars del Delta. D'aquesta manera, es volen fixar les bases per instal·lar-hi un futur viver a escala industrial que cobreixi les necessitats de llavor del sector, a fi de reduir la dependència d'importacions d'altres països (principalment França) i els costos de transport i, també, evitar la possibilitat d'entrada de patògens que afecten les ostones.

El projecte, finançat amb fons nuclears, té una durada de quatre anys

La proposta de creació d'aquest viver sorgeix també de la necessitat de trobar solucions davant l'increment de la temperatura de l'aigua a les badies a causa del canvi climàtic, que provoca la reducció de la temporada del musclo al Delta. En canvi, l'ostra es mostra com un cultiu alternatiu a potenciar, atès que és més resistent a la temperatura de l'aigua

i no presenta una estacionalitat tan marcada, té més valor afegit i permet una activitat econòmica gairebé al llarg de tot l'any.

El projecte, que compta amb la participació de l'IRTA la Ràpita, l'Institut d'Estudis Professionals Aquícoles i Ambientals de Catalunya (IEPAAC) i el mateix sector productiu de mol·luscos del Delta, té una durada prevista de quatre anys i està dotat amb prop de mig milió d'euros provinents dels Fons de Transició Nuclear.

Antoni Espanya, director general de Política Marítima i Pesca Sostenible de la Generalitat, explica que es vol posar a disposició del sector «una tecnologia per tancar el cicle de la producció d'ostra al territori, i també professionals formats en aquesta tècnica a l'IEPAAC». El director d'aquest centre, Òscar Vallejo, remarca que es tracta d'un treball en xarxa per afavorir l'activitat econòmica que suposa l'aqüicultura per al Delta, i que requereix relleu generacional.

Ignasi Gairín, tècnic investigador de l'IRTA, explica que en els propers mesos, a més de fer el seguiment d'aquestes ostones fins assolir la talla comercial, també s'estudiarà si els resultats que



A partir d'ara les cries creixeran a les badies. FOTO: ACN

s'obtenen «són similars o diferents als de les llavors procedents d'altres zones com França, analitzant el creixement i les mortalitats», que ja de natural a la zona són d'entre el 30 i el 50 per cent.

Per a Albert Grasa, productor de la badia dels Alfacs i respon-

sable de Musclarium, es tracta d'una iniciativa que pot ser molt profitosa per al sector, ja que l'ostra «és cada vegada més apreciada i es consumeix més». «Podrem gaudir d'un producte cent per cent quilòmetre zero, o de milla zero, ja que el trobem dins del mar», remarca.