



Un exemplar mascle de cranc blau, espècie present al Delta des del 2012.
FOTO: J. REVILLAS

Baix Ebre i Montsià

El cranc blau, un cas únic al Delta

A diferència d'altres espècies al·lòctones, no està declarat oficialment com a espècie exòtica invasora i pot ser pescat, però sols professionalment. En l'últim any s'han intervingut 246 quilos extrets de forma irregular

MARINA PALLÀS CATURLA
DELTA DE L'EBRE

Només de mirar-los fan respecte: són de gran tamany, la seua closca pot fer fins a 24 centímetres, i mouen agressivament les seues pines. Les seues extremitats són d'un blau elèctric i també d'un taronja molt viu en el cas de les femelles. El cranc blau és «el rei de la sabana» al delta de l'Ebre, present des de l'any 2012. El seu cas és molt peculiar: és una espècie invasora, però no està inclosa al catàleg de forma oficial, i és pescable, però sols de forma professional i es penalitza la seua pesca recreativa.

El cranc blau (*Callinectes sapidus*) és una espècie originària de les costes orientals d'Amèrica que des de fa anys s'ha establert a la Mediterrània. Actualment es troba de forma abundant a les aigües del delta de l'Ebre, amb afectacions sobre la biodiversitat de la zona. També n'hi ha a l'Albufera de València, les Salines de Santa Pola-El Hondo, les Balears, la llacuna del Mar Menor i a Huelva.

A diferència d'altres espècies al·lòctones, el cranc blau no està declarat oficialment com a espècie exòtica invasora, i per aquest motiu pot ser pescat professionalment i comercialitzat a través de les llotges dels ports.

I és que una de les mesures que més efectivitat ha tingut per intentar reduir l'explosió poblacional ha estat la seua comercialització i consum, amb la incorporació del cranc blau a la cuina de les Terres de l'Ebre. Així, cada vegada és més habitual veure receptes com l'arròs de cranc blau en les cartes dels restaurants.

Des de la Direcció general de Política Marítima i Pesca Sostenible expliquen que donada la sobtada i massiva aparició d'aquesta espècie al delta de l'Ebre, les direccions generals responsables de la gestió de la pesca professional i recreativa en aigües marítimes i continentals van creure convenient lluitar contra la seua presència apostant per una pesca professional intensiva i dirigida, com a mesura de control i reducció de les poblacions.

La Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible va atorgar llicències per a la pesca professional en aigües continentals autoritzant la captura del cranc blau als pescadors de les Confraries de Pescadors de les Terres de l'Ebre l'any 2018, com a mesura de contenció, per evitar la proliferació d'aquesta espècie al·lòctona i per reduir de la manera més eficaç la seua afectació a l'hàbitat i al conjunt d'organismes locals. «Amb aquesta estratègia es va aconseguir extreure un aprofitament econòmic, que repercuteix directament en el sector pesquer professional local, en lloc de generar una despesa pública la qual es generaria per la posada en marxa de campanyes d'eradicació coordinades per l'Administració», expliquen al *Diari* des de la Direcció general de Política Marítima i Pesca Sostenible.

De 'plaga' a plat Un producte valorat amb molt de sabor

El cranc és ben valorat a la gastronomia ebreña. Els professionals del sector van fer una primera jornada professional sobre l'espècie l'any 2018 i van començar a introduir-lo a la cuina. «Al principi sí que teníem reticències per emprar-lo», relata el cuiner Albert Guzmán, del restaurant homònim a la Ràpita. «Ens vam adonar que segons la procedència i la forma de pescar-lo influïa molt en el sabor i olor. Però realment amb el cranc blau és certa aquella dita de «Ets el que menges». El cranc blau s'alimenta

de marisc, crancs, peixos... i la veritat és que té molt de sabor, té sabor a mar, a marisc, a territori», detalla. Els xefs com Guzmán empenen el cranc sobretot als fumets de peix i marisc, però també per a fer diversos plats i elaboracions, com croquetes, bunyols, amanides, arrossos, fideus, tàrtar... Alguns plats que ell prepara són per exemple la crema de cranc blau amb capuccino d'arròs i piruleta cruixent de crancs, la Quiche lorraine de porros i cranc blau o el cranc blau thai amb curri verd. Cal precisar que el pes del cranc és elevat, però la carn (el que s'aprofita a la cuina) és molt poca.

gestió per a la Pesca del Cranc Blau a les Terres de l'Ebre, desplegat en el marc del previst en el Decret 118/2018, de 19 de juny, sobre el model de governança de la pesca professional a Catalunya.

Ara mateix, no es contempla cap altra alternativa per a la lluita contra la presència del cranc blau que la duta a terme per l'activitat pesquera i marisquera en les condicions actuals. Defensen que l'activitat pesquera professional permet el control del volum de les captu-

res i el control sanitari del producte, ja que el conjunt d'organismes simbiotes que potencialment pot transportar el cranc blau poden constituir microorganismes patògens, actuant aquest crustaci com a vector de malalties. Per tant, aquest recurs ha de ser sotmès al control de qualitat sanitària animal de les llotges pesqueres.

Tany passat, el 2023, per exemple, els pescadors de la Confraria de la Ràpita van arribar a capturar 249 tones de cranc blau (amb un preu mitjà de 3,528). Tot i això no s'ha superat cap rècord, ja que al 2020 per exemple es va arribar a les 269 tones.

La pesca marítima recreativa de cranc blau està prohibida, ja que es tracta d'un crustaci. Tant la normativa de pesca recreativa de l'àmbit competencial de la Generalitat de Catalunya (Decret 109/1995, de 24 de març, de regulació de la pesca marítima recreativa) com la corresponent a l'àmbit estatal (Real Decret 347/2011, d'11 de març, pel qual es regula la pesca marítima recreativa en aigües exteriors) prohibeixen la captura de crustacis i conseqüentment, de cranc blau.

Així, la pesca del cranc blau és exercida per pescadors que han d'estar afiliats en alguna de les confraries autoritzades i han de comercialitzar totes les captures a