

L'ostra resisteix les calorades i el sector es planteja augmentar-ne la producció

L'augment de la temperatura de l'aigua de les badies del Delta dispara la mortalitat del musclo, però no la de l'ostra

MARINA PALLAS CATURLA
DELTA DE L'EBRE

La persistència de temperatures per sobre dels 28 graus durant dies seguits a l'aigua de les badies del Delta de l'Ebre ha tornat a encendre les alarmes entre els productors de musclo, que veuen com la mortalitat s'ha convertit en un fenomen recurrent i cada vegada més difícil de gestionar. El musclo no pot resistir una setmana sostinguda per damunt d'aquest llindar tèrmic, i això està provocant pèrdues que estan sent molt importants a la badia dels Alfacs. Les esperances estan posades ara al Fangar, una badia una mica menys tancada i càlida, i on encara s'hi està fent la collita.

En paral·lel, creix la convicció que el futur passa per incrementar la producció d'ostra, un mol·lusc que està demostrant una resistència notable a la calor i que no ha registrat mortalitat aquesta temporada, ni d'altres anteriors.

A diferència del musclo, l'ostra té un metabolisme més lent, una closca més gruixuda que actua com a aïllant i una major capacitat de supervivència en condicions de poc oxigen. Aquestes característiques li permeten suportar millor les aigües calentes i reduir l'estrès tèrmic que afecta de ple el musclo, que consumeix



Exemplars d'ostra a les muscleres del delta de l'Ebre. FOTO: J. REVILLAS

reserves amb molta rapidesa quan la temperatura puja.

Segons Gerardo Bonet, gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre, la diferència és clara: «L'ostra no ha tingut gens d'afectació per la calor. Per la seua naturalesa, prové d'aigües més càlides i no li afecta».

La situació d'aquest any ha reforçat una idea que ja feia temps

que circulava entre els productors: apostar per l'ostra. «El sector anirà derivant cap a l'ostra, ens hi veiem obligats», explica Bonet al *Diari*.

Actualment, entre les dues badies del Delta es produeixen 3 milions de quilos de musclo a l'any, davant dels 600.000 quilos d'ostra. Tot i això, la tendència apunta a un increment progressiu del segon producte.

«Qui perd la collita de musclo per la calor i té l'oportunitat de fer ostra, farà ostra. Però el canvi serà poc a poc», afirma Bonet.

Tot i la resistència de l'ostra, el sector adverteix que la transició no pot ser immediata. Cal garantir la comercialització, ajustar els circuits de venda i assegurar que el mercat absorbeixi un volum creixent d'ostra sense desequilibris.

«El canvi no pot ser de cop, i tot això s'ha de vendre», recorda Bonet, que insisteix que abans de fer balanç definitiu cal esperar a veure com acaba la temporada del musclo al Fangar.

La mortalitat del musclo, cada vegada més prematura i intensa, ha posat en evidència la vulnerabilitat del model actual. L'ostra, en canvi, es perfila com una alternativa més adaptada al nou escenari climàtic, amb capacitat de resistir episodis de calor ex-

La pròpia naturalesa de l'ostra la fa molt més resistent a la calor

trema que ja són habituals al Delta. «L'ostra s'adapta més al canvi climàtic», conclou Bonet.

Amb la campanya encara en curs al Fangar, els productors esperen tancar els últims dies de collita de musclo i confirmar si la mortalitat s'estabilitza. La cria, que s'importa majoritàriament d'Itàlia, també suposa un cost creixent per als productors. L'any passat, el sector va haver de comprar el 90% de la cria. El futur del sector passarà, així, per diversificar i reforçar la producció d'ostra que, de moment, aguanta la calor sense estralls.