

NOU PRODUCTE La comercialització es farà a través de la marca col·lectiva Marisc del Delta de l'Ebre

Els productors de mol·lusc comercialitzaran cloïsses del Delta a partir d'aquest estiu

La Federació de Productors de Mol·lusc del Delta de l'Ebre, Fepromodel, comercialitzarà, a partir d'aquest estiu, cloïssa cultivada a les badies del Fangar i els Alfacs amb la marca col·lectiva Marisc del Delta de l'Ebre. Per fer front a la nova demanda s'ha realitzat un estudi que permetrà duplicar o, fins i tot, triplicar la producció actual de cloïssa.

DELTEBRE L.B.

L'any passat, la marca Marisc del Delta de l'Ebre va comercialitzar 3,5 milions de quilos de musclo i prop de 400 tones d'ostra rissada produïdes a les badies del Delta. Fins ara, però, els productors no havien pogut introduir la comercialització de cloïssa, ja que la producció que es feia al Delta era insuficient per afrontar la demanda dels mercats.

La producció de cloïssa al Delta va ser, l'any passat, d'unes 25 tones, provinent del marisqueig dels pescadors i de productors que en cultiven a les badies; una quantitat, però, que és "totalment insuficient per afrontar una campanya de comercialització i servir els nostres clients amb regularitat", explica Gerardo Bonet, gerent de Fepromodel.

ESTUDI DE CALIBRATGE Per poder incrementar la producció de cloïssa i introduir-la al circuit comercial, els productors de mol·lusc, juntament amb el Departament d'Agricultura i l'Escola d'Aqüicultura de la Ràpita, han dut a terme un estudi a

les badies del delta de l'Ebre per estudiar el procés de cria de la cloïssa. Un dels punts clau ha estat definir la mida que ha de tindre la cloïssa a l'hora de cultivar-la per aconseguir la màxima supervivència. "Després de diferents proves, hem aconseguit la mida òptima per sembrar la cloïssa i garantir una producció que ens permeti servir els mercats". Segons Bonet, amb aquest nou calibratge hi ha previst "duplicar o triplicar la producció de cloïssa que es venia fent fins ara" al delta de l'Ebre. Les proves s'han realitzat amb l'espècie *Ruditapes philippinarum*, més coneguda com a cloïssa japònica o xoxa.

"La cloïssa del Delta és un producte molt apreciat pels nostres clients, que fa temps que demanen la possibilitat de comercialitzar-ne. És un producte de molta qualitat i aguanta molt bé al mercat, ja que triga a fer-se malbé", explica Bonet. Enguany es farà la prova de foc. La campanya de comercialització es farà entre els mesos de maig i agost "i hem de veure si som capaços de fer front a aquesta nova demanda i mantindre una



L'espècie de cloïssa que començarà a comercialitzar-se és la coneguda com a japònica o xoxa. / ARXIU

continuïtat en el subministrament". Bonet assegura que els productors estan expectants davant aquesta nova possibilitat i el resultat de la campanya de comercialització: "el cultiu de cloïssa al Delta té un potencial enorme. Si s'aprofiten les zones aptes per al cultiu se'n pot incrementar moltíssim la producció actual". Bonet ha explicat que també s'estan fent proves amb l'altra espècie que es cultiva al Delta, *Ruditapes decussatus*, més coneguda com cloïssa fina o grúmol.

La comercialització de cloïssa es farà, fonamentalment, en els mateixos mercats on es ven el musclo i el principal client serà al cadena catalana de supermercats Bonpreu.

Marisc del Delta de l'Ebre ven pràcticament tota la seua producció de musclo a la zona del Llevant espanyol, principalment a Catalunya i la Comunitat Valenciana. En canvi, l'ostra rissada té el seu principal mercat a França, on s'exporta el 80% de la producció que es fa al delta de l'Ebre.

ORGANITZACIÓ PRODUCTORA PESQUERA D'altra banda, Fepromodel està treballant la possibilitat de constituir-se en una organització de productors pesquers "per tal d'adaptar-nos a la nova Política Pesquera Comuna que s'ha de reformar enguany i tindre més força davant la Unió Europea a l'hora d'aconseguir ajuts", explica Bonet. Actualment, Fepromodel és una federació que agrupa les dos associacions productores de mol·lusc que hi ha al Delta. ■