

El Delta produeix més i millors musclos amb un alt cabal de l'Ebre

Els aqüicultors inicien la campanya amb la previsió d'arribar als 3,5 milions de quilos d'una qualitat extraordinària com el 2013

MARIBEL MILLAN

L'any passat es va comprovar i enguany es confirma: el fet que l'Ebre baixi amb uns cabals elevats beneficia molt la producció de musclos a les badies dels Alfacs i del Fangar. Així de taxatiu es mostren els aqüicultors del Delta, que aquesta setmana han iniciat una nova campanya del musclo.

La producció d'aquest any a les muscleres instal·lades a les badies dels Alfacs i el Fangar es preveu de 3,5 milions de quilos, superior a l'any de l'any passat, que es va situar sobre els 3 milions.

Pel que fa a la qualitat, els cabals dels darrers mesos a l'Ebre han de permetre, segons el sector, mantenir la qualitat de l'any passat, que va ser extraordinària.

Pel que fa a la quantitat, aquests bons resultats de l'any passat han fet que el sector hagi pogut mantenir la cria «i, com que no l'han de comprar fora, s'ha pogut augmentar la producció», explica al *Diari* el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL), Gerardo Bonet.

El motiu de tot plegat és la gran qualitat d'aigua dolça que ha arribat a les badies, carregada de nutrients, a través dels desguassos dels canals però també directament del riu.

En els darrers quatre mesos, els cabals de l'Ebre han estat gairebé de forma continuada per sobre dels 500 metres cúbics per segon, amb puntes per sobre dels 1.000, unes xifres que es queden lluny de les de l'any passat, quan hi va haver una creixuda continuada durant els primers sis mesos, però suficient per garantir novament una bona qualitat del marisc: musclos, ostres i també cloïsses.

La 'collita' dels musclos comença ara per la badia dels Alfacs i continuarà per la del Fangar, ja a l'estiu.

Els resultats finals dependran de la climatologia i l'estat de les badies en els propers mesos. Cal recordar que en anys de molt al-



Treballadors de les muscleres a la badia del Fangar. FOTO: JOAN REVILLAS

tes temperatures i poques aportacions d'aigua part de la producció o tota ha mort, pel fenomen de l'anòxia o falta d'oxigen a l'aigua.

Contra el pla de conca

Els aqüicultors han pogut comprovar els beneficis que suposa dis-

posar d'uns cabals elevats i per això s'oposen al nou pla hidrològic de la conca de l'Ebre, que limita els cabals mínims al tram final del riu. «Som un sector productiu important al delta de l'Ebre, amb 250 llocs de treball directes i 250 més d'indirectes, però el pla de l'Ebre no ens té en compte en

cap moment», comenta Gerardo Bonet.

El productor Agustí Bertomeu explica que són un sector molt vulnerable, al que les administracions haurien de fer més atenció. «La nostra producció depèn de molts factors que no podem controlar», assegura al *Diari*.

Turisme

El seu negoci s'ha complementat en els darrers anys amb les visites turístiques a les muscleres, on s'hi fan degustacions de marisc enmig d'un entorn únic com és la badia dels Alfacs.

Entre els principals clients hi ha els turistes russos, que enguany encara no han confirmat les seves visites (que habitualment comencen al mes de juny). «Esperem que la crisi a Ucraïna no ens passi factura», comenta Bertomeu.

Amb tot, aquesta proposta turística i gastronòmica està oberta a tothom, a través, entre altres canals, de l'Estació Nàutica de la Ràpita-Delta de l'Ebre.

mmillan@diaridetarragona.com

EL PROJECTE

Evitar la mortalitat

■ Un dels principals maldecaps del sector és evitar els episodis de mortalitat dels mol·luscos, especialment a l'estiu. Una empresa, Dpurin Hygienic Sistem SL, ha presentat al sector aqüícola de Delta un projecte per tal de millorar la qualitat de l'aigua de les badies i evitar aquests episodis.

El sistema, patentat pel reusenc Josep Martí Gascón, preveu la captació d'oxigen a l'aire, la desinfecció amb ozó i el posterior repartiment a l'aigua per la zona baixa de la badia. «D'aquesta manera es millora la qualitat de l'ai-

gua i s'evita la mortalitat», explica Martí Gascón al *Diari*.

La Federació de Productors ha deixat de moment el projecte sobre la taula, però alguns aqüicultors s'hi han mostrat interessats. És el cas d'Agustí Bertomeu, que explica que s'estan buscant fons i ajuts de l'Administració per tal de poder tirar endavant una prova pilot del projecte.

La instal·lació d'aquest sistema té un cost d'uns 55.000 euros. Segons detalla el seu inventor, el projecte és viable tant econòmicament com mediambientalment.

L'APUNT

Ostres i cloïsses amb la marca 'Marisc del Delta'

■ Una part dels musclos i les ostres es comercialitza a través de la marca de qualitat 'Marisc del Delta de l'Ebre', que enguany es farà també extensible a la producció de cloïsses, un producte pel qual aposten els aqüicultors de cara al futur. A la marca es vol afegir, a més, el segell de qualitat de Reserva de la Biosfera.

A més, es duen a terme campanyes de promoció al mercat català. Pel que fa a l'ostra, ahir mateix va tenir lloc al Mercat de la Boqueria de Barcelona d'un maridatge amb cava xarel·lo de la DO Penedès. El dia 4 de maig, a més, l'Ampolla acollirà una nova edició de la Festa de l'Ostra.