

BAIX EBRE I MONTSIÀ ■ LA FEDERACIÓ D'AQUÍCULTORS PRESENTARÀ EL PRODUCTE AQUEST ESTIU

La marca de qualitat Marisc del Delta de l'Ebre s'amplia a la cloïssa

Els aquícultors del Delta han provat amb èxit el cultiu de la cloïssa a la sorra de les badies i ara impulsen la producció i comercialització d'aquest bivalve, junt amb els musclos i les ostres

M. MILLAN

La Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL) aposta pel cultiu de la cloïssa com a via de creixement del sector al territori.

Després de provar amb èxit la producció de cloïsses a la badia del Fangar, aquest mateix mes de juny s'iniciarà la comercialització d'aquest producte baix la marca de qualitat de la Federació: Marisc del Delta de l'Ebre.

Segons detalla al *Diari* el gerent de FEPROMODEL, Gerardo Bonet, la producció de cloïsses a les badies es limita de moment a unes 15 o 20 tones, però la potencialitat de creixement és enorme.

L'objectiu és donar el tret de sortida a les cloïsses marca Marisc del Delta de l'Ebre en un acte a finals d'aquest mes de juny o principis de juliol, segons detalla Bonet.

La producció de cloïssa de forma controlada pels aquícultors havia estat fins ara inviable a la zona per diversos motius, com ara l'efecte dels depredadors, la falta d'experiència i els episodis d'altres temperatures o manca de qualitat de l'aigua de les badies, en especial a l'estiu.

Les proves realitzades pel sector en els darrers anys han per-

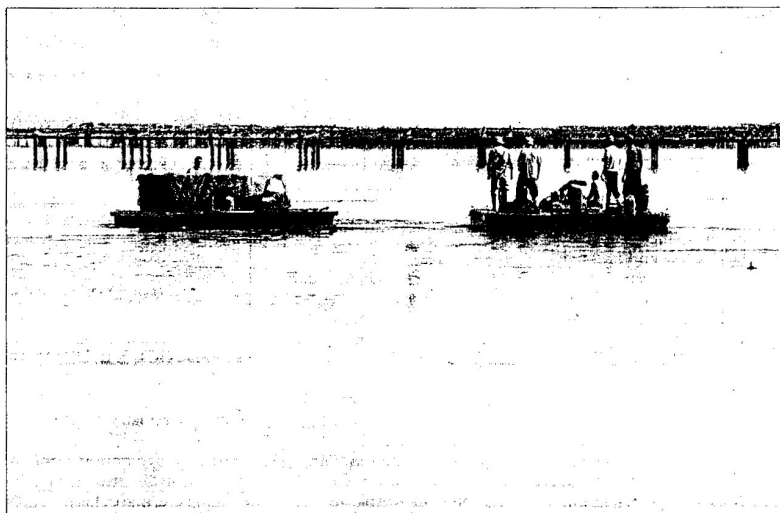
mès ara constatar quina ha de ser la mida de la llavor per tal que el conreu sigui viable».

El projecte de màxims dels aquícultors del Delta, presentat fa dos anys al Parlament de Catalunya i a la Generalitat, preveu convertir el cultiu de la cloïssa en el principal a les badies del Delta a llarg termini, amb una producció que podria arribar a un màxim de 20.000 tones anuals, davant de les 3.500 que es produeixen de musclos o les escasses 400 d'ostres.

L'objectiu seria dividir diverses zones litorals de les badies del Fangar i els Alfacs en parcel·les, cedides en concessió als productors per part de l'administració, seguint l'exemple d'experiències que s'han dut a terme a Itàlia amb èxit.

Promoció

Actualment la Federació de Productors ja comercialitza els musclos i ostres de major qualitat sota la marca de qualitat Marisc del Delta de l'Ebre, i dóna a conèixer els seus productes amb diverses iniciatives de promoció, com la que uneix les ostres amb el vi xarel·lo de la DO Penedès i que s'ha dut a terme a poblacions d'arreu de Catalunya, així com en mercats de Barcelona.



Explotacions aquícoles de la badia del Fangar, al Baix Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS/DT

L'APUNT

Constituir el clúster de l'aquicultura

■ El sector de l'aquicultura de Catalunya, amb el delta de l'Ebre com a principal zona productora, disposa d'una nova eina de desenvolupament. Aquesta setmana es va constituir a Barcelona el clúster Aquícat, amb la participació d'onze empreses que sumen una facturació de 336 milions d'euros i 1.800 treballadors.

De les Terres de l'Ebre en formen part la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de

l'Ebre i l'empresa Delta Aqua Redes, així com el centre aquícola que l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) té a Sant Carles de la Ràpita. També formen part de la junta d'Àquicat les empreses Andrés Pinaluba, Cernavisa, Hipra, Laboratorios Maymó, Musselsforall, Servimar Innova, Tecnologia&Vitaminas i Cetaqua. El clúster té la voluntat d'incorporar nous membres i és

obert a totes les empreses i agents de la cadena de valor del sector: productors de peixos i mol·luscos, fabricants de pinsos, laboratoris, proveïdors de solucions biotecnològiques per a alimentació i salut animal i centres de recerca, entre d'altres. A Catalunya hi ha unes 50 empreses que treballen en el sector aquícola, i que sumen una facturació agregada de 1.000 milions d'euros.