

ECONOMIA Fepromodel preveu augmentar en un 45% la venda d'aquest mol·lusc amb aquesta marca i espera començar a usar també la de Reserva de la Biosfera

La marca Marisc del Delta de l'Ebre comercialitzarà 300.000 quilos de musclos

Les aportacions de cabal del riu dels últims mesos faran que la collita de musclos al Delta cresca en quantitat i en qualitat. Això també en permetrà un increment del preu.

LA RÀPITA Redacció

Creada fa cinc anys pels productors de mol·luscos del territori, la marca Marisc del delta de l'Ebre s'ha consolidat com un segell de qualitat en el sector, reconegut també pel consumidor de fora del territori. Any rere any, ha viscut un increment dels quilos comercialitzats sota aquest paraigua i ho tornarà a fer aquesta campanya que tot just comença. Si les previsions de la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Fepromodel) es compleixen, enguany es vendran fins a 300.000 quilos de musclos amb aquesta marca, un 45% més que els que es van comercialitzar fa un any.

LA DADA

4

milions de kg de musclos produïts al Delta

És un fet que també comporta més ingressos per als productors. I és que el preu al qual venen el marisc arriba als 1,40 euros el quilo (sense la marca el cobren a 1,10 euros) i el preu final al consumidor pot oscil·lar entre 4,5 i 6 euros (en el cas de musclos sense marca se situa en un màxim de 3 eu-



Una de les muscleres, amb el poble de Sant Carles de la Ràpita al fons. / ACN

La producció de cloïsses al Fangar podria arribar als 400.000 quilos

■ Un altre dels projectes que Fepromodel espera materialitzar aquesta campanya és el de comercialitzar les cloïsses cultivades a la badia del Fangar. Si bé, l'any passat, la manca d'una aportació suficient d'aigua va fer impossible la collita, els productors de mol·luscos esperen aconseguir enguany fins a 400.000 quilos de

cloïsses. La campanya de collita començarà el juny vinent i durarà fins al juliol. El cultiu de cloïsses al Fangar respon a una notable demanda arreu de Catalunya en experiències puntuals passades. Si les previsions de collita d'enguany es compleixen, aquestes cloïsses es podrien vendre a diferents països del Mediterrani.

temps dins de l'aigua, arriscant-se davant un possible increment de temperatures a l'estiu que pot arribar a fer malbé la collita.

L'IMPACTE DE L'ALT CABAL DEL RIU

A més a més de la millora de la qualitat de la collita, un altre dels impactes positius que té l'elevat cabal del riu –enguany ha registrat aportacions molt importants durant els últims mesos– és l'increment dels quilos de producció. Fepromodel espera –sempre que les condicions climàtiques acompanyen– produir quatre milions de quilos de musclo i repetir els resultats “molt bons” del 2014 i apropar-se a “l'excel·lent 2013”.

LA DADA

10%

podria augmentar el preu del musclo

I si tant la qualitat del producte com la quantitat es mantenen en uns nivells elevats, també hi haurà millora en la comercialització. No només perquè es vendran més quilos sota el paraigua de la marca de qualitat, sinó també perquè es preveu un increment del preu en un 10%.

D'altra banda, Fepromodel té la previsió de començar a comercialitzar el seu producte amb el segell Reserva de la Biosfera, que s'afegeix a les set figures de reconeixement administratiu ambiental que té l'espai. D'altra banda, Fepromodel no ha pogut aconseguir encara la certificació per distribuir musclos de producció ecològica.

PRODUCCió D'OSTRES Més enllà de musclos, Fepromodel també preveu produir uns 400.000 quilos d'ostres a les dos badies. De moment, un 75% d'aquesta producció es comercialitza a França, una tendència que, tal i com assegura Bonet, esperen revertir. ■

ros). “La gent és receptiva a pagar més i tindre un millor producte”, destaca el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

És la federació qui s'encarrega de controlar la qualitat i seleccionar els musclos que es comercialitzaran sota el paraigua Marisc del delta de l'Ebre entre els que produeixen els 45 productors associats. Els requisits són que tinguin un mínim de 180 grams de carn per quilo de musclo, tot i que a la zona, aquesta relació se sol situar entre els 220 i 230 grams en anys amb bones aportacions de cabal de l'Ebre. És un requisit que obliga també a mantindre el producte més