

DELTEBRE ■ TOT I SER UN GRAN PRODUCTOR, AL PAÍS VEI S'APRECIA MOLT LA QUALITAT DE L'OSTRA RISSADA EBRENCA

El Delta exporta a França el 80% de l'ostra que es produeix a les badies

Les festes de Nadal i Cap d'Any concentren el gruix de la demanda dels consumidors catalans

M. MILLAN

Les badies dels Alfacs i el Fangar produeixen al llarg de tot l'any fins a 500.000 quilos d'ostra rissada però és per les festes de Nadal i Cap d'Any quan aquesta assolix la qualitat més gran i també la màxima demanda.

Fins al 80 per cent de tota la producció anual es destina a França, un país gran consumidor i productor d'ostres que aprecia molt les que es produeixen al delta de l'Ebre per la seva qualitat, segons destaca al *Diari* el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL), Gerardo Bonet.

Mentre l'exportació es du a terme durant tot l'any, les vendes internes es concentren en un 40 per cent en aquestes dates. Els preus al consumidor, però, es mantenen estables, entre els 6 i els 15 euros el quilo, depenent del tipus i la qualitat, entre altres factors.

Part de la producció d'ostra rissada es ven sota la marca de qualitat de Marisc del Delta de l'Ebre, tant a diversos supermercats catalans com també a través de la tenda virtual que té la Federació.

Opció a l'alça

Aquesta és una via de comercialització a l'alça. Segons detalla Bonet, qualsevol consumidor de la península i Andorra pot fer un encàrrec a través d'internet (un mínim de 3 quilos) i rebrà la comanda a casa en 24 hores, amb uns preus que varien depenent dels costos de transport. Amb



Muscleres de producció aquícola a la badia dels Alfacs. FOTO: JOAN REVILLAS

LES XIFRES

500.000

quilos

■ És la producció anual d'ostra rissada al delta de l'Ebre, repartida entre les badies dels Alfacs i el Fangar.

6-15

euros/quilo

■ Preus als quals el consumidor final pot comprar l'ostra rissada del Delta, depenent de diversos factors.

tot, el sector aquícola del Delta treballa per donar a conèixer les propietats de l'ostra al mercat interior, per tal d'incrementar-ne la demanda.

La producció d'ostra rissada del Delta es manté estable en els al voltant d'aquests 500.000 quilos, tot i que anys enrera havia estat més important.

El descens va venir donat per la mortalitat de les ostres per un virus que va afectar les produccions de diversos països, així com per una aposta més decidida pel músculo del sector al Delta, pel seu major rendiment.

L'ostra assoleix la seva major qualitat en els mesos que contenen una «r» al seu nom, asseguren els aquícultors del Delta. Segons detalla Bonet, això es deu al fet que els mesos de més calor l'ostra desova i redueix una mica la seva carn.

Així, el sector preveu apostar ara per una nova varietat, coneguda com a tripode, que manté la seva qualitat constant durant tots els mesos de l'any. «Així po-

drem aprofitar l'època de màxima afluència de turistes al nostre territori», explica Bonet. El sector també vol donar a conèixer als restauradors locals les propietats de l'ostra. «És un pro-

FEPROMODEL
atén comandes a través de la xarxa per servir a les llars de tot l'Estat en 24 hores

ducte que tenen al costat de casa, de molta qualitat, però encara no és prou conegut ni utilitzat pels restauradors de les Terres de l'Ebre», lamenta el gerent de FEPROMODEL, entitat que agrupa professionals dels cultius marins de les dues badies del Delta.

PROPOSTES

Jornada tècnica al centre Ebre Terra

■ Aquest dilluns s'ha organitzat una jornada tècnica sobre l'ostra rissada del delta de l'Ebre al centre d'inspiració turística Ebre Terra, a Deltebre. L'objectiu és, precisament, donar a conèixer especialment al sector de la restauració les propietats de l'ostra rissada i les possibilitats de la seva cuina. La jornada arrencarà a les 16.30 hores i comptarà amb diverses xerrades, sobre el producte, les seves possibilitats com a actiu turístic o una demostració de com obrir, presentar i cuinar amb garantia d'èxit aquest producte. Entre altres, es donaran a conèixer iniciatives com la de Musclarium, que permet la visita a una musclera, on es fan també degustacions al mig de la badia.

Ruta de la Tapa de l'Ostra a l'Ampolla

■ Una de les iniciatives endegades en aquesta línia de promoció és la Ruta de la Tapa de l'Ostra de l'Ampolla, que s'ha dut a terme al llarg d'aquest mes de desembre i que arriba al seu punt final aquest cap de setmana. Per un preu de 3 euros, els veïns i visitants poden gaudir d'una tapa i una cervesa. Hi participen un total d'onze bars i restaurants d'aquesta població marinera, en una iniciativa que ha sorgit de l'Associació d'Empresaris de l'Ampolla, amb la col·laboració de l'Ajuntament i el patrocini de Heineken.