

AQUÍCULTURA El centre de la Ràpita treballa actualment en molts projectes europeus i té contractes amb multinacionals de l'aquicultura

'Diversity', 'Vivaldi', 'CE Seafood' i 'Ítaca' són els noms d'alguns dels projectes de recerca i investigació relacionats amb l'aquicultura que actualment s'estan desenvolupant al centre de l'IRTA de Sant Carles de la Rà-

pita, que en pocs anys s'ha convertit en un referent internacional en investigació de cultius aquàtics. El centre acull actualment un nucli d'entre 15 i 20 investigadors que dirigeixen un equip de més de setanta perso-

nes entre estudiants de doctorat i en pràctiques i personal de suport que treballen en tot tipus de projectes, relacionats amb l'aquicultura i els sistemes aquàtics, de finançament públic, però també privat.

L'IRTA es consolida com a refer internacional de la recerca en aquí

LA RÀPITA L. Bertomeu

"Fa uns anys que hem passat de la lliga regional a la internacional", explica la directora del centre de l'IRTA de Sant Carles de la Ràpita, Dolors Furones. El centre ha anat assolint i consolidant diferents fulls de ruta i plans estratègics per situar-se on és actualment: un centre de referència internacional en aquícultura i, de fet, actualment treballa en quatre projectes europeus de recerca. "La columna vertebral" del centre és el monitoratge de la qualitat de l'aigua de les badies del Delta i tota la recerca associada a aquest àmbit. Així no només es controla la qualitat de l'aigua de les badies del Delta i es garanteix que els mol·luscos bivalves que s'hi crien siguin aptes per al consum, sinó que al seu voltant s'ha desenvolupat un important àmbit de recerca en la "cria i producció" de peixos i bivalves. S'ha desenvolupat "pràcticament des de zero" el cultiu aquàtic de diferents espècies: orada, llobarro, llenguado, dentó, ostra rissada, cloïssa o lluenta.

PROJECTE 'DIVERSIFY' Un dels projectes europeus que actualment s'està desenvolupant al centre de l'IRTA de la Ràpita és el *Diversity*. Aquest compta amb 36 socis de diferents països europeus amb l'objectiu d'ampliar la producció, comercialització i consum d'espècies de peix i "diversificar els productes aquícoles que actualment hi ha al mercat", explica Neil Duncan, investigador responsable del projecte. Aquest projecte investiga la cria de sis espècies diferents: el corball (*Argyrosomus regius*), el cabecut o llissa llobarrera (*Mugil cephalus*), la círvia (*Seioliola dumerilii*), el mero de roca o xerna (*Polyprion americanus*), l'halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) i la perca lluci (*Sander lucioperca*). En el cas concret de la Ràpita, Duncan s'ha centrat en la investigació del corball i el cabecut, dos espècies mediterrànies. L'objectiu és fer-ne viable la cria: "Alguns peixos tenen la fase larvària molt complicada i en altres el problema pot estar en l'alimentació o l'engreix; l'objectiu és investigar-ho i fer el cultiu via-

ble", insisteix Duncan. En el cas del corball, actualment ja es cultiva amb una producció de 3.000 tones/any, però hi ha problemes en la variació del creixement dins de les gàbies de cria i des de l'IRTA estan desenvolupant eines per a la millora genètica de l'espècie a través de l'estudi del genoma. "El

L'APUNT

En el projecte 'Diversity', l'IRTA investiga noves espècies de peix per diversificar la producció aquícola

nostre objectiu és solucionar els problemes que frenen o condicionen la indústria". Una de les descobertes que han fet és "que el corball, a diferència d'altres espècies com l'orada o el llobarro, es pot aparellar i fer les postes", explica Duncan. El projecte té una durada de cinc anys, fins al 2017, i "l'experiència" del centre de la Ràpita en l'estudi del corball i altres espècies d'aquícultura ha sigut el factor principal pel qual s'ha seleccionat el centre per al desenvolupament d'aquest projecte d'àmbit europeu.

PATOLOGIA DE BIVALVES A banda de desenvolupar i "posar a punt" la cria i cultiu de diferents espècies de bivalves com l'ostre, la cloïssa, la patella (en perill d'extinció) o la lluenta (que han aconseguit reintroduir al Maresme), des de l'IRTA s'han centrat també en l'estudi dels patògens. "Els bivalves no es poden tractar", explica Furones, "no tenen un sistema immunitari i, per tant, no els pots vacunar ni subministrar antibiòtics". Així, l'única manera de control per evitar mortalitats "és entendre bé les malalties que els poden afectar i mirar de controlar-les". Un dels casos recents als quals han hagut de fer front és la mortalitat d'ostre a les badies del Delta. L'any 2008 s'hi van detectar mortalitats massives d'ostre de talla petita (des de llavor fins a ostra d'un any) a la



Una tècnica de l'IRTA manipula mostres d'aigua en el marc d'una de les investigacions que el centre té en marxa. / NÚRIA CARO

primavera i la tardor, quan la temperatura de l'aigua arribava als 16° C. Aquest cas va ser detectat també a altres llocs del món i es va descobrir que la causa n'era l'acció d'un herpes virus que "quan està a la seua temperatura òptima fa un brot de mortalitat", explica Noèlia Carrasco, investigadora de patologia de bivalves de l'IRTA. La investigació, feta en el marc d'un projecte europeu, s'ha centrat en veure com els productors poden evitar aquesta mortalitat a través de la millora del maneig sanitari i el procés de cultiu: l'època òptima per immensar la llavor a l'aigua, el mètode de cultiu per a un impacte menor del virus (que ja se sap que és l'ostre cimentada) i la detecció dels períodes crítics per evitar manipular el cultiu i estressar l'ostre. "Nosaltres intentem sempre cobrir les necessitats del sector i treballem junts per intentar millorar els resultats del maneig sanitari". Després d'anys de treball, aquest darrer any s'

ha aconseguit reduir la mortalitat de l'ostre i s'ha passat d'una mortalitat d'un 80% a només un 10% en el cas dels productors que han seguit les recomanacions de l'IRTA. A més a més, les proves s'han fet en una llavor desenvolupada i produïda a l'IRTA de manera experimental. "L'avantatge és que aquesta llavor entra a les badies neta de virus", al contrari de les llavors que importen els productors d'altres llocs com França. "Si els productors fan servir aquesta llavor i un maneig adequat del procés de cultiu, la garantia d'èxit del cultiu està més assegurada", insisteix la investigadora. La recomanació de Carrasco és que des de l'IRTA se'ls pugui transferir la tècnica de cultiu de la llavor i "que siguin els mateixos productors qui, a través d'una cooperativa, puguin produir la seua pròpia llavor, d'origen local i més adaptada a les característiques ambientals de la zona" i evitar el risc associat que comporta importar una

llavor, ja que pot portar malalties. Ara esperen finançament per poder desenvolupar bé aquest projecte.

L'IRTA ha investigat també l'elevada mortalitat dels bancs de catxel al delta de l'Ebre a causa del paràsit *Maertilia Parasite*, que també ha eliminat molts bancs de catxel a Galícia. Ara estan a l'espera del finançament per poder estudiar l'impacte de la *Maertilia* als bancs de marisc del Delta i poder veure bé l'afectació que ha tingut i poder desenvolupar tècniques de maneig sanitari.

COL-LABORACIÓ AMB L'EMPRESA PRIVADA

Més enllà del *Diversity* i de la investigació de la patologia bivalve, el centre col·labora també amb un projecte europeu per desenvolupar l'aquícultura a Egipte i Senegal. Es tracta del projecte *Itaca* (Improving Tilapia Aquaculture in Africa), entre d'altres projectes de finançament europeu com el *CE Seafood* i el *Vivaldi*. A més a