

El Delta manté la producció de musclos amb cria d'altres països

L'onada de calor de l'estiu passat va matar tota la cria de les badies i ara s'ha hagut d'adquirir a països com Itàlia o Grècia

MARIBEL MILLAN

Els aquicultors del delta de l'Ebre han hagut de comprar la cria de musclo a l'estranger per fer front a la campanya d'aquest 2016. L'onada de calor de l'estiu passat, amb temperatures de l'aigua a les badies del delta de l'Ebre que van arribar als 29 graus als Alfares, va comportar la mortallitat de tota la cria de musclo de què disposaven els productors per a la campanya següent (i que es cria de forma natural a les badies, amb la disposició de cordes on s'adhereixen els incipients mol·luscos).

Segons la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (Fepromodel), s'han adquirit entre 800.000 i un milió de quilos de cria, majoritàriament a les zones productores d'Itàlia (a l'Adriàtic), però també en d'altres països com Grècia o França. El cost, incloent el transport, arriba als 80 cèntims el quilo, de manera que la despesa extra global per al sector s'ha situat vora els 800.000 euros. I amb uns majors costos de producció, els marges de benefici es redueixen. «Es tracta d'una situació a la qual hem de fer front de tant en tant, però ara fela ja uns anys que no ens hi havíem trobat», explica al Director general de Fepromodel, Gerardo Bonet.

La cria es va col·locar a les badies de les badies dels Alfares i el Fangar entre els mesos d'octubre i desembre. Això, juntament amb la meteorologia i els factors ambientals dels darrers mesos, està fent que el creixement del musclo sigui més lent i la campanya vagi amb un cert retard. D'aquesta manera, l'extracció i comercialització de musclo ja amb mida comercial arrencarà aquest proper mes de maig.

Enguany la producció es preveu una mica inferior a l'habitual, uns 3,5 milions de quilos de musclos, davant dels quatre d'un any "normal". És de major



Muscleres de la badia dels Alfares, al Montsià. FOTO: JOAN REYLLAG

qualitat es venen sota la marca "Marisc del delta de l'Ebre", que enguany comptarà a més amb el segell de qualitat de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre. Enguany es preveu comercialitzar sota aquesta marca uns 250.000 quilos de musclos, xifra similar a la del 2015.

«Per al nostre sector, aquest segell pot ser un element molt positiu. Ens permet ubicar el producte i afegir-li un valor de qualitat ambiental, com una espècie de denominació d'origen», afirma Bonet, el qual admet que els musclos i en general el marisc del delta de l'Ebre encara no

és prou conegut en l'àmbit de Catalunya.

En aquest sentit, la Federació de Productors continuarà enguany amb la seva tasca de difusió, amb iniciatives com les degustacions amb cava als mercats de Barcelona per la revetlla de Sant Joan. «Cada any anem afegint un nou espai i aquest 2016 preveiem dur a terme la promoció en cinc mercats diferents de Barcelona», remarca el gerent.

Una altra via de creixement del sector és el turisme. Així, actualment hi ha tres muscleres, dues als Alfares i una a la badia del Fangar, on es reben turistes per donar a conèixer l'activitat que s'hi du a terme i es realitzen també degustacions de musclos i ostres.

Al delta de l'Ebre hi ha actualment 45 aquicultors associats, gestors de fins a 167 muscleres repartides entre les badies dels Alfares i el Fangar. A més dels musclos i les ostres, en els darrers anys s'ha començat també a portar pel "conreu" de cloïsses.

www.millanideltadeltarivierariviera.com

LES XIFRES

800.000

quilos de cria

■ S'ha comprat a altres països, per garantir la producció d'enguany al Delta.

3,5

milions de kg de musclos

■ Es preveu produir aquest any entre les badies dels Alfares i el Fangar.

250.000

quilos de musclos

■ Es comercialitzaran sota la marca de qualitat "Marisc del delta de l'Ebre" i el segell de la Reserva de la Biosfera.

167

muscleres

■ Explotacions que hi ha entre les dues badies.

L'APUNT

Ostres tot l'any

■ Pel que fa a la producció d'ostres, es manté estable al voltant dels 400.000 quilos anuals. D'aquests, uns 8.000 es comercialitzen sota la marca de qualitat "Marisc del delta de l'Ebre" i ara també el segell de Terres de l'Ebre, Reserva de la Biosfera.

Segons detallen des de la Federació, abans la producció se centrava només uns mesos a l'any (els que porten una «R» al seu nom), mentre que de maig a agost, durant els mesos de més calor, hi havia dificultats per poder servir el producte. «Això ara, amb una

nova llavor d'ostrea, s'ha pogut solucionar», explica Gerardo Bonet. D'aquesta manera, es pot donar resposta al mercat durant l'estiu, quan el territori rep el gruix del turisme anual.

La població de l'Ampolla ha programat la seva tradicional Diada de l'Ostra del Delta per al proper 8 de maig. Durant aquesta jornada de promoció d'un dels productes gourmet del territori, se'n serviran milers de quilos, acompanyats de cava i en el marc d'una jornada marítima i festiva al port pesquer.