

Els aqüicultors del Delta produiran musclo ecològic aquest estiu

La producció als Alfacs i el Fangar es reduirà enguany lleugerament per la mortalitat de la cria l'estiu passat

M. MILLAN

Després de mesos creixent a les badies dels Alfacs i el Fangar, els musclos del delta de l'Ebre ja són a punt per ser recollits i comercialitzats. La Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL) preveu enguany una producció d'uns 2,7 milions de quilos de musclos, entre un 10 i un 15 per cent menys que l'any passat. El sector ho atribueix a la mortalitat de la cria l'estiu passat arran de les altes temperatures, fet que va obligar a comprar-ne una part a Itàlia.

Després d'un llarg procés d'adaptació, FEPROMODEL confia que aquest estiu ja es pugui comercialitzar els primers musclos sota l'etiqueta de la producció ecològica. Més d'una quinzena d'empreses i depuradores s'han adherit a aquesta iniciativa, que està pendent de la creació i desenvolupament de l'Associació de Defensa Sanitària, que haurà de regular i vetllar perquè el procés de producció es dugui a terme de forma ecològica.

Així, la previsió és que ja es pugui vendre musclo ecològic de cara als mesos de juny o juliol, segons comentà al *Diari* el president de la Federació, José Ramón Castells.

Aquesta etiqueta ecològica correspondrà de moment només al musclo. Pel que fa a l'ostra, la producció continua en mínims per l'alta mortalitat que pateix l'espècie, arran de la proliferació d'un herpes. Es dona entre el 70 i el 80 per cent dels exemplars, segons comenta Castells. Així, la producció del Delta s'estima enguany entre 200 i 300 tones, davant les prop de mil que es produïen fa només uns cinc anys.

La cloïssa, el futur

El sector es mostra força il·lusionat amb la línia de creixement que pot suposar el cultiu de la cloïssa al delta de l'Ebre. Es tracta d'un ambiciós projecte, presentat al Parlament de Catalunya i que compta amb el suport de la Direcció General de Pesca de la Generalitat, que pretén desenvolupar aquest cultiu a la



Un operari treballant en una musclera de la badia del Fangar. FOTO: JOAN REVILLAS

LA FESTA



Imatge d'arxiu d'aquesta festa gastronòmica. FOTO: JOAN REVILLAS

Diada de l'Ostra a l'Ampolla

■ L'Ampolla celebrarà aquest diumenge, 6 de maig, la XXII Diada de l'Ostra del Delta, un certament que s'ha convertit en un referent turístic i gastronòmic a les comarques de les Terres de l'Ebre. L'organització calcula distribuir enguany 2.500 quilos d'ostres del Delta entre el públic que acudeixi al port pesquer de l'Ampolla, on l'any passat van gaudir de la jornada més de 3.000 persones.

La diada s'iniciarà a les 12 del migdia, amb una demostració de cuina dels restauradors lo-

cals, amb l'ostra com a protagonista. A partir de les 12.30 es farà la degustació de les ostres acompanyades de cava, a la llotja del port pesquer de l'Ampolla, amb festa i música en viu.

La Diada de l'Ostra és l'acte d'inici de les XXII Jornades Gastronòmiques de l'Ampolla, que tindran lloc entre el 5 i el 20 de maig. Els restaurants participants en aquesta edició són Botavara, Can Piñana, Casa Llambrich-Juani, Club Nàutic-Casa Montero, Restaurant del Mar-Flamingo, L'Ham, Pollastre i Sol-Llambrich.

sorja de les badies per assolir una producció anual de fins a 20.000 tones de cloïsses, i amb la previsió de poder crear fins a 1.300 llocs de treball (davant dels vora 300 que ocupa actual-

ment el sector aqüícola a la zona). «Ara estem en converses amb les confraries de pescadors, per poder comptar també amb la seva implicació», afirma el president de FEPROMODEL.

ELS CABALS

'Necessitem que baixi aigua pel riu'

■ L'aqüicultura, com la resta d'activitats del Delta, depèn en bona mesura de l'aigua del riu Ebre. «Necessitem que baixi aigua suficient per garantir la nostra activitat», comenta Castells respecte a la polèmica pel cabal ecològic. A més de quantitat, l'aqüicultura també requereix de la qualitat de l'aigua. En aquest sentit, el sector fa temps que demana l'execució d'obres per garantir-la. Una que està en marxa és la dels filtres verds, que han de filtrar l'aigua que prové dels canals i els arrosars abans que desembiqui a les badies. Altres actuacions molt reclamades (però que presenten dubtes en l'àmbit ambiental) són l'obertura de la bocana del Fangar i d'un canal al Trabuador per renovar l'aigua.

LES XIFRES

2.700

tones de musclos

■ És la 'collita' que preveuen els musclaires del Delta

200

tones d'ostra

■ La producció s'ha reduït dràsticament en els últims anys