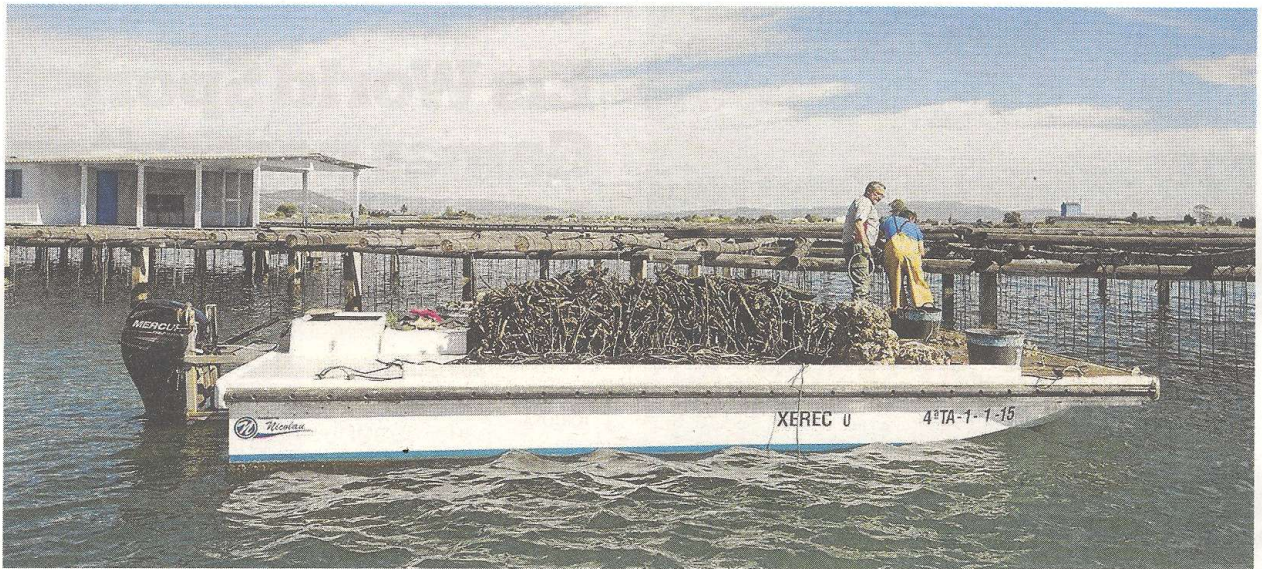




Recollint els musclos d'una batea del delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

Aqüicultura

La crescuda de l'Ebre millora la qualitat dels musclos

Arrenca al delta de l'Ebre la collita d'aquest popular marisc, del qual es preveu comercialitzar enguany 3,5 milions de quilos

MARIBEL MILLAN
SANT CARLES DE LA RÀPITA

Els aqüicultors del delta de l'Ebre han iniciat aquesta setmana la 'collita' de musclos, amb molt bones perspectives especialment per la gran qualitat que presenta enguany aquest popular marisc. Fins al proper mes d'agost preveuen produir i extreure de les batees instal·lades a les badies dels Alfacs i el Fangar uns 3,5 milions de quilos de musclos, una xifra similar a la dels últims anys. Els productors han hagut de comprar un 60 per cent de la cria de musclo a Itàlia, ja que la calor va matar bona part de l'autòctona l'any passat.

La crescuda controlada del riu Ebre de les darreres setmanes ha aportat més aigua dolça i nutrients a les badies, fet que multiplica l'aliment dels musclos (fitoplàncton) i per tant, també la

L'apunt El cranc blau arrassa el cultiu de cloïssa

Dins la marca de qualitat 'Marisc del Delta de l'Ebre' Fepromodel comercialitza també ostones i preveia fer-ho també amb les cloïsses. Però en el cas de les cloïsses finalment s'ha hagut de desestimar, pels estralls que està provocant el cranc blau. Aquesta espècie invasora, que ara es pesca i es cuina als restaurants del litoral ebrenc, s'ha demostrat com una gran depredadora de les cloïsses que hi ha entre l'arena de les badies, fins al punt de fer pràcticament inviable el seu cultiu.



Instal·lacions d'un aqüicultor a Sant Carles de la Ràpita, ahir ja en plena activitat. FOTO: JOAN REVILLAS

qualitat del marisc, segons remarquen els aqüicultors.

cada cop compta amb més demanda per part dels turistes.

'Marisc del Delta de l'Ebre'

L'Associació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre (Fepromodel) preveu comercialitzar enguany als mercats catalans uns 300.000 quilos dels musclos de major qualitat sota la marca 'Marisc del Delta de l'Ebre'.

Segons detalla al *Diari* el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet, un dels pics de demanda es dona «per les revetlles de Sant Joan». En aquest sentit, els productors fan promoció del musclo autòcton en diverses jornades i degustacions als principals mercats de Barcelona i l'àrea Metropolitana; una iniciativa d'èxit que es repetirà també enguany.

«Es tracta d'un marisc molt popular, gustós i sobretot, econòmic», remarca Gerardo Bonet. Els preus al consumidor van dels 3 euros el quilo als 5,5, en el cas dels musclos de més alta qualitat.

Actualment els musclos i les ostones produïdes al Delta es poden degustar també a sobre mateix d'algunes muscleres; una experiència singular a les badies que

Dragar el Fangar

La producció és molt superior a la badia dels Alfacs que a la del Fangar. En aquesta darrera, un dels problemes existents és el tancament progressiu de la bocana d'entrada, que dificulta la renovació de les aigües. En aquest sentit, Fepromodel ja ha sol·licitat formalment a Costes de l'Estat poder dragar i extreure la sorra que s'acumula a la punta del Fangar, i que avança uns 25 metres quadra any. «Al final s'acabarà tancant. És una llàstima que mentre hi ha platges que necessiten arena, aquí en sobre tanta», lamenta el gerent de la Federació de Productors.

endesa

C/ Osa, s/n - 43895 L'Ampolla (Tarragona)

Posa en coneixement dels seus clients que per tal d'efectuar treballs de millor electricitat el dia i sectors següents:

Dia	Població	
03-05-18	L'ALDEA	Torre Camí

Tot el personal al·lè a aquesta empresa s'abstindrà de realitzar treballs prop de les fos suspès.

Preguem que disculpin les molèsties que això pugui ocasionar.

L'Ampolla, 1 de maig del 2018