

LA FASE EXPANSIVA DEL CRANC BLAU

impossible”.

REVALORITZAR-LOS Joan Balagué és el secretari de la Confraria Verge del Carme de Sant Carles de la Ràpita, i explica a l'EBRE que el dilluns d'esta setmana van entrar a la llotja 450 quilograms de cranc blau. **“Des del principi de mes d'octubre [no més nou dies] ja han entrat més de 3.000 quilograms”,** apuntava. En esta confraria, una de les que primer va notar els efectes del crustaci, la sensació continua sent la mateixa: **“Els pescadors estan preocupats, perquè saben que és un problema difícil de gestionar i estan a l'expectativa de què passarà”,** recalca Balagué.

En l'informe publicat per la Generalitat, un apartat recollia les problemàtiques reportades pel sector pesquer professional. Segons el document, doncs, els principals problemes són el “trencament de xarxes i estris de pesca”, la “reducció de la població del cranc verd”, les “pèrdues econòmiques derivades dels estris de pesca”, el fet que “deprede o malmet les captures”, i que siga “una plaga perjudicial” per a l'ecosis-

tema local.

Davant esta situació, des de la Confraria Verge del Carme també tenen clar que la solució passa per incrementar la pressió pesquera sobre esta espècie. I no només això. Com apuntava Tudela, s'ha de trobar el camí per a revaloritzar el producte. **“Al principi, el cranc blau es pagava molt bé, fins i tot vam arribar a vendre'l per més de deu euros el quilo. Ara, com que l'espècie s'ha multiplicat considerablement, el seu preu al mercat és molt baix, perquè n'hi ha molts, i això és fatal per als pescadors”,** recorda Joan Balagué, que diu que, actualment, el quilo de cranc blau ronda els dos euros i mig, tot i que s'ha arribat a pagar a poc més d'un euro. **“Busquem iniciatives perquè tinga més valor: l'objectiu principal és que el cranc blau es pugui comercialitzar més i millor”,** continua Balagué, que considera que la introducció del producte a nous mercats i trobar nous formats de presentació serien clau en este procés.

CURS DE CUINA DE CRANC BLAU

En este sentit, l'espai de cuina d'EbreTerra acollirà el 24 d'octubre, a



Captura del video viral sobre la presència de cranc blau a l'Encanyissada.

partir de les 10 del matí, una jornada dedicada a la cuina amb cranc blau, a càrrec del xef rapitenc Albert Guzmán. Esta iniciativa, orga-

nitzada pel Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià, té com a objectiu divulgar les possibilitats gastronòmiques que ofereix

este crustaci que ha envaït la costa del Delta sense trobar-hi topalls.

PERMÍS PER A PESCAR-LO Per la seua banda, fa uns dies el gerent de la Federació de Productors de Mol·luscs del Delta de l'Ebre, Gerardo Bonet, va confirmar a Canal Terres de l'Ebre que l'entitat que agrupa els productors de les badies dels Alfacs i el Fangar han demanat a la Direcció General de Pesca i Afers Marítims de la Generalitat poder pescar cranc blau a les seues instal·lacions. Bonet va argumentar que en cap moment tenen la intenció **“de pescar-los per a diversificar el negoci, sinó com a mesura de defensa davant dels atacs d'esta plaga”.**

I és que este sector tampoc s'escapa de l'acció de l'espècie invasora: **“Trenca els musclos i les ostones amb facilitat, passa per dalt de les xarxes de protecció que tenim per a protegir el producte de les dorades i els sargs i s'ho menja sense cap problema”.** Entén que altres sectors siguen reticents perquè no baixi el preu. **“Hem de coordinar-nos amb les confraries i veure com ho podem arreglar”,** conclou. ■