Economia | Aguaita.cat | Actualitzat el 29/03/2023 a les 13:11

Els musclaires introduïxen a les badies del delta de l'Ebre la producció d'algues per a l'alimentació

L'experiència, pionera al món, vol servir d'alternativa davant els problemes que troba el cultiu de mol·luscs



Els productors de mol·luscs sembrant algues a les muscleres del delta de l'Ebre | Jordi Marsal

Els **productors** de **mol·luscos** del **delta de l'Ebre** han iniciat la **producció** de **macroalgues destinades a l'alimentació** amb un sistema que mai s'havia posat en pràctica anteriorment: penjades amb cordes de les mateixes estructures de fusta de les badies al costat de musclos i ostres. Esta iniciativa pionera a la Mediterrània i al món, amb el suport del **Departament d'Acció Climàtica**, vol servir com a alternativa al sector davant els problemes que la producció de mol·luscos troba pels efectes del canvi climàtic. Després d'una prova pilot l'any passat, la primera collita preveu obtenir uns 50 quilos el pròxim mes de juny. **L'alimentació**, principalment, però la **farmàcia** i la **cosmètica**, són les principals utilitats d'estos vegetals marins.

Tot i que el cultiu d'algues és habitual als països asiàtics des de fa unes sis dècades, encara no s'havia desenvolupat a la Mediterrània. Menys encara, utilitzant el sistema de penjar-les amb cordes, d'una forma molt similar i al costat dels mateixos mol·luscos en creixement. Segons el

Departament d'Acció Climàtica, no existeix cap altre referent al món d'aquest mètode.

Al Delta, el creixement de les macroalgues -que en condicions de laboratori experimenten grans creixement en molt poc temps- ha trobat unes condicions idònies, gràcies a les aportacions fluvials de nutrients a les badies. A més, la seva presència contribuïx a generar una "economia circular" i complementar els actuals cultius de mol·luscos, segons el cofundador de l'empresa especialitzada Algabrava, Raül González. "Tot el que els musclos excreten, les algues són capaces d'aprofitar-ho per créixer. Com més musclos hi ha, més poden créixer", precisa.

Amb les collites cada cop més amenaçades per les onades de calor i el canvi climàtic, la Federació de Productors de Mol·luscos del delta de l'Ebre (Fepromodel) ha decidit apostar per este conreu com a possible alternativa per a la diversificació del negoci. Després de la prova pilot de la tardor passada, ara comença la sembra de dues espècies, la 'Ulva intestinalisi' i la 'Ulva lactuca' -esta última, coneguda també com enciam de mar-. Se submergiran 150 metres de corda sembrada amb diferents mètodes i mides de plàntules inicials d'estes dues espècies.

Primera collita en dos mesos

La primera recol·lecció es podria fer d'aquí uns dos mesos, a començament de juny, un cop assolida la talla màxima. Després es valorarà si les mateixes cordes poden donar més d'una collita o es plantegen sembres successibles per treure el màxim rendiment amb les condicions òptimes, amb temperatures per sobre dels divuit graus. "Apostem per introduir les algues al cultiu dels bivalves. Són també aqüicultura. Farem menys quantitat de musclo i intentar introduir espècies noves per diversificar el sector i evitar el perill pel canvi climàtic", ha remarcat el gerent de Fepromodel, Gerardo Bonet.

El sector, ha afegit, compta ja amb les infraestructures, el personal i el 'know how' adquirit durant dècades de producció de mol·luscs a les badies del Delta. "Ara hem de mirar la sostenibilitat econòmica, els costos que pot tenir i el mercat", ha afegit. Una jornada fa un any sobre alternatives al cultiu de mol·luscos ja apuntava la introducció de les algues com una possibles producció viable.

Riques en ferro i vitamines

Els productors confien que es tracte d'una opció rendible. Segons González, l'alimentació és el principal sector demandant. Especialment, pel fet que aquestes algues són molt riques en vitamines i ferro, amb aportacions "molt més grans" a aliments com els espinacs, les llenties o els pèsols. Es poden consumir directament o servir per extreure aquests components per part de la indústria nutricèutica. També té usos farmacèutics i cosmètics, per a cremes o gelificants.

El Departament d'Acció Climàtica, també a través de l'IRTA, participa en aquesta experiència. El director general de Política Marítima i Pesca Sostenible, Sergi Tudela, ha recordat que la producció d'algues segueix una tendència creixent arreu del món i que organismes com la FAO o la Comissió Europea la promouen com a forma de "desenvolupament d'una aqüicultura basada en la natura, mitjançant espècies de baix nivell tròfic com les algues". "A Catalunya tenim tots els ingredients per fer-ho possible", ha tancat.



El director de Política Marítima i Pesca Sostenible, Sergi Tudela, i el director territorial d'Acció Climàtica, Jesús Gómez, observen les lagues preparades per sembrar a les muscleres del delta de l'Ebre Foto: Jordi Marsal