



A l'esquerra, segona diada del llagostí a Sant Carles de la Ràpita. A la dreta, el Port de Vinaròs.

A la taula, llagostins... i bon profit!

Els ports de Vinaròs i la Ràpita, tots dos amb una llarga tradició marinera, esperen capturar aquesta temporada vora 50.000 quilos de llagostins, el marisc que els ha catapultat al capdavant del turisme gastronòmic de qualitat. El seu valor al mercat, que pot vorejar els 120 euros per quilo, ajudarà a suavitzar la crisi que afecta el sector pesquer de la zona.

A la vora del delta de l'Ebre, entre els ports de Vinaròs i Sant Carles de la Ràpita, es pesquen, diuen, els millors llagostins del món. Les condicions de salubritat de l'aigua, la proximitat de l'Ebre i la gran quantitat de sorra que es concentra al fons marí són les claus de l'èxit. Els pescadors s'hi posen amb tota l'ànima. La recompensa s'ho val: fins a 120 euros es pot arribar a pagar, depenent de l'època de l'any, per un quilo d'aquest marisc tan preuat en la cuina de qualitat.

Tot i que el 2004 va ser un any extraordinàriament bo (es recorda com el millor dels últims trenta anys), enguany les previsions també són bastant bones. El port de Sant Carles de la Ràpita espera capturar 35.000 quilos de llagostins (l'any passat se'n van pescar 52.000!) mentre que el de Vinaròs espera arribar als 12.000. Amb tot, les cotitzacions que assoliran els llagostins són encara difícils de preveure. Tot depèn del nombre de barques que surten a pescar, de l'estat de la mar, de la demanda... I d'un aspecte tan poc previsible

com la meteorologia: si hi ha temporal, es pescaran molts llagostins (les tempestes remouen el fons marí i destapen els amagatalls de mol·luscos i crustacis), però aniran barats; en canvi, si no hi ha maror, hi haurà menys llagostins, però més cars. Així i tot, encara que se'n pesquen en grans quantitats, els preus no baixaran dels 50 euros, mentre que si l'escassetat no permet satisfer tota la demanda, els preus es podrien disparar per sobre dels 120 euros. El més habitual, però, és que es cotitzen entre els 90 i 110 euros per quilo. La major part de la mercaderia fa cap als mercats de Barcelona, Madrid i Alacant, a més nodrir les cartes dels millors restaurants de la zona. I durant el Nadal especialment, sempre hi ha una "clientela fixa" disposada a pagar els llagostins a qualsevol preu per a consum propi.

Precisament l'elevada cotització del llagostí durant el Nadal fa que la majoria de barques dels ports de Vinaròs i la Ràpita s'hagen dedicat durant aquestes setmanes a la pesca del llagostí gairebé en exclusiva. Tant les embarcacions menudes de tresmall com les d'arrossegament troben en aquestes captures un cert respir econòmic per pal·liar la greu crisi econòmica que pateix el sector. Així i tot, l'encariment del petroli no és l'únic maldecap que ha afectat els pescadors aquesta temporada. El projecte d'instal·lar dos parcs eòlics marins amb més de cent trenta aerogeneradors cadascun, precisament davant de les costes de Vinaròs i de la Ràpita,

Els de Vinaròs, assassins i republicans



RAFA GIL / CARLES SANTOS



Carles Santos. Muntatge de l'obra *Ricardo i Elena*, en la qual apareixen els llagostins del Delta.

La fama que han assolit els llagostins de Vinaròs és ben merecuda. Han tingut i tenen il·lustres comensals, es troben en les cartes dels restaurants més refinats de París, i fins i tot sembla que han estat responsables d'una mort històrica: la del duc de Vendôme, mariscal dels exèrcits napoleònics, que va morir a Vinaròs, diuen, per una indigestió de llagostins... Però, sens dubte, qui més i millor ha alimentat la fama dels llagostins de Vinaròs és un dels seus més grans admiradors: el pianista, músic, artista, creador polifacètic... i vinarossenc Carles Santos. I és que per a Santos els llagostins no solament són un luxe per al paladar, sinó que sovint s'afegeix, quan la feina li ho permet, a la caça i captura del crustaci republicà. Republicà? Sí, a Vinaròs els diuen republicans perquè tenen la cua de color groc, roig i morat, com la bandera republicana. A Santos li agrada de recordar aquesta denominació vinarossenca, per allò que "si algú no ho diu de tant en tant s'acabarà perdent". I també li agrada passe-

jar els estimats llagostins pels diàlegs i les escenografies d'alguns dels seus espectacles, com en *Ricardo i Elena*, on un immens tel·l de fons ple de llagostins omplia l'escenari.

Fins i tot ha fet autèntics al·legats públics al seu favor, com en la presentació a Barcelona, l'any passat, de la setmana del llagostí que l'Ajuntament de Vinaròs organitza cada any en una ciutat diferent per promocionar el seu producte per excel·lència. I encara ara s'hi referma: "A la vida només hi ha dues coses inqüestionables: el jabugo i els llagostins." I continua assegurant, com a expert en la matèria, que la pesca de llagostí de xarxa és la millor, i no la d'arrossegament, perquè "conserva totes les seues característiques, tant d'aspecte com de qualitat". "Però per damunt de tot –sentència–, si els llagostins han estat pescats enfront de la ciutat de Vinaròs, entre sis i vuit brases i a punta de dia, aquesta és una expressió de plaer, per a mi, només comparable a la música."

ha fet saltar l'alarma. Les confraries de pescadors creuen que els parcs ocasionaran pèrdues notables en la pesca del llagostí i que dificultarà mètodes de pesca com el tresmall i el palangre per culpa de la barrera que traçaran els cables que s'hauran de soterrar al fons marí per tal de transportar l'electricitat fins a la costa. Tot i que alguns estudis fets en països com Holanda i Dinamarca, amb experiència en aquest tipus de parcs eòlics, demostren que la pesca no es veu afectada pels parcs *offshore*, els pescadors no ho veuen gens clar.

De moment, però, i mentre aquests parcs no entren en funcionament –co-

sa que, en cas de ser certa, encara tardaria uns quants anys a materialitzar-se–, tant Vinaròs com la Ràpita intenten traure tot el suc possible als seus llagostins. Tots dos municipis, conscients de l'impuls econòmic i turístic que aquesta exquisidesa els proporciona, ja fa temps que l'exploten al màxim. Vinaròs va aconseguir fer-se un lloc en tots els diaris de tirada nacional quan va oferir el seu fruit més preuat per al dinar de la boda dels prínceps d'Astúries. A més, celebra cada any jornades gastronòmiques i concursos que atrauen cuiners i gourmets de tot arreu. La Ràpita, amb la voluntat de

desestacionalitzar el turisme gastronòmic tan concentrat durant els mesos d'estiu, organitza cada any per aquestes dates una diada del llagostí, un certamen que enguany ha aplegat prop de 4.000 persones i que ha repartit més de 350 quilos de llagostins, cuinats de fins a dotze maneres diferents per cuiners d'una desena de restaurants de la població (al vapor, escabetsats, amb rom, pelats amb all, a l'estil mariner, amb crema o amb fesols i ceps...). De varietat, ja es veu, n'hi ha per a tots els gustos.

Rosanna Melià