



Personalitats i caçadors comproven les característiques d'aquest nou espai / O.M.

Els caçadors ja disposen a Castelló d'Empúries d'un espai per tractar la carn de cacera

Així podran vendre amb garanties la carn que hagin caçat

ORIO MAS / Castelló d'Empúries

● Castelló d'Empúries disposa ja del primer centre públic de tractament de la carn de cacera que es crea a Catalunya, que té com a objectiu controlar la qualitat de la carn que cacen els caçadors per

així després poder-la comercialitzar amb garanties. Ahir es va signar el conveni entre la Federació de Caça de les Comarques Gironines i l'Ajuntament per a l'ús de l'antic escorxador, que ha estat rehabilitat per fer realitat el projecte.

Amb la signatura del conveni, ahir es va finalitzar el procés perquè els caçadors disposin finalment d'un centre públic d'inspecció i especejament de la carn de cacera, una de les velles reivindicacions del sector. Es calcula que el centre, que començarà a funcionar d'aquí a uns deu dies, revisarà un total de 40.000 quilos de senglar a l'any, i està previst que en un futur s'hi analitzin també altres espècies com ara isards o cérvols. L'alcalde de Castelló, Xavier Sanllehí, va destacar que «l'escorxador era una instal·lació deficitària,

i ara així té un ús», i el director general en funcions d'activitats cinegètiques, Jordi Padrós, va manifestar que «Catalunya necessita espais així per garantir sanitàriament la carn de cacera i treure'n un profit econòmic i social». De fet, ja s'està estudiant instal·lar en un futur més sales de tractament en altres comarques catalanes.

Els caçadors es mostren satisfets per haver aconseguit aquest objectiu, ja que així podran comercialitzar la carn a restaurants i carnisseries d'una manera fiable. Fins ara, els ca-

çadors portaven la carn cinègica a veterinaris perquè l'analitzessin, si bé això no representava suficients garanties per evitar que es transmetessin malalties com ara la triquinel·losi o la hidatidosi. El president provincial de la Federació Catalana de Caça, Carles Dilmé, destaca que aquest «és un pas molt important perquè el consumidor pugui disfrutar de la carn de senglar tranquil·lament». El centre, que funcionarà de juny a febrer, consta d'un laboratori d'anàlisi, una cambra frigorífica i una sala d'especejament.