

Els pescadors esperen que la marca Escamarlà de Llançà faci pujar el preu

La Confraria ha registrat el producte per potenciar-lo després de tres anys d'iniciar el procés

LLANÇÀ | ACN/DDG

La Confraria de Pescadors de Llançà ha estat tres anys per aconseguir registrar la marca Escamarlà de Llançà que esperen ajudi a donar "valor afegit" a la "joia" de pesca al Cap de Creus i alhora a fer incrementar el preu de subhasta del crustaci. La marca s'ha donat a conèixer en el marc de les jornades que organitzen conjuntament Llançà, Colera i Portbou.

"A la mar no es pot tenir denominació d'origen" ha explicat el president de la Confraria, Antoni Negre, però sí una marca. Per això, "com a Palamós tenen la gamba, nosaltres tindrem l'Escamarlà de Llançà" un producte del qual l'any passat la Confraria va vendre 18 tones.

L'alcalde de Llançà, Pere Vila, ha explicat que consolidar la marca també servirà per tenir "un producte turístic d'alta qualitat" que situï "encara més" la població i el conjunt de les comarques gironines com a referent en l'àmbit de la gastronomia. El president de la Confraria ha explicat que el crustaci viu enterrat uns 80 centímetres sota la sorra i que a Llançà hi ha cinc barques d'arrossegament d'una flota d'11 que en capturen. Assegura que són molt gustosos i de gran qualitat que cal donar a conèixer a tot arreu. Per l'alcalde, la iniciativa servirà per "potenciar un producte estrella que tenim a la nostra costa". A més, s'espera que ajudi econòmicament el sector. Ara es paga a un preu d'entre 8 i 13 el quilo, el petit, de 15 a 22 el mitjà, i de 25 a 30 el quilo el gran. Amb la marca s'espera apujar els preus però alhora conscients que suposa ser més "rigorosos" a l'hora de vendre el producte i seguir uns paràmetres de qualitat, mida i frescor. L'objectiu és arribar a factura el 2012 3,8 milions, una xifra per sota els anys bons, en què s'arribava als 5 milions.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/06/06/pescadors-esperen-que-marca-escamarla-llanca-faci-pujar-preu/565939.html?utm_source=rss