

Els pescadors de gamba de Palamós usaran un sistema més sostenible

Dissabte es presenten les proves que se n'han fet en el marc de la tercera edició de la Fira de la Gamba



D'esquerra a dreta, Lluís Puig, Carles Salgas i Francesc Benaiges.

PALAMÓS | CARLES TORRAMADÉ

Palamós celebra aquest dissabte la tercera edició de la Fira de la Gamba de Palamós, que té per objectiu incentivar el coneixement del producte estrella del municipi. Ahir va ser presentada per l'alcalde Lluís Puig, el patró major de la confraria, Francesc

Benaiges, i el diputat de la Diputació, Carles Salgas. Puig va destacar les novetats per a aquesta edició, com ara que s'allarga fins a les deu de la nit, la participació de més establiments de restauració i la incorporació de la llotja i del mercat del peix per exposar el procés de pesca, manipulació i venda d'aquest crustaci. L'alcalde va subratllar que amb aquestes novetats la Fira agafa una "nova embranzida" i va afegir que l'ambaixador de la gamba de Palamós d'aquest any serà el xef Quim Casellas, del restaurant Casamar de Llafranc.

Però aquesta edició afegirà un altre terreny de la gamba: el científic, per aconseguir una gestió de la pesca sostenible. Així, una de les xerrades serà sobre les proves experimentals de les portes d'arrossegament, i de les malles selectives per agafar menys gamba petita. La problemàtica de les portes és que deterioren el fons marí ja que aixequen els sediments dels quals s'alimenten les gambes i altres peixos.

Després de provar cinc tipus de portes, la confraria i els investigadors han decidit, segons va revelar ahir Benaiges, que s'adoptaran unes portes d'arts pelàgiques per la reducció de l'impacte. El patró major va concretar que la voluntat de la confraria és que la flota de Palamós que pesca gamba les adopti en un any. El cost de les portes i els aparells corresponents puja 40.000 euros per embarcació, motiu pel qual demanaran subvencions a la UE.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2016/06/08/pescadors-gamba-palamos-usaran-sistema/787453.html?utm_source=rss