

Iniciant el canvi



Escamarlà MANEL LLADÓ.

L'Ajuntament de Llançà impulsa uns treballs per crear la marca de l'escamarlà, un producte que es pesca cada dia de la setmana i que vol prendre com a model la gamba a Palamós. L'alcaldeessa, Núria Escarpenter, explica que el projecte preveu diversos fronts, com ara la creació, a la Casa del Mar, d'un centre d'interpretació que tindrà, com Palamós, una aula gastronòmica. A banda de la promoció de la marca l'escamarlà, segons Escarpenter, la Casa del Mar de Llançà serà un punt clau per a la promoció del patrimoni marítim i pesquer. El patró major de la confraria, Jordi Fulcarà, explica que el que fa diferent l'escamarlà de Llançà és que "tenim un permís especial, dimarts i dimecres, per sortir quatre hores més, per anar a caladors llunys del golf de Lleó, que són a 60 milles, on hi ha condicions oceanogràfiques marines que fan que tingui la qualitat i el sabor que té". L'escamarlà (*Nephrops norvegicus*),

també conegut com a garagan, fa una talla màxima de longitud de 24 cm i, de mitjana, de 10 a 19 cm –el mínima legal de captura és de dos centímetres de longitud del cap al tòrax i set de longitud total–. De carn també molt apreciada, es pesca a la primavera i a l'estiu amb arts d'arrossegament i gàbies. Presenta una closca amb espines agudes, disposades en files; pinces fortes, allargades i amb espines. El seu color és rosat amb taques entre vermelles i ataronjades i els seus ous són d'un color verd intens. Viu sobre fons fangosos o sorrencs fins a 871 metres de fondària. Es reproduïx a l'estiu. S'alimenta de peixos, cucs, mol·luscs i petits crustacis. Es troba a la Mediterrània occidental i a l'Atlàntic, de Noruega al Marroc.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 30-05-2024, Pàgina 28

-El Punt Avui. Nacional 30-05-2024, Pàgina 28

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/11-mediambient/2423147-iniciant-el-canvi.html>