

# Un olotí, primer mariscador artesanal d'ortigues de mar

Marc Takahashi obté la primera llicència d'aquest àmbit a tot Catalunya  
Recol·lecta cada dia davant les costes gironines aquest producte, que després se subhasta a la llotja de Llançà i Roses



Takahashi amb ortigues acabades de recollir. Foto: EL PUNT AVUI.

Un olotí de 31 anys s'ha convertit en el primer mariscador artesanal d'ortigues de mar de la Costa Brava a Catalunya. Marc Takahashi Casals, de pare japonès i mare catalana, va deixar fa uns mesos la feina de comercial per llançar-se al mar a la recerca d'aquest producte, considerat una exquisidesa marina, per recol·lectar-lo i després subhastar-lo a les llotges de Llançà i Roses.

Les ortigues de mar de la Costa Brava, també anomenades *Anemonia viridis*, *Anemonia sulcata*, fideus de mar, carruers i ortiguillas, són una anemone típicament mediterrània que viu fixada a les roques submarines. Com recorda Takahashi, és un producte provinent dels grecs que formava part de la dieta mediterrània fa molts segles i que actualment es consumeix tímidament en llocs com ara Menorca, Cadis, el delta de l'Ebre i Marsella. “La meua intenció és que tothom conegui aquesta exquisidesa marina i pugui tastar-la als restaurants o comprar-la a les peixateries de tot Catalunya”, diu Takahashi.

L'experiència del Japó Aquest olotí, que de petit vivia al Japó a l'illa de Shikoku i ja sortia a pescar i a recollir petxines quan la marea baixava, va obtenir la llicència de mariscador artesanal fa un parell de mesos. És el primer a Catalunya que la té, ja que existeixen alguns mariscadors furtius a la zona del Delta. Un cop obtinguda la llicència, va començar la nova feina, que sobretot consisteix a recol·lectar, a pulmó lliure, aquesta espècie. Normalment s'està entre quatre i cinc hores a l'aigua i pot aconseguir recol·lectar-ne entre deu i dotze quilos. “Ho faig de la manera més sostenible possible: intento trobar colònies i, quan en trobo, n'agafo només un terç per tal que es puguin reproduir”, afirma Takahashi. Per això, el mariscador té un mapa de la costa en què va marcant cada zona que rastreja. “Es tracta també de donar valor al producte de proximitat, en aquest cas de la Costa Brava.” Un cop acabada la recol·lecció diària, s'adreça a la llotja de Llançà o a la de Roses, on se subhasta el producte. Lloc web En total, en dos mesos, ha recollit uns 250 quilograms d'aquest producte i ha creat el lloc web [www.ortiguesdemar.cat](http://www.ortiguesdemar.cat), en què es pot trobar informació sobre el producte i sobre com trobar-lo.

“És molt habitual consumir les ortigues de mar fregides; tenen un gust molt intens de marisc”, assenyala Takahashi, que afegeix que li consta que hi ha diverses marisqueries i zones de tapes de Barcelona que compren aquest producte i el comercialitzen.

Publicat a:

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/736611-un-oloti-primer-mariscador-artesanal-dortigue-s-de-mar.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/736611-un-oloti-primer-mariscador-artesanal-dortigue-s-de-mar.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss)

&f=El+Punt+Avui