



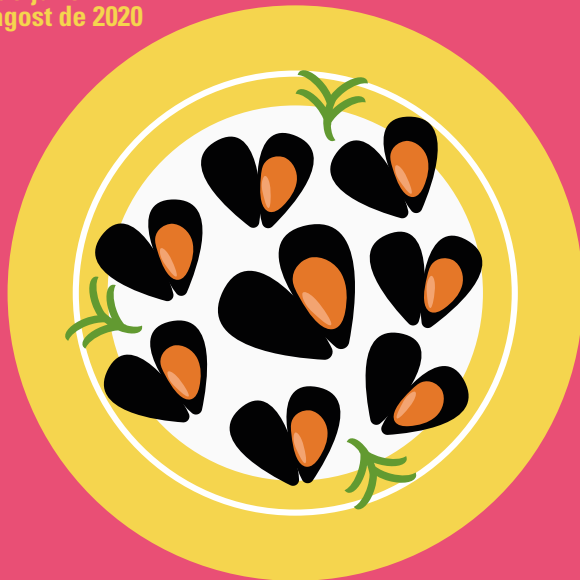
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL MUSCLO

DELTEBRE del 10 de juliol
al 2 d'agost de 2020



**CONCURS INSTAGRAM
I FACEBOOK**

+ informació a l'interior




Ajuntament de
Deltebre

Deltebre
atracció natural

 **fecotur**
FEDERACIÓ DE CENTRES
D'ATURA DEL DELTÀ

terres de l'ebre
CONSEJO DE LA REGIÓN

MARISC DELTA DE L'EBRE FEPROMODEL

FEDERACIÓ DE
PRODUCTORS DE
MOL·LUSCS DEL
DELTA DE L'EBRE



SITUACIÓ DE LA PRODUCCIÓ:

BADIA DEL FANGAR: NORD DEL DELTA (1.597 ha)

BADIA DELS ALFACS: SUD DEL DELTA (5.300 ha)

Bivalves cultivats

- Musclo de roca (*Mytilus galloprovincialis*)
- Ostra arrossada (*Crassostrea gigas*)
- Cloïssa japonesa (*Ruditapes philippinarum*)

Muscleres en producció

90 muscleres de 1.500 m² en els Alfacs i 78 muscleres de 3.000 m² en el Fangar. Muscleres fixes clavades a terra.

Comercialització

Aproximadament, 17 agents incloent-hi les depuradores.

Les badies són la base i el factor diferenciador que dona als productes de l'aqüicultura els trets diferenciats i l'avantatge competitiu pel seu entorn únic.

Principals clients

Mercats centrals, supermercats, restaurants i venda al públic.

Al Delta de l'Ebre hi ha 10 botigues de venda directa propietat dels mateixos productors.

La seva fragilitat i el canvi climàtic condicionen el desenvolupament present i el futur d'aquesta activitat.

Producció anual

- Musclo: 3.500.000 - 4.000.000 kg
- Ostra: 350.000-400.000 kg
- Cloïssa: 100.000 kg

Aqüicultors

- 45 concessionaris, la gran majoria microempreses.
- La primera concessió es va atorgar fa 54 anys.

Fora de les badies es produeixen uns 100.000 kg de musclo en long-lines

El musclo és un dels mol·luscs més apreciats del Delta. Destaca pel seu sabor i per la consistència de la seva carn. La seva qualitat es deu a la riquesa biològica de les seves aigües, fruit de la barreja d'aigua dolça i salada.

És un gran aliat alimentari contra l'anèmia i el control del pes gràcies a la seva quantitat de proteïnes d'elevada qualitat, el ferro de fàcil absorció i el baix contingut en greixos.

També és font de vitamines i minerals, com ara la vitamina B12 i el iode, que regulen el nivell d'energia i el correcte funcionament de les cèl·lules.

CONCURS INSTAGRAM I FACEBOOK

#MuscloDeltebre

*T'agradaria guanyar un dels premis
que ofereixen alguns dels restaurants
i peixateries que hi participen?*

Anima't i concursa. És molt fàcil!



Fes una foto degustant el menú del restaurant o cuinant algun plat o tapa de musclos comprats en una de les peixateries participants.



Etiqueta el restaurant o peixateria (en cas que l'establiment no estigui a les xarxes socials, haureu de posar igualment el nom), així com l'Ajuntament de Deltebre: @ajdeltebre



Posa el hashtag #MuscloDeltebre



Cada setmana, en dilluns, es farà el recompte de la foto que tingui més "m'agrada" de cada establiment, de manera que la persona que hagi publicat la foto, guanyarà el premi que ofereix el restaurant o botiga.

VOLS CUINAR A CASA?

ET RECOMANEM ALGUNS ESTABLIMENTS ON POTS COMPRAR MUSCLO DEL TERRENY:



PEIXATERIA MARISOL
Mercat Municipal de La Cava
C. Comerç, s/n
627 919 477

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, Peixateria Marisol us ofereix un variat de peix del Delta setmanalment



PEIXATERIA ER-BRIL
Mercat de Jesús i Maria
C. Mestre Fèlix Gràcia, s/n
615 091 145

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, s'ofereix un lot de peix del Delta setmanalment



LO MUSCLO- AQUÍCULTORS
Pol. Ind. Les Molines, Parc 2
609 389 414

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, Lo Musclo us ofereix un lot de marisc setmanalment



MARISC MEDITERRANI
Pol. Ind. Les Molines, 3.10.B
977 483 607
www.marisc-mediterrani.es

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, Marisc Mediterrani us ofereix un lot de marisc setmanalment



PEIXATERIA IRENE
Mercat Municipal de La Cava
C. Comerç, s/n
627 352 577

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, s'ofereix un variat de peix del Delta setmanalment



PEIXATERIA CONFRARIA DE PESCADORS SANT JOAN
Av. Del Canal, s/n
673 603 256

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, la Peixateria de la Confraria de Pescadors Sant Joan us ofereix un lot de marisc setmanalment



LA PEIXATERIA
C. Havana, 63
642 441 172 i 644 940 984
www.peixateriadeldelta.cat

Per la compra de musclo i participació en el Concurs d'Instagram i Facebook, La Peixateria us ofereix setmanalment un lot de marisc amb musclo, ostra del Delta, un manoll de canyuts i cloïssa, i una ampolla de cava i vi per fer el maridatge perfecte!



#MuscloDeltebre

RESTAURANTS PARTICIPANTS



LO RACONET DE FERMIN

Passeig Marítim, 56
642 027 466

Torrades d'anguila fumada
Ostres del Delta
Musclos a la marinera
Calamars de la casa
Peixet fregit
~
Arròs amb escamarlans
o
Fideuada negra
~
Tarta Cèsar
~
Vins de la casa i aigües
minerals
Cafè i xopet

(Menú per degustar en el
restaurant o per emportar)

35 € (IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
Vermut amb les seves tapes (els diumenges)



NEW GASTRO

C. Segre, 13
643 817 322

Carpaccio de bacallà
Ous de sípia amb farina de cigrò
Cuixes de granota
Musclos a l'all
~
Arròs amb sípia i caragols de
mar (mín. 2 pax)
o
Entrecot a la brasa amb
guarnició
~
Coulant de xocolata
~
Vins de la terra i aigües
minerals
~
Cafè i xopet

29 € (IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
Vermut amb les seves tapes (els diumenges)



SUSHI MC

Av. Esportiva, 59
626 830 723

Gyoza de musclo

5 €

Yakisoba amb musclo, xiitake
i verdures ecològiques

9,50 € (IVA inclòs)



TASCA 3 CANTONS

C. Estació, 23
977 480 891

Tàrtar d'anguila fumada i
musclos amb caviar d'arengada
i caramel de soja
Croquetes casolanes
de musclos i gambes amb
maionesa de cítrics
Calamars amb tempura de
cervesa negra i allioli de mel
Musclos a l'estil del xef
~
Plat a escollir:
Arròs melós de musclos
i navalles
o
Cassoleta de rap a la marinera
o
Confit d'ànec del Delta amb
carpaccio de poma golden
i variat de bolets
~
Les postres de la casa
~
Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

30 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT TRAMONTANO

Pas de Barques illa de Buda, s/n
977 267 190

Carpaccio de tomàquet
amb musclos
Paracota de musclo
amb Mòdena
Musclos amb salsa blanca
amb carxofa
~
Paella marinera
o
Arròs de cranc blau
~
Crema catalana
o
Flam
o
Gelats
~
Vi DO Terra Alta, aigua o refresc
Cafès i xopet de licor d'arròs

25 €

(IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
2 menús degustació



RESTAURANT CRISCAR

Plaça Vint de Maig, 11
977 489 664 i 617 611 893

1 tapa de musclos autòctons
~
Arròs caldós de marisc
(mín. 2 pax)
~
Postres de la casa
~
Vi de la casa o aigua
~
Cafès

20 €

(IVA inclòs)



#MuscloDeltebre

RESTAURANTS PARTICIPANTS



RESTAURANT VISTAMAR

Passeig Marítim Riumar, s/n
977 267 237

Entrants:

- Amanida de pernil d'ànec amb formatge de cabra, fruites seques i vinagreta de mel
- Bunyols de bacallà de la casa
- Calamarsets fregits
- Carpaccio de bacallà
- Musclos al vapor o amb salsa

Arrossejat del Delta amb musclos i cloïsses (mín. 2 pax)

o
Paella marinera (mín. 2 pax)

o
Arròs negre (mín. 2 pax)

o
Arròs caldós de cranc blau (mín. 2 pax)

o
Arròs amb delícies d'ànec i bolets (mín. 2 pax)

o
Fideuada marinera (mín. 2 pax)

o
Bacallà a la crema de pebrot

o
Llom a la crema de formatge

~
Les postres o cafè

28 €

(Beguda no inclosa)
(IVA inclòs)



RESTAURANT CASA NIKANOR

C. Major, s/n
977 480 062

Musclos a la marinera

o

Musclos al romesco

o

Wrap de musclos amb alvocat, tomàquet, mozzarella i ceba caramel·litzada

6,50 €

(IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
Una ampolla de vi DO Terra Alta



RESTAURANT MAS PRADES

TV-340, km 8
977 059 084

Musclos en escabetx

Cassola de musclos amb

llagostins

~

Arròs mariner

o

Fideuada

~

Postres del Mas

~

Vi DO Terra Alta
Aigües i cafès

30 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT NURI

Emb. illa de Buda, s/n
977 480 128 i 977 267 672

Musclo al romesco

Sípia amb carxofa

Bunyols de bacallà

~

Arròs amb cranc

~

Les postres

~

Vi, aigua i cafè

35 €

(IVA inclòs)



MAS DE NURI

Ctra. de Riumar, s/n
660 954 248

Musclo al romesco

Sípia amb carxofa

Bunyols de bacallà

~

Arròs amb cranc

~

Les postres

~

Vi, aigua i cafè

35 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT RULL

Av. Esportiva, 155
977 484 428

Cruixent de musclo del Delta gratinat

Calamarsets amb carxofeta

i ceba caramel·litzada

Navalles del Fangar a la planxa

Musclos del Delta al vapor

~

Arròs caldós amb musclos del Delta i cranc blau

~

Quallada de licor d'arròs amb coulis de fruites del bosc

~

Vi DO Terra Alta, aigües minerals

Cafè

32 €

(IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
Un sopar per a 2 persones amb el menú del musclo

#MuscloDeltebre

RESTAURANTS PARTICIPANTS



RESTAURANT NOU GALATXO

Camí del Càmping, 22 - Riumar
722 377 277

Variat de musclos

Cloïsses

Gambetes

~

Paella marinera

~

Postres de la casa

~

Vi, gasosa i cafès

20 €

(IVA inclòs)



MIRADOR DE LA BADIA

Badia del Fangar
656 984 285 i 600 662 734
www.miradorbadia.com

12 h. Sortida del port de
l'Ampolla en direcció a les
muscleres

Explicació del cultiu del musclo
i l'ostra

Visita al museu d'arts de pesca
i degustació d'ostres i musclos
del Delta

Oferta Jornades Gastronòmiques
del Musclo:

30 €

(IVA inclòs)



LO CARRILET XXI

C. Mestre Carles Itarte, 61
977 480 103 i 622 767 698

Croquetes-tigre de musclos

8,50 €

(IVA inclòs)

Aperitiu de musclos
en escabetx

3,50 €

(IVA inclòs)



Regal setmanal concurs:
Vermut per a 2 persones (rapitenc + aperitiu)



BAR BAMBU

Av. Goles de l'Ebre, 184
cantonada Sant Blai
622 443 197 i 643 048 455

Tapa de musclos amb salsa
bambú

3,50 €

(IVA inclòs)

o menú:

Musclos a la vinagreta

Sípia amb musclos i patata

Postres de la casa

Vi, aigua i cafè

16 €

(IVA inclòs)



LA CUINETA DE SERGI

C. Madrid, 4
695 333 040 i 977 480 412

Entrants a compartir:

·Amanida amb brots d'enciam

·Musclos en escabetx

·Crostons

·Gula

·Reducció de préssec al brandy

·Mariscadeta

·Calamars a la romana

A triar:

Bacallà gratinat amb allioli de
codony sobre patata confitada

o

Entrecot de vedella amb salsa
de tòfona i verdures saltades

Postres casolanes

Aigua, vi o gasosa

Cafè i xopet de licor d'arròs

24,90 €

(IVA inclòs)





deltebre.cat



atraccionatural.cat

