

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL **MUSCLO**



DELTEBRE | del 9 de juliol
a l'1 d'agost de 2021



**concurs Instagram
i Facebook**

+ informació a l'interior

Ajuntament de
Deltebre

Deltebre
atracció natural



Fecotur
Associació de Comerç
i Turisme de Deltebre



JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL MUSCLO



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.

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 arissada (*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.

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.

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

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.



CONCURS INSTAGRAM I FACEBOOK

Anima't i concursa. És molt fàcil!



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



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 l'etiqueta **#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 peixateria.

VOLS CUINAR A CASA?

ET RECOMANEM ALGUNS ESTABLIMENTS ON POTS COMPRAR MUSCLO DEL TERRENY:

Si compres a les nostres peixateries i cuines a casa, et convidem a què participis al concurs d'Instagram i Facebook, i tindràs opció de guanyar un dels regals que els següents establiments t'ofereixen:

PEIXATERIA MARISOL

(C/ Comerç, s/n
627 919 477)



Premi setmanal:
2 kg d'ostres
@peixateriamarisol

PEIXATERIA IRENE

(C/ Comerç, s/n
627 352 577)



Premi setmanal:
Un tiquet per valor de 20 €
per adquirir productes
de la Peixateria Irene
@carolmacia

PEIXATERIA ER-BRIL

(C/ Comerç, s/n
615 091 145)



Premi setmanal:
1 lot de peix
Facebook:
Peixateria Mercat Jesús i Maria

LO MUSCLO

(Pol. Industrial Les Molines,
Parc 2
609 389 414)



Un únic premi, en acabar les Jornades Gastronòmiques:
Lot de marisc i passejada per a 2 persones en barca, en lluna plena per la Badia del Fangar, acompanyats d'un guia que us farà l'explicació de tot el procés del cultiu del musclo.

@lomusclo

MARISC MEDITERRANI

(Pol. Industrial Les Molines,
3.10.B | 977 483 607)
www.marisc-mediterrani.es



Premi setmanal:
1 lot de marisc que inclou:
2 dotzenes de navalla, 2 kg de musclo, 1 dotzena d'ostres
@mariscmediterrani

LA PEIXATERIA

(Havana, 63
642 441 172
i 644 940 984)



Premi setmanal:
1 caixa d'ostres
@lapeixateriadeldelta

PEIXATERIA CONFRARIA DE PESCADORS SANT JOAN

(Av. Del Canal, s/n
691 356 185)



Premi setmanal:
1 lot de marisc
Facebook:
Peixateria Confraria de Pescadors Sant Joan



RESTAURANTS PARTICIPANTS

RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340, km 8
977 059 084)

Menú cap de setmana
màxim 2 paelles per taula

Entrants per compartir

Aperitiu del Mas
Fregitell-la de peix de Llotja
Mariscada del Fangar (brasa o marinera)

Plat a escollir (mín. 2 pax)

Arròs del Mas mixt de carn i marisc
Arròs de la Reina amb verdures i bacallà
Arròs mariner amb marisc i crustacis del Fangar
Arròs negre amb marisc i crustacis del Fangar
Fideuada marinera
Fideuada de la Reina

Postres casolanes

Aigua, copa de vi DO Terra Alta (Altavins) i cafès

35,00€
IVA inclòs



@masdeprades

Regal concurs Instagram i Facebook:
Tapa de musclos i una copa de vi

RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340 km 8,
977 059 084)

Menú del dia (de dilluns a divendres)
màxim 2 paelles per taula

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses i bacallà amb salsa romesco
Musclos a la brasa
Calamars a la romana

Plat a escollir (mín. 2 pax)

Arròs mariner amb marisc i crustacis del Fangar
Arròs del Mas amb carn, marisc i crustacis
Arròs negre mariner
Arròs de la Reina amb verdures i bacallà
Arròs de cranc blau
Fideuada marinera
Fideuada de la Reina

Postres

Crema catalana
Menjar blanc
Pannacotta
Músic
Copa de gelat
Flam del dia
Aigua, copa de vi DO Terra Alta (Altavins) i cafès

25,00€
IVA inclòs



@masdeprades

Regal concurs Instagram i Facebook:
Tapa de musclos i una copa de vi

RESTAURANT TRAMONTANO

(Pas de Barques illa de Buda, s/n. | 977 267 190
i 676 944 515)

Primer a escollir

Assortit del mar: calamarsons, peixet fregit, musclos i tires de calamar
Pastis de patata amb musclos

Segon a escollir

Arròs amb musclos i galeres
Arròs de verdures i musclos

Postres a escollir

Pannacotta de maduixa
Gelat
Vi DO Terra Alta o cervesa o refresc, i aigua o gasosa

23,00€
IVA inclòs

(mín. 2 pax)



@restauranttramontano

Regal concurs Instagram i Facebook:
Degustació tapes Tramontano

RESTAURANT NURI

(Emb. illa de Buda, s/n
977 480 128)

Per compartir

Bunyols
Musclos al romesco
Sípia amb carxofa

Per escollir

Paella
Arròs negre
Fideuada

Les postres

Vi, aigua
Cafè

30,00€
IVA inclòs



@deltacasanuri

Regal concurs Instagram i Facebook:
Tapa de musclos i una copa de vi

MAS DE NURI

(Ctra. De Riumar, s/n
660 954 248)

Per compartir

Bunyols
Musclos al romesco
Sípia amb carxofa

Per escollir

Paella
Arròs negre
Fideuada

Les postres

Vi, aigua
Cafè

30,00€
IVA inclòs



@lomasdenuri

Regal concurs Instagram i Facebook:
Tapa de musclos i una copa de vi

RESTAURANT VISTAMAR

(Passeig Marítim Riumar, s/n
977 267 237)

Entrants

Amanida de pernil d'anec amb formatge de cabra, fruites seques
Calamars a la romana casolans
Bunyols de bacallà casolans
Carpaccio de bacallà

Musclos de la Badia del Fangar (al vapor o amb salsa)

Segons a escollir

(arrossos i fideuada mín. 2 pax)
Arrossejat del Delta amb musclos i cloïsses
Paella marinera amb musclos
Arròs negre amb musclos
Fideuada marinera amb musclos
Arròs amb delícies d'anec i bolets
Bacallà a la crema de pebrot
Llom a la crema de formatge
Postres de la casa o cafè

28,00€
IVA inclòs

(beguda no inclosa)

(Excepte els menús, tota la carta també pot ser per emportar, i s'ha de recollir a les 13.30 h)



RESTAURANTS PARTICIPANTS

BAR BAMBÚ

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

Mariscada del terreny
i de regal copa de cava

15,00€
IVA inclòs

Tapa

Musclos estil bambú

5,00€
IVA inclòs

Opció per emportar



@bar bambu burger

Regal concurs Instagram i Facebook:
Mariscada

LO RACONET DE FERMIN

(Passeig Marítim Riurmar, 56
642 027 466)

Refresc de carpaccio
de bacallà del Delta
Peixet fregit

Musclos a la marinera

~

Arròs mariner amb musclos
o fideuada (mín. 2 pax)

~

Darreries de la casa

~

Vins de la casa, aigua
i cafè

Xopet d'arròs

32,00€
IVA inclòs

Es requereix reserva prèvia

RESTAURANT CRISCAR

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

Musclos amb Salsa Criscar
Croquetes de calçots amb
pernil salat
Esqueixada de bacallà

~

A escollir

Entrecot amb guarnició

o

Sípia amb guarnició

~

Postres

Cafè

25,00€
IVA inclòs

LO MUT RESTAURANT

(TV-3454, km 8,5, Deltebre
977 481 260)

Per compartir

Amanida amb verat escabechat,
crema d'albergínies i pebrot
escalivat

Tàrtar d'anguila fumada, poma
Granny Smith, piparra basca i
pesto de tomàquet rostit

Calamars a la romana amb
allíoli d'ametlles

Musclos amb salsa marinera
estil Lo Mut

~

Plat principal (mín. 2 pax)

Arròs melós de cranc blau

Arrossejat amb gambes vermelles

Arròs del senyoret (tot pelat)

Arròs amb verduretes de
temporada i bacallà

Arròs negre amb crancs del terreny

Fideuada negra amb cigaletes

Fideuada del senyoret (tot pelat)

Fideuada amb verduretes de
temporada i gambes vermelles

~

Postres casolanes a escollir

Aigua i cafè

(Celler no inclòs)

35,00€
IVA inclòs

El menú se servirà per taula completa)

RESTAURANT CASA NICANOR

(C/ Major, s/n
977 480 062)

Musclos amb romesco

6,80€
IVA inclòs

Musclos amb salsa marinera

6,80€
IVA inclòs

LES DUNES RESTAURANT

(C/ del Coll Verd, 5-3, Riurmar
639 029 741)

Gelat de musclo amb escabech
(show cooking) i vermut de
benvinguda

(Opcional 6 €)

Menú

Amanida tèbia de musclos
fumats amb vinagreta de pistatxo

Brandada de bacallà amb
escuma d'allíoli

Ostres amb vinagreta de cítrics
Llagostins a la sal

Crema de marisc amb musclos

Magret d'ànec amb gírgoles i
cruixent de formatge de cabra

Croquetes de musclo amb
tempura i enciam de mar

Caneló d'ànec amb bolets
i parmesà

Arrossejat amb cruixent de musclo

Les postres

Mini coulant de xocolata

Gelat de menjar blanc

Crema de iogurt

Celler Terra Alta, aigua i cafè

39,00€
IVA inclòs





RESTAURANTS PARTICIPANTS

HOTEL RULL

(Av. Esportiva, 155,
977 48 77 28)

Per compartir

Cruixent de musclo
del Delta gratinat

Calamarsons amb carxofa
i ceba caramel·litzada

Navalles del Fangar a la planxa

Musclos del Delta al vapor

~

Plat principal

Arròs caldós amb musclos del
Delta i cranc blau

~

Postres

Menjar blanc d'arròs amb xocolata
CREO ratllat amb canyella

~

Proposta de celler

Vi blanc DO Terra Alta

Vi negre DO Terra Alta

Aigua mineral

Cafè

36,00€

IVA inclòs

MIRADOR DE LA BADIA

(Badia del Fangar
656 984 285 / 600 662 734)

Sortida a les 12 h

Tornada a les 17 h

Ruta: 20 min des de l'Ampolla
fins a Cap-roig amb explicació
de guia turístic.

Arribada a la plataforma seguit
d'una explicació a un petit
museu d'arquitectura.

Menú Experience

Entrants

Musclos

4 ostres

Llagostins

~

Plat principal

Arròs de musclo (a repetir)

~

Postres

Pastissets

~

Begudes

Ampolla de vi, cava o sangria,
refresc o cervesa i aigua
Cafè NO inclòs

65,00€

IVA inclòs

25,00€

IVA inclòs

preu nens

RESTAURANT L'ARRÒS DE LADIS ALCALÀ

(C/ Verge del Carme, 40
641 380 122)

Aperitiu

Musclo escabetxat

Tigres: croqueta de musclo

Musclo al forn de brasa

Bunyols de bacallà

~

Plat principal

Arròs de sípia, galera i musclo

Fideuada de sípia, galera
i musclo

Arròs de cranc blau i musclo
o fideuada

Fideuada de cranc blau i musclo

~

Postres casolanes

Cafè

Pa

Aigua

Vi

28,00€

IVA inclòs



deltebre.cat



atraccional.cat

