

1es Jornades Gastronòmiques del
peix ^{de} bassa

del 2 al 18 de desembre
Deltebre





1es Jornades Gastronòmiques del peix de bassa

La pesca a les basses del Delta de l'Ebre és una tradició centenària (el document més antic que coneixem és la *Carta de Població de Tortosa*, del 1149). De fet, el tipus de pesca que actualment es practica ha variat molt poc amb el temps. És majoritàriament manual i s'empren unes tècniques bàsiques. Inclús, curiosament, molts dels ormeigs que s'utilitzen encara ara apareixen descrits a l'obra de Cristòfol Despuig del s. XVI.

Antigament, i fins fa uns 150 anys, el territori ocupat pel Delta estava format per un conjunt d'ecosistemes com llacunes, marjals i maresmes. De les moltes llacunes o basses, com s'anomenen popularment, que hi havia, avui dia es mantenen la Goleta, el Canal Vell, l'Aufacada, els dos Calaixos de Buda, la Tancada, l'Encanyissada i la Platjola. De totes aquestes, se n'explota la pesca a cinc: la Tancada, l'Encanyissada, el Canal Vell, la Goleta i la Platjola.

A les basses del Delta, les aigües són poc profundes (entre 1 i 1,5 metres de fondària) i es troben en continu canvi dels seus nivells de salinitat a conseqüència de l'oscil·lació dels nivells d'aigua salada i dolça. D'una banda, l'aigua de reg dels camps d'arròs (que ocupen la major part de la superfície deltaica) passa per les basses mitjançant els canals de desguàs abans de sortir al mar pels canals *provideros*, tot endolcint les seves aigües durant l'època de reg.

I, d'altra banda, durant la resta de l'any, la manca de desnivell geogràfic provoca que l'aigua del mar penetri a l'interior de les basses, aportant la salinitat necessària i, amb aquesta, també el peix que hi habita. Aquest equilibri en les aigües salobres de les llacunes aporta una riquesa ecològica important que facilita l'habitabilitat tant d'espècies d'aigua dolça com d'aigua salada.

La riquesa gastronòmica del Delta de l'Ebre no s'entendria sense el peix de bassa. Delícies com l'anguila, l'angula, el llissal, el llobarro, la moixarra... formen part de la cuina autòctona deltaica. Per aquest motiu, l'Ajuntament de Deltebre, amb la col·laboració de l'associació FECOTUR, hem organitzat les primeres Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa, les quals esperem i desitgem que tinguin una llarga continuïtat perquè mai es perdin els sabors autèntics ni l'essència del nostre Delta.



RESTAURANT TRAMONTANO

(Pas de Barques Illa de Buda,
s/n, Riumar)
Tel. 977 267 190 - 676 944 515
info@tramontano.cat
www.tramontano.cat

Mínim 2 persones

Amanida de tomàquet
vermell, ceba caramel·litzada,
formatge de cabra i balsàmic
Croquetes d'anguila

Segon a escollir:

Arròs d'anguila
Arrossejat amb llissal

Postres

Aigua i cafè

30.00 €

(IVA inclòs)

1



RESTAURANT NOU GALATXO

(C. Camí del Càmping, s/n, Riumar)
Tel. 722 377 277)
ivanporres35@gmail.com

Amanida amb anguila fumada
Torrada de dorada marinada
Xapadillo d'anguila

Segon a escollir:

Dorada a la brasa
Llobarro a la brasa

Postres a escollir:

Púding casolà
Pastís de formatge casolà
Comtessa

Vi, gasosa, aigua i cafè

38.00 €

(IVA inclòs)

2



SUSHI MC

(Av. Esportiva, 59, Deltebre)
Tel. 626 830 723
restaurantssushimc@gmail.com
www.sushimc.net

Nigiri d'anguila kabayaki

3.00 €

(IVA inclòs)

Gunkan d'anguila kabayaki i foie

3.00 €

(IVA inclòs)

Gunkan d'anguila fumada
i mango

2.50 €

(IVA inclòs)

Futomaki d'anguila fumada

6.00 €

(IVA inclòs)

Arròs d'anguila i xiitake

16.00 €

(IVA inclòs)

3



Menús

1es Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa



RESTAURANT CASA NICANOR

(C. Major, 22, Deltebre)
Tel. 977 480 062
info@nicanor.cat
www.nicanor.cat

Moixarra fregida amb allioli i
patata, tomàquet i ceba
confitada

**Preu segons pes i segons
mercat**

4



LO MUT RESTAURANT

(TV-3454, km 8,5, Deltebre)
Tel. 977 481 260
reservas@lomutrestaurant.com
www.lomutrestaurant.com

**El menú se servirà per a
taula completa**

Entrants:

Amanida amb llissal en
escabex blanc
Tàrtar de llobarro amb
envinagrats i caviar d'algues
Bunyols d'anguila fumada
amb lliit de crema d'albergínia
escalivada

Cuixes de granota saltades
amb alls tendres i carxofes

Segon a escollir:

Arrossejat de llissal i anguila
(mín. 2 persones)
Arròs melós de crancs blaus
(mín. 2 persones)
Anguila en salsa

Postres casolanes

Pa i cafè
No inclou celler

43.00 €

(IVA inclòs)

5



RESTAURANT DELTA HOTEL

(Av. del Canal, camí de la illeta, s/n,
Deltebre)
Tel. 717 715 775
informacio@deltahotel.net
www.deltahotel.net

Ostra mojito amb poma
Granny Smith
Carpaci de llissal
Micuit de foie amb coulis de
ceba fumada
Croqueta d'anguila fumada

Pa Bao d'anguila i papada
ibèrica

Cor de carxofa amb llobarro

Arròs de cranc blau i cuixes de
granota

Cruixent de xocolata amb toc
de vainilla de Madagascar

Pa i aigua

42.00 €

(IVA inclòs)

6



LA TASQUETA DEL MERCAT

(C. Comerç, 16, Deltebre)
Tel. 642 069 066
antoniaspino222@gmail.com

Anguila amb suc

13.00 €

(IVA inclòs)

7



ORÍGENS REST-CLUB

(Ctra. Far de Buda, s/n, Deltebre)
Tel. 633 128 964
restaurantorigensinfo@gmail.com

Entrants:

Canapè d'anguila
Xapadillo de tenca

Arrossejat de tenca amb llissal

Pastissos i mistela

Aigua i cafè

28.00 €

(IVA inclòs)

8



LA CUINETA D'EN SERGI

(C. Madrid, 4, Deltebre)
Tel. 695 333 040 - 977 480 412
sergiobertomeubou@gmail.com

Aperitiu de benvinguda

Amanida amb brots d'enciam,
crostons, pinyons, formatge
fresc, salmó fumat, xarop de
mango i balsàmic de figa
Calamarsons a l'andalusa
Pop del terreny gratinat amb
allioli sobre lliit de patata
confitada

Arròs melós amb llissal de
bassa i navalles

Postres casolanes

Vi blanc o negre de DO Lledó
(1 ampolla per a cada 4
persones), aigua i cafè

24.90 €

(IVA inclòs)

9



LES DUNES RESTAURANT

(C. del Coll Verd, 5-3, Riumar)
Tel. 639 029 741
info@lesdunesrestaurant.com
www.lesdunesrestaurant.com

Aperitiu amb coca de recapte
i anguila

Calçots en tempura, romesco
i polsim de fruites seques

Brandada de bacallà amb
escuma d'allioli i balsàmic

Amanida tèbia de llissal
i vinagreta de taronja

Crema de galeres i encenalls
de carxofa

Croquetes de sípia amb allioli
suau i Peta Zeta

Popets amb escorces de
pernil ibèric

Caneló cruixent de pollastre de
corral amb tòfona dels Ports

Arròs de pop a la llaua amb
papallones de tonyina

La interpretació de la bassa al
plat... EL LLOBARRO

Pastís de formatge de la iaia

Vi, aigua i cafè

45.00 €

(IVA inclòs)

10



Establiments

1es Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa



5

Jesús i Maria

Deltebre

La Cava

Riumar

10

2

1

9

3

4

7

6

8

