

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  
restaurantsushimc@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

## 1es Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa





## 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 allíoli 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 escabete blanc  
Tàrtar de llobarro amb envinagrats i caviar d'algues  
Bunyols d'anguila fumada amb llit 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 d'anguila  
Arrossejat de tenca amb llissal  
Pastissets i mistela  
Aigua i cafè

28,00 €

(IVA inclòs)

8

## Menús

1es Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa



### 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'allíoli i balsàmic  
Amanida tèbia de llissal i vinagreta de taronja

Crema de galeres i encenalls de carxofa

Croquetes de sípia amb allíoli 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 llauna 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



### 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 allíoli sobre llit 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

# Establiments

## 1es Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa



