

## Musclos del Delta de l'Ebre i altres productes

20/12/2022

*L'ecosistema del Delta de l'Ebre és un lloc ideal per al cultiu de musclos, cloïsses i ostres. Descobreix quines són les característiques que el fan un lloc immillorable per a la cria de mol·luscos, la seva producció i quins altres productes podem trobar.*

### Quines són les característiques del Delta de l'Ebre?

El Delta de l'Ebre es troba en el sud-oest de la província de Tarragona, en el límit de Catalunya. Compta amb una extensió de 330,31 km<sup>2</sup>, convertint-se en la regió aquàtica més extensa i important del Mediterrani.

En aquest espai triangular conflueixen l'aigua salada de la mar Mediterrània i l'aigua dolça del riu Ebre, creant al xoc una gran quantitat de plàncton que deixa l'aigua d'un color verd. Només d'aquesta manera es converteix en un hàbitat molt ric en nutrients, perfecte per a la cria de musclos, ostres i cloïsses.



Veure imatge

### Quins productes podem trobar en el Delta de l'Ebre?

A les Terres de l'Ebre no sols trobem productes de la mar, com a diferents tipus de peixos, crustacis, marisc i els prestigiosos musclos, sinó que també són importants les anguilles i el cranc blau, que va passar d'espècie invasora a sumar-se als tresors de la gastronomia i, finalment, els productes de la terra, és a dir, els horts, fruiters i sobretot els arrossars, que tenen més de 22.000 hectàrees dedicades a aquest cultiu i una Denominació d'Origen Protegida Arròs del Delta de l'Ebre.

#### Peix

Una de les joies del Delta de l'Ebre és la tonyina vermella. Aquí també té molt a veure la desembocadura del riu Ebre, ja que l'aigua porta amb si molt fitoplàncton, amb això tots els peixos que ho consumeixen i al final d'aquesta cadena alimentària es troben les tonyines vermelles, menjant-se a aquests peixos.

Aquestes tonyines vermelles del Mediterrani es crien en una espècie de piscines a dues milles de la costa i la seva pesca únicament es pot efectuar quan la peça té uns nou anys i ja s'ha reproduït unes 4 vegades.

Encara que la tonyina vermella sigui el més curiós del delta, trobem molta varietat de peixos: orades, llobarros, sorells, besucs, bonics, serrans, verats, anguiles, entre d'altres.

## Marisc

El parc del Delta de l'Ebre també és reconegut pel cultiu de les ostres, a l'any es recullen uns 800 mil kg. Les ostres del Delta són úniques i de gran qualitat, a més es caracteritzen per tenir la carn fina i gustosa, el seu sabor i el seu valor nutritiu.

Les cloïsses sembla que també troben en el Delta unes condicions immillorables per a viure. Tant en la badia del Fangar com en la d'Alfacs es conreen dues espècies; la cloïssa japònica i la cloïssa fina.

Un altre dels productes locals és la galera, un crustaci de qualitat, molt típic del Delta. Aquest producte gaudeix de la seva pròpia jornada gastronòmica, on es converteix en protagonista de tots els menús dels municipis mariners de voltant.

## Musclos

Els musclos són una de les especialitats del Delta de l'Ebre, la història del qual remunta en els anys vuitanta de la mà de la família Alcalà, qui va començar a criar-los en viviers fixos de fusta. Actualment, s'ha modernitzat la infraestructura, però la producció es continua fent de manera artesanal amb materials biodegradables i reciclables.

La cria dels musclos es col·loquen embotits dins de l'aigua, on mesos després ja es poden recol·lectar el rest de musclos. Aconseguint normalment uns 4 milions de quilos de musclos.

# Per què són tan especials els musclos del Delta de l'Ebre?

Els musclos del Delta de l'Ebre són especials per la zona on es crien, concretament en la badia del Fangar, al nord, i en la badia natural dels Alfacs, al sud, comptant més o menys amb un total de 100 viviers. Aquest lloc de cultiu en bats és únic en tota la costa catalana, d'aquí el seu sabor de mar Mediterrani.

Aquests mol·luscos són d'un color negre amb tons blavosos, una carn taronja clar i blanca, molt suau i saborosa. Aquesta varietat destaca per la seva gran qualitat i pel seu valor nutricional, perquè presenten una aportació alta en proteïnes de qualitat i un baix contingut en greix.

A més, aquests musclos són molt importants per al mateix ecosistema del Delta de l'Ebre, ja que actuen de filtre ecològic natural per absorbir els nutrients, capturen CO<sub>2</sub> de l'aire i creen hàbitats per a altres espècies.

# La nostra selecció de productes del Delta de l'Ebre

En les peixateries Caprabo i capraboacasa podràs trobar peix, marisc i sobretot els famosos musclos del Delta de l'Ebre, sota el segell *Reserva de la biosfera de Terres de l'Ebre*, l'acreditació reconeix la zona de cultiu com a reserva de la biosfera per albergar una gran quantitat d'ecosistemes únics.

Caprabo continua apostant per aquests productes del Delta de l'Ebre, perquè tots ells són sinònim de qualitat i de [proximitat](#) [ </sites/caprabocom/url/nostre-terra/index.html> ]. També, perquè totes les empreses adherides al segell Reserva de la Biosfera respecten tant el medi ambient com els valors socials i econòmics.

Les Explotacions Marines Fangar, el nostre proveïdor de peix i marisc del Delta de l'Ebre, s'encarrega de distribuir productes de primera qualitat de producció pròpia de les dues badies deltaïques.

El reconeixement més gran dels nostres clients és per al saborós musclo del Delta, producte que es pot adquirir des de març fins a juliol o setembre i combina a la perfecció amb la [cuina marinera](#) [ </shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00011.xml> ].



## LA PESCA SOSTENIBLE [

</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00004.xml> ]

Encara que els recursos marins semblin infinits, cal evitar la sobreexplotació pesquera. Descobreix com es duu a terme la pesca sostenible!