

Mejillones del Delta del Ebro y otros productos

20 dic 2022

El ecosistema del Delta del Ebro es un lugar ideal para el cultivo de mejillones, almejas y ostras. Descubre cuáles son las características que lo hacen un lugar inmejorable para la cría de moluscos, su producción y qué otros productos podemos encontrar.

¿Cuáles son las características del Delta del Ebro?

El Delta del Ebro se encuentra en el suroeste de la provincia de Tarragona, en el límite de Catalunya. Cuenta con una extensión de 330,31 km², convirtiéndose en la región acuática más extensa e importante del Mediterráneo.

En este espacio triangular confluyen el agua salada del mar Mediterráneo y el agua dulce del río Ebro, creando al choque una gran cantidad de plancton que deja el agua de un color verde. Solo de esta manera se convierte en un hábitat muy rico en nutrientes, perfecto para la cría de mejillones, ostras y almejas.

¿Qué productos podemos encontrar en el Delta del Ebro?

En las Tierras del Ebro no solo encontramos productos del mar, como diferentes tipos de peces, crustáceos, marisco y los prestigiosos mejillones, sino que también son importantes las anguilas y el cangrejo azul, que pasó de especie invasora a sumarse a los tesoros de la gastronomía y, finalmente, los productos de la tierra, es decir, los huertos, fruteros y sobre todo los arrozales, que tienen más de 22.000 hectáreas dedicadas a este cultivo y una Denominación de Origen Protegida Arroz del Delta del Ebro.

Pescado

Una de las joyas del Delta del Ebro es el atún rojo. Aquí también tiene mucho que ver la desembocadura del río Ebro, puesto que el agua trae consigo mucho fitoplancton, con ello todos los peces que lo consumen y al final de esta cadena alimenticia se encuentran los atunes rojos, comiéndose a estos peces.

[Ver imagen](#)



Estos atunes rojos del Mediterráneo se crían en una especie de piscinas a dos millas de la costa y su pesca únicamente se puede efectuar cuando la pieza tiene unos nueve años y ya se ha reproducido unas 4 veces.

Aunque el atún rojo sea lo más curioso del delta, encontramos mucha variedad de pescados: doradas, lubinas, jureles, besugos, bonitos, serranos, caballas y anguilas, entre otros.

Marisco

El parque del Delta del Ebro también es reconocido por el cultivo de las ostras, al año se recogen unos 800 mil kg. Las ostras del Delta son únicas y de gran calidad, además se caracterizan por tener la carne fina y gustosa, su sabor y su valor nutritivo.

Las almejas parece que también encuentran en el Delta unas condiciones inmejorables para vivir. Tanto en la bahía del Fangar como en la de Alfacs se cultivan dos especies; la almeja japónica y la almeja fina.

Otro de los productos locales es la galera, un crustáceo de calidad, muy típico del Delta. Este producto goza de su propia jornada gastronómica, donde se convierte en protagonista de todos los menús de los municipios marineros de alrededor.

Mejillones

Los mejillones son una de las especialidades del Delta del Ebro, cuya historia remonta en los años 80 de la mano de la familia Alcalà, quien empezó a criarlos en viveros fijos de madera. Actualmente, se ha modernizado la infraestructura, pero la producción se sigue haciendo de forma artesanal con materiales biodegradables y reciclables.

La cría de los mejillones se coloca en embuches dentro del agua, donde meses después ya se pueden recolectar la ristra de mejillones. Alcanzando normalmente unos 4 millones de kilos de mejillones.

¿Por qué son tan especiales los mejillones del Delta del Ebro?

Los mejillones del Delta del Ebro son especiales por la zona donde se crían, concretamente en la bahía del Fangar, al norte, y en la bahía natural de los Alfacs, al sur, contando más o menos con un total de 100 viveros. Este lugar de cultivo en bateas es único en toda la costa catalana, de ahí su sabor a mar Mediterráneo.

Estos moluscos son de un color negro con tonos azulados, una carne naranja claro y blanca, muy suave y sabrosa. Esta variedad destaca por su gran calidad y por su valor nutricional, porque presentan un aporte alto en proteínas de calidad y un bajo contenido en grasa.

Además, estos mejillones son muy importantes para el propio ecosistema del Delta del Ebro, ya que actúan de filtro ecológico natural para absorber los nutrientes, capturan CO₂ del aire y crean hábitats para otras especies.

Nuestra selección de productos del Delta del Ebro

En las pescaderías Caprabo y capraboacasa podrás encontrar pescado, marisco y sobre todo los famosos mejillones del Delta del Ebro, bajo el sello *Reserva de la biosfera de Terres de l'Ebre*, cuya acreditación reconoce la zona de cultivo como reserva de la biosfera por albergar una gran cantidad de ecosistemas únicos.

Caprabo sigue apostando por estos productos del Delta del Ebro, porque todos ellos son sinónimo de calidad y de [proximidad](#) [</sites/caprabocom/url/nostra-terra/index.html>]. También, porque todas las empresas adheridas al sello Reserva de la Biosfera respetan tanto el medio ambiente como los valores sociales y económicos.

Las *Explotacions Marines Fangar*, nuestro proveedor de pescado y marisco del Delta del Ebro, se encarga de distribuir productos de primera calidad de producción propia de las dos bahías deltaicas.

El mayor reconocimiento de nuestros clientes es para el sabroso mejillón del Delta, producto que se puede adquirir desde marzo hasta julio o septiembre y combina a la perfección con la [cocina marinera](#) [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00011.xml>].



LA PESCA SOSTENIBLE [

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

Aunque los recursos marinos parezcan infinitos, hay que evitar la sobreexplotación pesquera. ¡Descubre cómo se lleva a cabo la pesca sostenible!