

# El musclo del delta de l'Ebre conquerirà Barcelona per Sant Joan i Sant Pere

*Es preveu una campanya de mol·lusc extraordinària este estiu. Durant 4 dies, s'oferiran a 7 mercats de Barcelona més de 9.000 racions de musclos, a la marinera, i acompanyades de cava*



Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava | Cedida

Els musclos del delta de l'Ebre conqueriran un estiu més el paladar dels barcelonins coincidint amb les celebracions de Sant Joan i Sant Pere. Per sèptim any consecutiu, la campanya 'Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava', que té lloc a mercats de Barcelona i està impulsada pel Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya, tindrà com a protagonista el musclo del delta de l'Ebre que en els mesos de calor es troba en el moment òptim de maduresa i sabor. -----

La Federació de Productors de Mol·luscs Delta (FEPROMDEL) aporta més d'una tona de producte per a esta gran festa, que enguany es concretarà en 7 mercats barcelonins i amb més de 9.000 racions de musclos cuinats a la marinera. Un dels aspectes que fa especialment atractiva aquesta convocatòria és l'extraordinària qualitat dels bivalves que feia anys que no gaudien d'una quantitat tan elevada de fitoplàncton del qual s'alimenten?, asseguren de FEPROMODEL. El carismàtic mercat de Sant Antoni de Barcelona donarà el tret de sortida a la campanya el 22 de juny. L'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats, col·labora per segon any consecutiu en esta iniciativa.

Durant quatre dies i, de manera totalment gratuïta, s'oferiran unes 9.000 racions del millor mol·lusc mediterrani, acompanyades d'una copa de cava brut. Enguany, les degustacions

populars tindran lloc el 22 de juny a Sant Antoni; el dia 23, al Carmel i la Concepció, coincidint amb el 130è aniversari del mercat; el 27 de juny, al Ninot i Sants, i el 28, a l'Abaceria i la Llibertat. La festa del musclo mediterrani més sonada de Catalunya és ja, després de 7 anys, una convocatòria gastronòmica esperada pels mercats de Barcelona i la seua clientela.

Temporada de ?qualitat extraordinària?

?Ja estem a plena producció i tenim una temporada d'una qualitat extraordinària, com feia anys que no veiem. Gràcies a l'avinguda de l'Ebre amb molta aigua i molts sediments, els musclos han gaudit d'una gran quantitat de menjar?, explica Gerardo Bonet, gerent de FEPROMODEL. Les previsions de l'entitat estan entorn d'una producció dels 3,5 milions de kg de musclo mediterrani durant este estiu, un volum estable. D'esta quantitat, se'n produiran uns 700.000 kg a la badia del Fangar entre els mesos de juliol i setembre, mentre que a la badia dels Alfacs se'n cultivaran uns 2,8 milions de kg, des de l'inici de la temporada al mes de maig fins al juliol.

La qualitat del producte, amb un sabor suau i una textura fina que li aporta personalitat gastronòmica, fa que este musclo, comercialitzat sota la marca Marisc del Delta de l'Ebre, siga cada vegada més apreciat pels catalans. ?Es tracta a més d'un mercat que cada dia valora més els productes de proximitat i de temporada?, explica Bonet i incidix en què "el nostre producte es cultiva en un medi natural que compta amb nombroses certificacions de qualitat ambiental i és reserva de la biosfera. El consumidor valora este aspecte?. En relació a Revetlles d'Estiu, Bonet afirma que ?notem els efectes positius de la campanya a Barcelona i com el volum de musclo comercialitzat durant les celebracions d'estiu s'està consolidant a la capital i àrea d'influència?

Revetlletes infantils i 16.000 receptaris amb musclos

La campanya estrena en esta edició Les Revetlletes, tallers infantils que se celebraran conjuntament al tast popular dels Mercats del Ninot (27 de juny) i la Llibertat (28 de juny), amb motiu de Sant Pere. En estos tallers, guiats pels monitors del programa educatiu Creix amb el Peix, les nenes i els nens descobriran, tot pintant, tastant i jugant, que el musclo és un marisc molt saludable, com es cria, els beneficis del seu consum i com cal menjar-lo, entre altres aspectes.

També, com és habitual en esta iniciativa, la clientela dels mercats on se celebren les musclades rebran, a partir del 14 de juny i de la mà dels mateixos peixaters, un receptari amb diferents maneres de cuinar els musclos: ?Una recepta per a cada revetlla?. En total es lliuraran 16.000 exemplars.

Recuperar una tradició

Revetlles d'Estiu amb Musclos i Cava s'iniciava l'any 2012 amb una experiència pilot al mercat de Sants. Este tast popular naixia, impulsat per majoristes de peix i peixaters, amb la voluntat de recuperar una vella tradició dels barris mariners de Barcelona i de pobles costaners catalans que molts d'estos professionals recordaven de la infantesa: les musclades d'estiu durant les revetlles. Així doncs, les vigílies de Sant Joan, Sant Pere i Sant Jaume, se celebraven les revetlles amb generoses cassoles de musclos, coincidint que a l'estiu, al Mediterrani, este marisc es troba ben ple i en el seu millor moment de sabor.

A la campanya col.laboren Mercabarna, l'Associació de Concessionaris de Mercabarna (Assocome), que reuneix les empreses majoristes d'aliments frescos del polígon alimentari, i l'Ajuntament de Barcelona, a través de l'Institut Municipal de Mercats. També hi participa, des de la primera edició, el Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB amb professors i alumnes de sala i l'elaboració de receptes.