

Musclos, la closca popular

Fresc, en conserva ?el més consumit és l'escabetxat- i fins i tot congelat, el musclo és molt agraït de cuinar



Muclos al vapor. | Pilar Poy

Quines ganes d'estiu! Lo que més m'agrada d'estos mesos és tapejar i terrassejar. Qui s'apunta? **A MENJA'T L'EBRE** avui li fem un homenatge als musclos del Delta, un marisc humil, senzill i molt econòmic que es cria a la nostra mar i que és un dels productes de proximitat més popular als restaurants que tenim a la costa.

Tot i que de musclos en podem trobar tot l'any, si volem menjar-ne del nostre territori hem de saber que és durant los mesos d'estiu quan es consumixen i estan per xupar-se els dits. Al delta de l'Ebre, i en concret a la badia del Fangar, a l'Ampolla i al port natural dels Alfacs, a Sant Carles de la Ràpita, és on hi ha els viviers de musclos més importants de la zona, fins i tot és un atractiu turístic amb rutes guiades i degustacions a dins la mar.

El musclo del delta de l'Ebre té unes característiques pròpies, ja que es beneficia de la riquesa dels nutrients que arrossega el riu i fa que la carn d'este mol-lusc siga immillorable. Fa anys el musclo es recollia de les roques de la mar. De menuda, quan anavem a la platja ens dedicàvem a omplir els poals de musclos i després els cuinaven al vapor. Esta pràctica ara no és possible, els musclos només es poden criar als viviers i, després, han de passar per depuradores per a netejar-los.

Les cries dels musclos se sembren als viviers situats a les dos badies del Delta i al cap d'onze mesos ja tenim los musclos adults per a ser consumits, m'explica Xavi Cabrera, del viver Mirador

Badia de l'Ampolla. Actualment, a casa nostra hi ha una seixantena d'empreses que es dediquen a la seua producció i unes 14 depuradores que se n'encarreguen de la distribució als mercats de venda i restaurants. El musclo del delta de l'Ebre comença vendre's a l'abril, procedent de la badia dels Alfacs, a la Ràpita, i cap al juliol es comercialitza el de la badia del fangar. ?La mescla de les dos aigües, dolça i salada fa que el nostre musclo tinga un gust especial i siga diferent al gallec o a l'holandès. És una carn més musculada, amb més teixit i es nota més el gust dolç i de marisc?, m'explica Cabrera.

Fresc, en conserva -el més consumit és l'escabetxat- i fins i tot congelat, el musclo és molt agraït de cuinar. La seua senzillesa fa que brille com a plat principal, com a integrant d'altres plats -mariscades, arrossos, peix en suc- o simplement per ser un guarniment. A més, és molt econòmic, el que el fa un plat popular i de festa major. Quan el comprem ha d'estar viu i la closca tancada. De fet, té la mateixa quantitat de proteïna que la carn roja, però molts menys greixos i calories, per això està inclòs com a ingredient per a menjar en les dietes d'aprimament. Té iode i ferro, entre altres minerals, que s'assimilen molt bé al cos amb un raig de llimona que porta vitamina C. De fet, juntament amb les tellerines, el musclo és un dels productes de proximitat de casa nostra amb més presència als mercats i restaurants de la resta de Catalunya.

Un plat de musclos sempre fa festa i, si teniu ganes de provar-los cuinats amb moltes versions, teniu temps fins el 22 de juliol per anar a les Jornades Gastronòmiques del Musclo de Deltebre. Una quinzena de restaurants tenen una carta amb un ampli ventall de plats amb musclos. Al restaurant Mas Prades de Deltebre, el xef Ladis Alcalá ens fa una proposta de menú en què el musclo forma part tant dels entrants com dels plats principals.



Paella amb musclo pelat, Mas de Prades. Foto: Pilar Poy

Hi ha musclos al forn de brasa i paelles amb musclos. ?Al restaurant Mas Prades tenim depuradora pròpia de musclos?, m'explica Ladis Alcalá. ?Treballem amb producte de proximitat tant del Delta com de l'entorn de l'Ebre?. Als pobles de la costa, el musclo és present a la carta

de tots los restaurants. Teima Caballé, del restaurant Gastronòmic Sol de l'Ampolla, afirma que el musclo sempre ha estat l'estrella de la seua cuina. ?No podem fer una bona caldereta de marisc si no tenim musclo de roca. El musclo arriba a tots els paladars i forma part dels productes de proximitat de casa nostra, que sempre són molt valorats tant per la gent d'aquí com per als que venen de fora?.

És estiu i val la pena menjar musclos del delta de l'Ebre. És una experiència xaladora que agrada tant a grans com a menuts! Us recomano que ho practiqueu tant com pugueu. I sobretot, xaleu de la bona teca que tenim al territori. Amics i amigues de **MENJA'T L'EBRE**, ens retrobem després de l'estiu amb nous productes i més històries sobre el bon menjar de casa nostra. Bones vacances!