General | Aguaita.cat | Actualitzat el 01/12/2022 a les 11:20

Deltebre inicia les primers Jornades Gastronòmiques del Peix de Bassa

Estes jornades tanquen el cicle gastronòmic de l'Ajuntament de Deltebre, el qual enguany ha comptat amb jornades de la closca, de l'arròs, de l'ànec i del musclo, a banda de la ruta de tapes i també de la mostra de gastronomia Mescla.



Presentació de les primeres Jornades Gastronòmiques del peix de bassa a Deltebre | Ajuntament de Deltebre

Des d'este divendres 2 de desembre, i fins al dia 18 d'este mateix mes, **Deltebre** acollirà les noves **Jornades Gastronòmiques de Peix de Bassa**. En total, fins a 10 restaurants del municipi s'han acollit a unes jornades impulsades pel mateix ajuntament i també per l'Associació FECOTUR.

Estes jornades tanquen el cicle gastronòmic de **l'Ajuntament de Deltebre**, el qual enguany ha comptat amb jornades de la **closca**, de **l'arròs**, de **l'ànec** i del **musclo**, a banda de la **ruta de tapes** i també de la **mostra de gastronomia Mescla**. La **regidora** d'Acció Comercial, **Ingrid Santiago**, ha explicat que "a Deltebre i al Delta tenim un producte de primera qualitat que hem sabut exportar i que, a la vegada, és reclam per a les persones que ens visiten. Per això, com a Ajuntament de Deltebre, treballem per donar a conèixer encara més aquests productes de la mà dels restauradors del municipi".

La riquesa gastronòmica del Delta no s'entendria sense el peix de bassa amb exemples com l'anguila, l'angula, el llissal, el llobarro, la moixarra, etc. En este sentit, el tinent d'alcaldia de #DeltebreActiu, Robert Bertomeu, ha realçat "el paper de la pesca tradicional" i ha afegit que "aquestes jornades són una oportunitat per a posar en valor un producte de qualitat amb ànima i essència del nostre Delta i de la nostra història".

La roda de premsa s'ha dut a terme al **Canal Vell**, i també ha comptat amb la presència del tinent d'alcaldia de #DeltebreProjecció, **Carlos Serra**. Els restaurants participants, així com els diferents menús i preus, es poden consultar en este enllaç:

https://deltebre.cat/wordpress/wp-content/uploads/2022/12/Programa-peix-de-bassa-2022_web.pdf