

Excursión. El paseo arranca en el puerto de L'Ampolla y pasa por la Playa dels Capellans o Cap Roig antes de adentrarse en el epicentro de estos moluscos en el Delta de l'Ebre

El productor de Miradorbadia mostrando la mejillonera a los turistas. FOTO: ESTACIÓ NÀUTICA



Recomendaciones

- Uso obligatorio de mascarilla
- Crema solar
- Llevar bañador
- Prestar atención a las explicaciones
- Ir con apetito

Más información y reservas

www.estacionautica.com

de longitud. La zona está repleta de troncos de madera que tienen como función aguantar el peso de las cuerdas que amarran el mejillón. El peso de cada mejillonera es muy elevado, ya que pueden tener en su haber unos 30 kilos de barro acumulado.

Evidentemente, la pieza antes de entregarse al cliente se limpia. También se producen ostras, algunas con un tamaño enorme, dependiendo siempre de su edad. Curiosamente, el mejor alimento para los mejillones es el agua dulce que trae el río Ebre ya que lleva consigo minerales que son vitales para la vida y el crecimiento del mejillón.

Poca profundidad

Los enemigos de las mejilloneras son la poca profundidad que pueda haber en la bahía. También es

Hay diferentes ofertas: desde 'solo' el paseo en barca hasta una comida junto a los criaderos

importante para mantener los cinco metros que llegue el agua dulce del Delta. Aunque hay criaturas marinas que también hacen peligrar la producción. La Dorada y el Cangrejo Azul son el principal peligro para ellas. Por eso, la empresa pone unas redes protectoras para que no se cuelen dentro.

Esta excursión pone a disposición del cliente poder hacer una degustación de ostras y mejillones e incluso, quedarse a comer una deliciosa paella o fideuà elaborada con productos propios. Además la zona está habilitada para bañarse y dispone de un tobogán para que los más pequeños disfruten de un sitio privilegiado. En cuanto al precio, hay diferentes opciones: desde 15 euros la excursión hasta la bahía; desde 35 con la degustación de ostras y mejillones y desde 60 el pack completo con la comida incluida.

Degustar mejillones y ostras en plena bahía en el Delta de l'Ebre

ÁLEX FAURA GÓMEZ
L'AMPOLLA

Uno de los atractivos del Delta de l'Ebre es el poder disfrutar en primera persona de cómo se producen los mejillones y las ostras. La experiencia, que oferta la Estació Nàutica Costa Daurada, empieza en puerto de L'Ampolla, donde la empresa Miradorbadia pone al servicio de todo aquel que lo desee la oportunidad de ir a visitar en barco las mejilloneras de elaboración propia.

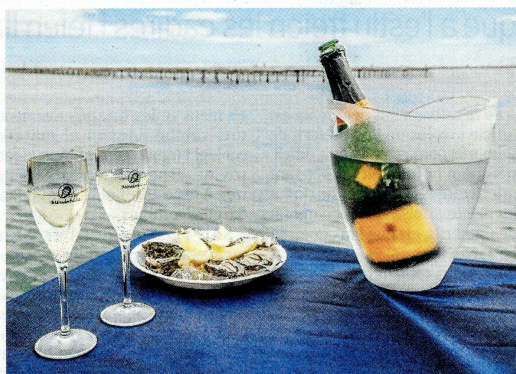
La excursión arranca con un entretenido paseo por las playas que bañan el municipio y que tienen su perspectiva histórica. El primer paso es por la playa Avellanes. Seguidamente el barco recorre la

Playa dels Capellans y se cierra el agradable paseo por los acantilados y Cap Roig.

Tras la ruta playera, la embarcación pone rumbo a Miradorbadia, el epicentro de la producción de mejillones y ostras que bañan el Parque Natural del Delta de l'Ebre. Los turistas quedan boquiabiertos al ver un restaurante en medio de la bahía y las mejilloneras. Además, en su interior, dispone de un museo con todo tipo de productos locales.

110 mejilloneras

La empresa ebreense tiene un total de 110 mejilloneras, de las cuales 90 están en funcionamiento activo. Estas productoras están reparadas en un total de 220 metros



Degustación que se ofrece a los clientes a pie de bahía.

FOTO: ESTACIÓ NÀUTICA