

Jornades
Gastronòmiques de

L'ÀNEC ET COLLVERD



Deltebre
de l'11 al 27
de novembre
de 2022

Jornades
Gastronòmiques de

L'ÀNEC I EL COLLVERD



Enguany, amb motiu de les Jornades Gastronòmiques de l'Ànec i de l'inici de la temporada de caça per part de les societats de caçadors de Sant Miquel de La Cava i la de Jesús i Maria, des de l'Ajuntament de Deltebre volem donar protagonisme a una espècie d'ànec: el collverd.

Al Delta, podem trobar moltes espècies d'ànec, però el collverd n'és la més comuna. El mascle és gran i es caracteritza per tenir el coll i el cap de color verd, el pit de color marró clar i el bec de color groc. A la cua té una ploma en forma de ganxo que ens indica l'edat de l'ànec, ja que en té una per cada any de vida. Pel que fa a la femella, aquesta és més discreta. El seu plomatge és d'un color marró clar i és molt semblant a les femelles d'altres espècies, però les diferencia que tenen com un mirall de color blau molt característic a les ales. A part, és més gran que les femelles de les altres espècies.

El collverd sol habitar en tota mena d'ambients aquàtics. Per aquest motiu, és bastant comú veure'l entre llacunes, aiguamolls, badies, arrossars i al mar del Delta de l'Ebre. De fet, quan els trobem al mar, no és perquè els hi agrada estar allà, sinó que és perquè hi troben un indret segur, ja que a les llacunes s'ha practicat la caça en els últims dies.

Quant a la seva alimentació, el collverd submergeix mig cos dins de l'aigua per buscar el seu aliment que és, majoritàriament, arròs, tot i que en les èpoques en què aquest no és present al Delta, se sol alimentar de cucs, plantes, llapó i el que els donen els caçadors.

La seva reproducció es realitza a principis d'any, quan és comú veure els mascles perseguir les femelles per aparellar-se. Al Delta, les postes de les femelles són més tardanes (cap al maig, més o menys) que a la resta d'indrets on viuen (que sol ser al març). Això és perquè les femelles esperen que els arrossars siguin plens d'aigua dolça per pondre. Els nius són com unes plataformes de fang amb plantes, i els amaguen entre la vegetació, generalment en el senill, i la seva posta sol ser d'entre 7 i 16 ous, depenent de la climatologia de cada any. Una vegada la femella ha fet la posta, ella s'encarrega de cuidar de les cries, mentre que el mascle torna amb la resta de mascles, motiu pel qual durant els mesos d'estiu se solen veure vols de collverds amb només mascles.

El collverd és un dels ànecs que desperta més entusiasme entre els caçadors i també entre els visitants del Delta de l'Ebre. A més, és l'única espècie que, actualment, es pot comercialitzar.

Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec i el Collverd



RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340, km 8, Deltebre
Tel. 977 059 084)
www.masprades.com

Aperitiu de benvinguda

~

Crema de llagostins amb
cruixent de pernil d'ànec
Muntadet de magret d'ànec
Cloïsses amb carxofa

~

L'arròs del Mas
amb ànec del Delta

~

Pastisset del Mas
i licor d'arròs

~

Aigua i cafè
No inclou celler

39,00 €

(IVA inclòs)

1



RESTAURANT TRAMONTANO

(Pas de Barques Illa de Buda,
s/n, Riumar
Tel. 977 267 190 - 676 944 515)
www.tramontano.cat

(Mín. 2 pax)

Pernil d'ànec amb foie
i melmelada de figa
Tempura de verdures

~

Segon a escollir:

Arròs d'ànec
Magret d'ànec
Confit d'ànec

~

Postres

~

Aigua i cafè

29,00 €

(IVA inclòs)

2



RESTAURANT NOU GALATXO

(C. Camí del Càmping, s/n, Riumar
Tel. 722 377 277)

Torradeta de foie amb
pernil d'ànec
Amanida amb fruites seques
i pernil d'ànec
Croquetes d'ànec

~

Paella d'ànec amb verdures
a la llenya

~

Postres a escollir:

Púding casolà
Pastís de formatge casolà

~

Vi, gasosa, aigua i cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

3



Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec i el Collverd



RESTAURANT CASA NURI

(Emb. Illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 480 128)
www.restaurantnuri.com

Bunyols de bacallà
Calamarsets fregits
Calamars a la romana
Gambeta a l'all
~
Arròs amb ànec
~
Postres casolanes
~
Vi, aigua i cafè

40,00 €

(IVA inclòs)

4



SUSHI MC

(Av. Esportiva, 59, Deltebre
Tel. 626 830 723)
www.sushimc.net

Gunkan de foie

3,00 €

(IVA inclòs)

Bao de confit d'ànec

15,59 €

(IVA inclòs)

5



RESTAURANT CASA NICANOR

(C. Major, s/n, Deltebre
Tel. 977 480 062)
www.nicanor.cat

Arròs d'ànec

16,00 €

(IVA inclòs)

Pernil d'ànec amb micuit
i la seva melmelada

11,80 €

(IVA inclòs)

6



LA CUINETA D'EN SERGI

(C. Madrid, 4, Deltebre
Tel. 695 333 040 - 977 480 412)

Bombó de micuit d'ànec amb
melmelada de tomàquet i
pernil ibèric

Per compartir:

Amanida tèbia amb fruites
seques, compota de figa,
foie, pernil d'ànec i balsàmic
de tòfona

Croquetes de cua de bou
amb panses i xampinyons
Bunyols d'anguila fumada
amb llàgrima d'allioli casolà

~
Arròs melós d'ànec confitat
amb rovellons de temporada
i carxofa

~
Postres casolanes

~
No inclou beguda

29,90 €

(IVA inclòs)

7



RESTAURANT DELTA HOTEL

(Av. del Canal, camí de la illeta,
s/n, Deltebre
Tel. 717 715 775)
www.deltahotel.net

Ostra del Delta amb
mojito i poma

Micuit de foie amb coulis
de ceba fumada

Crema de carabassa amb
ou a baixa temperatura

Croqueta d'anguila
amb mojo caverro

Pa Bao d'anguila
i papada ibèrica

Carxofa amb bacallà
i baldana

~

Segon a escollir:

Arròs caldós d'ànec
(mín. 2 pax)

~
Caneló d'ànec

~

Tatin de moniato i castanya

~

Aigua i pa

41,00 €

(IVA inclòs)

8



LA TASQUETA DEL MERCAT

(C. Comerç, 16, Deltebre
Tel. 642 069 066)

Magret d'ànec amb salsa
de pera

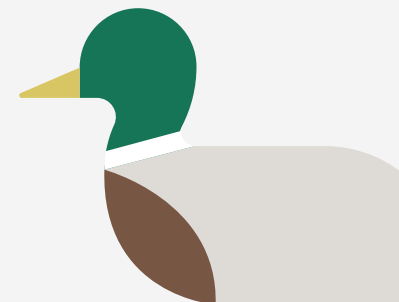
17,00 €

(IVA inclòs)

9



Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec i el Collverd



Establiments | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec i el Collverd

