

Les Jornades de la Galera ja estan en marxa

Restaurants d'Alcanar, l'Ampolla, l'Ametlla de Mar i la Ràpita ofereixen els seus menús gastronòmics fins al 3 de març



Arròs amb galeres. | Terres de l'Ebre Travel

Quatre municipis mariners de les Terres de l'Ebre s'uneixen per promocionar un dels productes locals del territori: la galera. Són 42 restaurants repartits entre les poblacions de l'Ametlla de Mar, l'Ampolla, Sant Carles de la Ràpita i Alcanar, que ofereixen diferents menús degustació durant les VI Jornades de la Galera, tots ells amb este crustaci com a protagonista. Dels plats tradicionals als més sofisticats, i amb uns preus que oscil·len entre els 25 i els 30 euros, els menús es poden degustar fins al 3 de març.

D'altra banda, i a diferència d'altres crustacis, la galera és baixa en calories i de digestió fàcil, per això és un dels ingredients preferits del territori, ja bé servida sola com elaborada. La galera és un crustaci força abundant a les costes ebrenques, ja que les aigües del delta de l'Ebre són riques en nutrients i proteïnes, que fomenten la diversitat de la fauna i la flora marines.