Societat | Redacció | Actualitzat el 13/09/2018 a les 16:04

Després de Deltebre, arriben les Festes de la Sega a l'Ampolla, l'Aldea, Sant Jaume i Amposta

Este cap de setmana del 16 de setembre l'Ampolla celebrarà la seua XIX Festa de la Sega



L'Ampolla celebra este cap de setmana la Festa de la Sega. | Cedida

L'hora de la sega ja està aquí, i són molts els pobles del Delta de l'Ebre que celebren les seues festes tradicionals de la sega, des de fa uns anys, ho fan consecutivament de forma que cada municipi ho celebra un cap de setmana diferent. El pròxim dia 16 de setembre serà el torn de l'Ampolla, el 23 de l'Aldea, el 30 de Sant Jaume d'Enveja i finalment la d'Amposta que se celebrarà el dia 7 d'octubre.

A l'Ampolla la XIX edició de la Festa de la Sega, començarà a les 11 hores i transformarà el port pesquer de l'Ampolla en un sequer. Allí es mostrarà als visitants el procés tradicional de transformació de l'arròs un cop segat fins al moment de l'ensacat.

Este procés s'inicia un cop es tenen les garbes d'arròs ja preparades, les quals es transporten amb el tiràs (mena de trineu que s'utilitza per transportar les garbes d'arròs per l'arrossar). A continuació, es desfan les garbes d'arròs, es mesclen amb palla i s'inicia el procés de trillar l'arròs (separar el gra d'arròs de la palla), en este cas se'n mostraran dos tipus: trillar a potes (amb les potes de l'animal) i trillar amb el trill (amb una mena de corró circular amb claus que és arrastrat per l'animal).

Un cop trillat l'arròs es neteja el gra de la palla, el que s'anomena despallar, amb forques, s'amuntega el gra i, mitjançant el ventat amb pales de fusta, se separa les restes de palla més

petita i la pols del gra.

Tot seguit, s'inicia el procés d'assecat, és a dir, s'amuntega l'arròs i posteriorment es fan rieres amb els peus per estendre totalment l'arròs sobre l'era o sequés, i un cop estès, s'asseca al Sol (de cara a la nit, en el passat, es tornava a amuntegar i es tapava per evitar la humitat de la rosada). Un cop sec l'arròs, es neteja per últim cop el gra, per a la qual cosa s'utilitza la criba, que a més, abans també servia per classificar l'arròs. Finalment, l'arròs ja està preparat per a l'ensacat.

Degustació de diferents tipus d'arròs

Este dia també es du a terme, a partir de les 11.30 hores una degustació de diversos tipus d'arròs cuinats pels restauradors de l'Ampolla, com arròs melós de colomí amb cireres, arròs amb sípia i llagostins, arròs negre amb sipionets, arròs tot pelat, arròs amb popets i all-i-oli de taronja, arròs de cranc blau, paella marinera, entre d'altres. A més, es podran degustar postres i productes elaborats amb este cereal, com són el menjar blanc, la crema d'arròs, el gelat d'arròs i la baldana d'arròs. Al mateix port pesquer també es podrà veure com es cuina l'arròs amb llamàntol, arròs amb ànec, arròs amb cranc blau i arròs amb gambes i bolets. Al llarg de la festa es podrà gaudir de la música tradicional de rondalla amb la rondalla de Guardet Lo Cantador.

XIX Jornades Gastronòmiques de l'arròs de l'Ampolla

Esta festa, com és tradició, dona el tret de sortida a les XIX Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de l'Ampolla, que tindran lloc del 15 al 23 de setembre, i on 12 restaurants presentaran diversos menús al preu comú de 27 euros.

Els restaurant adherits a les jornades són: restaurant Botavara, Can Piñana, Casa David, Casa Llambrich, Club Nàutic - Casa Montero, El Pescador, La Roca Plana, Lo Goleró, Perales, Del Mar-Flamingo, Sol, i Taperia Lo Típic.

Coincidint amb estes jornades, el dia 22 de setembre a partir de les 20 hores pels carrers de l'Ampolla hi haurà l'actuació de la Xaranga Band Tocats.