Societat | Redacció | Actualitzat el 31/10/2018 a les 09:52

La Ràpita prepara la Diada del llagostí i les setzenes Jornades gastronòmiques

La Diada del llagostí serà el dissabte 10 de novembre, al pavelló firal, mentre que les Jornades Gastronòmiques se celebraran entre el 10 de novembre al 9 de desembre



Un dels plats que es podrà degustar en les 16enes jornades gastronòmiques del llagostí. | Cedida

L'Espai gastronòmic del Mercat municipal de la Ràpita ha acollit, una any més, la presentació de les jornades gastronòmiques i la Diada del llagostí que se celebraran a la Ràpita en les properes setmanes.

Concretament, la Diada del llagostí serà el dissabte 10 de novembre, al pavelló firal, durant la qual tretze restaurants i establiments rapitencs oferiran la tradicional degustació de tapa de llagostí més beguda al preu de 5 euros. Can Batiste, Casa Ramón Marinés, L'àncora, Llansola 1921, Noves Algues, Ventall Freddy, Miami Mar, Mar i Luz, L'alberg, Albert Guzman, Musclarium, L'avi Agustí i la Confraria de pescadors oferiran al públic d'esta diada tapes elaborades amb el producte estrella de la gastronomia rapitenca que, en esta època de l'any, es troba en el moment àlgid de captures.

En este sentit, Joan Balagué, secretari de la Confraria de Pescadors Verge del Carme explicava que "a data avui portem capturades 37 tones de llagostins. És una bona temporada perquè en tot l'any passat se'n van agafar 35 tones, i encara falten els dos mesos que solen ser els millors per a captures de llagostins".

Algunes de les tapes que els visitants a la Diada podran tastar són llagostins a la marinera, llagostins saltats amb porro i xampinyons, llagostins a la taronja, pizza de carxofa i llagostins o

llagostí crocant.

"Com a col·lectiu de cuina cada vegada estem més units. Estes diades ens serveixen per mostrar el nostre producte per excel·lència i esperem que tothom paga gaudir de la nostra cuina", aportava per la seua banda, Albert Guzman, del Col·lectiu de cuina de la Ràpita.

A més de la Diada del llagostí del 10 de novembre, els restaurants rapitencs oferiran del 10 de novembre al 9 de desembre les setzenes jornades gastronòmiques del llegostí, un seguit de menús especials, amb preus entre els 35 i 40 euros, en què es podran degustar diferents textures i maneres de cuinar este producte estrella rapitenc. Menús que inclouran carpaccio de llagostins, carxofa farcida de llagostins, arròs melós de llagostins, llagostins cuits al vapor o llagostí a la sal, entre d'altres.

L'alcalde de la Ràpita, Josep Caparrós, explicava la importància d'unes "jornades plenament consolidades i que ens fan posar de gala, perquè el llagostí de la Ràpita és un producte identitari, que genera marca com a referent gastronòmic a les Terres de l'Ebre, gràcies a la professionalitat i la il·lusió dels restauradors participants que elaboren menús especials molt ben pensats per donar valor al llagostí i perquè els comensals gaudisquen d'estes jornades. El llagostí ens posiciona i referma com a capital turística i gastronòmica de les Terres de l'Ebre".

Com és habitual, des de l'Estació Nàutica de la Ràpita s'han activitat uns packs de gastronatura, que permeten la participació en estes jornades combinant-ho amb estades a la Ràpita i activitats com el caiac, el paddle surf o les passejades en bicicleta. Les reserves d'estos packs es poden fer al 977 10 10 10 o a través de la pàgina web **enlarapita.com**. D'altra banda, es recorda que és imprescindible la reserva prèvia en qualsevol dels restaurants de la Ràpita per gaudir d'estos menús especials.