

L'arròs, protagonista dels plats dels restaurants d'Amposta i el Poble Nou durant l'octubre

Del 25 de setembre al 25 d'octubre arriben les dinovenes Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



Amb el setembre, arriba la temporada de la sega de l'arròs. I com ja és tradicional, els restaurants d'Amposta i el Poble Nou preparen menús especials amb este producte amb denominació d'origen. Són les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, que enguany arriben a la 19a edició i es realitzaran del 25 de setembre al 25 d'octubre. L'objectiu és promocionar la cuina d'Amposta i el Poble Nou i valorar la diversitat gastronòmica que oferix el territori. El cultiu de l'arròs, el cereal estrella d'estes jornades, representa més de 20.000 hectàrees de terreny al Delta de l'Ebre i un gran esforç per a la pagesia que hi treballa.

"Enguany, les jornades representen també una oportunitat per donar suport al sector de la restauració, que tant ha sofert la crisi de la covid-19", explica el regidor de Turisme, Pep Simó. "És per això que hem impulsat estes jornades oferint menús per emportar", afegix, "per tal que els restaurants puguen treballar de la mateixa manera malgrat hagen hagut de reduir el seu aforament".

Per seguir les mesures de prevenció i higiene per la situació actual de la Covid-19, en esta edició no s'han imprès els llibrets amb els menús, però es poden trobar de forma online (<https://www.turismeamposta.cat/jornades-de-larros/>). Es recomana reservar taula prèviament, ja que per tal de complir les mesures de seguretat els restaurants han reduït la seua capacitat.

Festa de la sega

D'altra banda, i coincidint amb la sega dels camps, com ja es tradicional se celebrarà la Festa de la Sega. Serà el proper diumenge 4 d'octubre a la Casa de Fusta, amb activitats tradicionals als camps d'arròs.