General | Aguaita.cat | Actualitzat el 19/09/2022 a les 10:03

Restaurants d'Amposta i el Poble Nou participen en les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Una desena de restaurants del municipi ofereixen menús especials amb el cereal com a protagonista, del 23 de setembre al 23 d'octubre



Comença la sega de l'arròs al Delta de l'Ebre | Josep M. Montaner

El **cereal estrella** del **Delta de l'Ebre** torna a centrar el calendari **gastronòmic d'Amposta** amb les **Jornades Gastronòmiques de l'Arròs**. Del 23 de setembre i fins al 23 d'octubre, més de deu **restaurants d'Amposta** i el **Poble Nou del Delta** oferiran menús especials amb l'objectiu de promocionar la gastronomia de la zona i de temporada.

Coincidint amb la **sega de l'arròs** i les festes tradicionals que l'envolten, els restauradors han preparat diferents menús que oscil·len entre els 20 i els 42 euros, on presenten des de la tradicional paella marinera o de verdures, fins a plats d'arròs caldós o a la llauna, sense oblidar les postres, com la mousse de licor d'arròs amb crema de maracujà, gelat d'arròs o menjar blanc. Podeu consultar els menús a la web de Turisme Amposta
https://www.turismeamposta.cat/jornades-de-larros/

Festa de la Sega

Este any la **Festa de la Sega d'Amposta** serà el **diumenge**, **2 d'octubre**, a la **Casa de Fusta**. Esta festa rememora una feina que va més enllà del cultiu de l'arròs, ja que manté vives les

tradicions folklòriques i **gastronòmiques** del **Delta**. Com és habitual, durant la celebració hi haurà batuda a potes per separar de forma tradicional el gra de la palla, actuacions de **Suc d'Anguila** i **Guardet Lo Cantador**, **ballada de jotes de les dones** i la **trobada d'artesania**.

El cultiu de l'arròs representa més de 20.000 hectàrees del terreny del Delta de l'Ebre, arrossars que els pagesos preparen i treballen durant tot l'any, convertint l'arròs en un emblema i motor econòmic de les nostres terres.