Societat | Aguaita.cat | Actualitzat el 23/09/2022 a les 12:20

L'Ampolla celebrarà este diumenge la XXI festa de la sega

També donarà el tret de sortida a les XXIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



Foto d'arxiu de la sega de l'arròs al Delta de l'Ebre | Josep M Montaner

L'Ampolla celebrarà este diumenge la XXI Festa de la Sega, que tindrà lloc de les 11 a les 14 hores, al **port pesquer** de l'Ampolla. Com cada any, es transformarà el port pesquer 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. La festa estarà amenitzada per les rondalles típiques del Delta amb **Guardet Lo Cantador** i la Rondalla Suc d'Anguila.

Al llarg del matí, les persones que s'apropin fins al port pesquer degustaran diversos tipus d'arròs cuinats en directe pels **restauradors** del municipi, des de paella, passant per baldana d'arròs, així com arròs negre, entre altres opcions. A més, es podran tastar postres i productes elaborats amb este cereal. El tiquet inclou la degustació d'un tipus d'arròs al preu de 2,50 euros.

L'arròs des que se sega fins que s'ensaca

El procés tradicional de transformació de l'arròs un cop segat s'inicia un cop es tenen les garbes d'arròs ja preparades, les quals es transporten amb **el tiràs** -una 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 es comença el procés de trillar l'arròs -separar **el gra d'arròs de la palla**-, en este cas el diumenge 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 arrossegat 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 separen les restes de palla més petita i la pols del gra.

Tot seguit, s'inicia el **procés d'asseca**t, 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-lo. Finalment, l'arròs ja està preparat per a l'ensacat.

XXIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Les XXIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de l'Ampolla, que refermaran l'Ampolla com a espai gastronòmic del Delta, tindran lloc del 24 de setembre al 9 d'octubre. Els restaurants participants seran:

Bama Beach-Club
Botavara
Can Piñana
Casa David
Casa Llambrich - Juani
Club Nàutic - Casa Montero
La Barraca
La Pesquera
Roca plana
Del Mar - Flamingo
Rodamar
Sol
Taperia Lo Típic



Cartell promocional de la XXI festa de la sega Foto: Ajuntament de l'Ampolla