

Ebre

Montsià

30a Festa de la Plantada de l'Arròs a Amposta

Durant tot el mes de juny se celebraran diferents plantades als municipis ebrencs

N. M. F.
AMPOSTA

Amposta ha acollit des de fa 30 anys les festes tradicionals de l'arròs. La festa de la Plantada és molt coneguda a les Terres de l'Ebre, i cada poble del Delta organitza la seva pròpia durant aquest cap de setmana de juny.

Les primeres en celebrar-se han sigut a Amposta i l'Adea, esdeveniments que ofereix als visitants la possibilitat de participar activament amb el mil·lenari procés.

Una colla de pagesos ha mostrat al públic com els avantpassats del Delta de l'Ebre sembraven els camps d'arrossos.

A banda, també es podia gaudir de música, jocs tradicionals i passejades en carro. Un pla genial per a un matí de diumenge on els visitants poden gaudir de les tradicions ebrenques més arrelades a

l'agricultura del Delta de l'Ebre, el cultiu de l'arròs.

La tècnica

Mostrar la tradició s'ha convertit en una tradició a les portes de l'estiu al delta de l'Ebre. Una desena de plantadors i plantadores s'han posat a l'aigua per ensenyar la vella tècnica de la plantació a més d'un centenar de persones que també s'han animat a entrar al fang per provar l'experiència.

Als arrossars hi havia un 'soto' on s'havia sembrat en abundància l'arròs i on havia començat a créixer ben atapeït. Els plantadors arrancaven aquests mates i en feien garbes que amb un cavall i una barqueta es repartia per tot el jornal. Els plantadors, en fila, començaven a plantar aquestes mates. Ho feien de davant cap a darrere, contràriament a com es fa en alguns països asiàtics.



El cavall arrossegant les garbes. FOTO: JOAN REVILLAS



Els pagesos mostrant com es fa la collida tradicional. FOTO: REVILLAS

Coincidint amb el «mes de la plantada» els restaurants d'Amposta i el Poble Nou del Delta reivindiquen el seu producte estrella en les 17es Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, de l'1 al 30 de juny. Amb l'objectiu de promocionar la cuina i la diversitat gas-

tronòmica de la zona, un total d'11 restaurants oferiran un seguit de degustacions on aquest cereal serà el principal protagonista.

El cultiu de l'arròs ocupa més de 20.000 hectàrees del terreny del delta de l'Ebre, que els page-

sos preparen i cultiven durant tot l'any, i que conformen el paisatge únic que caracteritza les nostres terres.

Els restauradors han preparat diferents menús que oscil·len entre els 22 i els 37 euros, i presenten des de la tradicional paella marinera o l'arròs negre, fins a entrants o postres com l'arròs amb llet o el pastís de crema de licor d'arròs. La pròxima edició de les Jornades serà quan se segui l'arròs, al mes d'octubre.

Els restaurants que hi participen són Can Paqueta, l'Algadir del Delta i Lo Patid'Agustí, al Poble Nou; i els Ullals, la Nova Trattoria, Mediterrani Blau, L'Antic, Temps de Terra, Gastby, L'Estany Casa de Fusta i La Mar del Delta.

Pròximes «plantades»

El següent cap de setmana, el dia 9 de juny és el torn del municipi de Deltebre. El cap de setmana del 16 de juny serà a l'Ampolla i St Jaume d'Enveja i, l'última, el 22 de juny agafarà el pols Sant Carles de la Ràpita.



Paüls. Festa de la Cirera

El bon temps ha acompanyat a la Festa de la Cirera de Paüls. L'objectiu d'aquest esdeveniment es donar a conèixer el fruit de la cirera. Un producte molt típic del poble de Paüls, on gràcies a les condicions climatològiques, el fruit adquireix un sabor i color especials. Paüls té la fama de tenir de les millors cireres de les Terres de l'Ebre. A la fira s'ha pogut degustar diferents varietats del fruit i també altres productes produïts derivats d'aquestes com coques, licors i melmelades. A banda s'han fet demostracions de diferents treballs artesanals, exposicions variades de miniatures, quadres, labors, fotografies i objectes artesanals fets de fusta, etc.) Tot acompanyat de menjades populars, dansades de jota, nits de ball i gresca.

JOAN REVILLAS