

La restauració rapitenca, en marxa per servir a domicili

Els establiments ofereixen menús amb un ampli ventall gastronòmic, fins al 28 de juny

ROSER REGOLF CAZORLA
LA RÀPITA

Els restauradors de la Ràpita tornen als fogons per oferir unes jornades gastronòmiques a domicili, una reinvençió de l'oferta tradicional a la qual molts locals s'han hagut d'adaptar a causa del context per la crisi sanitària. Són fins a 14 restaurants locals els que participen, des d'ahir divendres fins al 28 de juny, servint menús complets amb una oferta gastronòmica molt àmplia i, aquest cop, per degustar-los a casa.

Languila fumada, la tonyina, la sípia, el bacallà i sens dubte els llagostins estan presents en moltes de les propostes com a productes frescos que formen part de la identitat del municipi mariner, tot i això, aquest cop les Jornades Gastronòmiques no tenen un producte o plat estrella, sinó que s'hi pot trobar des de la cuina més tradicional fins a plats exòtics de la gastronomia oriental. Els menús complets, que es poden consultar a la web de Turisme de l'Ajuntament de la Ràpita junta-

ment amb els horaris i les condicions dels encàrrecs, compten amb uns preus que oscil·len entre els 11 i els 30 euros.

El servei de repartiment a domicili ha portat a alguns negocis a reinventar-se durant el temps de confinament, que ara són seguits per molts altres amb la reobertura total dels bars i restaurants encara pendent d'entrar en vigor. D'aquesta manera, la modalitat de repartiment a domicili, també coneguda com *take away*, és una alternativa a les estrictes mesures de distanciament i higiene que caldrà aplicar durant encara molt de temps.

La presidenta del Col·lectiu de Cuina de la Ràpita, Imma Bòria, afirmava en nom dels restauradors del municipi que «per ara, les expectatives que tenim són força bones, com a mínim per seguir treballant. Tot i això sabem que ja no es podrà recuperar el que s'ha perdut, tota la temporada alta del delta de l'Ebre i les reserves per a bodes i comunions, i costarà molt tornar a activar tots els locals». D'altra banda, també



Un plat de llagostins, un dels productes frescos més preuats del municipi mariner. FOTO: JOAN REVILLAS

14

restaurants de la Ràpita
participen en aquestes
Jornades Gastronòmiques

afegia que «molts negocis segueixen amb els ERTO actius per poder tirar endavant, per això moltes de les cuines funcionen com abans: amb els propietaris als fogons i els pares i familiars ajudant».

Reactivar l'economia local

Les Jornades Gastronòmiques #JoMenjoaCasa han estat una idea de la regidoria de Turisme de l'Ajuntament de la Ràpita per, segons diuen, «mantenir i dinamitzar l'activitat gastronòmica» a la població. L'alcalde del municipi i regidor de Turisme, Josep Caparrós, declarava que «no volíem deixar perdre l'oportunitat d'engegar una acció de dinamització del sector gastronòmic del nostre

poble que aquests dies s'estan posant en marxa», tot afegint que «la millor manera per impulsar i relançar el nostre poble és fer accions que reactiven el dinamisme econòmic», deia Caparrós. Al mateix temps, des del consistori també es pretén donar confiança als clients i encoratjar-los a donar suport a l'hostaleria local.

La cita culinària local, que ha començat aquest cap de setmana, tindrà com a participants als establiments Can Batiste, Can Vicent, Casa Ramon Marinés, Albert Guzmán, Les Palmeres, Llançola 1921, així com els restaurants Tamashi, Freddy, Casa Vella, Cal Manú, Marieta Taperia i Mar de Foc; així com a TT Taperia i Kavak.