

**GASTRONOMIA** La regidoria de Turisme i els restauradors de la Ràpita es reinventen per a portar-te les Jornades Gastronòmiques a domicili

# #jomenjoacasa, i tu, si vols, també

La Ràpita A. Capilla

Hi ha una dita que encara s'escolta avui dia i alguns atribueixen al filòsof anglès Francis Bacon, que diu 'Si la muntanya no ve a Mahoma, Mahoma va a la muntanya'. I este sentit s'aplica a la iniciativa que els restauradors rapitencs han organitzat per a apropar als domicilis una nova edició de les Jornades Gastronòmiques de la Ràpita, en versió confinada. Així doncs, adaptant-se a les condicions que el desconfinament ens permet, en què, de moment, no es pot anar a menjar als restaurants, des de la regidoria de Turisme han apostat per estes jornades #jomenjoacasa, en què 14 establiments de la població ofereixen menús complets a domicili del 8 de maig al 28 de juny.

Habitualment les Jornades Gastronòmiques tenen un producte protagonista, com per exemple les de la galera, les del pop i l'arròs, les del llagostí, entre d'altres. Però en tractar-se, en paraules de l'alcalde de la Ràpita i regidor de Turisme, Josep Caparrós, d'unes



Imatge del menú complet que ofereix el Can Batiste en les primeres Jornades Gastronòmiques de la Ràpita a domicili. / CEDIDA

jornades "extraordinàries" en "temps extraordinaris", esta edició no tindrà cap ingredient concret que siga l'estrella, sinó que el consistori pretén animar el sector a reinventar-se i a dinamitzar l'activitat gastronòmica. I la modalitat de repartiment a domicili o per a emportar-se ha guanyat força entre molts bars i restaurants del municipi durant el confinament, i

ara, fa una passa més enllà amb estes Jornades Gastronòmiques confinades.

Els menús oscil·len entre els 11 i els 30 euros, i abracen un ampli ventall gastronòmic, ja que pots trobar des de plats típics de cuina marinera de la Ràpita, fins als plats més exòtics de la gastronomia oriental. Cada establiment proposa un menú, així com uns

horaris i condicions per a dur a terme el servei a domicili. Els 14 establiments que s'han apuntat a reinventar-se són el Can Batiste, Can Vicent, Casa Ramon Marinés, Albert Guzmán, Les Palmeres, Llansola 1921, Tamashi, Freddy, Casa Vella, Cal Manú, Marieta Taperia, Mar de Foc, Restaurant TT Taperia i Kavak.

**"La gent està responent molt bé al nou format de les Jornades Gastronòmiques"**, detalla el xef Albert Guzmán, que afegeix que durant la primera setmana han tingut una setantena de comandes. La seua proposta et porta a degustar, entre els sis plats que té el menú, el 'bao al vapor en tonyina marinada, kimchie i algues', una espècie de pa procedent d'Àsia, de color blanc, cuinat com indica el seu nom- al vapor, que s'ha convertit en una tendència gastronòmica en els restaurants més punters. El restaurant Albert Guzmán ha ampliat el servei a domicili no només al municipi rapitenc, sinó que també arriben a Amposta i Tortosa.

El restaurant Llansola 1921

també estan satisfets amb la rebuda que ha tingut el seu menú durant la primera setmana, que han assolit una cinquantena de comandes. Este restaurant, dirigit per Imma Bòria, presidenta també del Col·lectiu de Cuina de la Ràpita - Delta de l'Ebre, és característic per apostar pels productes de temporada, del territori i cuinar-los tradicionalment. Així doncs, entre el seu menú pots assaborir uns polpets saltejats amb favetes, ja que **"ara els mariners del poble n'estan pescant molts"**, així com uns raviolis fets d'unes carxofes menudes de color liloses típiques d'esta època amb crema de carabassó i llagostins. **"Ara és una època en què les ostres estan molt bones"**, diu Bòria, i per això, més enllà del menú també ofereixen la possibilitat d'afegir ostres a la comanda o un vi de la Terra Alta.

Així doncs, fins al dia 28 de maig, catorze restauradors rapitencs t'apropen les seues propostes de les jornades gastronòmiques perquè les gaudisques des de casa. ■