

Ebre

Ribera d'Ebre

Móra d'Ebre ja viu la festa d'hivern de Sant Antoni

L'homenatge a la pagesia, els Tres Tombs, la Ruta de la Tapa Porca o la Festa de la Clotxa formen part del programa d'actes tradicionals

REDACCIÓ
MÓRA D'EBRE

El veïnat de Móra d'Ebre ja es troba immers en les festes de Sant Antoni, amb propostes i activitats fins al 26 de gener. La Festa de la Clotxa, la cercavila popular, els concursos programats, els espectacles i esdeveniments, així com la tradicional benedicció de coques i animals formen part de la tradicional festa d'hivern de la capital de la Ribera d'Ebre.

L'Ajuntament, a través de diverses àrees i regidories treballa intensament per que tot estigui llest segons el programa d'actes previst. Ja es pot veure, per exemple, la 6a mostra d'artesanaria a càrrec d'Antonio Campos, artesà de maquetes navals i que romandrà fins al diumenge 19, en horari de 19 a 21 h.

El regidor de Cultura Popular, Jordi Fornós, ha destacat «l'emoció de poder revivir la festa major d'hivern», així com la música del territori i el seguici de cultura popular que suposen les Completes. Lacte de les Completes, aquest dijous 16 a les 18.15 h, comptarà amb Pirates de l'Ebre, la Colla Geganter, la Colla de Diables Sheron, l'Agrupació Sardanista La Picossa, Amics de la Jota i la Banda de l'Escola de Música i Dansa.

Fornós també ha enumerat esdeveniments del programa com



Festa de la Clotxa per Sant Antoni. FOTO: JOAN REVILLAS

l'homenatge a la pagesia, la Festa de la Clotxa i la volta dels Tres Tombs com a elements essencials de la festa. «Convidem els visitants i veïnat de la comarca a conèixer aquesta festa i a gaudir també de la XI Ruta de la Tapa Porca, que coincideix temporalment amb la festa major d'hivern».

Divendres dia de Sant Antoni tindrà lloc la jornada central,

amb la Festa de la Clotxa, els Tres Tombs o l'homenatge a la pagesia. També fins al 26 de gener es pot gaudir de l'onzena edició de la Ruta de la Tapa Porca. Vuit establiments, entre bars, cafeteries, agrototigues i restaurants ofereixen una gran diversitat de receptes amb el porc com a protagonista, al preu de 4 euros amb beguda inclosa.

Cultura popular

Amposta acollirà un combat de cançó improvisada

REDACCIÓ
AMPOSTA

Serà el primer de les Terres de l'Ebre

L'auditori de la Unió Filharmònica serà la seu, l'1 de febrer, del primer combat de cançó improvisada de les Terres de l'Ebre. Amb el nom de Llenya l'Espardenya, aquesta activitat, organitzada per la Rondalla els Alfacs i l'Ajuntament d'Amposta, vol ser un espai més per reivindicar la cançó improvisada. «Des de fa prop de deu anys que la regidoria de Cultura treballa per la recuperació i promoció de la cultura popular», diu l'alcalde, Adam Tomàs, tot recordant que aquest tipus d'activitats només són possibles perquè al darrera hi ha una activitat que les promou i l'Ajuntament els hi dona suport.

La presidenta de la Rondalla els Alfacs, Imma Ripollès, coneguda com Imma de Sopa, explica que després de l'organització de Les dotze hores de cançó improvisada a veus d'arreu dels

Països Catalans i la Mostra de Cant Improvisat en el marc de la Festa del Mercat a la Plaça, Amposta tenia pendent celebrar un combat de cançó improvisada, «o picadillo com li diem aquí». «Vindran glossadors de tots els Països Catalans i s'enfrontaran en un combat», explica Ripollès, tot afegint: «un jurat integrat per una filòloga, una persona experta en música

L'espectacle 'Llenya l'Espardenya' reunirà glossadors de tots els Països Catalans

i una persona del món de la cançó improvisada serà l'encairregat de decidir qui és el millor tenint en compte tant la valoració lingüística com tots els aspectes musicals».

Les inscripcions estan obertes fins el 26 de gener. L'entrada és gratuïta. «Animem a tothom que vingui a veure l'espectacle, que serà irrepetible», diu la presidenta de la Ronda dels Alfacs.

Gastronomia

L'Aldea recupera la Festa de la Carxofa, el 2 de febrer

REDACCIÓ
L'ALDEA

Tindrà lloc al recinte de la Cooperativa

un espai que es transformarà en l'epicentre d'aquesta jornada festiva. Per facilitar la participació de visitants vinguts de fora, s'habilitarà un espai reservat per a autocaravanes.

L'Aldea es prepara per celebrar la primera Festa de la Carxofa, un esdeveniment que unirà cultura, gastronomia i tradició, i que busca recuperar una celebració que ja es va dur a terme durant l'etapa del consistori liderat per Paco Blanch, amb el Regidor Felip Estorach al capdavant. Aquesta iniciativa, promoguda per l'actual Ajuntament, vol posar en valor els productes locals i enfortir la identitat del municipi.

La festa tindrà lloc el proper diumenge 2 de febrer al recinte de la Cooperativa de l'Aldea,

El gran atractiu de la jornada serà la rostida de carxofes, un producte estrella de l'horta aldeana, que s'acompanyarà amb altres delícies locals com la baldana d'arròs i la salsitxa, entre d'altres. «Ho tenim tot a casa, perquè som un poble ric amb productes excel·lents», afirma la regidora de Ciutadania, Irene Negre.

Els tiquets es poden adquirir prèviament a l'Ajuntament fins al 31 de gener, o el mateix dia de l'esdeveniment al recinte de la Cooperativa. La celebració també inclourà una cantada i ballada de jotes.

Llotja de Tortosa

OUS	Porcell	ALTRES	Oli gira-sol alt oleic	SEGONS
Blancs/Rossos	Preu base de 15 kg	Conill	1.650	Tercera 1a. 225
XL-Supergrans 3,08	Selecte S/C	Jove 2,45	Oli verge extra ecològic 5.500	Segó fulla 229
L-Grans 2,54	Recollida 60,00	Corder	FRUITA SECA	LLEGUMINOSES
M-Mitjans 2,33	SECCIÓ BOVINA	Lletal viu 20/22 kg 5,25/5,30	Ametlles	Garrofes productor 0,43
S-Petits 2,03	Vedella	Lletal viu 23/25 kg 5,10/5,19	Preu/kg en gra s/rendiment	TORTÓS FARINA
AUS	Extra 6,31/6,24	Lletal viu 25/30 kg 4,89/5,04	Comú 4,05	De soja de revenda 380
Pollastre	Primera 6,10/6,00	OLIS	Llargueta 4,15	OLIVES
Groc 1,40	Segona 5,84/5,75	Preus segons qualitat i procedències en euro/tona neta	Marcona 5,00	Recollit arbre s/c
Blanc 1,05	Vedell	Verge Extra 4.500	Mollar 4,05	Recollit del terra s/c
Gallina	200-240 kg extra 6,25	Verge 4.000	Cascalls (s/rendi) 3,10	ARROSSOS
Lleugera 0,06/0,08	200-240 kg primera 6,05	Llampants 3.000	CEREALES	Blanc Bahia Extra 1.250
Semipesada 0,50	240-280 kg extra 6,14	Refinat oliva 3.950	Avena 270€/Tona	En closca Bahia 0,500
Pesada 0,50	240-280 kg primera 6,84	Refinat gira-sol 1.300	Panís import. 255	En closca Bomba 1.500
Gall 0,03	240-280 kg segona 5,71	Oli sansa de 10º 1.400	Ordi 249	Trencats corrents 0,500
SECCIÓ PORCINA	Vaques	Oli sansa refinat 2.450	Panís Nac. 259	Trencats grossos 0,550
Porc	Especial 4,52		Blat 262	COMBUSTIBLES
Gras i passat de pes 1,545	Primera 4,12		Alfals 185	Closca d'ametlla 0,100
Del país 1,557	Segona 3,67		Sorgo Import 265	Sansa rectificada 0,100
Selectes 1,569	Industrial 3,17			CÍTRICS
				Taronja Navel s/c