

FESTES DE LA SEGA

El procés tradicional de la sega de l'arròs, al port de l'Ampolla este diumenge

Les vint-i-sisenes Jornades Gastronòmiques de l'Arròs s'allarguen fins al 5 d'octubre i hi participen 11 restaurants de l'Ampolla

L'Ampolla Redacció

Este diumenge 21 de setembre, el port pesquer de l'Ampolla es convertirà en un autèntic escenari viu de tradicions amb la celebració de la vint-i-quatre Festa de la Sega. De les 11 h a les 13.30 hores, els visitants podran revivre el passat descobrint, pas a pas, el procés tradicional de transformació que va des de la garba d'arròs fins a l'ensacat.

La festa estarà acompanyada per la música tradicional del Delta, amb Guardet Lo Cantador i la Rondalla Suc d'Anguila, que posaran so a una festa plena de color, sabors i tradicions.

Durant tot el matí, els assistents podran degustar diversos plats que tindran l'arròs com a fil conductor,

com arròs tot pelat, arròs amb llan-gostins, paella marinera, arròs negre i moltes altres especialitats. També es podran tastar postres i productes fets amb arròs. El tiquet de degustació es podrà adquirir al mateix recinte per 3 euros i inclourà un tipus d'arròs. A més, hi haurà servei de barra.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS Esta celebració popular s'emmarca dins de les vint-i-sisenes Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de l'Ampolla, que consoliden l'Ampolla com un dels referents gastronòmics del delta de l'Ebre. Les jornades, que van començar el 5 de setembre i s'allargaran fins al 5 d'octubre, ofereixen menús especials amb preus entre 35 € i 50 €. Cada menú és una invitació a redescobrir,

de la mà dels restaurants de la població, la riquesa dels plats elaborats amb arròs, marisc i productes de la zona, tot maridat amb vins de la DO Terra Alta.

Els 11 restaurants participants de l'Ampolla són Can Piñana, Casa Llabrich, El Nàutic de l'Ampolla, El



Pescador, La Barraca, La Roca Plana, Lo Goleró, Lo Típic, Rodamar, Salazar's i Sol.

La proposta de menús dels res-

taurants participants en les XXVI Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de l'Ampolla es poden consultar a ampollaturisme.com.

L'Aldea reviurà la memòria pagesa de la sega de l'arròs amb activitats tot el matí de diumenge

L'Aldea Redacció

La Finca de Ravanals (ermita de l'Aldea) tornarà a ser l'escenari de la Festa de la Sega este diumenge 21 de setembre, una celebració que combina memòria pagesa, activitats populars i propostes per a fer en família. La jornada arrancarà al matí amb la recreació de la sega tradicional, on se podrà revivre l'ofici i les eines que durant segles han marcat el calendari agrícola de les Terres de l'Ebre. A més, els visitants podran gaudir de partides de bitlles i de la cantada i ballada de jotes, que ompliran de música i dansa un dels moments més esperats de la jornada.

Enguany, la festa incorporarà una novetat important: els vols està-

tios amb globus, que permetran descobrir des de l'aire els paisatges daurats dels arrossars a punt de collir al Delta i el seu entorn. La gastronomia també hi tindrà un paper destacat amb la degustació d'arrossos, a càrrec del restaurador local Hèctor Roda. Els tiquets se podran adquirir el mateix dia de la festa, a l'estand de l'Ajuntament de l'Aldea.

Com és habitual, s'anima a tothom a participar-hi vestits de pages o pagesa, per a donar encara més autenticitat i color a la jornada.

La Festa de la Sega és una oportunitat única per a reconnectar amb les raïls agrícoles del territori, compartir vivències en comunitat i descobrir la riquesa cultural i gastronòmica d'estes terres.

XXIV Festa de la Sega

L' AMPOLLA
21/09/2025
De les 11:00 h a les 13:30 h
al Port Pesquer



MENÚS

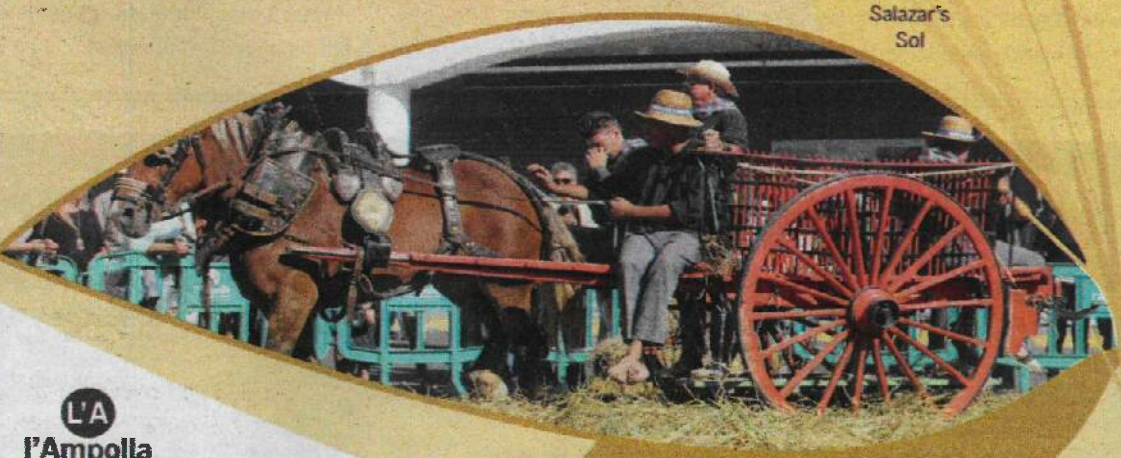
XXVI JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

Del 5 de setembre al 5 d'octubre de 2025

- Can Piñana
- Casa Llabrich
- El Nàutic de l'Ampolla
- El Pescador
- La Barraca
- La Roca Plana
- Lo Goleró
- Lo Típic
- Rodamar
- Salazar's
- Sol

Descobreix les tasques tradicionals que realitzaven un cop l'arròs ja s'havia segat (el trillar a potes amb l'animal, el ventar, l'ensacar...)

Gaudeix de les rondalles típiques del Delta amb el Guardet Lo Cantador i La Rondalla Suc d'Anguila així com dels sabors de la nostra cuina amb la degustació d'arrossos del Delta.



L'Ampolla
PORTA DEL DELTA

L'AMPOLLA

Col·labora:

