

GASTRONOMIA

Éxit de la gran festa gastronòmica de la Cala, la Diada de la Tonyina Roja

L'Ametlla de Mar Redacció

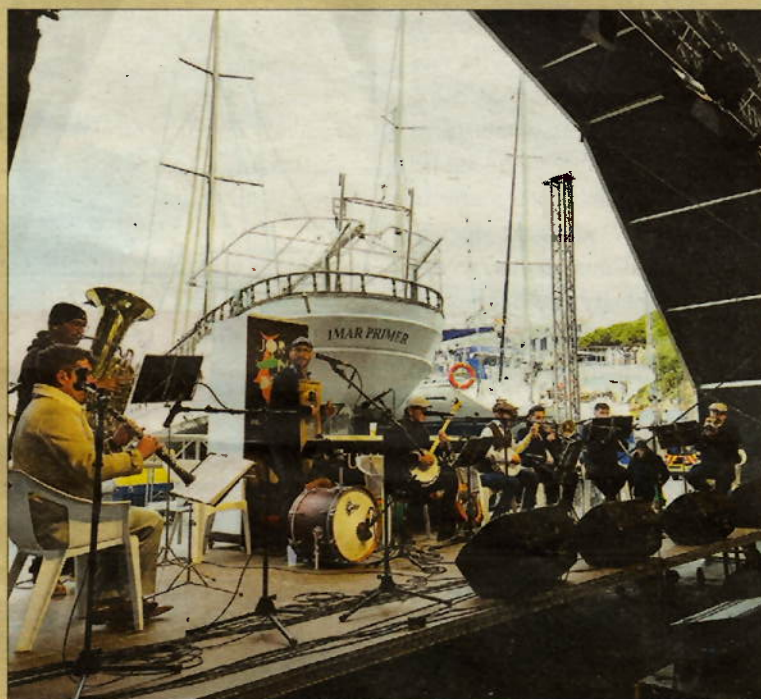
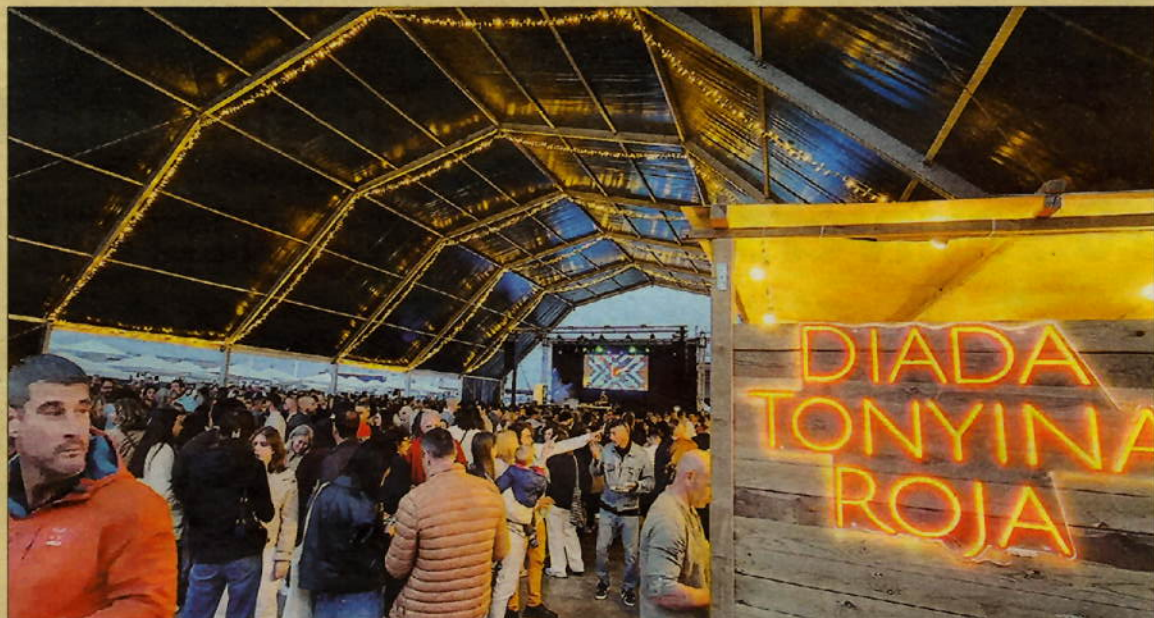
L'Ametlla de Mar ha superat amb nota el repte de renovar la seua gran festa gastronòmica amb la celebració, el passat cap de setmana de l'11 i 12 d'abril, de la XV Diada de la Tonyina Roja del Mediterrani. L'esdeveniment, organitzat per l'Àrea Municipal de Turisme, va tancar el cap de setmana amb un balanç molt positiu que referma la bona acollida de les novetats plantejades per a esta edició.

La decisió estratègica de traslladar el nucli de la festa a l'espai del varador del port pesquer, s'ha revelat com un gran encert. La instal·lació d'una gran carpa central ha permès guanyar espai i oferir una millor distribució dels punts d'atenció i comoditat durant les degustacions. Esta reformulació logística ha sigut clau per

a gestionar l'afluència de públic i centralitzar totes les activitats previstes en el programa.

Pel que fa a les dades de participació, la Diada ha registrat una assistència nombrosa al llarg dels dos dies. Ni tan sols el canvi de temps de diumenge va frenar els visitants, que van acudir al recinte per a gaudir de l'oferta culinària, malgrat que la climatologia no va ser tan favorable com dissabte. Durant la jornada es van servir al voltant de 9.000 degustacions, una xifra que demostra el fort atractiu que la tonyina seguix tenint com a reclam turístic. La regidora de Turisme de l'Ajuntament de l'Ametlla de Mar, Maria José Castellano, ha agraït la labor de totes persones que van treballar i col·laborar amb la Diada, que ha qualificat d'edició memorable.

L'experiència gastronòmica ha mantingut amb força la seua rela-



ció amb el sector del vi. Els tres cellers de la DO Terra Alta han tin-

gut un paper destacat i han sigut més de 1.400 els assistents que

han adquirit la copa oficial amb el logotip de l'Àrea Municipal de Turisme per a acompanyar els tastos. Este maridatge ha sigut de nou un dels elements que, amb les actuacions musicals i les demostracions de cuina —amb la promoció dels productes de proximitat—, afavorixen el vessant més lúdic de la festa.

JORNADES DE LA TONYINA ROJA I TAPA ROJA

Amb esta gran acollida de la zona del port, les Jornades Gastronòmiques continuen el seu curs a la resta del municipi fins al 19 d'abril. Els dissèt restaurants que oferixen menús monogràfics i els catorze bars integrats a la Ruta de la Tapa Roja continuen el relleu d'una celebració que ja és un referent per als amants de la bona taula. ■

CELEBRACIÓ

L'Aldea dona la benvinguda als catorze nadons nascuts l'any 2025

L'Ajuntament de l'Aldea va celebrar el passat dissabte la segona recepció dels nadons nascuts durant l'any 2025. Enguany, han sigut 14 els infants nascuts al municipi, una xifra que simbolitza el present i el futur de la població.

Després de la bona acollida de la primera edició, el consistori ha apostat per donar continuïtat a esta iniciativa. L'objectiu és reforçar el sentiment de pertinença i oferir un espai de trobada entre famílies.

L'acte va tindre lloc a l'Espai Cultural Les Pageses i va reunir les famílies en un ambient festiu. L'esdeveniment se va tancar amb un brindis col·lectiu, simbolitzant la celebració de la vida i el compromís compartit amb el futur del poble. ■

