

Festa de la **carxofa**

AMPOSTA FESTA DE LA CARXOFA
la festa amb molt de gust

Amposta 2012

dissabte
25 de febrer
17ena
**Festa de
la carxofa**
al Pavelló Firal



del **25** de
febrer al
31 de març
9enes
Jornades
Gastronò-
miques
als Restaurants
d'Amposta

www.festadelacarxofa.cat

Organitza:



Ajuntament d'Amposta
Regidoria de Comerç



Ajuntament d'Amposta
Regidoria de Turisme



Amposta · delta de l'Ebre · *tot l'any*

El gust de visitar un territori amb història

Amposta, la capital més meridional de Catalunya, la comarca del Montsià, és una ciutat que s'extén des de la Serra del Montsià fins al Delta de l'Ebre. El contrast entre la serra i la zona humida més important de la Mediterrània, li permet mantenir durant tot l'any una interessantíssima oferta turística amb la natura com a gran centre d'interès.

El paisatge, poblat de grans extensions d'arrossars, resulta sorprenent al visitant donat que està en canvi constant d'acord amb el pas de les estacions. Les espècies de fauna i flora autòctones, les llacunes, canyissars i barraques, a més de les platges verges de sorra fina conformen un entorn únic i irrepetible, emocionant tant per l'espectacularitat del paisatge com per la seva fragilitat.

Aquesta planícia conviu a la vora de la serra del Montsià, que s'aixeca majestuosa oferint un entorn típic mediterrani que resulta ideal per a la pràctica del senderisme i d'activitats de muntanya.

El clima suau i la seva posició estratègica dins el mar Mediterrani ha fet de la ciutat d'Amposta un territori de pas de diverses cultures que han deixat la seva petjada en un patrimoni artístic i cultural que ofereix testimoni de la presència d'Ibers i romans. Les torres de vigilància medievals ens recorden la seva importància estratègica en el trànsit pel riu Ebre.

De les èpoques posteriors trobem les construccions de barraques en ple Delta, herència d'un estil de vida lligat al cultiu de l'arròs, i en el casc urbà hi trobem edificis d'estil modernista i el Pont Penjant que presideix l'entrada a la ciutat.



La diversitat natural i cultural es tradueix també en diversitat gastronòmica, rica i variada basada en els productes d'una terra fèrtil que ofereix arròs, hortalisses, oli i que fa créixer les vinyes d'on s'elaboren els vins de la DO Terra Alta, tot plegat, junt amb les carns i peixos dona lloc a una gran varietat de sabors que esdevenen al mateix temps màxim exponent de la dieta mediterrània.

Com a mostra i principal aparador d'aquest patrimoni gastronòmic, celebrem la **17a Festa de la Carxofa**, on podreu trobar mil i una possibilitats de combinar els productes de la nostra terra en una jornada festiva, i també durant tot el mes de març als restaurants de la ciutat. Fora de les jornades, Amposta i el Delta de l'Ebre obren les portes als visitants qualsevol dia de l'any.





17ena Festa de la carxofa

al Pavelló Firal d'Amposta

Dissabte 25 de febrer

A partir de les 11.30 h

El dissabte 25 de febrer tindrà lloc al pavelló Firal d'Amposta la **XVII Festa de la Carxofa**. Aquesta serà el plat fort d'una promoció Gastronòmica que tindrà lloc durant tot el mes de març que començarà amb les IX Jornades Gastronòmiques de la Carxofa on diferents restaurants ofereixen menús amb carxofa.

Programa del dia 25 de febrer:

Al Mercat Municipal i a la seva Plaça.

De les 10h a les 11.30h: Visita al Mercat Municipal, on s'oferirà un vermut als assistents i es podran comprar productes de la terra.

De les 10h a les 20h: Fora estocs de diferents comerços de la ciutat. Amb animació per la tarda a càrrec d'Amposta Radio.

Visites

Durant tot el dia:

- Visita al Museu de les Terres de l'Ebre (entrada 1 €). Horari: 11 h. a 14 h. i de 17.30 h. a 20 h.
- Entrada gratuïta a la Casa de Fusta.

Al Pavelló Firal.

A partir de les 11.00 h.

- Mercadet de productes típics.
- Tast de vins de la Cooperativa de Gandesa i Vins Andreu Roca amb la col·laboració del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Terra Alta. Preu tiquet: 2 €
- Actuació de la xaranga "Suc d'Anguila"
- Passejada en carruatge a l'espai exterior del pavelló. Hípica de la Cruz.
- "Pedalegem tots" activitat cedida per Lo Mas de la Cuixota.

De les 11.30 h a les 13.30h.

- Degustació dels diferents plats cuinats amb carxofa i elaborats pels restaurants.

* Servei gratuït de bus durant tot el matí des del Mercat Municipal (enfrent Pastisseria Alemany) fins al Pavelló de Fires.

(L'organització informa que les activitats poden sofrir modificacions d'última hora)

Per més informació consulteu:

www.festadelacarxofa.cat · **www.turismeamposta.cat**
o trucar a l'oficina de turisme · Tel. **977 70 34 53**

Restaurant Blanc de Blancs de Rogelio i Montse

Horari: Obert tots els dies de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h, excepte dimecres nit.

C/ Canàries, 14-16 · Amposta
Tel. **977 70 27 59**

*BLANC de
BLANCS
de ROGELIO i MONTSE*

ENTRANTS

Carxofes amb llagostins
i vinagreta d'ametlles

Broqueta de carxofes,
dàtils i cansalada

Bunyols de carxofa

PLAT

Arròs bomba amb sèpia
i carxofes

Filet de tonyina, carxofes
confitades i salsa de nyores

POSTRES

Postres de la casa
d'elaboració pròpia

BEGUDA

Vi DO Terra Alta i aigua

(mínim 2 persones)

PREU

30 €

IVA inclòs

Restaurant Bosc de Ribera

Horari: Obert de dilluns a divendres de 7.30 h a 22.30 h,
dissabte de 8.30 h fins a final de servei i diumenge de
11.00 h a 23.00 h.

C/ Berlín, 4 - Polígon Tosses · Amposta
Tel. **977 70 22 80**

*Confiteria-Restaurant
Bosc de Ribera*

ENTRANTS

Mini pastís de carxofa, ceba
confitada i xampinyons.

Carpaccio de carxofa confita-
da amb encenalls de foie.

Daus de carxofa amb tempu-
ra cruixent. Tast de fideus a
la cassola amb calamarsets i
carxofa.

PLAT

Filet de porc amb carxofa
confitada, saltat de bolets i
reducció de Pedro Ximenez

O
Bacallà al forn amb allioli
gratinat, carxofa rostida i
patates palla

POSTRES

Sorbet de llimona amb
regalim de menta

BEGUDA

Aigua, vi de la casa.
Pa. Cafè o tallat.

(mínim 2 persones)

PREU

25 €

IVA inclòs

Restaurant Dolce Vita

Horari: Obert de dilluns a diumenge de 13.30 h a 15.30 h i de 21.30 h a 23.30 h.

Av. Josep Tarradelles, 98 · **Amposta**

Tel. **977 70 80 54**

Dolce Vita

ENTRANTS

Amanida amb carxofa marinada i "porcheta"

PRIMER PLAT

Lasanya de carxofa amb beixamel

SEGON PLAT

Llenguado amb làmines de carxofa

POSTRES

Tiramisú artesanal

BEGUDA

Vi, aigua o refresc i cafès

PREU

25 €

IVA inclòs

Restaurant El Secret Hotel Ciutat d'Amposta

Horari: Obert de dilluns a dissabte, al migdia i a la nit, i diumenge al migdia.

Av. Josep Tarradelles, 41-43 · **Amposta**

Tel. **977 70 85 56**

El Secret



ENTRANTS

Delícia de carxofa del Delta
Llesca d'escalivada amb formatge de cabra.
Amanida de carxofa confitada amb cruixent de pernil.
Calamars a la romana

PLAT

Arròs caldós amb sèpia i carxofa
o
Bacallà a la llauna amb encenalls de carxofa
o
Mitjana de bou a la brasa amb carxofes al caliu

POSTRES

Dolços de la terra

BEGUDA

Celler DO Terra Alta
Aigües minerals i cafè
acompanyat del dolç del dia

(mínim 2 persones)

PREU

25 €

IVA inclòs

Restaurant Els Ullals

Horari: Obert de dilluns a dimecres, al migdia, de dijous a dissabte, al migdia i a la nit, i diumenge, al migdia.

C/ Burgos, 34 · Amposta
Tel. **618 75 55 86**



ENTRANTS

Bunyols de carxofa del Delta
Xupa xup de llagostí amb
formatge fresc.
Carpaccio de carxofa cruixent
de bacó i encenalls de *mi-cuit*

PRIMER PLAT

Rissotto de bolets perfumats
amb xips de carxofa

SEGON PLAT

Supremes de secret ibèric
amb reducció de vi Terra Alta
o
Tronc de tonyina amb carxofa i
cordó de ceba caramel·litzada

POSTRES

Dolços de la terra

BEGUDA

Celler DO Terra Alta
Aigües minerals i cafè
acompanyat del dolç del dia

(mínim 2 persones)

PREU
27 €
IVA inclòs

Restaurant Entre pa i pa

Horari: Obert tots els dies, excepte diumenge al migdia.
Horari de les jornades: de dilluns a divendres al migdia.

C/ Tarragona, 4 · Amposta
Tel. **977 70 76 54**



ENTRANTS

Cassoleta de pasta de full
amb saltat de botifarra
d'arròs i carxofa
Amanida agredolça

PLAT

Guisat de mandonguilles
amb carxofa

POSTRES

Postres de la casa

BEGUDA

Diorama Garnatxa negra
de Pinord DO Terra Alta
Aigua

(mínim 2 perones)

PREU
18 €
IVA inclòs

Restaurant Gatsby

Horari: Obert de dilluns a dijous, al migdia, divendres i dissabte, al migdia i a la nit, i diumenge, al migdia.

C/ Amèrica, 4 · Amposta
Tel. **977 70 28 57**



ENTRANTS

Tres entrants degustació de plats elaborats amb carxofa del Delta

PLAT

Tronc de bacallà amb carxofa i cloïsses

o

Arròs amb pernil ibèric i carxofa

o

Arròs vegetarià amb carxofa

POSTRES

Postres elaborats de la casa

BEGUDA

Vi DO Terra Alta

Aigua

(mínim 2 persones)

PREU

26 €

IVA inclòs

Restaurant L'Alberg

Horari: Obert sols per a grups a partir de 20 persones, tots els dies amb ball d'animació.

Camí del Lligallo s/n · St. Carles de la Ràpita
Tel. **630 43 83 98 - 977 74 17 88**



ENTRANTS

Picadetes entreteniments (favetes amb calamarsets i carxofa, llagostinets a l'all, peixet fregit)

Xatonada amb bacallà, carxofa i romesco.

PLAT

Graellada de carn amb carxofes a la brasa (carn de xai, llonganissa del país, botifarra de qualitat artesana)

POSTRES

Crema catalana amb pastissots del Delta o gelats

BEGUDA

Vi amb DO, aigua, cava brut, cafès, xopets.

(mínim grup de 20 persones)

PREU

35 €

IVA inclòs

Restaurant L'Algadir del Delta

Horari: Obert tots els dies, excepte diumenge a la nit.

Ronda dels Pins, 27 · **Poblenou del Delta**

Tel. **977 74 45 59**



ENTRANTS

Aperitiu de la casa de
benvinguda

Bunyols de bacallà

Croquetes d'ànec amb Jabugo

Pop de Sant Carles a la gallega

Torrades de fumats casolans

Carxofes amb foie

PLAT

Arròs d'ànec amb anguiles i
carxofetes del terreny

o

Arròs a la marinera amb
carxofetes del terreny

POSTRES

Postres d'elaboració casolana

BEGUDA

Vi de la terra

(mínim 2 persones)

PREU

35 €

IVA inclòs

Restaurant L'Esquirol

Horari: Obert de dilluns a dijous, al migdia, i divendres i
dissabte, al migdia i a la nit. Diumenge tancat.

C/ Toledo, 5 · **Amposta**

Tel. **977 70 45 47**

L'Esquirol

ENTRANTS

Carpaccio de carxofes

o

Carxofes amb cloïsses amb
salsa verda

PLAT

Cua de bou desossada amb
carxofes

o

Bacallà amb carxofes

POSTRES

Carpaccio de pinya amb
gelat de coco

BEGUDA

Vi de la casa i aigua natural

(mínim 2 persones)

PREU

22 €

IVA inclòs

Restaurant L'Estany-Casa de Fusta

Horari: Obert de dilluns a dijous, de 9.30 h a 18.00 h; divendres, de 9.30 h a 23.00 h; dissabte, de 8.30 h a 23.00 h, i diumenge, de 8.00 h a 19.00 h.

Partida de l'Encanyissada, s/n · **Amposta**
Tel. **977 26 10 26**



ENTRANTS

Canelons de carxofa
amb verdures
Carxofa a la brasa
Saltejat de carxofa,
botifarra d'arròs i fesols

PRIMER PLAT

Fideus secs amb carxofa
i verdures

SEGON PLAT

Ànec a la cassola amb carxofa
i bolets
o
Llobarret de l'Encanyissada
a l'espàtlla

POSTRES

Bescuit de crema amb
melmelada de carxofa

BEGUDA

Vi de la Terra Alta
Aigües minerals i cafè

(mínim 2 persones)

PREU

23 €

IVA inclòs

Restaurant Lizarran

Horari: Obert de dimarts a dijous, de 9.00 h a 17.00 h i de 19.00 h a 23.00 h; divendres i dissabte, de 9.00 h a 17.00 h i de 19.00 h a 24.00 h, i diumenge, de 18.00 h a 23.00 h.
Dilluns tancat.

C/ Menendez Pelayo, 22 · **Amposta**
Tel. **977 70 30 60**



PINTXOS

Podrà trobar varietat de
pintxos fets amb base de
carxofa i altres productes

PREU

1,50 €
el *pintxo*



Pastisseria Pous

Horari: Obert de dimarts a diumenge, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 21.00 h. Dilluns tancat.

Av. Santa Bàrbara, 17 · Amposta

Tel. **977 70 01 91 - 977 50 35 54**

PASTISSERIA
POUS

POSTRES

Carxofa amb *fior di panna*



11



la festa amb molt de gust



FOTOS: Maria Art Fotogràfic

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

Torres de l'Ebre

Patrimoni de Turisme
Diputació Tarragona

IDECE
Institut per al Desenvolupament
de les Comarques de l'Ebre

"la Caixa"

Col·laborem:
Ajuntament d'Amposta

Federació de Comers
d'Amposta

ACOMOXI
Associació de Comarques
de l'Ebre

GANDESA CV VINS

Vins Vall de Vinces

Vins Vall de Vinces

ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA

Associació de Pastissers
d'Espanya

MONTSIA

Bankia

AMP

Estrella
Damm

CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

el brio

A

LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

la Caixa

Allotjaments 17ena²⁰¹² Festa de la carxofa

10% de descompte
del 25 de febrer al 31 de març



Hotels

*Hotel L'Algadir del Delta

Ronda dels Pins, 27-29 - POBLENOU DEL DELTA
Tel. 977 74 45 59 - 655 13 27 43

*Hotel Ciutat d'Amposta

Av. Josep Tarradellas, 41-43 - AMPOSTA
Tel. 977 70 85 56 - 670 91 40 40

*Hotel Montsià

Av. de la Ràpita, 8 - AMPOSTA
Tel. 977 70 10 27

*Allotjament Marjal

Encanyissada, cruïlla Fortalesa, 46 - POBLE NOU DEL DELTA
Tel. 680 54 21 49

Allotjaments rurals

*Ca la Pilar

C/Major, 5 - POBLE NOU DEL DELTA
Tel. 977 74 55 16 - 639 06 17 75

*Cal Gasso

Ronda del Mar, 13 - POBLE NOU DEL DELTA
Tel. 636 67 17 17

*Cal Berret-Vora Riu

Carroba, pol. 2, par. 161 - AMPOSTA
Tel. 977 70 18 45 - 627 06 01 99

*Can Gilabert

Ronda Fortalesa, 14 - POBLENOU DEL DELTA
Tel. 977 74 42 34

*Mas del Monjo

C/ Josep Segarra, 33 - AMPOSTA
Tel. 977 70 12 48

*Can Leon

C/Major, 2 - POBLENOU DEL DELTA
Tel. 618 71 94 16

*Caseta del Quet

Ctra. Riumar, km. 15 - DELTEBRE
Tel. 977 70 00 35 - 670 20 70 32

*L'Esquerra de Gabriel

Crta. Amposta a Sant Jaume Km. 3,2 - AMPOSTA
Tel. 977 70 05 32 - 625 51 83 85

*Mas d'en Chapa

Crta. Amposta platges d'Amposta km. 10,8 - AMPOSTA
Tel. 977 70 23 91 - 625 51 83 84

*Lo Segador

C/Major, 15 - POBLENOU DEL DELTA
Tel. 636 51 77 55

*Mas de Rallo

Partida Oriola-delta de l'Ebre - AMPOSTA
Tel. 665 44 87 17

*Mas del Tancat

Camí dels Panissos. crta. Amposta a Sant Jaume, km. 3,2
AMPOSTA
Tel. 656 90 10 14

*Torre Forcheron

Part. Sunyer. Crta. TV-3408 km 4.
Enfront Ullals de Baltasar - AMPOSTA
Tel. 977 70 18 28 - 654 89 81 15

Apartaments turístics

*Can Sisco apartament rural

Palau i Quer, 20 - AMPOSTA
Tel. 977 70 43 41 - 617 17 59 43

Pensions

*Hostal-Restaurant Baix Ebre

Nacional 340, km. 1.070 (entre Amposta i Sant Carles de la Ràpita)
Tel. 977 70 00 25

Casa de Colonies

*Casa de Colònies Amadeo i Victòria

C/ de l'Ebre, 5 - POBLENOU DEL DELTA
Tel. 977 74 52 25 - 977 74 11 44



T **DENOMINACIÓ D'ORIGEN**
TERRA ALTA

vins fïns amb cos i ànima



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

Catalunya
País de grans vins



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia
Pesca, Alimentació i Medi Natural

www.doterraalta.com