

Pals mostra com se segava l'arròs abans de la mecanització

Més de 200 persones es reuneixen per veure treballar els arrossaires més veterans de la vila



Arrossaires veterans de Pals segant l'arròs.

PALS | DDG

Pals va viatjar dissabte fins abans dels anys 50 per mostrar com era la sega tradicional d'arròs. L'acte, que es va celebrar per dissetè any i es va dur a terme al Mas Carles de Pals, va reunir els arrossaires més veterans de la vila. En total s'hi van aplegar més de 200 persones que van conèixer de primera mà aquesta tradició tan arrelada a la vila, on es conrea arròs des del segle XV.

La sega tradicional de l'arròs, que es va dur a terme fins a finals dels anys 50 abans de la mecanització, utilitzava la corbella per tallar les espigues i carregava les garbes en una barca de fusta arrossegada per un cavall.

Més enllà de la mostra, els assistents van poder participar en un taller de manualitats amb espigues d'arròs, així com van poder observar una mostra de cistelleria tradicional i van degustar i adquirir diversos productes empordanesos, com varietats d'Arròs de Pals. La població va acabar tan tradicional diada amb una gran arrossada popular.

Amb la finalització de la sega, que sempre es duu a terme a l'octubre, Pals ja es prepara per a la XXIV Campanya Gastronòmica, que se celebrarà a l'abril. L'activitat reunirà diferents restaurants de la vila, que oferiran menús basats en l'arròs de Pals a la cassola com a plat principal.

Marca a escala mundial

La marca Arròs de Pals, de projecció internacional, engloba la producció de la població i de rodalies. En l'actualitat, la vila disposa de tres productors al municipi que cultiven un total de set varietats; Bahía, Tebre, Jsendra, Loto, Bomba, Carnaroli i Akita Komachi.

La vila treballa per donar a conèixer aquesta activitat durant tot l'any, des de la plantació de l'arròs, al mes de juny, fins a la sega.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/10/19/pals-mostra-se-segava-larros/748651.html?utm_source=rss