

Poble Nou del Delta

10, 11 i 12 de juny de 2022

LLIGALLOS

Camins de bèsties i d'humans

IN

PROGRAMA



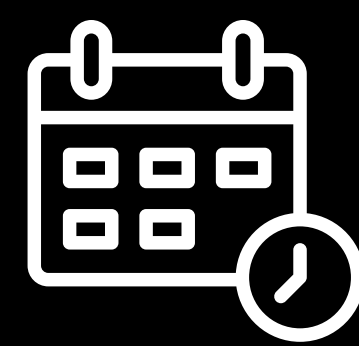
DIVENDRES 10

DISSABTE 11

DIUMENGE 12



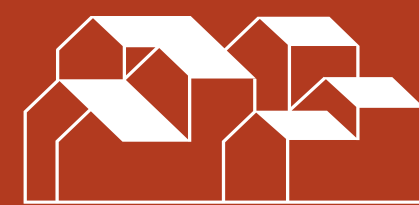
PLÀNOL



PONÈNCIES



MENÚS



VENTES



1. Escenari principal

2. Mercat d'artesans

3. Ruedo

4. Barraca de conferències

5. Boxes d'animals

6. Venta Cova de la Mallada

7. Venta Barraca de Solsó

8. Venta Taverna dels Cortes

9. Exposició Sons del Montsià

10. Pista poliesportiva



ACTIVITATS 2022



DIVENDRES, 10 de juny

20.30

Inauguració de la 1^a edició de Lligallos
Escenari principal

21.00

Projecció del curt “Vull ser pastora” amb la presència
de la directora del mateix, Maria Velasco Bech
Escenari principal



22.00

Les xarangues Suc d'Anguila i Aigua en gas rondaran
pels carrers del Poble Nou amenitzant la nit

DISSABTE, 11 de juny

8.00

Arribada dels cavalls de les entitats:
Associació cultural eqüestre d'Amposta,
Penya eqüestre la Ràpita i Cavallistes Sant
Jaume al Poble Nou del Delta

10.00

Gimcana de cavalls · Ruedo del camp de futbol

11.00

Taller d'elaboració de formatge artesà
de cabra a càrrec de Formatgeria Laura.
Carrer Major, mercat d'artesans

Taller de cant d'era a càrrec d'Arturo Gaya
Inscripcions a correu@lajota.cat
Pati de l'Ajuntament

Jocs tradicionals dels pastors a càrrec de la
FCJEDT. Pels carrers del Poble Nou

Inici de la Jornada tècnica a la Barraca
(veure programa)

11.30

Rastrejant el medi a càrrec del Cos d'Agents
rurals de catalunya. Carrer Major, mercat d'artesans

12.00

Degustació de paella a càrrec de l'Associació
de caçadors del Poble Nou del Delta.
Carrer de la Cinta

DISSABTE, 11 de juny

17.00

Gimcama de Jocs tradicionals dels pastors a càrrec de la FCJEDT. (Bitlles, tir de fona, Morra, jocs de taula i jocs de pastor)

Pels carrers del Poble Nou

1r Torneig de Lluita del bac de Lligallos

Al costat de la pista poliesportiva

17.30

Rastrejant el medi a càrrec del Cos d'Agents rurals de catalunya. Carrer Major, mercat d'artesans

18.00

Taller "Cordill d'horta". Cada infant podrà fer-se un braçalet amb lli, seguint les tècniques tradicionals de cordelleria dels pagesos del Delta. **A càrrec d'Artra.**

Demotració de diferents estils de cant d'era a càrrec de l'alumnat del taller d'Arturo Gaya.

Pels carrers del Poble Nou

19.00

Maridatge de formatge i vi a càrrec de La Formatgeria la Ràpita i Celler Germans Balart
15€ reserves al 635 081 700 · Mercat d'artesans

23.00

Concert del grup asturià RL "postfolk asturianu"

Escenari principal

DIUMENGE, 12 de juny

9.00

Entrada de mansos amb cavalls a càrrec de la ramaderia Javier Tàrrega “El Gallo”

10.00

Jocs tradicionals de pastors a càrrec de la FCJEDT.
Escenari principal

11.00

Inici de la Jornada Técnica a la Barraca
(veure programa)

Taller “d’oli de cop” amb plantes d’hipèric i perpètua a càrrec de Montse Catalán.
Mercat d’artesans

11.30

Rastrejant el medi a càrrec del Cos d’Agents rurals de catalunya. Carrer Major, mercat d’artesans

12.00

Taller “Quina Canya” joguinetes a càrrec de Biel Pubill Carrer Major, mercat d’artesans

Maridatge de formatge i vi a càrrec de La Formatgeria la Ràpita i Celler Germans Balart
15€ reserves al 635 081 700 · Mercat d’artesans

13.00

Alliberament d’aus a càrrec del Cos d’Agents Rurals de Catalunya. Mercat d’artesans

17.00

Jocs de pastor a càrrec del FCJEDT.

Carrer Major, mercat d'artesans

Exposició i taller de “rall” a càrrec de Polet i Salvador. Plaça del Jardí

19.30

Clausura. Escenari principal

20.00

Concert de Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries

Escenari principal

ALTRES ACTIVITATS

Dissabte i diumenge passejades amb carro a càrrec de Sebastià de Cassol

Al pati de Luzdivina • Ronda del mar, 9

Exposició d'esquelles “Sons del Montsià” cedides pel Museu de les Terres de l'Ebre i Plàcido Torres.

ALTRES ACTIVITATS

Els artesans i artesanes certificats que participen al Lligallos faran demostració d'ofici tot el dia i montaran parada amb venda d'artesanía, els dos dies - Artra.

DISSABTE

- **Josep Papaseit, artesà ceramista (Miravet).** Taller tot el dia. Cada infant que passi per la parada es podrà fer la seva peça de fang al torn.
- **Pilar Girbes, Cotonera (Sant Jaume d'Enveja).** Taller tot el dia. Cada infant que passi podrà fer-se una polsera de cotó amb el fus.
- **Artpauma, artesanes llatadores (Mas de Barberans).** Taller tot el dia. Els infants podran fer-se una peça de pauma.

DIUMENGE

- **Guarnicioner Marian (Tivenys).** Artesà de guarniments per a cavalls, bestiar, animals de companyia i el món de la pagesia.
- **Montse Catalán, artesana tintorera, filadora i teixidora. Professora de jardineria, agricultura ecològica i etnobotànica, experta en plantes medicinals (Els Reguers).**
- **Pilar Girbes, Cotonera (Sant Jaume d'Enveja).** Taller tot el dia. Cada infant que passi podrà fer-se una polsera de cotó amb el fus.

Inscripcions a través de [RuralCat](#)



PONÈNCIES LLIGALLOS 2022



Ramaderia extensiva i ramaderia ecològica, iniciatives de comercialització de petits productors a les Terres de l'Ebre

La Barraca, dissabte 11 de juny de 2022

Aquesta jornada preten incentivar les iniciatives a nivell local de petits productors al territori, tant en convencional com en ecològic.

11.00 h Presentació de la jornada

Sr. Adam Tomàs i Roiget · Alcalde d'Amposta

11.30 h Transhumància

Sr. Joan Rovira Estudiós de la transhumància

12.10 h Sostenibilitat en ramaderia extensiva

Sr. Jean Jalabert Expert en desenvolupament sostenible

13:00 h Ramaderia extensiva, concepte i situació administrativa actual

Sr. Jordi Gomez Vizcarro Coordinador veterinari de l'O.C. del Baix Ebre.

17.30 h Ramaderia extensiva a la Camarga i a les Terres de l'Ebre, i comercialització de productes que se'n deriven

Sr. Claire Mailhan, ramadera de l'Associació de Bou Camarguès.

18.10 h Ramaderia ecològica al territori i formes de comercialització

Sr. Rodo Massip, president de l'Associació de ramaders del Montsià.

19.00 h Cloenda de la jornada

Sr. Jesús Gómez Fernández, director dels Serveis Territorials del DACC a Terres de l'Ebre

La importància del ritual en el món del bou

La Barraca, diumenge 12 de juny de 2022

Descripció i reflexió sobre els punts de trobada que acompanyen el món del bou i que fan que aquesta activitat es converteixi en vertebradora i coesionadora de la societat mediterrània.

11.00 h Presentació de la jornada

Sr Xavier Pallarés, director de l'IDECE

11.30 h Rituals ancestrals i actuals

a càrrec d'Aitor Moya retallador i aficionat

12.15 h La corda

a càrrec d'Adolf Lleixà president de la Penya Cultural Bou Capllaçat d'Amposta

13:00 h Rituals Camarguesos

a càrrec de Marie Piles coordinadora del projecte UNESCO "Gens de bioú"

13.45 h Cloenda de la jornada

a càrrec del sr Xavier Pallarés, director de l'IDECE



MENÚS
LLIGALLOS 2022



MENÚS
LLIGALLOS 2022

poblet & marieta

Ronda dels Pins, 17 · 623 042 779

**Esqueixada de bacallà
amb olives trencades**

Croquetes de carn d'olla

Musclos a la brasa

**Cananeta a la cassola
a l'estil dels iaïos**

Arròs de pato i anguila

o

Arròs d'abadejo

Menjar blanc del Delta

Vins marieta DO Terra Alta

36 € iva inclòs

També obert nit divendres i dissabte

MENÚS
LLIGALLOS 2022

Can Paquita

Ronda dels Pins, 5 · 636 886 914

“Xips” De carxofa
Polp solsit amb ceba
Croquetes de “rabo de bou”
Bunyols de bacallà
Cargols de terra amb “xoriçets”

Plat a escollir:

Arròs amb anguila i ànec
Bou estofat amb bolets i verduretes

Postres a escollir:

Menjar blanc
Quallada amb mel
Sorbet de llimona

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua

30 € iva inclòs

Lo Tast

Ronda del mar, 23 · 619 488 864

Entrants:

Remenat de la iaia

Saltejat de carxofa amb xoriç

Tapa de baldana en tomaquet

Plat a escollir:

Arròs de la mare

Ànec a la cassola

Escrita amb suc

Postres a escollir:

Menjar blanc

Pa vi i sucre

Música + xarrup d'arròs

Aigua. Vi de la casa. Cafè inclòs

30 € iva inclòs

També obert nit divendres i dissabte

Lo pati dels flamencs

Plaça del Jardí, 7 · 635 393 012

**Bacallà esqueixat amb
tomàquet i olives negres**

Tallarina

Bunyols de bacallà casolans

A escollir:

Arròs tot pelat

o

arròs de carxofa i bacallà

Postre:

Menjar blanc

Vi de la casa blanc o negre, aigua i pa

Refrescos, cerveses i
cafès es facturaran a part

30 € iva inclòs

La terrasseta

Carrer Major, 1 · 621 255 331

Entrants degustació:

Esqueixada de bacallà

Pinxo de baldana amb escalivada

Xapadillo d'anguila

Polpets solsits amb favetes

Plat a escollir:

Arròs amb ànec i cargols

Arròs melós de bacalla amb carxofa

Anguila en suc

Postre a escollir:

Menjar blanc

Crema catalana

“Paracota” amb vi dolç

Vi, gasosa i aigua

30 € iva inclòs

Casa Amadeo

De l'Ebre, 5

679 994 219 / 977 745 225

Carpaccio de bacallà

**Calamarsets saltejats en
carxofa del terreny**

Torrades d'anguila fumada

Croquetes de rabo de bou

A escollir:

Arròs en ànec o

Paella a la marinera o

Ànec a la cassola de la iaia

Postres casolanes

Begudes de taula

1 amp. de vi cada 4 pers.

1 amp. d'aigua cada 4 pers.

1 amp. de gasosa cada 4 pers.

30 € iva inclòs

Lo pati d'Agustí

De l'Ebre, 10 · 977 053 000

Per compartir:

Esqueixada de bacallà

Croquetes casolanes de carn d'olla

Musclos al vapor

Per a escollir:

Arròs pelat o mixte

Carn de corder de La Fardasqueta

Entrecot a la brasa

Postres:

Menjar blanc o

Crema catalana

33 € iva inclòs

MENÚS
LLIGALLOS 2022

L'Algadir del Delta

Ronda dels Pins, 27-29

977 744 559

Snacks de benvinguda a Lligallos

**Croqueta de cecina de vaca
brava de les Terres de l'Ebre**

Sorell de la badia dels Alfacs marinat

**L'entrepà dels pastors
en corder Ecològic del Montsià**

**Callos de polp picantons
dels mariners rapitencs**

**Fricando de videllet de
les Terres de l'Ebre**

**Arròs de corder Ecològic de
la Fardasqueta del Montsià**

**Pre postre de gelat de licor arròs Montsià,
crumble amb espècies i llimona eco**

Les postres del dia

45 € iva inclòs

No inclou begudes

Aquest menú es per tota la taula

Menú amb reserva prèvia

MENÚS
LLIGALLOS 2022

La Guinea

Fortalesa, 16 · 977 744 776

Pica-pica

Olives. Musclos escabetxats
Degustació de Vermut rapitenc

Entrants (per compartir)

Tast de formatges amb codonyat

Tartar de tomàquet amb ceba dolça i cecina

Croquetes de rostit amb textures de poma

Degustació d'arròs de pagès
(a la cassola amb conill i costella)

Plat principal (a escollir)

Fricandó de vedella amb moixernons

Entrecot de vedella a la brasa
(acompanyat de verdures al forn)

Ternasco

Postre (a escollir)

Menjar blanc (amb llet d'ovella i farina d'arròs)

Pastís casolà de mançana

Figues macerades al brandy

Pastissets casolans de cabell d'àngel

Gerra de vi de la Terra Alta
(a granel, del que dixa marca...),
sifó, aigua o cervesa. Pa i cafè

35 € iva inclòs

Servei de taverna amb
taules al carrer durant tot lo dia

Lo Samaruc

Ronda dels pins, 22 · 622 258 596

Patates braves 6€

Variat popular 5€

***Tapa paella mixta 8€**

(Ració 1 persona)

Musclos 7,50€

Anguila amb suc 9,50€

Cargols amb salsa 8€

***Blanc i negre 7,90€**

Salsitxa + baldana + xoriço

(ràció 1 persona)

Racions per a 2 persones

*Ració per a una persona



W

LES VENTES
DE LLIGALLOS



Cova de la Mallada

Carrer Major · 619 481 172

CROQUETÓN

- Arròs en verdures saltejades (Vegà)

- Olla de vaca brava

Anques de granota

Patates en cecina i parmesà

Patates braves

CARTA

Paelles:

- **Arròs de ribera**
- **Secret en bolets i moniato**
- **Marinera**

Plats:

- **Caldereta tradicional dels Ports**
- **Macarrons a la bolonyesa**
- **Callos de cabrit**
- **Mandonguilles en canana solsida**
- **Caragols a la cassola**
- **Escrita en samfaina**
- **Amanida de mill (Vegà)**
- **Ànec a la catalana**
- **Llonganissa en guarnició**

Hamburguesa:

- **Simple**
- **Ou, ceba caramel·litzada, formatge i brots tendres**
- **Formatge de cabra, ceba caramel·litzada i poma**

LES VENTES
DE LLIGALLOS

Barraca de Solsó

De la Cinta · 670 914 040

Taula de cecina

Taula d'embotits de vaca

Taula de formatge de cabra

Patates braves

MENÚ

Broqueta de vaca

Broqueta d'aletes de pollastre

Broqueta Parrillada variada

Broqueta de llonganissa

Broqueta del país

(baldana, llonganissa, xoriç)

El menú inclou beguda,
acompanyament i llesca de pa torrat

Degustació d'empanades criolles

Degustació de coques

MENÚ
LLIGALLOS 2022

Taverna dels Cortes

Plaça del jardí, 6 · 687 248 104

Menú Lligallos

Primers a compartir:

Musclos amb fulla de llima i coco

**Carpaccio de cecina de vedella
brava amb oli de tòfona i parmesà**

Cargols amb salsa i botifarra d'arros

Segon a escollir:

**Menjar blanc amb virutes
de pernil ibèric i raïm**

**Curri de corder "eco la
Fardasqueta" al safrà d'Orta "Kika"**

**Mandonguilles de vedella
amb poma i prunes**

Postres:

Pastisets d'arròs

Coca d'anís i oli d'oliva

Tatin d'albercoc amb gelat de vainilla

25 € iva inclòs
Beguda inclosa

LES VENTES
DE LLIGALLOS

Taverna dels Cortes

Plaça del jardí, 6 · 687 248 104

Musclos amb fulla de llima i coco

**Carpaccio de cecina amb
oli de tòfona i parmesà**

**Menjar blanc amb encenalls
de pernil ibèric i raïm**

**Curri de corder “eco la
Fardasqueta” al safrà d’Orta “Kika”**

**Mandonguilles de vedella
amb poma i prunes**

Cargols amb salsa i botifarra d’arròs

Molletes (bocadillets):

Salsitxa

**Pastrami de vedella amb formatge de
tetilla, cogombres i salsa de mostasa**

Escalivada “vegetariana”

Postres

Pastisets d’arròs

Coca d’anís i oli d’oliva.

Tatin d’albercoc amb gelat de vainilla.

Una iniciativa de



Amb el suport de



**Ajuntament
d'Ampostà**



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



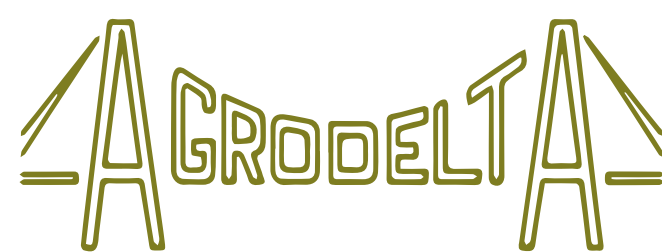
**Parc Natural
del Delta de l'Ebre**



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



I la col·laboració de



LLIGALLOS

Camins de bèsties i d'humans



@lligallos



ROIG | Algaravia