

L'ús del porc per promocionar-se

Cues per provar els tastets de productes derivats de l'animal i dels comerços locals en la primera edició del Fiporc de Riudellots

La fira inclou ponis, aviram, cotxes clàssics, estelades i exhibició d'estris i d'oficis



Gent, fent cua per menjar botifarres i carn a la brasa, ahir al migdia al Fiporc de Riudellots de la Selva Foto: JOAN SABATER.

Cues per tastar els greixons i la carn de perol o perquè et serveixin una botifarra acabada de coure a la brasa. És la primera edició del Fiporc, de Riudellots de la Selva. L'Ajuntament i la majoria de les empreses del poble s'han unit per donar a conèixer el sector porcí, el que dóna més feina als veïns del municipi i dels voltants. "Si haviem de fer una fira temàtica, havia de ser una fira al voltant del porc", explica l'alcalde de Riudellots, Montserrat Roura (CiU), molt satisfeta de la resposta del públic.

La primera edició del Fiporc ha atret més de 7.000 visitants, entre dissabte i ahir, segons els càlculs dels representants de l'Ajuntament. L'activitat havia començat divendres amb una jornada

per a professionals del sector al centre Foodlab. El gran reclam, segons es podia veure ahir al migdia, eren els tastets de menjar. Un tiquet valia mig euro i, amb cinc euros, se'n podien comprar deu. Per exemple, una botifarra en valia tres, igual que uns raviolis de botifarra negra; una degustació de pernil ibèric de gla costava quatre euros i un tall de llonganissa o fuet, dos.

Tot estava preparat per seure i menjar els productes del porc en l'àrea de tast. Els organitzadors van convidar ahir Montserrat Fontané, la mare dels germans Roca, els millors cuiners del món. Fontané va ser rebuda amb tots els honors a Riudellots i hi va explicar com elabora els peus de porc amb naps. El cuiner Pep Nogué es va encarregar de presentar la cuinera de Can Roca, al barri gironí de Tialà. Nogué i Fontané protagonitzen la sessió La cuina de la memòria i de la tradició. Abans, es va explicar el procés de la matança del porc, que té una fira pròpia a Canet d'Adri. 22.000 porcs sacrificats al dia El sector porcí dóna feina a 1.800 persones a Riudellots, explica l'alcalde. Entre els escorxadors d'Abras-Costa Brava, Friusa-Norfrisa i Friselve se sacrifiquen 22.000 porcs al dia. Abras, per cert, commemora el centenari. I les empreses –explica la batllessa– volen créixer i exportar més. "És una font de riquesa del poble", afirma Roura, que destaca que tant les càrnies com la resta de comerços de Riudellots han col·laborat en el naixement de Fiporc, en què hi ha uns vuitanta voluntaris.

Però no només del porc viu la fira, que va acabar ahir. Hi va haver exposició d'aviram, com ara perdus, guatlles o coloms, de porcs, de vedells i de ponis perquè els més petits fessin el volt i a la sala polivalent municipal, hi havia exposats estris i productes relacionats amb el porc (colador, taula per matar l'animal, perol, premsadora) i tió i capgrossos en forma de porquet. Des de la sala polivalent i fins a l'àrea de tast, hi havia exposició de maquinària agrícola (tractors i sembradores, per exemple), i una vintena de cotxes clàssics, com ara un 850. És la fira del porc i de moltes més coses. Hi cabien demostracions de fang i de cistells i moltes parades amb productes independentistes, com ara estelades, samarretes i vambes.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-02-2014 Pàgina 9

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/717662-lus-del-porc-per-promocionar-se.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss