

La costella de porc amb naps negres serà el plat estrella del Fiporc de Riudellots

La cinquena edició de la fira se celebrarà el 17 i 18 de febrer i comptarà amb tallers, tastis i xerrades al voltant del porc



La costella de porc amb naps negres serà el plat estrella del Fiporc de Riudellots

Les Cuineres de Sils seran les encarregades de cuinar el plat de costella de porc amb naps negres, una de les grans novetats de la cinquena edició del Fiporc [<http://www.diaridegirona.cat/tags/fiporc.html>] de Riudellots de la Selva, que enguany se celebrarà aquest cap de setmana, 17 i 18 de febrer.

La fira, que ha estat presentada aquest matí al Mercat de Lleó de Girona, disposarà de nou d'una àrea gastronòmica on es podrà degustar el popular arròs amb galta de porc o aranya de porc a la brasa, el plat que es va presentar en l'edició anterior. Serà en aquest espai on es podrà apreciar una altra de les novetats d'aquest 2018: tots els tastets se serviran en material que serà compostable.

A més, durant tot el cap de setmana es realitzaran tallers, demostracions del procés de la matança, exposicions o activitats infantils. «El Fiporc és l'acte més multitudinari que es fa a Riudellots» ha destacat l'alcalde, Montserrat Roura.

La mostra, que s'iniciarà divendres amb la celebració d'unes jornades tècniques destinades a professionals del sector porcí, comptarà amb la participació de 130 de voluntaris i espera superar els 10.000 visitants de l'edició anterior [<http://www.diaridegirona.cat/selva/2017/02/17/esmorzars-forquilla-mercat-rebost-d'hivern/829910.html>].

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2018/02/15/costella-porc-naps-negres-sera/896126.html?utm_source=rss