

Riudellots aposta per la cuina i el compostatge en la cinquena edició del Fiporc

La fira se celebrarà el 17 i el 18 de febrer i comptarà amb tallers, tast i xerrades al voltant del porc, a més d'un nou plat fet per les Cuineres de Sils

Tastets servits en utensilis compostables o l'elaboració d'un nou plat a càrrec de les Cuineres de Sils, seran algunes de les novetats de la cinquena edició del Fiporc de Riudellots, que se celebrarà aquest cap de setmana, 17 i 18 de febrer. Aquesta fira temàtica i exclusiva està dedicada al porc i als productes que se'n deriven.

La fira, que va ser presentada ahir al matí al Mercat de Lleó de Girona, comptarà amb els mateixos espais que l'any anterior, entre els quals destacaran la zona de tallers i l'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 i també la costella de porc amb naps negres, que elaboraran les Cuineres de Sils. 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. «Al novembre vam implantar el sistema de recollida porta a porta amb un molt bon resultat i com no podia ser d'altra manera, tot serà compostable», va explicar l'alcalde, Montserrat Roura, en relació amb l'aposta pel medi ambient i la sostenibilitat que fa enguany la fira.

D'altra banda, Roura també va destacar l'augment del nombre de voluntaris que participaran en el certamen, passant dels 70 del primer any als més de 130 actuals. «Això demostra que la gent de Riudellots aquesta fira se la sent seva», va afegir.

Activitats per a tothom

El certamen, que obrirà les portes dissabte a les nou del matí i tancarà diumenge a les set de la tarda, oferirà: representacions del procés de la matança del porc, trobades de puntaires, animació pels carrers de la vila a càrrec del grup PercuART, activitats infantils de tot tipus, una passejada de tractors antics, exposicions, esmorzars de forquilla, o la venda d'escuts solidaris contra el càncer infantil a càrrec del nou cos de vigilants municipals, entre moltes altres. La inauguració oficial de la fira serà dissabte a dos quarts de dotze del migdia al carrer major amb la tradicional tallada de fuet. Respecte al nombre de visitants, el consistori espera superar els 10.000 visitants que van passar per la fira el 2017.

Emmarcades amb la mostra, se celebraran avui unes jornades tècniques destinades a professionals del sector porcí. L'activitat es durà a terme a les sis de la tarda a les instal·lacions del Foodlab de Riudellots, on hi ha previstes diverses ponències sobre el futur de la producció porcina o l'anàlisi dels potencials de l'economia circular al sector porcí.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2018/02/16/riudellots-aposta-cuina-compostatge-cinquena/896255.html?utm_source=rss