

L'oda al porc de Riudellots

La mostra atrau milers de visitants al poble, amb el recinte de degustació com a gran àgora d'interès per al públic

La fira, a més de les demostracions de manipulació del producte, s'amplia a altres vessants i oficis

Fiporc es consolida com un aparador i, sobretot, punt de degustació de desenes de receptes, preparacions diverses i embotits, amb la zona de tastets com a gran sala d'estar dels milers de visitants que s'hi han apropat al llarg del cap de setmana. Des dels esmorzars de forquilla fins al mos de l'hora del vermut, un dinar eclèctic –també hi havia arròs de galta, costelló amb naps i el catàleg de botifarres a la planxa– o berenar sopar. Continuadament, oferien carn de perol i greixons acabats de fer, fet que ampliava el ventall de combinacions, amb postres i també verdures a la brasa com a guarnició o pensant en els vegetarians.

Al voltant del tiberi i de la possibilitat d'endur-se a casa productes artesans i de quilòmetre zero, però, l'esdeveniment ha tornat a servir per divulgar la tradició càrnia del municipi, amb un audiovisual sobre la matança i el cicle de vida del bestiar, una exposició d'estris, eines i ganivets, alguns amb segles d'història –com ara una balança romana de fa 300 anys– i, sobretot, les demostracions in situ.

El cuiner Pep Nogué, dissabte i diumenge, ha fet de conductor de les representacions, que han anat des de l'espejament de les canals fins a la resta de processos per produir-ne els derivats: l'elaboració de greixons, la cuita de la carn de perol, l'embotit de botifarres, fuets i llonganisses, o el salat i l'elaboració de lloms, baiones i pernils. Ahir al matí, una altra de les possibilitats era veure maquinària antiga en funcionament, a càrrec també d'alguns dels 150 voluntaris que han fet possible la celebració de l'esdeveniment.

El bestiar viu, les passejades en poni i l'exposició de tractors, completada amb alguns automòbils i un camió d'època reforçaven el ventall didàctic. Amb altres activitats paral·leles, com ara atraccions per a la mainada i concerts.

Entre les novetats, enguany, també s'ha introduït una mostra d'oficis artesans, en què es podia observar l'elaboració tradicional de paper, cistelleria i esparteria, un cerer fent espelmes i un vidrier bufant per fer diverses figures a la parada.

El cap de setmana també ha servit per presentar el llibre La cuina del porc. Receptes de cuina tradicional amb la carn més gustosa, de la Cuina de Sils. Tota una oda al porc que el públic reconeix.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 18-02-2019, Pàgina 21

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1556255-l-oda-al-porc-de-riudellots.html>