La sopa de Verges lidera els àpats populars de carnaval

L'associació vergelitana fa bullir uns 3.000 litres de brou a la plaça Major
L'arrossada d'Albons aplega més de 1.500 comensals
A Capmany, l'àpat vespertí acaba amb el ball de disfresses



Els perols de la Sopa de Verges, bullint a la pla a Major Foto: E.A. .

La sopa de Verges, l'arrossada d'Albons i els altres ranxos populars de carnaval van alimentar ahir milers de persones, com mana la tradició. L'Associació La Sopa de Verges, però, va innovar aquest cop traslladant la bullida dels perols fins a la mateixa plaça Major. Als antics rentadors, segons explicava un dels cuiners, Kim Cama, la colla es perdia la prèvia de la festa, i ahir la van concentrar tota a la plaça. Els 27 perols –tres dels quals, dobles– van servir per preparar 3.000 litres de ranxo, amb costella, vedella, pollastre, cansalada, cigrons, mongetes, fideus, arròs, patates i cebes. Cama explicava que, per primer cop, van servir una cinquantena d'esmorzars, a un preu simbòlic de tres euros que es destinaven a pagar els ingredients.

La tramuntana va escampar el fum per la plaça, però com que va entrar a mitja cocció només va fer que la llenya cremés més de pressa. A Albons, en canvi, un dels cuiners explicava que la ventada dificultava que el brou de l'arrossada bullís bé en incorporar-hi l'ingredient principal, els 175 quilos d'arròs. La regidora de Festes, Laia Birba, n'enumerava d'altres, com la sèpia, el costelló, el conill i les salsitxes, i comptava que l'àpat alimentaria més de 1.500 comensals.

A Capmany els preparatius del ranxo es van fer al llarg del dia per repartir-lo al capvespre entre unes 700 persones. Antonio Aguilera, de 82 anys, és el cuiner major del ranxo i enguany en fa 59 que forma part de la colla del carnaval de Capmany, que organitza aquest esdeveniment anual. En els preparatius i l'organització hi participaven ahir unes 120 persones.

En els perols arrenglerats al carrer principal de la població, cuiners i cuineres van fer coure uns 80 quilos de costelló (meitat de porc i meitat de vedella), 20 de salsitxa, 20 de carn picada, 30 d'arròs, 20 de patates, mongetes, i les seves salses corresponents. Igual que a Verges, part dels ingredients es van recollir diumenge porta per porta, entre altres contribucions a l'àpat. Per postres, galetes i garnatxa. I sardanes i ball de disfresses per tancar la vetllada.

Publicat a:

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/722081-la-sopa-de-verges-lidera-els-apats-populars-de-carnaval.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui