

# El porc és l'estrella a Riudellots

## La segona edició de Fiporc, que acaba avui, manté les vendes i el públic



El porc és l'estrella a Riudellots

DAVID JIMÉNEZ | RIUDELLOTS DE LA SELVA

Una barreja de flaires envaeix el visitant a la Fira del Porc de Riudellots. Només posar un peu al terra del camp habilitat com a aparcament, a l'entrada del poble, els narius s'omplen de la inconfusible olor animal. A tan sols uns metres, entre una exposició de vehicles clàssics i de maquinària agrícola, els infants munten uns ponis mentre les famílies guaiten animals de granja arrecerats

sota quatre carpes. És l'entrada al Fiporc, que ahir va arribar a la segona edició i que espera superar els 9.000 visitants de l'any passat.

La Fira té el porc com a atractiu, però també ret homenatge als artesans de tota la vida i recupera els oficis antics amb una mostra que compta amb la implicació dels veïns, una quinzena situats en el primer tram del carrer Major. En aquest punt apareixen els primers porcs. De fet són simples recreacions de plàstic que en els dies previs havien promocionat la Fira i alegrat més d'una fotografia de curiosos al mateix centre de Girona.

Entre ells sona una animada batucada: el grup Taxeks, que volta per la zona a ritme de percussió.

Els sons, l'intens fred i, ara sí, la flaire de rostit i cuinats diversos, ens acompanyen al punt neuràlgic: la zona de tasts, representacions i paradetes. Seguint el programa de la Fira, que hom pot seguir a través d'una aplicació mòbil, és el moment de veure una de les grans representacions. Amb l'excepció de la matança del porc, que per sensibilitat no s'inclou al programa, la Fira engloba tot el procés des que s'especeja el porc fins que es consumeix, amb totes les variants.

Com era de preveure, l'especejament del porc ja congrega nombrosos visitants en una carpa en plena àrea de tasts. A primera fila, l'alcaldeessa, Montserrat Roura, el president del Consell Comarcal, Salvador Balliu, o el delegat d'Agricultura, Vicenç Estanyol, qui poc abans havia posat en relleu que la carn de porc representa el 40% de les exportacions gironines. Res d'estranyar tenint en compte que cada dia es maten en aquest municipi prop de 22.000 porcs.

Tornant a l'especejament del porc (i deixant la impressió que provoca veure la truja penjada cap avall a punt de ser tallada en delicioses peces) els experts relaten amb tota precisió -a la vegada que els especejadors inicien la feina-, cada part de l'animal, per a què serveix i, fins i tot, com es cuinen. Una autèntica lliçó que rep l'aprovació de tots els visitants.

La Fira, que disposa de petites pires de foc distribuïdes estratègicament per no passar fred, permet veure com s'elaboren els greixons, la carn de perol, les botifarres, els fuets, les llonganisses... Els menuts poden aprendre a fer hamburgueses, jugar a inflables o participar en tallers i, els joves, al vespre, participar en la festa del Porkanit.

A banda de la teòrica, un dels atractius és degustar tot el que es veu, a 0,5 euros el tiquet. L'àrea de tasts ofereix autèntics menjars, amb la possibilitat de gaudir-los en les taules habilitades per la zona. Tot i això, al migdia una fina pluja va fer córrer a més d'un, però com valorava al vespre l'alcaldeessa, les vendes i el públic es mantenien similars a l'any passat, a l'espera de viure la jornada d'avui.

[http://www.diaridegirona.cat/selva/2015/02/08/porc-lestrella-riudellots/709243.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/selva/2015/02/08/porc-lestrella-riudellots/709243.html?utm_source=rss)