Verges, Vidreres i Capmany s'aboquen als ranxos

Al municipi del Baix Empordà van haver de desafiar la tramuntana
El xef del ranxo de Capmany celebrava 60 anys dirigint les peroles
Vidreres va combinar desfilades, exposició i àpat massiu



Dos cuiners , remenen l'olla de la Sopa de Verges, ja falta poc per posar-la al plat. Foto: JOAN PUNTÍ / JOAN CASTRO (ICONNA).

Els ranxos de carnaval, massius i gratuïts, van celebrar-se ahir en diferents punts de les comarques gironines. Un dels municipis que celebra amb més passió aquesta festa dels carpanta és Vidreres, on s'ho fan venir bé per barrejar en pocs metres quadrats carrosses i comparses de carnaval, una exposició, parades artesanals, una subhasta dels productes sobrants que havien d'anar a les paroles i 28 paroles fenomenals amb el ranxo fent xup-xup. La festa del ranxo no seria el mateix sense la cua de gent que, disciplinadament, s'esperava ahir per endur-se aquest potent estofat. Cada cop que els ranxers remenaven la perola sortia a la superfície un tall de morro, botifarra, ossos, patates, cansalada i altres exquisideses d'aquelles que el metge sol recomanar amb molta moderació. I no menys impactant era l'ànsia dels que fan cua, i que no portaven pas un platet per tastar el ranxo, sinó que havien agafat el recipient més gros que havien trobat a la cuina per degustar tranquil·lament l'àpat a casa, que a la plaça feia un xic de fred.

Tramuntana a VergesLa tramuntana va refrescar la Sopa de Verges d'enguany. Abrigats per la plaça Major, els cuiners van elaborar els prop de 3.000 litres de caldo des de primera hora del matí. Era el segon any que la cocció i l'àpat es feien allà mateix. La primera experiència va ser positiva i l'associació La Sopa de Verges va creure convenient repetir-ho. Kim Cama, un dels cuiners, ironitzava sobre la segona experiència a la plaça. “Els francesos diuen que a partir de la segona ja és tradició.” Cama està convençut del canvi d'escenari: “A la plaça vivim més la festa, tenim més espai i podem ensenyar millor què fem a la gent”. L'èxit del 2014 va impulsar novetats. Entre les millores respecte a l'any passat n'hi ha de tècniques. La tramuntana del 2014 va fer descobrir als cuiners que calia més control de la flama: “Hem posat unes planxes perquè el vent no atiï el foc i gastar menys llenya”. I la grava. Sota les brases n'hi van posar per protegir la pedra de la plaça. són aprenentatges adquirits en la Trobada de Caldeders de la Seu. Els ingredients, els de cada any: costella, vedella, pollastre, cansalada, cigrons, mongetes, fideus, arròs, patates i cebes. El ruixat no va espantar ningú però va deixar sense efecte la crida a l'esmorzar a plaça. Els 26 perols van quedar secs i la tradició de la Sopa va fer feliços vergelitans i forasters. A Albons, el ruixat els va enganxar al principi i van decidir deixar l'arròs pel diumenge vinent.60 anys de xefA Capmany, Antonio Aguilera ahir celebrava 60 anys com a xef cuiner del ranxo. La primera és pelar uns 100 quilos de patates i la ceba: “Un bon sofregit és molt important”, diu Aguilera. A les patates hi afegiran arròs, mongetes, 40 kg de carn de carn de porc, 40 de vedella i uns 10 kg de salsitxes. Al carrer i sobre els fogons hi ha 8 perols per anar preparant el ranxo. També cal alimentar el personal que està treballant (entre 40 i 50 persones). A primera hora, per esmorzar, s'han preparat 10 truites de 12 ous cada una, amb cansalada i botifarra: “Ho fem tot amb colesterol”, especifica, sorneguer, el xef cuiner. Després d'esmorzar, mentre segueixen els preparatius del ranxo, l'Antonio Aguilera prepara el dinar, una paella per a unes 120 persones: 6 kg de sèpia, 6 de calamars, 6 de musclos, unes 120 gambes, carn de porc i també “un bon sofregit”. “Amb la paella cada any fem net, perquè a més de tots els que treballem, sempre s'hi afegeixen els familiars i gent de pas”, diu el xef cuiner.

A les sis de la tarda comencen realment els actes del ranxo, amb dues sardanes a càrrec de la Cobla Vila de la Jonquera. A les set de la tarda, a la plaça del poble comencen a repartir –de franc– el ranxo. Només cal portar plat i coberts, i els que ho vulguin, cadires; però la majoria dels participants mengen a peu dret. Cada any són entre 600 i 700 persones. A més, l'organització ha disposat a la plaça bótes de vi i després del ranxo es passaran plates de galetes i garnatxa per postres. A partir de 2/4 de 10 de la nit començarà el ball de disfresses. El xef cuiner té 83 anys i explica que va començar a cuidar-se del ranxo de Capmany –fa 60 anys– just després de casar-se, quan el seu sogre el va fer entrar a la colla. Aguilera certifica que la tradició del ranxo es manté ben vigent a Capmany, encara que alguns aspectes s'ha anat adaptant als nous temps: diumenge passat es va fer la cercavila per recollir fons per preparar el ranxo: “Abans, com que tothom tenia hort, la gent ens donava patates, verdures, menjar; ara ens donen diners, cadascú el que vulgui, però l'objectiu és sempre el mateix, bon menjar i molta xaranga”, resumeix Antonio Aguilera.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 18-02-2015 Pàgina 41

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/823918-verges-vidreres-i-capmany-saboquen-als-ranxos.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui