

Alp elabora 450 racions d'escudella de Carnestoltes

Com cada dilluns de Carnestoltes, Alp ha celebrat la tradicional escudella que enguany arriba a la 29a edició. Una vintena de col·laboradors encenen els fogons a primera hora del matí i van afegint tots els ingredients d'aquest plat típic d'hivern per aconseguir unes 450 racions. Per elaborar-la calen hores de cocció i també grans quantitats d'ingredients, com ara 40 quilos de carn picada, 25 pollastres o 10 quilos de cansalada. Més tard s'hi afegeixen les verdures, els llegums i la pasta.

Des de fa uns anys, el dinar es va traslladar del teatre del Casino al pavelló del poliesportiu, un espai més ampli tant per als comensals com per a l'organització. A més, a l'entrada del recinte hi té lloc tota la preparació del menú.

Les entrades s'han mantingut a un preu popular de 5 euros i s'han convidat als majors de 65 anys. També s'han repartir racions d'escudella a aquells veïns que no es poden moure del domicili per motius de salut.

La celebració de Carnestoltes a Alp ha comptat també amb una rua infantil, concurs de disfresses, música i sardanes.

Parlen al vídeo:

PERE ROS, COL·LABORADOR

CARLOS ADSERÀ, ALCALDE D'ALP