Fiporc torna a Riudellots el 17 i 18 de febrer

La Selva | 15/02/2024



L'onzena edició recupera la jornada tècnica per a professionals

Riudellots de la Selva ho té tot a punt per celebrar l'onzena edició de Fiporc. La fira dedicada al porc més important de les comarques gironines arriba aquest cap de setmana amb una àmplia proposta d'activitats per a tota la família del 17 al 18 de febrer. Un any més, i ja en van onze, el poble reivindica una de les seves principals activitats econòmiques, ja que cada dia arriben a Riudellots més de 25.000 porcs per ser sacrificats i transformats en diversos productes alimentaris i la indústria càrnia s'ha convertit en un dels principals motors de l'economia local.

L'alcalde de Riudellots de la Selva, Josep Santamaria, ha assenyalat que la fira manté el format de sempre, ja que basa el seu èxit "en què la gent menja bé i l'entorn és molt agradable".

Al seu torn, el regidor de Dinamització Econòmica de l'Ajuntament, Lluís Barnés, ha destacat que a més ser una fira gastronòmica té un vessant cultural, perquè intenta "recuperar la tradició de la matança explicant d'on surten els productes del porc que arriben a les botigues".

Tot i que la fira obrirà a les 9 del matí de dissabte, la inauguració oficial tindrà lloc una mica més tard, amb la participació del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort. La inauguració comptarà amb l'acompanyament de la Colla Gegantera de Riudellots des de l'Ajuntament fins a l'àrea de tast i l'actuació de la coral Les Veus del Cric.

La programació de la fira inclou exposicions sobre el cicle de vida del porc, estris i eines de matança o el Fiporc des del punt de vista d'un Playmobil, tallers per la mainada i tota mena d'activitats vinculades al sector del porc, a més d'una trobada de puntaires, exihibicions de balls en línia i dansa.

Com és habitual, però, l'àrea de tast gastronòmic on poder menjar i fer degustacions tindrà un paper destacat tot el cap de setmana. L'àrea de tast, que ha anat creixent amb nous estands amb els anys, funciona amb un sistema de tiquets.

L'àrea de tast gastronòmic, però, compateix protagonisme amb l'escenari de demostracions i exhibicions del procés de matança, especejament i elaboració d'embotits a càrrec de diversos voluntaris del poble i els comentaris d'experts en la matèria i del cuiner radiofònic Pep Nogué. Enguany, l'Arca de Nogué del programa El Suplement de Catalunya Ràdio s'emetrà en directe des de Fiporc.

Com a novetat, aquesta edició s'ha organitzat un concurs infantil i juvenil de dibuix "El porquet de Fiporc" així com un primer concurs de botifarra que va tenir lloc la setmana abans.

A més, enguany s'ha recuperat la jornada tècnica del sector de la indústria porcina amb la col·laboració de l'IRTA, que tindrà lloc divendres 16 Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial de Riudellots.

Fiporc està impulsada per l'Ajuntament de Riudellots de la Selva, i compta amb la col·laboració d'un centenar de voluntaris, el suport organitzatiu de l'empresa gironina Incatis, la Diputació de Girona i el patrocini de diverses empreses.

Autor: Redacció