FIPORC bat rècords i s'acosta als 20.000 visitants en una edició multitudinària

La Selva | 16/02/2025



Riudellots de la Selva ha reivindicat la tradició de la matança i la importància del sector porcí en un cap de setmana de gastronomia i divulgació

La dotzena edició de FIPORC ha tancat aquest diumenge amb un èxit rotund de participació, superant els 17.000 visitants de l'any passat i acostant-se als 20.000. Durant dos dies, Riudellots de la Selva s'ha convertit en la capital catalana del porc amb una fira que ha combinat gastronomia, tradició i indústria, consolidant-se com una cita ineludible del calendari firal.

L'àrea de tast gastronòmic ha estat, un any més, l'espai més concorregut, amb una gran varietat de plats tradicionals com greixons, botifarres, ventresca, arròs de galta de porc i carxofes, així com altres productes elaborats per la Cuina de Sils i productors locals. Paral·lelament, les demostracions en directe del procés d'especejament i l'elaboració d'embotits han captivat el públic, amb els comentaris del cuiner Pep Nogué que han ajudat a entendre les diferents tècniques i l'aprofitament d'aquest animal.

Dissabte es va fer la inauguració oficial amb el conseller d'Empresa i Treball, Miquel Samper; l'alcalde de Riudellots, Josep Santamaria; i altres autoritats de la Diputació de Girona i els consells comarcals de la Selva i el Gironès. L'acte va servir per posar en valor el pes econòmic de la indústria càrnia al municipi, on cada dia s'hi processen més de 25.000 porcs, convertint-lo

en el segon municipi d’Europa amb més volum de porcs transformats diàriament.

L’Ajuntament ha fet una valoració molt positiva d’aquesta edició, destacant tant la gran afluència de públic com el paper fonamental dels més de 120 voluntaris que han fet possible la fira. Un any més, FIPORC ha demostrat la seva capacitat d’atracció i la seva funció de divulgació d’un sector que continua sent clau per al desenvolupament econòmic de Riudellots.

Autor: Redacció