Fiporc torna a Riudellots amb ganes de superar els 10.000 visitants

La Selva | 15/02/2018

Les cuineres de Sils participaran en la cinquena edició de la fira amb demostracions de cuina en directe

Riudellots de la Selva acollirà aquest cap de setmana la cinquena edició de Fiporc, una fira temàtica dedicada al porc i als productes que se'n deriven que espera superar els 10.000 visitants de l'any passat. La cita selvatana, que inclou activitats per a tots els públics, és l'esdeveniment de Riudellots que rep més públic durant l'any, ha detallat l'alcaldessa, Montserrat Roura, durant la presentació aquest matí.

L'esdeveniment reivindica la tradició pagesa del municipi i realça la importància de la indústria càrnia del poble, ja que pels seus escorxadors hi passen cada dia més de 25.000 porcs per ser sacrificats i transformats en productes alimentaris. Riudellots és, de fet, el segon municipi d'Europa per on passen més porcs al dia.

La vinculació amb el porc i amb sector "punter" com la indústria càrnia, indica Roura, és el que fa que els veïns del municipi "se sentin seva la fira", que ha anat creixent en nombre de voluntaris, passant dels 70 o 80 dels seus inicis als 130 d'ara.

Degustacions, representacions de la matança del porc o tallers per als més petits són algunes de les activitats que els visitants podran trobar a Riudellots en aquesta edició de Fiporc, que aquest any comptarà amb la presència de les Cuineres de Sils, que faran diverses demostracions de cuina en directe. Aquest col·lectiu gastronòmic, que enguany fa 25 anys, "és una referència social" per a la comarca, sobretot pel que fa als valors i treball, indica Roura.

Un dels punts forts de la cita selvatana és l'àmplia zona gastronòmica de tast, on es pot degustar i comprar tota mena de productes derivats del porc com greixons, embotits, pernils, carn de perol o carn a la brasa. Si en altres edicions s'ha promogut especialment l'arròs amb galta o l'aranya de porc, enguany el producte estrella d'aquest any serà el costelló amb naps.

A més, coincidint amb la posada en marxa de la recollida de deixalles porta a porta i l'eliminació dels contenidors del municipi al novembre, la cita ha decidit fer-se més sostenible. Per això, per primera vegada el material d'un sol ús de l'àrea de tast, com els coberts o els gots, serà biodegradable i compostable i la zona gastronòmica serà accessible per a tothom.

Activitats per a tothom

La fira obrirà dissabte i diumenge amb un esmorzar de forquilla de porc, que donarà el tret de sortida a dues jornades on els visitants podran veure com els veïns del poble escenifiquen els diferents processos de la matança del porc, com embotir botifarres, elaborar greixons o carn de perol o l'especejament d'un porc sencer.

El programa d'activitats també inclou el mercat del rebost d'hivern, on es vendran conserves i melmelades; o la venda d'escuts solidaris, una iniciativa a càrrec dels Vigilants Municipals per recaptar fons contra el càncer infantil.

Així mateix, també hi haurà una exhibició de ferrar cavalls, una passejada de tractors antics, demostracions de maquinària de triatge de grana i una exhibició castellera, entre altres activitats.

A més, demà hi haurà una jornada tècnica per al sector, on entre altres qüestions, s'abordarà el benestar animal, "un tema de molta actualitat i en què el sector està molt implicat", destaca Lluís Danés, regidor de promoció econòmica del municipi, que assenyala que a Catalunya es treballa "amb molt rigor" en aquest aspecte.

Autor: A.C/GN