GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Fiporc de Riudellots de la Selva supera les expectatives exhaurint la majoria de productes

La Selva | 17/02/2019 | 22:02

La bonança meteorològica ha acompanyat durant tot el cap de setmana la fira amb activitats, tallers, degustacions i demostracions per a tots els públics

La sisena edició de Fiporc celebrada aquest cap de setmana a Riudellots de la Selva, ha superat totes les expectatives. El balanç provisional dels organitzadors xifren el nombre de visitants en més de 10.000 persones i un augment del nombre de tiquets venuts. No obstant aquesta dada no es podrà concretar fins que es faci el recompte durant la propera setmana.

A mitja tarda de diumenge, alguns dels estants de l'àrea de tast havien exhaurit els seus productes i els pàrquings habilitats s'ha omplert tots.

El bon temps ha acompanyat durant els dos dies de fira i l'àrea de tast gastronòmic on poder menjar i fer degustacions, s'ha omplert de gom a gom, especialment durant l'hora dinar.

La fira, s'ha iniciat cada dia, amb un esmorzar de forquilla on s'han pogut menjar tota mena de productes relacionats amb el porc entre ells els típics greixons, els embotits, els pernils, les botifarres, la carn a la brasa, la pota i tripa, l'aranya de porc i l'arròs de galta de porc.

L'àrea de tast gastronòmic ha compartit 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 del popular cuiner radiofònic Pep Nogué.

Més de 150 voluntaris

Un any més, des de l'Ajuntament de Riudellots de la Selva, s'ha volgut destacar i agrair la feina realitzada pels més de 150 voluntaris del municipi que, "any rere any augmenten", tal i com ha indicat l'alcaldessa Montserrat Roura i el regidor de Promoció Econòmica, Lluís Barnés, "sense els quals l'organització de la fira no seria possible".

Fiporc va obrir les portes al públic dissabte, amb la inauguració per part de secretària general d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, Marta Felip, del vicepresident de la Diputació de Girona, Fermí Santamaria i de l'alcaldessa de Riudellots, Montserrat Roura.

FIPORC està impulsada per l'Ajuntament de Riudellots de la Selva amb el suport organitzatiu de l'empresa gironina Incatis.

Novetats de FIPORC

Com a novetats destacades d'aquesta sisena edició la programació ha inclòs una mostra d'oficis antics, actuacions musicals, balls i noves propostes gastronòmiques a l'àrea de tast com l'escala de 3 botifarres de 3 gustos (escalivada, panses i pinyons, i bolets) així com diversos plats guisats a base de porc com ara peus de porc amb bolets, rostit de galtes amb prunes, platillo de salsitxes amb costelló, panses i naps negres.

Jornada tècnica

Tot i que la programació i activitats de la fira s'ha dut a terme durant el cap de setmana, divendres va tenir lloc la sisena jornada tècnica de FIPORC adreçada als professionals del sector porcí.

La jornada va tenir lloc a les instal·lacions del Foodlab de Riudellots de la Selva, on es van dur a terme diverses ponències sobre la situació sanitària del sector porcí, el Benestar animal i els reptes del sector pel 2019, a càrrec de Ricard Parés, Director de l'Associació Catalana de Productors de Porcí (Porcat), de Pere Rubirola de l'empresa Gerfam Rubirola i d'Ignasi Pons, responsable tècnic i legislatiu de la Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques (FECIC).

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/85499-fiporc-de-riudellots-de-la-selva-supera-les-expectatives-exhaurint-la-majoria-de-productes.htm