



**9 h H**

Obertura de la fira i esmorzar popular de porc

**9 a 19 h H**

Degustació de productes (veure relació tastets)

**9 a 19 h I**

Venda de bosses fetes a partir de les banderoles de Fiporc a càrrec de l'Espai Jove

**10 a 13 h I**

Pintaplats i Pintaglobus a càrrec de Riu d'Art

**10.20 a 14 h H**

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

10.20 h Elaboració de greixons

10.40 h La carn de perol

11.00 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses

11.20 h Preparació de lloms, baiones i pernils

12.15 h Especejament del porc

12.55 h Elaboració de greixons

13.15 h La carn de perol

13.35 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses

13.55 h Preparació de lloms, baiones i pernils

**11 a 13 h I**

Impressió d'en Lloti en 3D a càrrec de Riudelan

**11.30 a 13.30 h**

Animació pels carrers de la vila amb el grup Taxeks

**12 h H**

Inauguració oficial de la fira a càrrec de les autoritats assistents

**15 a 19 h A**

Passeig en poni

**15.30 a 17.30 h I**

Aprèn a fer hamburgueses. Taller infantil a càrrec de la Carnisseria Güell de Riudellots de la Selva

**15.45 a 18 h H**

Representacions del procés de matança del porc a càrrec dels voluntaris del poble i conduïdes pel cuiner Pep Nogué:

15.45 h Especejament del porc

16.05 h Elaboració de greixons

16.30 h La carn de perol

17.20 h Embotir botifarres, fuets i llonganisses

17.40 h Preparació de lloms, baiones i pernils

**16 a 18 h I**

Impressió d'en Lloti en 3D a càrrec de Riudelan



## La cuina del porc

En els restaurants del municipi podreu degustar plats i menús basats en el porc. Tasta'ls a:

Bar Restaurant Tuneti T. 972 47 75 77

Restaurant Les Oliveres T. 972 47 73 03

