Riudellots, a punt per a un Fiporc amb novetats

La Selva | 13-02-2020 | 12:34



Glòria Sánchez / GN

El Mercat del Lleó de Girona ha esdevingut aquest matí l?escenari de la presentació de la setena edició del Fiporc, la Fira del Porc de Riudellots de la Selva, que se celebrarà aquest cap de setmana -15 i 16 de febrer- amb diverses novetats. Els encarregats de parlar del certamen d?enguany han estat l?alcaldessa de Riudellots de la Selva, Montserrat Roura, i el regidor de Dinamització Econòmica de l?Ajuntament i responsable de la fira, Xevi López. Així, Roura ha remarcat ?l?impuls? que manté la fira amb el pas dels anys, un fet que ha provocat que l?esdeveniment estigui a hores d?ara ?plenament consolidat?. L?alcaldessa, a més, també ha valorat el paper ?magnífic? que tenen els voluntaris, gent del poble, per fer possible la cita anual del porc a la localitat. En aquest sentit, la xifra de persones que col·laboren altruistament amb la fira s?enfila enguany fins als 200 veïns i veïnes.

?Amb l?esperit dels anys hem anat creixent en molts sentits, i esperem que tingui vida durant molts anys. És una fira representativa i emblemàtica, la indústria càrnia és un dels valors que tenim en el municipi: més enllà dels escorxadors i les sales d?especejament, que són molt visibles i evidents, a Riudellots també hi ha tot un gruix de petites empreses que treballen en la maquinària d?aquest sector?, ha explicat Roura, que espera que faci bon temps aquest cap de setmana i que es pugui repetir l?èxit de les edicions passades, quan es van superar els 10.000 visitants.

Per la seva banda, López ha remarcat ?l?esforç? que suposa, any rere any, l?organització de l?activitat firal. ?Aconseguim, cada vegada més, que aquesta fira vagi creixent, no només en espai i oferta, sinó també en qualitat?, ha apuntat l?edil, qui també ha destacat el paper rellevant que tenen a l?esdeveniment els productors locals i el comerç de proximitat. ?El Fiporc ha de ser un punt de cohesió?, ha afegit.

La inauguració, amb el president Torra

La tradicional tallada de fuet inaugurarà, un cop més, la fira. L?acte tindrà lloc el dissabte al migdia (12.30 h), i comptarà amb la presència del president de la Generalitat de Catalunya, Quim

Torra, que estarà acompanyat pel president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer, el president del Consell Comarcal de la Selva, Salvador Balliu, així com de Roura, López i altres representants municipals.

Novetats

Aquest 2020, el Fiporc canvia d?imatge en el disseny del material promocional després de sis anys. Aquest aspecte, juntament amb l?aparició d?un trenet que afavorirà la mobilitat dels visitants des de la zona d?aparcament fins a la fira, situada al nucli antic, són dues de les novetats més rellevants, però no són les úniques. Així doncs, la zona de tast també augmentarà amb l?aparició d?un nou productor local. En aquesta zona, concretament als estands de la Pastisseria Noguera i del Forn Sant Cristòfol, es podrà degustar la coca de la riudellotenca Margarita Salellas, guanyadora del concurs de coques d?aquesta edició.

Una trajectòria a l?alça

El Fiporc, impulsat per l?Ajuntament de Riudellots de la Selva amb el suport organitzatiu de l?empresa Incatis, va néixer l?any 2014 amb l?objectiu de consolidar-se com a una fira temàtica de referència a Catalunya, focalitzant la seva atenció al sector del porc, àmbit que a la localitat selvatana ha esdevingut un dels seus principals eixos vertebradors.

Durant tot el cap de setmana, el municipi albergarà diverses activitats i propostes: des de degustacions i exposicions fins a presentacions o tallers, passant també per demostracions relacionades amb la matança del porc i la posterior elaboració d?embotits. Paral·lelament, i com ja és habitual, la fira comptarà amb una zona gastronòmica on els assistents, a part de tastar les diferents elaboracions, també podran comprar tota mena de productes i derivats, com ara greixons, pernils, botifarres, carn a la brasa o carn de perol, entre d?altres.

Aquest 2020, a més, els visitants podran presenciar una mostra d?oficis antics o podran gaudir d?actuacions musicals i balls de gitanes. També s?habilitarà, d?altra banda, un escenari on es desenvoluparan les demostracions i exhibicions de la matança, especejament i elaboració d?embotits a càrrec de voluntaris del poble, tot plegat amenitzat amb els comentaris del popular cuiner i col·laborador radiofònic, Pep Nogué.

Autor: Redacció