Riudellots presenta un Fiporc en línia

La Selva | 19-02-2021 | 07:41



Presentació Fiporc 2021

A causa dels efectes de la pandèmia de la Covid-19 i de les restriccions que se?n deriven, des de l?Ajuntament de Riudellots de la Selva s?ha ideat enguany una edició del Fiporc, la vuitena, en línia. En aquesta ocasió, l?esdeveniment, que es farà aquest dissabte, 20 de febrer, tindrà com a convidat estrella el popular cuiner i presentador Marc Ribas, que prepararà en directe dues receptes amb el porc com a ingredient principal: carpaccio de peus de porc i arròs amb salsitxes, costella i camagrocs. Les dues preparacions es podran seguir en directe a través de TV Girona i mitjançant el canal de YouTube de l?Ajuntament de Riudellots.

Aquesta iniciativa, juntament amb altres propostes de l?edició d?enguany, s?han donat a conèixer avui durant la presentació telemàtica que han realitzat l?alcaldessa, Montserrat Roure, i el regidor de Dinamització Econòmica i responsable de Fiporc, Josep Santamaria. Així, Roura ha assenyalat que la fira ?sempre ha tingut molta participació, ens ha portat 10.000 visitants a Riudellots, una cosa inimaginable, i això és així perquè el Fiporc és una fira econòmica i, alhora, social?. En aquesta línia, Roura ha ressaltat que actualment al municipi se sacrifiquen 30.000 ports, una tendència ?a l?alça?. ?Totes les empreses càrnies estan en creixement?, ha afegit Roura, que ha apuntat que aquestes companyies donen feina a uns 3.000 treballadors i ha agraït el suport dels patrocinadors, els voluntaris i tota la família que fa possible la festivitat. Per la seva banda, Santamaria, que ha detallat la programació, ha destacat que l?edició d?aquest 2021 ?no serà menys especial que les altres?.

El programa

La jornada d?aquest dissabte s?iniciarà a les onze del matí amb la tradicional benvinguda i inauguració a càrrec de l?alcaldessa i del president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer. Tot seguit, a un quart de dotze, se celebrarà una demostració d?especejament del porc des del FoodLab, mentre que a les 11:35h començarà l?activitat del xef Marc Ribas.

Al migdia, a les dotze, hi haurà una conversa amb Santamaria, i poc després, a les 12:10, continuarà la sessió de Ribas i les seves receptes amb el porc com a ingredient fonamental. A dos quarts d?una, d?altra banda, Santamaria elaborarà una coca de greixons, una activitat que esdevindrà l?avantsala de la cloenda, a la una.

Des de l?Ajuntament de Riudellots animen la població a seguir i cuinar les diferents receptes des de casa. En aquest sentit, en el fulletó del programa hi ha els ingredients que es necessiten per tirar endavant l?elaboració, que un cop feta es podrà compartir a les xarxes socials amb l?etiqueta #fiporconline2021. Entre tots els participants se sortejarà un lot de productes locals.

Autor: Redacció