

Riudellots de la Selva s'omple de visitants el primer dia de l'onzena edició de FIPORC

La Selva | 17-02-2024 | 18:14



FIPORC 2024

La inauguració de FIPORC s'ha realitzat aquest migdia amb la tradicional tallada de fuet a càrrec de l'alcalde del municipi, Josep Santamaria, el regidor de Dinamització Econòmica i responsable de la fira, Lluís Barnés, el conseller d'Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya, David Mascort, el diputat de Cultura de la Diputació de Girona, Jordi Camps, el President del Consell Comarcal de la Selva, Martí Pujals, i la delegada territorial del Govern a Girona, Laia Cañigual.

La inauguració ha comptat amb l'acompanyament de la colla gegantera del municipi i l'actuació musical de les Veus del Cric.

La programació de FIPORC inclou, a més d'exposicions, tallers i tota mena d'activitats vinculades al sector del porc, una àrea de tast gastronòmic on es pot menjar i fer degustacions. L'àrea de tast funciona amb un sistema de tiquets que es poden comprar al preu d'1?? per bescanviar-los per tastos i productes per esmorzar, dinar o picar durant tot el dia. Entre els productes a tastar no hi falten la carn de perol, els típics greixons, les botifarres, els embotits, el pernil, els salpebrats i l'arròs de galta de porc amb carxofes, entre d'altres.

Un any més, l'àrea de tast gastronòmic ha compartit protagonisme amb l'escenari de demostracions i exhibicions del procés d'especejament del porc i l'elaboració d'embotits a càrrec de diversos voluntaris del poble i els comentaris d'experts en la matèria.

FIPORC va néixer l'any 2014 a Riudellots de la Selva amb la voluntat de consolidar-se com a fira temàtica de referència a Catalunya, remarcant tot el que envolta el món del porc on, a Riudellots, s'ha convertit en un dels principals eixos econòmics i símbol identitari de la població.

Cal destacar que actualment a Riudellots de la Selva, continuen arribant diàriament més de 25.000

porcs per ser sacrificats i transformats en diversos productes alimentaris, on la indústria càrnia s'ha convertit en un dels principals motors de l'economia local convertint el municipi de Riudellots en el segon municipi d'Europa on passen més porcs al dia.

Des dels seus inicis, la fira s'ha celebrat durant dos dies de febrer, coincidint amb la temporada d'hivern quan, amb l'arribada del fred, antigament es duia a terme la matança del porc en moltes cases rurals.

Es tracta d'una fira de producte on l'eix vertebral és el porc i els productes que se'n deriven. A través de diversos espais repartits pel municipi es posa en relleu tot el cicle de vida d'aquest preuat animal, que tal com diu la dita popular "del porc, tot s'aprofita". La fira inclou també un mercat amb paradetes de petits productors i artesans que venen productes de proximitat.

El regidor de Dinamització Econòmica i responsable de la fira, Lluís Barnés, ha explicat que l'organització de la FIPORC no seria possible sense la implicació i mobilització d'un centenar de voluntaris que participen activament en diverses tasques. En aquest sentit, ha aprofitat per fer-los un agraïment juntament amb les entitats i empreses patrocinadores.

FIPORC 100% familiar

FIPORC també té un espai pels més petits, amb activitats, tallers de dibuix i manualitats relacionades amb el món del porc i parades per a tota la família.

"Un dels objectius de FIPORC és donar a conèixer als visitants la importància que té a Riudellots i a Catalunya el sector ramader i posar en valor la matança del porc, una de les tradicions més antigues de casa nostra i fent gaudir als visitants d'una festa gastronòmica amb productes relacionats amb el porc", tal com ha explicat el regidor de Dinamització Econòmica, Lluís Barnés.

FIPORC està impulsada per l'Ajuntament de Riudellots de la Selva, la col·laboració d'un centenar de voluntaris, el suport organitzatiu de l'empresa gironina Incatis, la Diputació de Girona i el patrocini de diverses empreses.

Per a més informació podeu consultar el web www.fiporc.cat.

Autor: Redacció