Fiporc torna a Riudellots de la Selva amb la previsió de repetir un any més els més de 10.000 assistents

La Selva | 19-02-2026 | 12:19

Presentació de Fiporc - Eddy Kelele / GN

Riudellots de la Selva ho té tot a punt per celebrar la tretzena edició de Fiporc. La fira dedicada al porc més important de les comarques gironines arriba aquest cap de setmana amb una àmplia proposta d'activitats per a tota la família. Un any més, i ja en van tretze, el poble reivindica una de les seves principals activitats econòmiques, ja que cada dia arriben a Riudellots més de 25.000 porcs per ser sacrificats i transformats en diversos productes alimentaris i la indústria càrnia s'ha convertit en un dels principals motors de l'economia local.

La voluntat, a més, és explicar a les noves generacions d'on venen els productes carnis que consumeixen habitualment, com les botifarres o l'embotit.

El regidor de Dinamització Econòmica de l'Ajuntament i responsable de Fiporc, Lluís Barnés, destaca que a més ser una fira gastronòmica té un vessant cultural, perquè reivindica "la cultura de l'aprofitament, la matança del porc que es feia a les masies i que acabava sent una festa que donava menjar per a tot l'any a la família".

L'alcalde, Josep Lluís Santamaria, assenyala que les bones previsions del temps els fan preveure que repetiran la xifra d'entre 10.000 i 12.000 assistents pels darrers anys.

El programa

La fira repeteix el format dels anys anteriors, si bé enguany no hi haurà animals vius. Tot i que obrirà a les 9 del matí de dissabte, la inauguració oficial tindrà lloc una mica més tard, a les 12, amb la participació de les autoritats, l'acompanyament de la Colla Gegantera i l'actuació de la coral Les Veus del Cric.

La programació de la fira inclou exposicions sobre el cicle de vida del porc, estris i eines de matança, tallers per la mainada i tota mena d'activitats vinculades al sector del porc, a més d'una passejada de tractors antics o una exhibició de ferrar de cavalls.

Com és habitual, però, l'àrea de tast gastronòmic on poder menjar i fer degustacions tindrà un paper destacat tot el cap de setmana. Cada cop, a més, guanyen pes els esmorzars.

La zona de degustació, però, compateix protagonisme amb l'escenari de demostracions i exhibicions del procés de matança, especejament i elaboració d'embotits a càrrec de diversos voluntaris del poble.

Autor: Redacció