Vic acull una nova edició del Dijous Llarder.

+ Notícies | 03/02/2015 | 21:51

Anna Erra: “La iniciativa s’ha convertit en un referent a tot Catalunya”.

Osona Cuina celebrarà una nova edició del Dijous Llarder a la Plaça Major de Vic, amb una infraestructura aportada per Cerveses Damm i l’Ajuntament de Vic. A partir de les 09:00 h del matí, i fins a les 16:00 h de la tarda, se serviran entrepans de diferents productes derivats del porc: botifarra, cansalada i a partir de les 13:00 h porc rostit. El porc rostit que s’oferirà, és del porc que es rosteix al centre de la Plaça Major durant tot el matí, i que es comença a coure la nit abans. En aquesta edició els porcs que es serviran són de Porc Ral d’Avinyó, un dels patrocinadors oficial d’Osona Cuina.

Durant la presentació de la 1a tinenta d’alcalde i regidora de Turisme, Anna Erra ha manifestat que “la iniciativa és un referent a tot Catalunya” i “és un reconeixement a la festa tradicional”, ha afegit. En aquest sentit, la regidora ha manifestat que col·lectius com Osona Cuina, Osona Terra o la mateixa IGP Llonganissa de Vic contribueixen a posicionar gastronòmicament la ciutat arreu del país i al món; i ha posat èmfasi amb la necessitat de sumar tots plegats per construir projectes que beneficien la mateixa ciutat i ciutadania.

Per la seva banda, Ignasi Camps, membre del col·lectiu Osona Cuina ha destacat que el Dijous Llarder és un punt de trobada per moltes persones i amb aquesta iniciativa, ideada per Josep Girabent, el mateix col·lectiu es volca amb la cuina tradicional i popular.

Col·laboracions

En aquesta edició, el Dijous Llarder comptarà amb la participació d’Osona Terra, que disposarà d’una carpa per exposar alguns dels seus productes; i la IGP Llonganissa de Vic (Indicació Geogràfica Protegida), que aquell mateix matí (a les 12.00 h) farà entrega de la llonganissa d’or al Temple Romà de Vic i també tindrà un espai a la Plaça Major per poder informar al públic.

Apropant el Dijous Llarder als nens

Durant el matí, es farà un taller de botifarres per una seixantena de nens i nenes de primària, a càrrec del xarcuter Santi Masallera, del restaurant Tresona XXI. Els nens que hi participaran han estat escollits per sorteig entre les diferents escoles que es van interessar pel taller, i l'escola guanyadora ha estat el Col·legi Pare Coll.

També s'ha comptat amb la participació dels nens i nenes de primària de les escoles de Vic per difondre el Dijous Llarder d'aquest any. Osona Cuina ha fet arribar cartells amb un espai en blanc a tots els centres que han volgut participar, juntament amb una explicació de què és el Dijous Llarder i què representa per la ciutat de Vic. Amb aquesta informació i l'ajuda dels professors, s'ha animat a tots els nens i nenes a fer un dibuix directament sobre el cartell, i aquests són els que s'han repartit per tota la comarca (2.000 cartells en total).

Venda anticipada de tiquets

Durant aquella setmana, i fins al dia 11 a les 20:00 h, es podran comprar tiquets anticipats d'entrepà + beguda. Aquest tiquet costarà el mateix que el tiquet comprat a plaça (5€), però estalviarà la cua per comprar-lo que es sol fer a la Plaça a l'hora punta. Aquests tiquets es podran comprar a tots els Restaurants del grup a partir del 2 de febrer.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/31445-vic-acull-una-nova-edicio-del-dijous-llarder.htm