Fiporc torna a Riudellots aquest cap de setmana

La Selva | 13-02-2025 | 15:31



Presentació dotzena edició de Fiporc - Eddy Kelele / GN

Riudellots de la Selva ho té tot a punt per celebrar la dotzena 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 dotze, 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, Lluís Barnés, destaca que a més ser una fira gastronòmica té un vessant cultural, perquè intenta "recuperar la tradició de la matança, que mantenia unida la família" i explicar d'on surten els productes del porc que arriben a les botigues.

Barnés detalla que és una fira que manté el format habitual, perquè "funciona" i confia superar els 13.000 assistents de l'any passat. Recorda, a més, que hi ha propostes per a tota mena de públic, amb facilitats d'accés per a persones amb mobilitat reduïda i facilitat per aparcar.

El programa

Tot i que la fira obrirà a les 9 del matí de dissabte, la inauguració oficial tindrà lloc una mica més tard, amb la participació de les autoritats, l'acompanyament de la Colla Gegantera de Riudellots des de l'Ajuntament fins a l'àrea de tast 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 balls en línia.

Com és habitual, però, l'àrea de tast gastronòmic on poder menjar i fer degustacions tindrà un paper destacat tot el cap de setmana. L'àrea de tast, que ha anat creixent amb nous estands amb els anys, funciona amb un sistema de tiquets.

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.

Fiporc està impulsada per l'Ajuntament de Riudellots de la Selva, i compta amb la col·laboració de 120 voluntaris ("sense ells no hi hauria fira", recorda Barnés), el suport organitzatiu de l'empresa gironina Incatis, la Diputació de Girona i el patrocini de diverses empreses.

Fuente: Programa Fiporc 2025
Autor: Redacció