

VIC (OSONA)

## Vic festeja el Dijous Llarder alhora que reivindica el sector d'elaboració de productes del porc

Durant la jornada, el col·lectiu Osona Cuina s'encarrega de cuinar els àpats que se serviran durant tot el dia, que s'ha iniciat amb un esmorzar de forquilla. El Dijous Llarder acabarà amb un sopar durant el qual es consumiran per primer cop tres porcs procedents de ramaderia ecològica que l'empresa Embotits Salgot ha criat en una granja del Montseny amb l'objectiu de recuperar el porc negre mallorquí, que actualment només es produeix a les Balears.



1.800 ous, 2.000 panets, 350 quilos de botifarra, 100 quilos de botifarra d'ou, 175 de botifarra negra, 100 quilos de llardons, 160 de costelles de porc, 150 quilos de cansalada i les canals de 100 quilos cadascuna dels porcs ecològics de Salgot s'hauran utilitzat al llarg d'aquesta setena edició del Dijous Llarder a Vic, una festa que segons el president de l'Institut de Promoció i Economia de Vic (ImpeVic), Josep Burgaya, és alhora una 'festa i una reivindicació' d'un sector d'activitat que és 'fonamental' a la comarca d'Osona. Segons Burgaya, la celebració permet 'posar en valor el porc i els seus derivats' i fer pedagogia a les escoles d'aquest producte.

Una de les novetats d'aquesta edició és el consum, per primer cop, de porcs criats segons els criteris de la ramaderia ecològica. Els aporta l'empresa Embotits Salgot, que ha iniciat la cria de porc ecològic en una granja del Montseny. El propietari de l'empresa, Valeri Salgot, ha explicat que són porcs que s'han criat a l'aire lliure, dins de naus amb façanes obertes, alimentats amb cereals procedents d'agricultura ecològica i en unes instal·lacions que utilitzen bàsicament energies renovables.

Segons Salgot, són porcs creuats amb la raça de porc negre mallorquí, una raça tradicional al Mediterrani que actualment no es cria a la península ibèrica. La intenció de Salgot és intentar recuperar-lo aprofitant que el clima del Montseny és molt similar al de la serralada de Tramuntana de Mallorca. Pel que fa al sabor, explica, es tracta d'un porc que té els gustos 'més nets' i que recorden la carn de la 'clàssica matança feta a les masies'.

El Dijous Llarder se celebra en dues carpes que omplen la superfície de la plaça Major de Vic. Una de les carpes està destinada als àpats i l'altra, a les activitats. A l'exterior, els cuiners del col·lectiu Osona Cuina, que integren restaurants de qualitat de la comarca, s'encarreguen de rostir els porcs ecològics, així com tots els productes que se serviran en els àpats i que es corresponen amb els plats tradicionals que es consumien el Dijous Llarder: la botifarra d'ou, la blanca i la negra, la truita de botifarra i la coca de llardons.

És en el marc de la festa que la IGP Llonganissa de Vic i ImpeVic lliuren el guardó 'Llonganissa d'Or' a aquelles persones que han promogut i difós la gastronomia osonenca fora de Catalunya. Aquest guardó es lliurarà aquest any al cuiner Nando Jubany.