

GASTRONOMIA FESTA POPULAR



La xef Ada Parellada va ser la primera a degustar el brou, que va aprovar amb nota.



Una multitud esperant impacient amb olles i carmanyoles que comencés el repartiment de Lo Ranxo.



En l'elaboració del mandongo van participar 80 persones.

Quatre porcs i 1.700 racions a la Matança del Porc d'Artesa

Artesa de Segre va celebrar ahir una nova edició de la Matança del Porc, una festa amb 46 anys d'història. En aquesta ocasió, es van sacrificar quatre porcs, amb un total de 750 quilos de carn, utilitzats per elaborar llonganissa i botifarra negra. Durant la jornada es van servir més de 1.700 racions als assistents. Unes 80 persones van col·laborar en la preparació de la festa, iniciant la jornada a les cinc del matí. Enguany, a més, es va fer un emotiu minut de silenci en memòria de Josep Ros, un dels fundadors, i Miquel Sans, mandonguero.



Veïns visitant la mostra '150 anys de records de postal'.

ALTRES PROPOSTES



L'àpat es va celebrar a la plaça Major de Gualter.

Més de 250 comensals al dinar de Gualter

La Baronia de Rialb va celebrar el seu tradicional Ranxo de Gualter, amb 250 comensals gaudint d'un àpat popular acompanyat d'amanida, llonganissa i pomes de Lleida. Els calders van començar a bullir a les set del matí i van assistir a l'esdeveniment autoritats del territori, a més de veïns i amics.

Per la seua part, el president de la Diputació, Joan Talarn, va destacar la importància d'aquestes festes per dignificar i difondre la gastronomia local en el marc de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, en una jornada de tradició i convivència que reforça el valor del ranxo com a símbol d'identitat rural.

Isona celebra La Guixa malgrat el mal temps amb 450 plats

Isona va celebrar ahir també La Guixa, la seua tradicional escudella popular de dimarts de Carnestoltes. A causa del mal temps, l'esdeveniment es va traslladar del centre del poble al poliesportiu, on es van servir unes 450 racions. Els ingredients van ser recollits a La Plega, durant la qual la comissió de la festa, juntament amb els petits del poble, va recórrer les cases dels veïns. La cocció va començar aviat a 24 calders a foc de llenya, en un ambient presidit per la Reina Carnestoltes.



Es van preparar 24 calders de Guixa a Isona.

El menú es va completar amb llonganissa, taronges i vi. A més, la jornada va incloure un concurs de disfresses i un ball, que va culminar amb la crema de la Reina Carnestoltes.