

# Més de 16.000 assistents tanquen una fira del porc de família, brasa i plaça

Un diumenge que ha portat visitants com onades, primer per esmorzar i després amb un migdia fort d'aperitiu i dinar, amb safates al límit i voluntariat a ple rendiment

---

La imatge del matí era petita i dominical. Un nen davant d'un joc de fusta, la mare fent-li de paraigua, mentre el pare mirava cap a les carpes de menjar. La jornada s'obria amb un ritme domèstic: famílies joves amb criatures petites, avis del poble que baixaven a fer la volta acompanyats i parelles que aprofitaven el sol per seure una estona. Entre la gent també s'hi barrejaven perfils menys previsibles: motoristes que arribaven en parella o en petit grup, s'aturaven, tastaven i seguien ruta. Aquesta barreja forma part del caràcter de la Fiporc: la gastronomia hi pesa, però l'ambient de plaça fa de porta d'entrada. La primera tanda ha arribat d'hora, ha menjat i ha marxat abans de quarts de dotze o cap a dos quarts d'una. La segona onada ha entrat entre dos quarts d'una i la una, i és aquí quan la fira ha canviat de marxa: cues als dos punts de venda de tiquets, taules que s'omplien de seguida i voluntaris que acceleraven el pas. Els responsables de venda de tiquets i membres de la Comissió de Festes ho ha explicat amb un record molt recent: ahir, cap a les tres de la tarda, es van quedar pràcticament sense safates. Ahir, la consigna era resistir l'empenta del migdia i dosificar. Taules de treball, olles, mans que tallaven o feien l'embotit davant del públic. La gent s'hi acostava, mirava, comentava, demanava la seva ració i continuava cap a taula. En un sol moment, quedava resumit el sentit de la fira. Allò que tria el públic també dibuixa generacions. A Sa Croqueta s'hi ha vist molta gent fent cua i tastant. Entre el públic més gran, en canvi, hi havia més tirada pel tast de matança i pels productes del porc més «de sempre». A pocs metres, la brasa sostenia el seu propi ritme: servei constant i fum que acompanyava el pas. A pocs metres, la preparació de l'arròs de galta de porc i carxofes aportava el punt de cullera i pausa, una alternativa per a qui no volia limitar-se al mos ràpid de la carn. Mentrestant, els jocs medievals han tingut molt d'èxit i els tallers han anat plens. Els alumnes de sisè han dissenyat guardioles, pompons i globus amb cares de porquet amb un objectiu molt concret: recaptar diners per a les colònies de final de curs. Els tallers han mantingut un degoteig constant de famílies que volien marxar amb un record. Les entitats també hi han tingut espai. Càritas i Oncolliga han pogut fer rifes, mobilitzar voluntaris i recaptar diners. I hi havia també l'autobús de Donar Sang, una presència discreta però significativa. Al migdia, Pep Nogué, cuiner i expert gastronòmic, ha portat amb humor la representació de l'especejament i el públic s'hi ha aturat. Ha estat un d'aquells instants en què el diumenge de plaça i la tradició del porc es tocaven de prop. A l'hora de dinar, l'essència de Fiporc es veia en estat pur: gent que esperava, plats que sortien, voluntaris que no s'aturaven i una plaça que es movia al ritme dels assistents que anaven fent tastos. Al final, més de 16.000 assistents. Així, la fira del porc ha tornat a ser, un any més, el cap de setmana en què Riudellots s'omple i es posa al mapa.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/selva/2026/02/22/uns-16-000-assistents-tanquen-fira-del-porc-familia-brasa-placa-diumenge-menjar-gastronomia-127147588.html>