

Ponts s'omple per celebrar la tradicional festa del Ranxo

Un any més la població de la Noguera s'aboca en la celebració d'aquesta festa que culmina els actes del Carnestoltes



Cuiners del Ranxo de Ponts omplint olles i carmanyoles | Oriol Bosch

La localitat de Ponts celebra com és tradició cada dimarts de Carnestoltes la tradicional festa del Ranxo. La celebració aplega cada any a l'avinguda Font de Valdans del municipi centenars de persones vingudes d'arreu amb olles i carmanyoles per endur-se a casa una bona ració d'aquest popular àpat.

Enguany l'organització calcula repartir entre 10.000 i 12.000 racions de ranxo, un plat que té entre els seus principals ingredients diversos tipus de carn, verdures, llegums i brou. Prop de seixanta cassoles escalfades amb llenya i una trentena de cuiners l'han estat elaborant des de les sis del matí fins que es comença a repartir pels volts de les dues del migdia. La festa compta, com és habitual, amb diferents activitats paral·leles com el mercat gastronòmic i concerts.

Cada any el Ranxo de Ponts reparteix si fa no fa el mateix nombre de racions d'aquesta popular menja que es cuina de manera molt similar però amb trets característics particulars a diferents municipis del Prepirineu i Pirineu durant les festes de Carnaval. El d'aquesta localitat de la Noguera però, fa anys que s'ha convertit en una festa multitudinària i reconeguda arreu de manera que s'ha convertit en tota una marca turística per a la població.

El secret de tantes racions, el caldo

La cap dels cuiners del Ranxo de Ponts, Rosa Boix, ha explicat que s'han cuinat uns 1.500 quilos dels diferents ingredients amb què s'elabora el ranxo: gallines, pollastre, botifarra negra, ceba, porros, pastanaga, carabassa, cigrons, mongetes, patates, cols, tomàquet, pasta de sopa, arròs, aigua i sal.

Una de les particularitats d'aquest plat és que s'elabora amb foc a terra de llenya i amb olles d'aram, de manera que aconseguix un gust peculiar que el fa únic. Boix també ha dit que el "secret" per poder arribar a repartir aquest volum tant important de racions de ranxo amb tant poques cassoles és el caldo, que es va afegint per tal que hi hagi més volum de menja.

Les fogueres s'encenen a les sis del matí per començar a escalfar l'aigua de la cinquantena llarga d'olles on es cuina el ranxo. Al cap d'un parell d'hores és quan es comencen a tirar els ingredients que una vegada cuits s'han de retirar i trinxar. Tot seguit, es tornen a posar al foc amb les verdures i els llegums perquè segueixi la cocció tot remenant contínuament. Al final s'hi afegeix botifarra negra.

Pels volts de les dues de la tarda la gent es comença a aplegar al voltant de les tanques que delimiten el perímetre de la zona on es cuina el Ranxo. Tothom porta alguna olla o carmanyola per recollir com més ranxo millor i menjar-se'l 'in situ' o emportar-se'l cap a casa. El Ranxo es comença a repartir i menjar després de la benedicció amb les autoritats pertinents. Enguany hi ha assistit el conseller d'Empresa i Ocupació, Jordi Baiget, que ha aprofitat per fer una visita institucional a la localitat.

Una tradició centenària

La festa del Ranxo és una tradició centenària que se celebra el dimarts de Carnestoltes, és a dir, el darrer dia abans de l'inici de la Quaresma. Segons expliquen les llegendes, en un principi el ranxo era un àpat que es donava a la gent que no tenia per menjar i així aquest dia se'ls oferia un plat calent. Actualment, ha esdevingut una festa en què hi participa tota la població i gent vinguda d'altres punts del país que no volen perdre l'ocasió de degustar el ranxo.

La tradició també explica que la vigila de Carnaval, els veïns de Ponts passaven casa per casa per recollir el màxim possible d'ingredients per elaborar el Ranxo. Avui però, són pocs aquells que lliuren ingredients quan els passa la comitiva que porta a terme aquesta acció coneguda com a 'Lali-lali', i normalment s'acostumen a donar diners per ajudar a finançar la festa.