

## La cocció perfecta del porc del Dijous Llarder de Vic

*Centenars de persones es concentren a la plaça Major per degustar un any més entrepans de botifarra i cansalada o participar en el concurs de truites que organitza Osona Cuina*



Dijous Llarder a la plaça de Vic | Josep M. Montaner

L'entrepà de porc rostit Ral d'Avinyó és el més esperat del Dijous Llarder a la plaça Major de Vic. A més de ser el més buscat, també s'ha convertit en la imatge de la cita gastronòmica, ja que els dos porcs han d'estar unes 17 hores coent-se. A les 8 del vespre del dimecres ja es va començar la cocció, i a partir de les 5 de la matinada, s'aviva més el foc.

[flaix]908[/flaix]

La cocció és fonamental per aquesta exquisitat. Però també la meteorologia. Precisament aquest matí, la Plana de Vic s'ha llevat amb gebrades. Tal com explica Jordi Arumí d'Osona Cuina,, l'entitat organitzadora del Dijous Llarder, a **Osona.com**, "si fa molt fred, la banda que està apartada del foc, baixa molt ràpid la temperatura i fa que no cogui tan ràpid". "Quan el gires, es talla la cocció", afegeix Arumí.

En aquest sentit, apunta que per evitar que es talli la cocció, "s'acosta més el porc a la brasa, no es gira tan sovint i, fins i tot, es fa més foc". "Es tracta de jugar amb el foc, com la barbacoa de casa", conclou Arumí.



*Dijous Llarder a la plaça de Vic Foto: Josep M Montaner*

Precisament, l'any passat va fer molta calor i, per tant, el porc es rostia a més distància. Però fa dos anys, el 2018, sí que es va haver d'apropar, ja que fins i tot va nevar: neu rodona.

### **Entrepans i menjars de tot tipus**

A més de l'entrepà de porc rostit, també s'han pogut degustar els tradicionals de botifarra, botifarra negra o cansalada, a més del caneló o un arròs de morro i orella. Tot i que el format és el mateix, centenars de persones s'han tornat a concentrar a la plaça. El temps ha fet canviar la cocció durant la nit i a primera hora del matí, però al migdia el sol ha acabat d'escalfar l'ambient.

### **Trites de tota mena**

La plaça també ha acollit la tercera edició del concurs de truites. N'hi havia de tota mena: truita de bacallà amb samfaina; de patata i ceba confitada; de pebrot vermell, pebrot verd i carbassó; de fruits del bosc; i fins i tot de verdures amb foie, oli de tòfona, pastanaga i julivert. El jurat, format pels cuiners d'Osona cuina, ha avaluat la cocció, el gust, la textura i la forma.



*El guanyador del concurs de truites amb Jordi Arumí, d'Osona Cuina Foto: Josep M Montaner*

El guanyador d'enguany ha estat Jaume Vinyals, un jove cuiner, que ha fet una truita de patata, ceba i botifarra negra. Enguany, hi ha hagut menys participació que les darreres edicions: el 2018 se'n van presentar 26; el 2019, 22; i aquest dijous, 8.

Un dels objectius d'Osona Cuina és continuar fent créixer aquesta festa popular que ja s'ha convertit en tota una tradició i una data assenyalada a Vic i Osona. L'acte compta amb el suport d'Estrella Damm i Ral d'Avinyó, així com l'Escola d'Hostaleria d'Osona i d'Osona Terra.