

?Una festa major del porc i la cervesa artesana

Gran resposta de públic, amb 15.000 assistents, a la nova etapa de la fira gastronòmica de Manlleu



Els cansaladers de Manlleu van ser els protagonistes del Porc i Cervesa | Arnau Urgell

Dissabte a quarts de set del vespre ja era quasi impossible trobar una taula a la **plaça Fra Bernadí de Manlleu**. Mentrestant, les cues per aconseguir un entrepà començaven a ser notables. Tampoc paraven els tiradors de cervesa artesana de la desena de productors que es van donar cita a la capital del Ter. Globalment, van ser 15.000 visitants els que van passar pel centre del municipi.

En definitiva, gran resposta d'assistència al **Porc i Cervesa** del retorn a la normalitat. Una edició -?la millor de la història?, pronosticava a la prèvia el regidor **Eudald Sellarès**-, que també havia de suposar un **punt d'inflexió** en el format. Un estudi havia determinat com modernitzar-la i sembla que la fira gastronòmica va ben encaminada cap al futur.

Les estructures de fusta li donaven un aire de *market* estival de la Costa Brava. Mentrestant, l'**Aula del Gust** s'havia traslladat a Can Puget amb bona resposta del públic. ?Hem fet el ple en cada sessió?, explicava **David Sanglas**, coordinador d'aquesta iniciativa. La música -amb nou propostes en tres dies- completava un còctel que consolida el Porc i Cervesa just quan celebra el trentè aniversari. ?Crec amb fermesa que ha estat la millor de la història?, conclouia Sellarès en posar el punt i final als tres dies de fira.



Èxit de públic del Porc i Cervesa 2022. Foto: Arnau Urgell

Protagonisme dels cansaladers

El Porc i Cervesa va néixer com una versió osonenca de l'Oktoberfest, però s'ha convertit també en una reivindicació de la **gastronomia i la cultura vinculada al sector porcí**. En aquest sentit, els grans protagonistes d'aquesta edició han estat els tres cansaladers locals que acumulen quatre guardons de **millor llonganissa de Catalunya**.

Josep Terradellas de Can Cerilles, **Toni i Dani Molist** de Carnisseria Molist, així com **Cesc Colom** de Carnisseria Colom-Vila van ser els encarregats divendres de punxar el barril, activitat inaugural de la fira gastronòmica. Va ser un homenatge, però també una manera d'augmentar l'autoestima manlleuana i de demostrar el nivell de les cansaladeries de Manlleu.

Quin és el **secret** ens preguntàvem en aquest reportatge. La feina ben feta, buscar l'excel·lència, el clima, la competència sana...? Segurament, la suma de tots aquests factors i també la voluntat de tenir el millor producte per a la clientela local i de fora. Els tres, per cert, van rebre una medalla per part del consistori.

El barril inaugural era de **Kom Beer**. Es tracta d'una cervesera artesanal que, procedent de la Garriga, ha aterrat fa pocs mesos a la capital del Ter. ¿Ho hem fet amb molt bon peu i ens sentim molt benvinguts?, destacava Albert Raurell, un dels impulsors d'una marca amb clares reminiscències ciclistes que ha ocupat les instal·lacions de la desapareguda Pilster.

No va faltar la ?veterana? **Cervesa del Montseny** -ja amb 15 anys d'història-. De fet, Albert Sánchez, un dels seus impulsors, va ser el responsable de seleccionar i coordinar les cerveseres presents a la fira. N'hi havia de comarques veïnes com el Ripollès -Minera de Sant Joan de les Abadesses i la Calavera de Ripoll-, d'arreu de Catalunya i, també de fora, com la Bidassoa Basque Brewery. El primer premi, per cert, per a la **Mala Vida** del Montseny, una negra

Imperial Stout d'11 graus.

[slideflaix]1794[/slideflaix]