

El Dijous Llarder celebra la 20a edició i torna a la Plaça Major de Vic

El col·lectiu de cuiners Osona Cuina torna a organitzar aquesta diada que enguany recupera el format habitual després de l'impàs del passat 2021



Foto d'arxiu del Dijous Llarder a Vic. | Osona Cuina.

Les brases començaran a funcionar ben d'hora i **a partir de les 9 del matí** ja se serviran entrepans per esmorzar. N'hi haurà de **botifarra, cansalada, botifarra negra, i una novetat d'enguany, de botifarra d'ou**. Serà la botifarra d'ou guanyadora del concurs "Fet a Osona: Aliments excel·lents" elaborada per **Can Codina, de Taradell**. I a partir de la 1 del migdia s'hi afegirà el tradicional i imprescindible **entrepà de porc Ral d'Avinyó rostí** en directe durant hores a la Plaça Major. No hi faltaran els habituals canelons, fets per l'**Escola d'Hostaleria de Tona**, ni l'arròs. Les postres també tindran un paper destacat en aquesta edició del Dijous Llarder, aniran a càrrec de **Taula dolça**, l'Associació de Pastissers d'Osona.

Per celebrar la 20a edició del Dijous Llarder, a les 9 del matí es farà un acte commemoratiu que comptarà amb les intervencions d'**Albert Castells**, regidor de Manteniment i Serveis, Medi Ambient i Món Rural de l'Ajuntament de Vic; **Joan Carles Rodríguez**, President del Consell Comarcal d'Osona; i **Pep Palau**, membre fundador d'Osona Cuina i un dels impulsors del Dijous Llarder a Vic. L'acte aglutinarà membres del col·lectiu Osona Cuina al llarg d'aquests anys i també totes aquelles persones vinculades, d'una manera o altra, al Dijous Llarder vigatà.



Osona Cuina

Dijous Llarder

20^a edició
DIJOURS LLARDER
OSONA CUINA

DIJOURS LLARDER
24 | 02 | 2022
PLAÇA MAJOR, VIC

A partir de les 9h
Entrepans de:
**BOTIFARRA, CANSALADA,
BOTIFARRA D'OU I
BOTIFARRA NEGRA**

A les 9h
**COMMEMORACIÓ DELS
20 ANYS DEL DIJOURS
LLARDER D'OSONA CUINA**

A les 10h
**IV CONCURS LA MILLOR
TRUITA D'OSONA**
Vine i prepara la teva truita en directe!
Amb un jurat amb molt paladar!
Consulta les bases a: osonacuina.com

A les 13h
Entrepans de
**PORC ROSTIT RAL I DE CANELONS
ARRÒS DE CAP I POTA
POSTRES DE TAULA DOLÇA**

Organitza: *Osona Cuina*

Participa: *OSONA TELERA* | *ESCOLA HOSTALERIA OSONA* | *Taula dolça* ASSOCIACIÓ DE PASTISSERS D'OSONA | *LA SELECTA* #BASTROCLUB | *Liderou* LA MARCA DEL PÒR

Patrocina: *ESTRELLA* | *RAL D'AVINYÓ*

Col·labora: *Ajuntament de Vic* | *OSONA* LA CATALUNYA D'IDENTITAT | *Consell Comarcal d'Osona* | *Plans* | *Plaça de la Fontana* | *Creació* Agència d'Emprenedoria, Innovació i Desenvolupament

Cartell de la 20a edició del Dijous Llarder a Vic. Foto: Osona Cuina.

El ja tradicional **concurs de truites arribarà a la quarta edició** i ho farà amb un canvi de format. Aquest any, els participants s'hauran d'inscriure prèviament i elaborar la truita en directe a la Plaça



Major. El concurs arrencarà a les 10 del matí i un **jurat format per cuiners i per la ninotaire Pilarín Bayés**, serà l'encarregat de decidir quina serà la millor truita.

Osona Cuina aposta per mantenir ben viva aquesta cita amb l'objectiu de preservar i potenciar les festes populars i les tradicions i per fer d'aquesta comarca un dels referents gastronòmics de Catalunya.

Organitzat pel col·lectiu **Osona Cuina**, el Dijous Llarder compta amb el patrocini d'Estrella Damm i Ral d'Avinyó; amb la participació d'Osona Terra, l'Escola d'Hostaleria d'Osona, Taula Dolça, La Selecta, Fet a Osona i Liderou; i la col·laboració de l'Ajuntament de Vic, Osona Turisme, el Consell Comarcal d'Osona, Planes Bones, la Xarxa de Productes de la Terra i Creació.