

# 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 rostit** 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*

**20<sup>a</sup> edició**  
DIJOURS LLARDER  
OSONA CUINA

# Dijous Llarder

**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](http://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* | *Plaça* | *Plaça de la Foc* | *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.