

La Plaça Major de Vic acollirà un Dijous Llarder més gran que mai

Serà el dia 16 de febrer, i s'allargarà durant tot el dia oferint esmorzar, dinar i sopar



Dijous Llarder a Vic. | Carles Palacio.

Vic acollirà, el 16 de febrer, una nova edició del Dijous Llarder. Un any més, organitzat pel col·lectiu Osona Cuina i amb el suport de l'Ajuntament de Vic, el Dijous Llarder omplirà de tradició i bona gastronomia la Plaça Major de la capital osonenca.

Entre les principals novetats destaca l'ampliació d'horari, de 9 a 22 h. Es manté el format d'esmorzar i dinar, i s'amplia l'horari i també se servirà sopar. A més, una altra de les novetats destacades, serà la instal·lació d'un escenari on, al llarg de tot el dia, hi haurà diverses activitats per a tots els públics.



Presentació del Dijous Llarder 2023. Foto: Osona Cuina.

Eduard Aliberch d'Osona Cuina destaca que, amb la celebració del Dijous llarder, el col·lectiu vol 'mantenir les tradicions gastronòmiques arrelades a la comarca i esdevenir i posicionar-se com el Dijous Llarder de Catalunya'. Per fer-ho, 'es potencien les experiències autèntiques i s'apropa la gastronomia i els productes del territori als ciutadans'.

Aquest any, per ampliar les activitats, es compta més suport per part de l'Ajuntament de Vic, que permet programar d'un seguit d'activitats divulgatives. Anna Alemany, regidora de Turisme de l'Ajuntament de Vic, ha destacat que 'Vic és l'epicentre del Dijous llarder a Catalunya i que enguany apostem per fer créixer encara més aquesta festa'. Com a ciutat 'és un orgull i una cita esperada al calendari'. I és que 'la nostra gastronomia al voltant del porc és un atractiu turístic més de la ciutat de Vic que hem de fer arribar arreu'.



Plaça Major de Vic durant el Dijous Llarder 2022. Foto: Carles Palacio.

El programa d'activitats arrencarà les 9.30 h amb el tradicional Concurs de truites, que ja arriba a la cinquena edició. Inscrits prèviament, els participants prepararan en directe una truita i un jurat decidirà quina és la millor. A les 10.30 h serà el moment de descobrir per què mengem el que mengem durant el Dijous Llarder. Integrants d'Osona Terra i Ca la Teresona explicaran a petits i grans què mengem i per què i s'oferirà un petit tast. També serà el moment de posar a bullir el Caldo del Dijous Llarder. Els alumnes de l'Escola d'Hostaleria d'Osona prepararan el caldo que bullirà durant tot el dia i estarà a punt a l'hora de sopar.

A les 17 h, Taula Dolça oferirà un taller pels més petits i a les 18.30 h, es presentaran les botifarres d'ou premiades de la comarca d'Osona amb un tast guiat per Josep Dolcet (Gremicarn - CarnissersXarcuters de Catalunya). Com ha destacat Jordi Arumí, d'Osona Cuina, a la jornada no hi faltará música. Hi haurà dos concerts, un a les 14 h amb La Perola i un altre les 20 h amb S'temple bar.



Ambient a la Plaça Major de Vic durant l'edició 2022. Foto: Carles Palacio.

Pel que fa a l'oferta gastronòmica, a les 9 es començaran a servir esmorzars amb entrepans de botifarra, cansalada i botifarra negra; a la 1 el dinar amb entrepans de porc rostit Ral, botifarra, cansalada, botifarra negra i de canelons, i postres de Taula Dolça; i a les 8, el sopar amb el caldo del Dijous Llarder, costella Ral amb patates, entrepà de botifarra tofonada, brioix de pulled pork amb fermentats i postres de Taula Dolça.