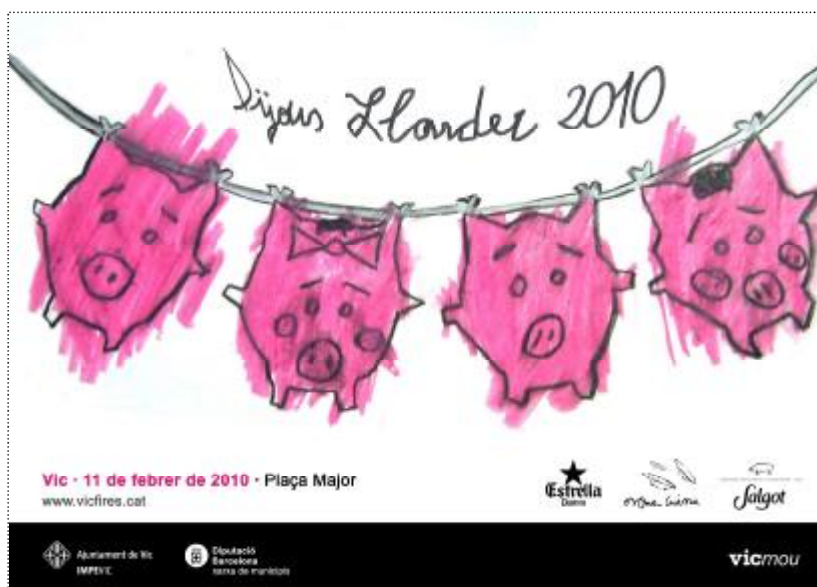




Ajuntament de Vic
IMPEVIC
Institut Municipal
de Promoció i Economia



Dijous Llarder 2010
Dossier de premsa



ÍNDEX

Pàgina

• Presentació	3
• Fitxa tècnica.....	4
• Programa d'activitats detallat.....	6
○ Porcs criats a l'ecogranja Salgot.....	7
○ Activitats per als infants.....	7
○ Lliurament Llonganissa d'Or.....	8
○ El cartell del Dijous Llarder 2010.....	9
• Horari activitats.....	10
• Contacte Premsa i Comunicació.....	12



PRESENTACIÓ

L'Institut Municipal de Promoció i Economia (ImpeVic) de l'Ajuntament de Vic presenta la 7a edició del Dijous Llarder, que se celebrarà el dia 11 de febrer. Una de les cites ineludibles del calendari firal de Vic que té com a protagonista principal indiscutible el porc i els seus productes derivats.

El Dijous Llarder és, actualment, una de les festes més populars que organitza durant l'any l'ImpeVic. Una jornada que reforça la promoció del sector de la carn de porc i, alhora, és un instrument turístic de la ciutat. Cada any, atrau centenars de persones que han tornat a celebrar aquesta festa menjant el que és típic d'aquest dia, els diferents tipus de botifarra, la botifarra negra i la d'ou, el llom i la cansalada.

L'escenari principal de la diada és la plaça Major de Vic, que comptarà amb dues carpes ben diferenciades: la carpa gastronòmica i la carpa d'activitats. L'històric Temple Romà de la ciutat ha estat escollit, un any més, per fer el lliurament de la Llonganissa d'Or, de l'IGP Llonganissa de Vic, que culminarà amb un tast guiat de llonganissa i altres productes procedents del porc.

El programa d'aquesta nova edició inclou activitats gastronòmiques, lúdiques i culturals pensades per a tots els gustos i edats. El Dijous Llarder començarà a escalfar motors el dimecres, dia 10 al vespre, amb la rostida de tres porcs ecològics oberts en canal que aquest any han estat cedits per la granja ecològica El Saüc, de l'empresa Embotits Salgot. La rostida continuarà fins al dijous al matí amb l'obertura de la carpa on el col·lectiu Osona Cuina servirà en torns d'esmorzar de forquilla, de dinar i de sopar la carn de porc que hauran estat cuinant des del dia abans.



FITXA TÈCNICA

- **Nom:** Dijous Llarder a Vic
- **Dates:** 11 de febrer de 2010
- **Lloc:** Dues carpes ubicades al centre de la plaça Major
- **Horari de la carpa:** de les 09.00 h a les 22.00 h
- **Horari àpats gastronòmics:**
 - Esmorzar: de les 09.00 h a les 11.00 h
 - Dinar: de les 13.00 h a les 16.00 h
 - Sopar: de les 20.00 h a les 22.00 h
- **Preus:**
 - Esmorzars: Entrepà i beguda - 4 €
 Esmorzars - 7 €
 - Dinars i sopars: Menú - 15 €
- **Àpats gastronòmics:**

A càrrec del col·lectiu Osona Cuina



Ajuntament de Vic
IMPEVIC
 Institut Municipal
 de Promoció i Economia



- **Organitzadors:**



Ajuntament de Vic
IMPEVIC
 Institut Municipal
 de Promoció i Economia

- **Patrocinadors:**



- **Col·laboradors:**





PROGRAMA D'ACTIVITATS DETALLAT

El **Dijous Llarder** és tradició prendre la botifarra d'ou a més d'altres de semblants com la blanca o la negra. També és costum degustar truita de botifarra. I per esmorzar, per postres o per berenar menjar la coca de llardons. Un any més, tots aquests plats tradicionals, acompanyats per altres productes de la terra, seran cuinats pel col·lectiu **Osona Cuina** -format per restaurants de qualitat de la comarca d'Osona- i servits pels estudiants de l'Escola d'Hostaleria d'Osona.



A l'esquerra, el col·lectiu Osona Cuina rostint els porcs. A la dreta, ambient de la carpa gastronòmica situada a la plaça Major./ Fotos: Xevi Calm

L'elaboració culinària iniciarà amb la cocció en unes graelles immenses de tres porcs ecològics oberts en canal, que aquest any han estat cedits per l'**Ecogranja El Saüc**, de l'empresa **Embotits Salgot**. Durant tot el dia, des de les 9.00 h i fins a les 10.00 h de la nit tothom qui vulgui podrà apropar-se a la plaça Major per degustar els diferents menús que es prepararan. La venda de tiquets es farà a la taquilla de la mateixa carpa.



Porcs criats a l'ecogranja Salgot

Els tres porcs ecològics que se serviran durant el Dijous Llarder d'aquest any han estat criats a l'ecogranja Salgot, ubicada a la finca El Saüc, a Aiguafreda. La seva alimentació s'ha basat en pinço elaborat amb cereals de producció ecològica. Durant el seu període de vida, els porcs han viscut en patis que tenen una façana oberta, de manera que la radiació solar els ha tocat directament i han gaudit d'una bona ventilació, tal com contempla la producció ecològica. El pes ideal a l'hora de sacrificar els porcs amb aquestes característiques és de 120 kg.

Tothom que decideixi gaudir dels menús o entrepens que se serviran durant la jornada, podran degustar la carn d'aquests porcs ecològics juntament amb productes tan habituals del Dijous Llarder com és la botifarra crua, la botifarra d'ou, la botifarra negra o els llardons.

Activitats per als infants

Durant tot el matí i fins a mitja tarda, s'han organitzat nombroses activitats dirigides als més petits. La coneguda **exposició de dibuixos de porquets** -realitzats amb material reciclat pels alumnes d'entre 7 i 9 anys de les escoles de Vic- es podrà veure a partir de les 9.00 h i durant tot el dia, a la carpa. A les 11.30 h començarà el **taller d'elaboració de pilotilles** a càrrec dels Xarcuters del Gust. En aquest cas, els nens podran aprendre a elaborar pilotilles de manera divertida i dinàmica. Un cop acabat, es podran emportar els productes que hagin fet durant el transcurs de l'activitat.

A partir de les 11.00 h es farà la presentació inaugural de la campanya "Per esmorzar i per berenar, fes-me un entrepà de Llonganissa de Vic", en què s'explicarà als més petits els valors nutricionals d'aquest producte tan preuat. L'explicació anirà a càrrec dels responsables de l'IGP Llonganissa de Vic. La mateixa presentació es tornarà a fer a les 17.15 h.



L'**espectacle infantil** "Festuc, el cuc drapaire" de la companyia de teatre La Tabola, farà somriure a petits i a grans a partir de les 17.45 h. Es tracta d'un espectacle de petit format en el qual tres personatges, l'Enllaunat, la Pepa de Paper i el Cuc Festuc explicaran de manera divertida els hàbits del reciclatge i la reutilització de materials. Un cop acabat, el cuiner **Manel Molera** serà l'encarregat d'oferir menús saludables utilitzant com a aliment principal la carn de porc amb la seva cuina mòbil, la forquilla. Aquesta activitat tindrà lloc entre les 19.30 h i les 21.00 h.

Lliurament de la Llonganissa d'Or

El guardó de la Llonganissa d'Or, organitzat conjuntament amb l'IGP Llonganissa de Vic s'atorga cada any a persones que han promogut i difós la gastronomia de la nostra terra fora de Catalunya. Enguany, el seleccionat ha estat el prestigiós cuiner osonenc **Nandu Jubany**, que s'uneix als premis de les anteriors edicions -Albert Om (2009), Carme Rusalleda (2008), Isma Prados (2007) i Antoni Bassas (2006)-.



D'esquerra a dreta, Albert Om, Valeri Salgot i Josep Burgaya durant l'acte de lliurament de la Llonganissa d'Or 2009./ Fotos: Xevi Calm



L'acte de lliurament de la llonganissa d'Or se celebrarà el dijous a les 19.00 h al Temple Romà de Vic. Un cop acabat, es portarà a terme un **tast guiat de llonganissa**. En aquest mateix marc, es farà acte de lliurament del xec de 1.000 euros als guanyadors del cartell d'aquesta nova edició.

El cartell del Dijous Llarder 2010

Des de fa dos anys, el **cartell del Dijous Llarder** s'elegeix per concurs, en què el guanyador rep una dotació econòmica de 1.000 €. Tal com indiquen les bases del concurs, el cartell és escollit per un jurat qualificat i es converteix en la imatge promocional del Dijous Llarder.



Els guanyadors del cartell d'aquest 2010./ Foto: ImpeVic

Enguany, els guardonats han estat els alumnes del **Centre Riudeperes** de Calldetenes (Osona), gestionat i administrat per l'**Associació Sant Tomàs**. Aquesta és una entitat sense ànim de lucre, d'utilitat pública i no governamental, que col·labora amb les administracions i institucions públiques i privades per poder millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual i les seves famílies.



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dimecres, 10 de febrer de 2010		
21:00 h	Cocció de tres porcs ecològics oberts en canal.	
Dijous, 11 de febrer de 2010		
Esmorzar	09.00 h - 11.00 h	Esmorzar de forquilla Lloc: Carpa gastronòmica, plaça Major Preu: 7 euros
	09.00 h - 21.00 h	Exposició dels porquets pintats pels alumnes de les escoles de Vic Lloc: Carpa d'activitats, plaça Major
	11:00 h – 11:30 h	Campanya "Per esmorzar i per berenar, fes-me un entrepà de Llonganissa de Vic". Explicació dels valors nutricionals Lloc: Carpa d'activitats, plaça Major
	11:30 h - 13:00 h	Taller infantil: Elaboració de pilotilles, adreçat a les escoles Lloc: Carpa d'activitats, plaça Major



Dinar	13.00 h - 16.00 h	Dinar Lloc: Carpa gastronòmica, plaça Major Preu: 15 euros
	17:15 h – 17:45 h	Campanya “Per esmorzar i per berenar, fes-me un entrepà de Llonganissa de Vic”. Explicació dels valors nutricionals Lloc: Carpa d’activitats, plaça Major
	17:45 h – 18:30 h	Espectacle Infantil “Festuc, el cuc drapaire” a càrrec de la companyia de teatre La Tabola Lloc: Carpa d’activitats, plaça Major
	19:30 h – 21:00 h	Demostració de cuina saludable amb porc Lloc: Carpa d’activitats, plaça Major
	19.00 h – 19.30 h	Lliurament Llonganissa d’Or a Nandu Jubany i del xec de 1.000 € als guanyadors del cartell dels Dijous Llarder 2010 Lloc: Temple Romà
	19:30 h – 20.30 h	Tast guiat de productes curats Lloc: Temple Romà
Sopar	20.00 h – 22.00 h	Sopar Lloc: Carpa gastronòmica, plaça Major Preu: 15 euros



Ajuntament de Vic
IMPEVIC
Institut Municipal
de Promoció i Economia



CONTACTE PREMSA I COMUNICACIÓ

Anna Molas / Ariadna Seuba
93 883 31 00 · 618 22 47 36
comunicacio@vic.cat
www.vicfires.cat