

El plat fort del carnaval



El ranxo es cuina durant tot el matí a la plaça de Lluís Companys i es reparteix a l'hora de dinar. Foto: LLUÍS SERRAT.

El sofregit de tomata, ceba i all és el tret diferencial del ranxo de Vidreres, un beuratge altament energètic que dimarts vinent farà xup-xup durant hores en un total de 27 peroles de cent litres cadascuna. Els ranxeros seran els encarregats de controlar tot el procés d'elaboració i assegurar-se que cadascun dels ingredients s'hi afegeix en el punt de cocció adequat. Patates, arròs, mongetes, cigrons, botifarres i carn de porc i de vedella enriqueixen aquesta escudella popular que cada any guanya adeptes. N'hi haurà 2.700 litres per repartir entre vilatans i forasters i els organitzadors asseguren que, tot i la crisi i les dificultats per fer la recapta dels

ingredients, no hi haurà ningú que se'n quedi sense. Abans de la distribució del ranxo, carrosses i comparses de carnaval faran una desfilada pels carrers de la vila.

Publicat a:

-Sortim 17-02-2012 Pàgina 26

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/505574-el-plat-fort-del-carnaval.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss