

El ranxo de Vidreres s'adapta a la pandèmia amb la retransmissió de la seva cocció

Diverses famílies segueixen des de casa la recepta i han muntat peroles similars a les de la plaça

La festa del ranxo de Vidreres s'ha adaptat a les restriccions sanitàries i els organitzadors van optar ahir per preparar la recepta en un lloc secret del municipi per evitar les aglomeracions que es generaven. Es tracta d'una festa popular centenària que consisteix a preparar un tipus d'escudella en una perola de grans dimensions a partir del menjar que ha donat la gent del poble. Aquest any s'ha optat per passar de les 29 olles de grans dimensions que es feien habitualment a tan sols una i es retransmet en directe tots els passos de la cocció des de les sis del matí a través de les xarxes socials. Els objectius eren que, d'una banda, els habitants poguessin connectar en algun moment amb la retransmissió i revivre des de casa l'ambient de la festa. De l'altra, que cada família fes la seva pròpia olla de ranxo i, d'aquesta manera, mantenir viva la tradició centenària.

La Comissió del Ranxo dies enrere va preparar la recepta per fer la sopa i l'Ajuntament va repartir-la per totes les cases. A més, des del consistori també es va acordar amb les carnisseries del poble que farien un paquet amb tots els productes necessaris per fer 10 litres d'aquesta sopa.

La festa del ranxo de Vidreres és centenària, tot i que no hi ha cap data concreta que permeti saber exactament quin any es va començar a celebrar. L'alcalde va recordar ahir que l'origen és a l'època medieval, quan els senyors feudals donaven un plat calent a la població durant el dimarts de Carnestoltes. Només hi ha dos anys que no s'hagi pogut fer el ranxo, que són durant la Guerra Civil. Per no convertir el 2021 en el tercer any, enguany han optat per fer aquest «simulacre» de ranxo.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/selva/2021/02/17/ranxo-vidreres-saposadapta-pandemia-retransmissio/1089606.html?utm_source=rss