

# El ranxo de Vidreres retransmet en directe de la seva cocció per la covid

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

Acn | Vidreres 16.02.2021 | 14:20

La festa del ranxo de Vidreres s'ha adaptat a les restriccions sanitàries i els organitzadors han optat 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 en 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. En paral·lel, l'Ajuntament ha animat als veïns a preparar el seu propi ranxo a casa i ha repartit una recepta de com fer-lo. Alguns veïns han decidit muntar peroles similars a l'original.

A les dotze en punt del migdia la Paquita i en Jaume afegien els cigrons que ja tenien preparats en una escorredora a l'olla de ranxo que han preparat aquest dimarts. Ho han fet seguint les indicacions que deia la recepta que ha repartit l'Ajuntament de Vidreres (Selva) a totes les cases. La pandèmia ha obligat a la Comissió del Ranxo a buscar una alternativa a la celebració de la Festa del Ranxo que es feia cada any.

Coincidint amb el dimarts de Carnestoltes, el municipi de Vidreres omplia la plaça de peroles i foc a terra per elaborar el ranxo. Segons la comissió, l'any passat van arribar a preparar 28 peroles carregades d'aquesta sopa tradicional. Aquest any, de 28 peroles se n'han quedat només amb una que la comissió ha situat en un lloc secret de Vidreres, per evitar que la gent s'hi aproximés i es generessin aglomeracions.

## La recepta, des de casa

De tota manera, l'Ajuntament ha ofert en directe la preparació d'aquesta recepta des de les sis del matí a través de les xarxes socials. L'objectiu era doble. Per una banda, que els habitants poguessin connectar en algun moment amb la retransmissió i reviure des de casa l'ambient de la festa. Per l'altre, que cada família fes la seva pròpia olla de ranxo i, d'aquesta manera mantenir viva la tradició centenària.

Ja fa uns dies, la Comissió del Ranxo va preparar la recepta per fer la sopa i l'Ajuntament l'ha repartit per totes les cases. D'aquesta manera, tothom que volia mantenir viva la tradició ho podia fer anant a comprar els ingredients i seguint en directe els passos de la Comissió del Ranxo.

A més, des de l'Ajuntament 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, similar a l'escudella.

La Paquita i en Jaume en van comprar dos paquets i han fet 20 litres de ranxo. "N'hem fet per tota la família", han assegurat satisfets. Ells han optat per fer-ho de la manera més tradicional possible. Per això, en Jaume s'ha aixecat aviat i a les sis del matí ha començat a fer foc al jardí de casa, on poc després hi han anat afegint els ingredients que tocava.

La Paquita, a més, ha confessat que ha preparat un bon rostit per acompanyar el ranxo. "És la nostra festa", ha explicat. Per això, malgrat la pandèmia, aquest dimarts ha volgut mantenir la tradició més viva que mai servint un plat de ranxo: I després, un plat de rostit on no hi faltava res: pollastre, conill, mandonguilles, bolets... I força suc per després deixar la cassola ben neta a base de suc-hi pa.

### **Una festa centenària**

La festa del ranxo de Vidreres és centenària, tot i que no hi ha cap data concreta que permeti saber exactament a quin any es va començar a celebrar. L'alcalde ha recordat que l'origen és a l'època medieval, quan els senyors feudals donaven un plat calent a la població durant el dimarts de Carnestoltes.

Posteriorment, aquesta sopa tradicional es va començar a preparar amb tot el que donaven les masies. El dilluns abans del ranxo, la comissió passava per totes les cases de pagès per demanar qualsevol tipus de menjar: cigrons, botifarra negra, arròs... qualsevol cosa era benvinguda. El suplent del Ranxer Major de Vidreres, Carles Sais, ha recordat que abans s'anava a buscar el menjar amb un carro i tornaven "plens de gènere", però en canvi ara van amb una furgoneta "i amb mitja hora ja ho hem fet tot".

Per això des de ja fa uns anys la Comissió ven números per un sorteig. Els diners de les butlletes es destina a comprar el menjar que es posa a la sopa. Els dimarts, a primera hora del matí, els ranxers comencen a fer foc i posteriorment hi posen les peroles on escalfaran les sopes. Cap al migdia, quan ja està a punt, l'alcalde tasta el ranxo i després tothom n'agafa un plat i se'l menja a casa.

Només hi ha dos anys que no s'hagi pogut fer el ranxo, que són durant la Guerra Civil. Ara, per no convertir el 2021 en el tercer any, han optat per fer aquest "simulacre" de ranxo, però garantint que la tradició segueix més viva que mai.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/selva/2021/02/16/ranxo-vidreres-sadapta-pandemia-retransmissio/1089542.html>