

Pirineus Digital, 28/02//22

## Organyà i Alp tornen a celebrar la festa del ranxo i l'escudella de Carnaval



Organyà i Alp han pogut recuperar enguany els seus actes més emblemàtics de Carnaval: el ranxo, en el primer cas, i l'escudella, en el segon. A Organyà, les activitats d'aquest dimarts, que han tancat el Carnaval, han començat amb un espectacle infantil a la plaça Major, amb el grup Virivirom, on hi ha participat una trentena de nens i nenes.



Després del tradicional esmorzar popular han començat els preparatius de l'escudella. Una desena de voluntaris han treballat des de primera hora del matí per la celebració del ranxo. Enguany la participació ha estat tot un èxit, amb més de 250 persones.

En aquest sentit, l'alcalde d'Organyà, Celestí Vilà, ha explicat que "aquest any hi ha hagut molt ambient i molta il·lusió", ja que l'àpat s'ha pogut tornar a menjar a la plaça de les Homilíes, i és que l'any passat, el ranxo també es va fer, però cadascú se'l va haver d'endur a casa seva.

La programació del Carnaval també ha comptat amb una rua amenitzada pel grup de Geganters i Grallers d'Oliana, una desfilada de disfresses infantil i un quinto, organitzat per l'AMPA. El Carnaval d'Organyà ha tancat amb una tarda de ball a càrrec de l'acordionista Jordi Rojals

### **25 anys d'escudella a Alp**

A Alp, mentrestant, la tradicional escudella popular del dilluns de Carnaval ha arribat enguany a la 25ena edició, després que l'any passat no es pogués celebrar per la pandèmia. Des de primera hora del matí, restauradors del municipi, personal de la brigada i diversos voluntaris han estat preparant unes gairebé 400 racions d'escudella, xifres similars a les d'abans de la pandèmia.

Per poder servir tantes racions, calen grans quantitats d'ingredients, com ara 40 quilos de carn picada, 25 pollastres, 36 quilos de botifarra negra i blanca o 10 quilos de cansalada, a més de les verdures, els llegums i la pasta. Tot plegat, necessita temps de cocció per elaborar aquest plat típic d'hivern.



Comensals menjant l'escudella d'Alp. / M.F.C.

La restauradora del Tiró d'Alp, Marta Martínez, ha explicat que per fer l'escudella s'hi han posat a les 8 del matí i ha remarcat que aquest "és un plat calòric, calent, perfecte per l'hivern. Són coccions llargues perquè antigament la gent ho posava tot a l'olla, marxava a treballar i quan tornava ja tenia el dinar fet".

Des de l'ajuntament remarquen que es tracta d'una celebració de caràcter popular que sempre té bona acollida i valoren el fet d'haver pogut recuperar-la. Així, l'alcalde, Carlos Adserà, ha explicat que "és una festa que agrada a tothom, perquè ens retrobem i fem poble". En aquest sentit, ha indicat que "ve la gent del poble, però també de molts altres pobles de la comarca". L'escudella, ha afegit, se serveix a un preu simbòlic "i als majors de 65 anys els convida el poble".



Preparatiu de l'escudella a Alp. / M.F.C.

Fa dos anys, l'escudella es va traslladar al pavelló esportiu a causa de les obres de remodelació que es feien al teatre del Casino, emplaçament habitual de la celebració. Enguany l'ajuntament ha optat per mantenir el dinar al pavelló, per ser un espai més ampli on poden encabir els comensals. Tot i això, no descarta traslladar de nou l'escudella al casino.

Com sempre, s'han repartit racions d'escudella als veïns i veïnes que no es poden moure del seu domicili. La celebració de Carnestoltes a Alp ha comptat també amb una rua infantil de disfresses, sardanes i dimarts al vespre tindrà lloc una sardinada popular al teatre municipal.