Capafonts prepararà mandongo per a quatre-centes persones

La festa gastronòmica de diumenge manté viu l'àpat que es compartia al poble durant la matança del porc



Esmorzar de forquilla o àpat per dinar, el mandongo se servirà tot el matí. Foto: AJ. CAPAFONTS.

Magre, cansalada, fetge i ronyons de porc, botifarra negra a la brasa i fesols fregits en l'oli on abans s'ha cuit la carn. Aquesta és la recepta del mandongo, el plat que es podrà degustar aquest diumenge a Capafonts en la quinzena edició de la festa gastronòmica que organitza l'Associació de Dones de Barrulles. Les sòcies de l'entitat cuinaran davant de tothom. Les quatre-centes racions que s'han previst es començaran a servir a les deu del matí, però la festa s'allargarà fins a les dues del migdia i amb l'animació d'una xaranga. El preu de la degustació serà de deu euros i inclou un plat de ceràmica, taronja i vi. A més, entre els participants se sortejaran dos àpats al restaurant el Grèvol de la localitat.

Plat de matança

El mandongo era el plat que es compartia en la matança del porc a Capafonts. Tradicionalment, a Catalunya la matança es feia des de Sant Martí, fins entrat el mes de febrer. Era una activitat fonamental a les cases, ja que permetia disposar de carn i conservar-la durant temps gràcies a les elaboracions de botifarres, pernils, tupins... Era una feina que exigia moltes mans i per això la matança es convertia també en una trobada festiva, on no hi faltava un àpat ben calòric per combatre el fred de l'hivern i per tenir prou energia per a la feina.

La festa14 de febrer, a les 10 h,a la sala municipalwww.capafonts.cat

Publicat a:
-El Punt Avui. Camp i Ebre 12-02-2016 Pàgina 27

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/940470-capafonts-preparara-mandongo-per-a-quatre-centes-persones.html