

Ponts reparteix entre els seus veïns 12.000 racions de Ranxo i tanca així els actes de Carnaval

Històricament aquesta festa popular i gastronòmica servia per preparar a la població per l'arribada de la Quaresma

Ponts
ACN

La localitat de Ponts (la Noguera) va celebrar ahir dimarts la seva festa popular més emblemàtica, amb la qual es tanca el gruix dels actes de Carnaval. Seguint la tradició, des de les sis del matí s'ha començat a escalfar aigua en una seixantena de calderes per elaborar entre 10.000 i 12.000 racions de ranxo a partir de més d'un miler de quilos d'aliments. La funció d'aquest àpat típic d'hivern, que compta amb pollastre, botifarra negra, cansalada i patata entre els seus diversos ingredients, ha estat, històricament, la de preparar als veïns i veïnes de la població per la quaresma. En els darrers anys, a l'escudella se li incorpora també carabassa i es continua elaborant per a tothom qui ho vulgui, sempre i quan porti una olla o un altre recipient per endur-se-la.

La cap dels cuiners del Ranxo de Ponts, Rosa Boix, va explicar que una de les seves particularitats està en la seva cocció, que es fa mitjançant foc de llenya i amb olles d'aram, el que li aporta un gust diferent. L'àpat, similar a una escudella, es prepara en múltiples localitats del Pirineu i Prepirineu coincidint amb la festivitat del Carnaval i just abans de la quaresma. Històricament, el seu objectiu era que tothom pogués menjar "un plat calent i fort", ja que aquest està compost per diferents tipus de carn i ajuda a afrontar aquest període fins a Pasqua "amb més forces".

La festivitat, que s'ha convertit en una marca de promoció turística del municipi, aplega a multitud de persones de la localitat i de fora, segons destaca una de les persones que enguany hi participa per primer cop, Sara Jabrany. En el seu cas, porta més de deu anys vivint a Ponts i enguany s'ha decidit a "viure l'experiència". Per la seva banda, Josep Maria Pujol, que hi col·labora des de la darrera edició resalta la importància



FOTO: ACN / Com cada any centenars de persones van apropar-se a la plaça a buscar el ranxo a Ponts

Isona reparteix 400 racions de 'la guixa' durant el dinar popular

La vila d'Isona va celebrar ahir el tradicional dia de La Guixa, una festa popular centenària que té lloc el dimarts de carnaval. La guixa igual que el ranxo és una mena d'escudella que s'ofereix gratuïtament en un dinar popular en el que tothom hi és convidat i que té lloc a la plaça principal de la població.

Aquest any es van repartir unes 400 racions, i no va faltar com és tradició qui se'n va endur en olles i tappers a casa per a poder repetir un altre dia.



Matança del porc a Artesa

Com es tradicional, Artesa de Segre va celebrar ahir la seva festa de la Matança del Porc per celebrar el final de les festes del Carnaval i l'inici de la quaresma /FOTO: Selena Garcia

que té el fet de mantenir el foc que escalfa l'aigua de les calderes, la base per elaborar el ranxo.

Un cop enllestit, l'àpat es na beneir davant les autoritats assistents a una festa a la que enguany hi ha participat la presidenta de la

Diputació de Lleida, Rosa Maria Perelló, el subdelegat del govern de l'Estat a Lleida, José Crespín, i diputats al Parlament i al Congrés, a més d'alcaldes, entre d'altres. Després s'ha començat a repartir davant la multitud de persones



Dinar popular a Gualter

El poble de Gualter, pertanyent al municipi de la Baronia de Rialb, també va celebrar ahir un dinar popular a base de Ranxo coincidint amb la festa de Ponts /FOTO: DdL

que portaven olles o carmanyolles per endur-se'l o menjar-se'l 'in-situ'. La tradició explica que la vigila de Carnaval, els veïns de Ponts passaven casa per casa per recollir el màxim possible d'ingredients per elaborar el ranxo. Avui

però, són pocs els que lliuren en continuen lliurant quan els passa la comitiva que porta a terme aquesta acció coneguda com a 'Lali-lali', i normalment s'acostumen a donar diners per ajudar a finançar la festa.