Economia i turisme | Redacció | Actualitzat el 31/10/2019 a les 07:22

Tremp celebra aquest dissabte la 18a Fira del Codony

Un centenar d'estands participaran en un certamen que s'ha consolidat dins les cites gastronòmiques de la comarca

La fira comença amb un esmorzar popular a la plaça Capdevila | Ajuntament de Tremp

Tremp es prepara per viure una nova edició de la Fira del Codony, la seva emblemàtica fira de tardor, que enguany arriba a la seva 18a edició. La plaça Capdevila tornarà a ser l'epicentre de la fira, on s'hi ubicaran una seixantena de parades agroalimentàries, la major part de les quals amb productes elaborats amb codony. A més, el mercat firal s'estén cap al centre històric de la ciutat amb una vintena de parades d'artesania i tallers i demostracions d'oficis, així com la participació d'alguns comerços de la ciutat.

La cursa popular Antoni Camarasa, que s'organitza a través de la Regidoria d'Esports i juntament amb el Club Futbol Sala de Tremp, donarà el tret de sortida a l'esdeveniment. A les 9h arribarà el plat fort de la convocatòria: l'esmorzar popular a base de llonganissa, torrades i allioli de codony, amb vi del Celler Vila Corona.

Tal com marca la tradició, s'ha tornat a convocar el concurs d'allioli, una proposta que compta sempre amb molta participació de cuineres i cuiners *amateurs* de totes les edats i condicions. Fa de jurat el públic de la fira que durant el matí pot passar a tastar totes les preparacions i votar la que consideri més bona.

Com és habitual, en el decurs de la jornada tindran lloc diverses activitats, que van des de tallers participatius en què el codony hi té una presència destacada, fins a un de maquillatge que

organitza el Geoparc Conca de Tremp-Montsec. Especial rellevància tindrà el taller per elaborar allioli de codony, que organitza anualment Casa Badia.

Enguany destaca també la presentació del llibre *Pallars Terra de Corder*, promogut per l'Ajuntament de Tremp i la Fundació Alícia, que comptarà amb la participació dels prologuistes: Maria Barbal i Toni Massanés. Es tracta d'una obra de gran qualitat que dona veu als diferents agents clau que intervenen en el procés de la carn de corder: ramaders, que comparteixen el seu dia a dia per donar a conèixer l'ofici de pastor; i carnissers i cuiners, que donen receptes i opcions per cuinar-lo.

Acaben de completar l'oferta cultural i lúdica d'aquesta fira una sèrie de propostes per al divendres 1 de novembre incloses al Cordevi, el festival gastronòmic del Pallars Jussà, així com el correbars i la posterior Festa Jove que organitza l'entitat juvenil local T25620, el mateix dissabte a partir de les nou del vespre.

Consulta el programa complet de la Fira del Codony 2019