Cultura | Redacció | Actualitzat el 22/02/2022 a les 09:15

Sort reinvindica el farcit de Carnaval com a embotit típic del Pirineu

Les cansaladeries i restaurants l'han recuperat durant els darrers anys després d'estar a punt de desaparèixer



Una dona i dos joves de l'Escola d'Hoteleria preparant el farcit | ACN

A les portes de les festes de **Carnestoltes**, l'Associació Gastronòmica **La Xicoia** ha organitzat un taller d'elaboració d'embotit del **Farcit de Carnaval**. Un embotit típic del Pirineu que se sol elaborar quan les disfresses comencen a treure el cap. Al taller organitzat per La Xicoia a la plaça Major de **Sort** han elaborat 40 *facits* de Carnaval que els veïns del municipi se'ls menjaran el dimarts de Carnaval a la tradicional **Calderada popular** que s'hi organitza.

Al taller hi han col·laborat els alumnes de l'**Escola d'Hoteleria del Pallars**. Prèviament, els cuiners de La Xicoia han anat al col·legi **Àngel Serafí Casanovas** de la capital del Pallars Sobirà per ensenyar a fer *facit* de Carnaval als escolars.
[intext1]
L'embotit es prepara omplint l'estómac del **porc** amb carn del cap, papada, cansalada, pa, ous i moltes panses, i després se sotmet tot a una cocció prolongada, ja que el gruix del farcit és considerable. Es preparava a les **cases de pagès** i, tot i que va estar a punt de desaparèixer, les cansaladeries i restaurants l'han recuperat. Des de La Xicoia el reivindiquen com un **producte típic del Pallars** i volen que la gent el torni a consumir a casa o als restaurants.
[intext2]

Altres notícies que et poden interessar