

La Pobla de Segur ja ho té tot a punt per a la 1^a edició del Vianda

El festival gastronòmic se celebra aquest dissabte i tindrà enguany l'hamburguesa km0 com a protagonista



Imatge promocional del festival | Ajuntament de la Pobla de Segur

La Pobla de Segur ja ho té tot a punt per a la celebració, aquest dissabte 24 de setembre, del primer **festival gastronòmic Vianda**. En paraules de l'alcalde la Pobla, **Marc Baró**, "pretén potenciar el **producte local i de proximitat** i en aquesta primera edició la protagonista serà l'**'hamburguesa de km0'**".

En aquest sentit, Baró ha afegit que "és una oportunitat per gaudir de les empreses que estan relacionades amb el **sector càrnic**, i veure què fan, a més de donar el valor afegit al territori". En definitiva, afirma, és "una representació del sector comercial i agroalimentari de la zona". El Vianda, que s'havia de tenir lloc per primer cop l'any 2020 però va haver de ser ajornada per la pandèmia, es concentrarà tot en un sol dia, i s'hi celebrarà des d'un **esmorzar** fins a actuacions musicals i infantils, passant per demostracions de cuina i diferents **tasts gastronòmics**.

[intext1]

Aquests dos últims elements, de fet, seran el plat fort de la jornada: un **showcooking** a càrrec del cuiner del programa *Cuines* de TV3 i conductor del programa *Joc de Cartes*, **Marc Ribas**, i l'**Espai Brasa**, un moment en què el públic podrà comprar directament als productors carnis locals les hamburgueses que hauran preparat i cuinar-les ells mateixos a la brasa.

Durant la jornada hi haurà unes **12 parades** amb productors del Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Alt Urgell i Alta Ribagorça. Mentrestant, a l'Espai Brasa, hi seran presents cinc productors locals. Per la seva banda, el regidor de Promoció Econòmica, **Josep Maria Tirbió**, ha explicat per què han escollit el nom de "vianda" perquè és una paraula que ve del francès, **viande**, i que significa carn.

"Al Pallars però, explica Tirbió, vianda s'associa a **un tipus d'escudella** que s'elabora feta amb carn de gallina, porc, botifarra, cansalada, fideus, col, patates, fesols i peres". En aquesta línia ha afegit que "aquest és un festival que **reivindica les singularitats del territori** i permet posar al mapa la capacitat que tenim en l'àmbit agroalimentari".

[intext2]

L'organització preveu que, de cara a les properes edicions, **el festival s'ampliï en dies i contingut**. Segons Tirbió, "enguany ens hem quedat curts per la celeritat amb la qual ho hem hagut de muntar, però aquí falta incloure més el professional. És a dir, això ha de ser un cercle que inclogui des del productor al professional, o sigui des **del ramat al plat**, amb tot el que comporta", ha assegurat.

[altres]