

LA FESTA DEL "MANDONGO"



Vine a l'Aula rural l'Horta de Pinyana a participar en la tradicional " **festa del Mandongo** ", una de les parts més divertides de la matança del porc. T'ensenyarem a fer d'una manera totalment artesanal unes **botifarres 100% naturals** .

A partir d'una canal de porc es tallen les diferents parts: els lloms, el costellar, els pernils, les espatlles, els filets, les cansalades....

Per fer les botifarres s'acostuma a fer servir la carn dels pernils o espatlles (que és més magra) i part de la cansalada, tot i que també es poden fer servir altres parts del porc.

Veureu i participareu activament en l'elaboració de les botifarres començant per trossejar la carn i picar-la. Després s'ha de condimentar amb sal i pebre i barrejar-la bé per aconseguir el famós " mandongo " i ja podem començar a embotir i lligar les nostres botifarres.

En tot aquest treball hi participa tota la família o amics, dels més grans als més petits. És un taller didàctic i participatiu on fomentem el treball en equip i on aprendrem una tradició familiar molt antiga que encara avui en dia podem trobar en algunes granges i masies a nivel particular.

La festa del Mandongo és temps de treball però també de festa. És un dia de rialles, bromes... on es comparteixen àpats i vi i on els més petits gaudeixen d'una llibertat inusual i juguen mentre intenten ajudar a fer els diferents treballs.

Aquest taller té una durada aproximada de 5-6 hores. Es comença al matí amb un bon esmorzar a la vora del foc per agafar forces per la feina que ens espera, i en acabar us oferim la possibilitat de dinar un dels nostres menús.

És un taller per a grups, on a més d'aprendre i participar us emportareu les botifarres fetes i la resta de la carn que no s'utilitzi (costellar, filets...)

El preu del taller és de **650€** i inclou:

- La canal del porc sencera d'on surtirán les botifarres i la resta de parts del porc que us podreu emportar.
- L'estància a les nostres instal.lacions i l'ús de totes les zones comunes.
- L'esmorzar per a tots els participants.
- L'ús del tots els estris necessaris per a cobrir el treball de la matança: calders, ganivets, llibrells, aparells per triturar,embotir...
- La persona responsable que us ensenyarà com fer-ho i us acompanyarà durant tot el procés.

T'atreveixes a participar de la "Festa del Mandongo"?

