

«FESTA DE L'ESCALDÀ DE LA PANSA» 23/09/2022-divendres





1. Zona d'escaldar: preparem l'espai per treballar «l'escaldà» amb tots els materials.



2. El «fornet d'escaldar» amb la caldera plena d'aigua barrejada amb insulsa (sosa), la llenya i la branca d'olivera. Tot a punt per començar «l'escaldà».



3. Encenem la llenya prima del parral, del raïm moscatell.



4. Amb el foc encés, esperem que l'aigua barrejada amb insulsa bulla. La branca d'olivera està preparada per al bull.



5. El cavall transporta el raïm al riurau per a escaldar.



6. L'aigua ja comença a alçar el bull. Tot el món està vestit de manera tradicional i preparat per a l'acte: visitants, camperoles i camperols i, a més a més, els materials estan al seu lloc corresponent (canyissos, cassa, raïm...).



7. La cassa amb el raïm està dins de la caldera escaldant el raïm. És qüestió de pocs minuts perquè el procés faça que el raïm «es bade o es talle».



8. Els camperols trauen la cassà amb el raïm escaldat de la caldera i ja tenen una altra cassà amb raïm, preparada per a continuar el procediment de «l'escaldà».



9. El camperol aboca el raïm escaldat al canyís. Les camperoles estan preparades per a distribuir el raïm en el canyís.



10. Les camperoles separen el raïm en el canyís perquè no estiga amuntegat i s'airege millor al riurau. Al mateix temps, continua un altre camperol amb la seua cassa escaldant el raïm. Així tot el matí fins que s'acabe el raïm.



11. Al final del procés de «l'escaldà», els canyissos amb el raïm s'exposen al sequer sota el sol perquè se seque i es transforme en pansa.