

## Societat

# El gran tribunal de l'allioli

**RENOM** • Celebren a Creixell la 25a Fira i Festa de l'Allioli, amb el seu gran concurs internacional

**MESTRES** • Reconeixements a Alfons Magester (Cal Campaner) i Jaume Subirós (Motel Empordà)

Joan Trillas

CREIXELL

**E**ls de Creixell, nucli de població de Borrassà, de poc més d'una trentena d'habitants, estan orgullosos de celebrar la Fira i Festa de l'Allioli, iniciativa de l'associació de veïns, que inclou un acte que ja parla per si sol: el concurs internacional d'allioli. Una festa i guardó, el nom del qual, amb 25 anys d'història, ja ho diu tot.

Es tracta d'una festa que reivindica aquesta salsa espessa i de color groguenc –o verdós– que es fa picant i emulsionant en un morter grans d'all amb oli d'oliva i una miqueta de sal. Però ja se sap, ni cap allioli és igual, perquè els bons tenen el seu art, ni cap cop o moviment de canell és idèntic a un altre. Estem davant d'una salsa típica de la cuina del Mediterrani occidental, un clàssic de la cuina catalana i la joia de la corona dels de Creixell, que n'han fet bandera.

I si el concurs és internacional, què es pot dir del seu tribunal, segurament més inapel·lable que el Constitucional, en el bon sentit de paraula. Aquest estava format per paladars refinats en el tast d'aquesta salsa més aviat forta. Un tribunal in-



**Els dos guardonats** amb el tribunal, organitzadors i l'alcalde de Borrassà, a l'Arbreda de Creixell ■ JOAN TRILLAS

tegrat per, entre d'altres, grans gastrònoms de ploma florida i esperit renaixentista, degans del periodisme gironí, passant per ornitòlegs i naturalistes. Per cert, ahir a l'Arbreda es va poder escoltar perfectament el cant del pit-roig, senyal inequívoc de qualitat ambiental.

La festa va començar amb un bon esmorzar amb pa amb to-

mata, embotit, allioli i un bon tall de xulla. Es van fer moltes activitats, com un taller de la mà de l'àvia Remei per als més menuts –nomenats cavallers del sagrat Orde de l'Allioli– amb un allioli amb alvocat. Abans del concurs internacional, amb 27 participants, un gran i emotiu reconeixement amb dos guardons: el Morter d'Or, per a Al-

fons Magester, de Cal Campaner, de Roses, primer guanyador ara fa 25 anys, i un altre clàssic de la cuina tradicional i Mà de Morter d'Or, Jaume Subirós, de Motel Empordà. I què s'ha de dir de Creixell, un nucli on, com explicaven Ricard i Irene, abans la gent marxava per anar a ciutat ara, com el pit-roig, es deleixen per tornar. ■

## The Gin&Tonic tindrà una edició més temàtica

■ Es farà divendres i dissabte al Casino Peralada i a...

sió d'origens i clàssiques modernes. Entre les ginebres que es podran tastar...

del mercat, així com algunes de les tòniques més singulars i una extensa re-

