

“L'alloli és una de les salses més antigues del món”

■ La cuinera Carme Ruscalleda rep el premi Mà de Morter d'Or durant la 26a edició de la Fira de l'Alloli de Creixell

Ure Comas
CREIXELL

La 26a edició de la Fira-Festa-Concurs de l'Alloli de Creixell va tenir ahir la presència de corvidats d'excepció, com ara la cuinera del Restaurant Sant Pau, Carme Ruscalleda, que va rebre el premi Mà de Morter d'Or—an un premi que en ocasions anteriors ha estat donat a Ferran Adrià i Joan Roca, entre d'altres-. També hi havia l'àvia Remei, que va oferir un taller de cuina per a nens en què els explicava alguns dels secrets per fer un bon alloli: remenar sempre en la mateixa direcció, posar-hi un parell

La frase

“L'alloli potser és una salsa de les més antigues del món i probablement va néixer al Mediterrani”
Carme Ruscalleda
CUINERA

de trossets de patata bullida perquè no es negui i, de tant en tant, aixecar la mà de morter perquè hi entri l'aire, “que és el que el fa pajar”, explicava.

A banda de Ruscalleda, però, també van resultar premiats el cuiner Albert Raurich, del restaurant Dos Pobrots, amb el premi

Morter d'Or, i pel que fa als participants en el XXVI Concurs d'Alloli, Joan Viñas, Carme Caritg i Ramona Vila van rebre, respectivament, el primer, segon i tercer premi a la qualitat; Rafael Guillot; a la quantitat; Robert, al premi original, i Maria Viñas, el premi d'alloli. Precisament Maria Viñas, amb 80 anys, va tornar a preparar, per 25è any consecutiu, l'alloli per al dinar popular.

Enguany també, i a banda de l'elaboració d'alloli per part dels cuiners de tres restaurants gironins amb productes del Girona Excel·lent, es van poder degustar les hamburgueses amb alloli



Ruscalleda i l'àvia Remei, al costat dels cuiners dels tres restaurants fent alloli amb oli del segell Girona Excel·lent. A sota, Maria Viñas, la segona per la dreta, en el concurs ■ LL. SERRAT

elaborades pels agremiats en el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines que

van participar en aquest projecte de recerca i innovació, que va concluir-se amb la tria de 16 hamburgueses, entre les quals el tranzalloli, que es poden trobar en algunes carnisseries del gremi. ■

YOU RELAX
iMow

Robots tallagespa iMow:
tenen cura de la gespa sense preocupacions

VIKING - Una empresa del grup STIHL