

ELS COSINS DE L'ALLIOLI

Tal com s'ha pogut comprovar a Creixell mateix l'allioli no és una combinació minimalista d'all, oli i sal. L'all i l'oli emulsionats sols només seran tant variats com ho siguin els olis que farem servir o els alls. Per això, són tan interessants els alliolis de fruites. És una qüestió de diversitat.

Justament, la diversitat cultural fa que l'allioli tingui molts parents arreu del món, sobretot a la cona mediterrània. Un d'aquests cosins és l'*scordalià*, un purè de pa o patates que fan a Grècia. Lamentablement, a les nostres latituds hi ha molts restauradors desaprensius que ens serveixen scordalià de patates per allioli.

Els grecs mateixos juguen amb la combinació de l'all i l'oli en d'altres plats, si bé en són ingredients minoritaris. Són el *tsatsiki* i la *melitsanosalata*. El primer és una salsa de iogurt amb cogombre, al qual també hi posem, com a molts alliolis, una mica de llimona o vinagre. La *melitsanosalata* és un purè d'esbergínies escalibades amb all i oli; en alguns llocs de Grècia i Turquia només hi posen ceba, d'altres, all, i en d'altres, tots dos.

I la *tapenada*, que fan a la Provença, seria l'autèntic cosí germà de l'allioli, ja que l'all i l'oli en són els ingredients principals inamobible. Varia la resta. La *tapenada* d'olives negres és la més popular i coneguda, a part de la que es fa amb anxoves i/o amb tonyina i/o amb tàperes i/o amb tot plegat.

Si convingués es podria reinventar cada dia, tot i que podríem topar amb la sorpresa que en algun lloc allò que hem pensat ja s'hi elabora des de fa molts segles.

Salvador Garcia