

■ FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI

CONCURS INTERNACIONAL DE L'ALLIOLI DE CREIXELL (ALT EMPORDÀ)

La idea de portar a cap activitats per tal de finançar diverses obres d'infraestructura i dinamització sociocultural va portar a la creació l'any 1990 de l'**Associació de Veïns i Amics de Creixell**. Dins d'aquest context l'any 1992 els membres d'aquesta van decidir potenciar les seves activitats tot creant el concurs internacional de l'allioli, que aquest any compleix la seva sisena edició.

La participació en una activitat culinària tan pròpiament mediterrània i símbol d'identitat de la cuina nacional del Paísos Catalans, ja que el seu ús s'estén des del Roselló fins a Alacant, feu pensar que engrescaria a tothom més que cap altre activitat com per exemple alguna fira artesanal doncs arreu poden trobar-se aquest tipus d'activitats populars. Per tant, en la decisió es va tenir molt en compte, en primer

lloc el factor d'esdeveniment únic i per això l'acte no només és un dinar lúdic popular en el qual l'allioli és el convidat d'honor sinó que s'estructura a partir d'un concurs únic a Catalunya en el qual un jurat expert en la matèria qualifica els productes. I en segon lloc, el de la representativitat catalana i en concret com un signe d'identificació de la flaire de l'allioli i l'actual petit poble de Creixell que en èpoques passades havia estat molt més esplendorós com



Foto: Associació de Veïns i amics de Creixell

s'ha pogut anar recercant des de la investigació històrica.

Així doncs, es tracta d'un acte que té dues vessants ben diferenciades, l'una de caràcter competitiu, el concurs pròpiament dit que es celebra al matí i en el marc del qual es realitza un col·loqui sobre l'allioli i l'altra de caràcter més festiu, la degustació de l'allioli elaborat i el dinar popular a base de mongetes i butifarra amb allioli, amenitzat amb una audició de sardanes. En el concurs l'ela-

boració d'allioli queda establerta a partir d'unes bases prèvies que la pròpia organització fixa: l'elaboració amb un temps màxim de mitja hora, amb mig litre d'oli, els alls necessaris i altres ingredients a gust del participant però sense maquinària; és a dir, manualment, tot i que no cal que el participant l'elabori únicament amb els instruments tradicionals, morter i mà de morter.

De fet, aquesta va ser la primera sorpresa per part dels organitzadors, el fet que en la primera edició vàrem descobrir que hi havia moltes altres maneres de fer allioli i que els ingredients eren ben diversos a part dels bàsics, que són en origen: all i oli, ja que l'allioli és una emulsió d'aquests dos productes i que serveix d'acompanyament als plats, per tant, que es tracta d'una salsa. Jaume Fàbrega, en un article de caràcter històrico-culinarí, afirma que l'allioli és la més alta expressió de les salses mediterrànies que té el seu origen en les civilitzacions de l'Antiguitat ja que tant l'oli com l'all formaven part de la dieta d'aquestes: egipcis, grecs, romans (Virgili l'anomenava «moretum») i potser els fenicis. És per això que el seu s'estén a Catalunya, les Illes Balears, a part d'Aragó, el País Valencià, a l'Alguer, a Andorra i a la Provença, amb una variant molt concreta i coneguda: la maionesa. Altres variants, que aquest mateix autor especifica i localitza geogràficament són: amb codony, amb molla de pa, amb patata, amb tomàquet,



Foto: Associació de Veïns i amics de Creixell