

■ FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI



Foto: Associació de Veïns i amics de Creixell

amb fruits secs, amb formatge ratllat, amb ous o raïms de marisc...

Això va fer que en la segona edició hi hagueren un seguit de modificacions respecte als premis que otorgarem en la primera, a partir d'aleshores s'ofereixen tres categories de premis:

- *Premi a la qualitat, amb dos subpremis d'aquesta categoria.*
- *Premi a l'originalitat, o bé respecte als ingredients emprats o bé als instruments. Així, per exemple, Gabriel Olives va aconseguir el premi en elaborar un allolioli amb oli d'herbes que ell mateix va preparar. O J. Marcé per fer un allolioli a partir de taronja àcida.*
- *Premi a la quantitat, el qual és*

puntuable per al Llibre dels Rècords Catalans de cada any. Actualment el rècord l'ostenta Joan Llenàs amb 1248 g. que esperem que aquest any es puguin superar de bon tros, com any rera any s'aconsegueix.

A més a més, cada any s'ha intentat en la mesura del possible crear noves activitats relacionades amb el producte rei de la festa. Així l'any passat es va fer una exposició de morters lliure en la que qualsevol persona podia exposar els seus morters i la celebració d'una fira monotemàtica del producte, però no es va assolir l'èxit que s'esperava. Per això, aquest any s'està portant a cap l'elaboració d'un llibre culinari, en concret: **La Ruta de l'Allioli de l'Alt Empordà**.



Foto: Associació de Veïns i amics de Creixell

Un punt essencial d'aquest concurs, apart del participants sense els quals el concurs no existiria, és el jurat. Des de bon principi els organitzadors vàrem decidir que la serietat del concurs que oferíem s'havia de reflectir en el fet de la decisió final. La constitució del jurat ha estat efectuada tenint en compte la seva experiència en aquest camp: J. Font, director de Girona Gastronòmica, J. Fàbrega, crític gastronòmic, F. Marcé, restaurador, A. Magester, restaurador, Lluís Duran, restaurador, Martí Duran, restaurador, Quim Prat, restaurador, E. Puig, endòleg, Jordi Darder, Miquel Alimentació, Lluís Fernandez, director de l'Escola d'Hoteleria de l'Alt Empordà, Irvin Sala, director de l'Escola d'Hoteleria de Vilamalla, Joan Ferrerons, crític gastronòmic, Pere Tàpies, crític gastronòmic, Cateura, Restaurant Triton, Max Marco, conseller delegat de Maxor SA. I també de personatges del món cultural i intel·lectual de la comarca i de Catalunya: Evarist Vallès, artista, Arcadi Calzada, sots president del Parlament de Catalunya, Josep Ma. Joan Rosa, director del Museu del Joguet, Jordi Costa, historiador, Josep Ministrall, artista, Maria Lorca, president del Consell Comarcal de l'Empordà, Jaume Santacana, director d'imatge de TV3, Mari Pau Huguet, presentadora de TV3.

Els lectors haureu pogut comprovar que no es tracta d'una tradició local amb un origen llunyà ni arrelat a la població des de fa temps, sinó una tradició nascuda en el present però a partir de la més vella tradició culinària del país i amb una clara intenció d'esdevenir un costum d'aquest poble, doncs en aquest esforç hi estem abocats tots els membres de l'Associació.

És un acte festiu que esperem arrelar com a costum del poble, sobretot pel fet que l'única finalitat d'aquest és el de crear un poble vital socialment a partir d'un únic principi: la germanor. La tradició afirma que perquè no es negui l'allioli cal restar en silenci, nosaltres proposem una festa per a la seva elaboració, que se celebra el maig.

Associació de Veïns i Amics de Creixell (Alt Empordà)