

El concurs se celebrarà el 16 de maig

La Festa de l'Allioli de Creixell estrena el premi a la quantitat

CARLES AYATS

La bona acollida que va tenir el primer Concurs Internacional d'Allioli ha animat els organitzadors, l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, ha repetir la convocatòria. El proper 16 de maig, l'agregat del poble altempordanès de Borrassà celebrarà la Festa de l'Allioli que inclourà, dins les seves activitats, aquest apartat competitiu.

L'Associació de Veïns i Amics de Creixell va néixer per iniciativa particular i amb la intenció de recuperar aquells edificis característics del veïnat i, a la vegada, difondre'l a tota la comarca. Jordi Palmada, membre de l'equip organitzador, ha explicat que amb aquest motiu es va decidir organitzar per primer cop la Festa de l'Allioli "un dia d'aquests que bufava la tramuntana i buscàvem donar alguna activitat al poble". La resposta, una vintena de participants, va sorprendre els mateixos organitzadors. Aquella primera edició va reunir prop de 700 persones vingudes d'arreu.

La festa -inèdita, segons els seus responsables- estarà dividida en dos grans blocs. El primer, que inclourà el concurs i degustació d'alliolis, a la Font de les Corculles. I un segon en què hi haurà un dinar popular, mongetes amb botifarra, i una audició de sardanes a càrrec de la cobla Perpinyà.

Els interessats a participar en el segon Concurs Internacional



P. MAURI

Creixell ha fet de l'allioli un motiu de festa

d'Allioli tenen temps d'inscriure's fins al 14 de maig, a la farmàcia de Borrassà, telèfon 52 51 83. Els organitzadors, però, han decidit limitar el número de concursants a cinquanta. El dret d'inscripció és de 1.000 pessetes. Els participants tindran un temps màxim de 30 minuts per a preparar la salsa. Una de les novetats que inclouen les bases d'aquesta edició és la no limitació de nombre de cabeces d'all a utilitzar. D'oli, en

canvi, se n'haurà de fer servir un mínim de mig litre.

TRES GUARDONS

L'organització ha establert tres premis. El primer està dotat amb una escultura al·legòrica -una mà de morter encastada en un tronc d'olivera- i 25.000 pessetes. Les característiques que valorarà el jurat qualificador seran, entre altres el gust, colors i cost. Els

altres dos guardons s'atorgaran al participant que sigui capaç de preparar la major quantitat d'allioli en el temps màxim establert pels organitzadors. El darrer premi, s'atorgarà al més original. Palmada ha assegurat que aquestes noves categories s'han establert "després d'adonar-nos en que tothom té un estil molt particular a l'hora de preparar l'allioli". El jurat estarà format per l'historiador Jordi Costa, l'enòleg Eduard Puig i Vayresa, els restauradors Francesc Marcé i Alfons Magester, els periodistes gastronòmics Jaume Font i Jaume Fàbrega, i Jordi Darder com a representant de l'empresa patrocinadora, Miquel Alimentació. Tots els participants rebran medalles i obsequis.

El públic podrà degustar tots els alliols participants en el concurs. Seguidament es realitzarà el dinar popular. Les reserves s'han de fer també a la farmàcia de Borrassà fins al 14 de maig. El preu del tiquet és de 700 pessetes. L'organització delimitarà un recinte per a instal·lar les taules i cadires, que haurà de dur cadascú, així com els plats i coberts. El menú que se servirà inclou enciam, tomata i ceba d'entrant, i després mongetes amb botifarra i allioli, postres, pa, cafè i conyac. Les begudes seran fresques i tindran preus populars. També hi haurà a la venda coques especials de la festa.