

JOAN LLENAS. Virtuós de l'allioli

«He arribat a aixafar de cop quatre cabeces d'allis de les maques»

SALVADOR GARCIA ■ **Creixell.**— Joan Llenas i Deulofeu va néixer el dia de Sant Jaume del 1927 a Palafrugell. Va treballar de pagès i ara ja està jubilat. Una de les seves aficions és fer allioli i participar en concursos i exhibicions. És un virtuós de l'allioli; té el rècord mundial en fer la preciada emulsió. L'any passat, en el 5è Concurs Internacional d'Allioli que se celebra en el marc de Fira i Festa de l'Allioli de Creixell, Joan Llenas va elaborar 1 quilo i 248 grams d'allioli. Va pulveritzar el seu propi rècord, celebrat el 1995 durant la quarta edició del mateix concurs. Les seves marques estan inscrites en el *Llibre dels Rècords Catalans*. I això no és tot: a part de ser el que més bé el fa és el que el fa més bo. El jurat del concurs va dictaminar que el seu allioli també era el

millor del concurs.

—Deu tenir algun secret?

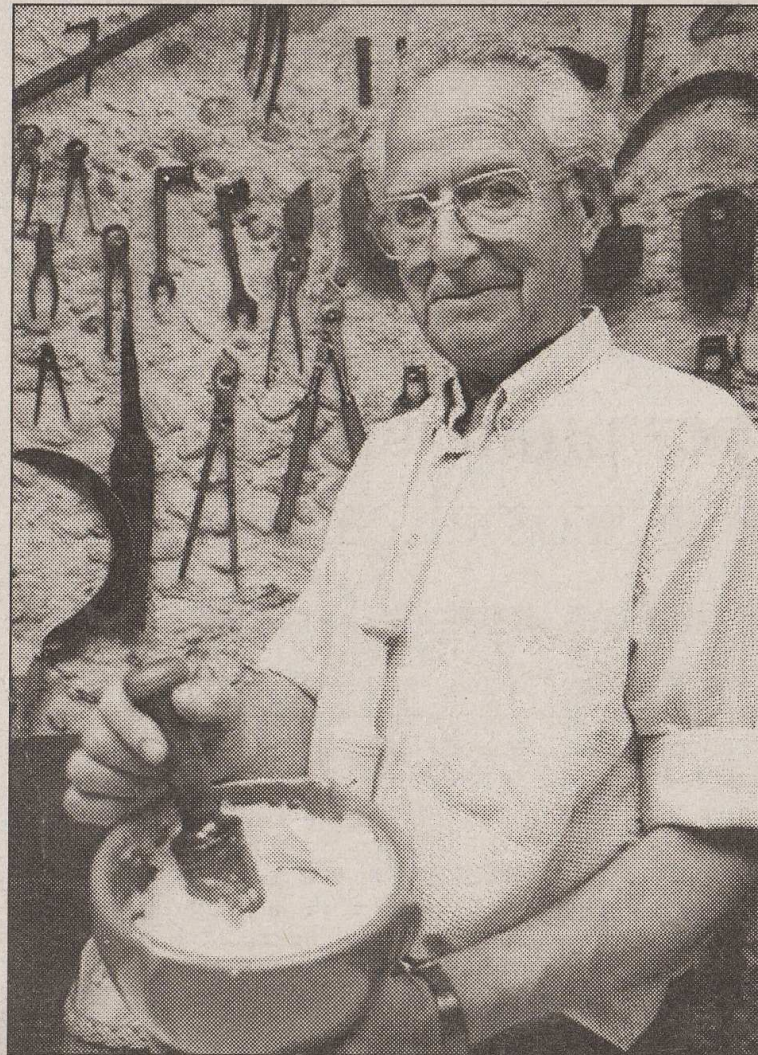
—«No n'hi ha cap. Els ingredients són els que toquen: oli, sal, allis i unes gotes de vinagre, que no cal que sigui especial.»

—Té algun ordre per barrejar els ingredients?

—«La sal i els allis, de cop, perquè va més bé per aixafar-lo. En començar a picar, quan els allis ja són mig masegats, que ja no s'escapen, tinc el costum de posar-hi un raig d'oli; els acabo d'aixafar ben untats. Quan ja és una pomada, agafo el citrell i anar fent.»

—I el vinagre?

—«A mig fer, quan l'oli ja no es pot tirar tan seguit, hi tiro quatre gotes de vinagre. D'aquesta manera, hi puc posar l'oli més seguit. Cap al final, encara hi torno a posar un raig més de vinagre i continuo remenant fins que



ja no hi cap més oli.»

—El fa sempre amb oli d'oliva?

—«Sempre, però també n'he fet amb oli de blat de

moro i amb oli de soja, però tant un com l'altre fan un allioli que, al cap d'unes hores, sempre queda deslligat. L'oli es desprèn, sua.»

Joan Llenas i Deulofeu, amb la morterada d'allioli que va fer ahir a migdia amb poc més de mitja hora. Foto: PERE PAGÈS.

—Quant alls aixafa de cop?

—«He arribat a aixafar de cop quatre cabeces d'allis de les maques.»

—I d'oli?

—«Un litre i mig. El dia del rècord, en mitja hora, vaig fer servir cap a un litre i mig.»

—Superarà el rècord?

—«Crec que ho puc fer, però seran pocs grams. Serà com els atletes, dècimes. Si tot em marxa bé serà l'11 d'abril a Creixell, n'estic segur.»

—Com és el seu morter?

—«Aquest any serà de marbre. Sempre l'havia fet amb un morter de ceràmica. El de marbre o de pedra no es mou, queda més quiet.»

—El va tastar el seu allioli Josep Pla?

—«No, ell no, però alguna vegada havíem tingut alguna petita xerrada al Mas Pla, on jo hi havia anar a batre.»

—Què li sembla la Fira de Creixell?

—«Molt ben organitzada i de categoria. És de les que ho és més. En lloc més del país es fa.»