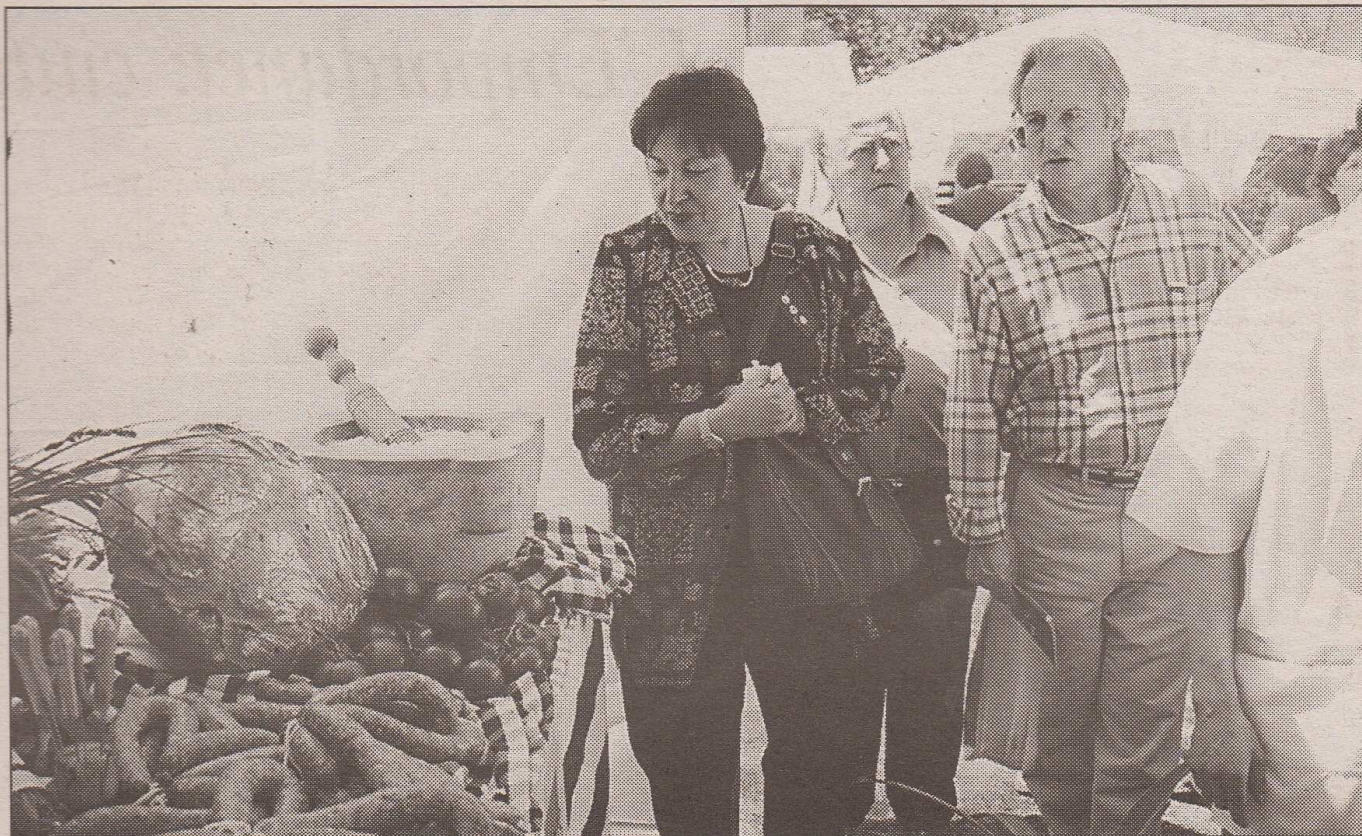


LA VIDA SOCIAL



Les degustacions de la botifarra d'allioli van ser un dels atractius de la fira d'aquest any. Foto: R.C.

Joaquim Farreres fulmina el seu propi rècord d'allioli a la Fira de Creixell

Es va presentar la botifarra d'allioli, que avui es posa a la venda

ROBERT CARMONA

■ **Borrassà.**— Tres quilos i 758 grams d'allioli és el nou rècord del concurs de la Fira de l'Allioli de Creixell. Amb aquesta nova marca, Joaquim Farreres, veí d'Arbúcies, va fulminar el rècord que ell mateix ja tenia establert. El nucli de Creixell

va quedar col·lapsat en diversos moments del dia per la gran aflluència de públic. Aquest any destacava com a novetat la presentació de la botifarra d'allioli, que és elaborada a partir de la típica botifarra de perol i es comercialitzarà a les carnisseries alt-empordaneses a partir d'avui mateix.

Com ja és habitual, l'acte central de la Fira i Festa de l'Allioli de Creixell és el concurs per preparar aquesta salsa. En aquesta edició hi van participar 24 competidors, que en mitja hora havien d'intentar aconseguir algun dels tres premis: a la quantitat, a la qualitat i a l'originalitat.

Joan Llavanera, de Figueres, va ser el vencedor indiscutible amb la preparació d'un allioli que va ser molt elogiat per part del jurat. En aquesta categoria també va cridar l'atenció el segon classificat, que va ser una nena

de 12 anys de Creixell, Ingrid Sardà. Finalment, el tercer lloc va ser per a Miquel Marull, de Figueres. L'espectacularitat, però, la va posar una vegada més Joaquim Farreres, que amb 3,758 quilograms d'allioli va pulveritzar el rècord de quantitat que ell mateix ja posseïa. Pel que fa a l'originalitat, el jurat va optar per la proposta d'Ambrosio Martínez, de Roses, que va preparar un allioli amb anxoves.

L'afluència de públic durant tota la jornada va ser molt im-

portant, fins al punt d'arribar a col·lapsar els accessos al nucli de Creixell, on durant tot el matí hi va haver parades d'artesia. La novetat d'aquest any, però, era la presentació de la botifarra d'allioli de Creixell, creada per l'Associació de Carnissers de l'Alt Empordà a partir de la botifarra de perol i amb un percentatge petit i secret d'aquesta salsa. El nou producte es comercialitzarà a les carnisseries associades, que ja han fet diverses proves prèvies i auguren que pot ser un èxit.