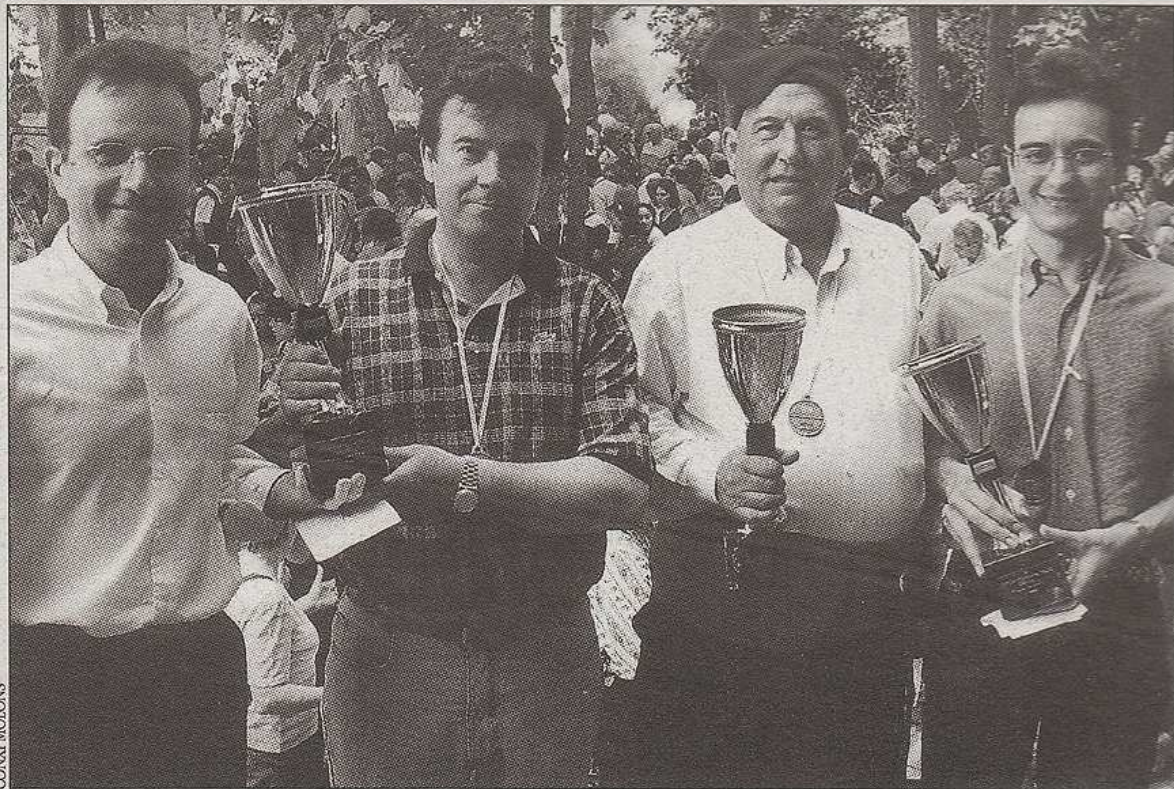


FIRA



CONXI MOLONS

Els tres guanyadors de Creixell, d'esquerra a dreta: Ambrosio Martínez, Joan Llevanera i Joaquim Farreres

# Elaboren més allioli que mai a la Fira de Creixell

Joaquim Farreres va fer 3.758 grams en mitja hora  
El figuerenc Joan Llevanera, premi a la qualitat

## BORRASSÀ

CRISTINA VILÀ

Joaquim Farreres, veí d'Arbúcies, ha batut tots els rècords de quantitat d'elaboració d'allioli. Tres quilos set-cents cinquanta-vuit grams d'allioli en mitja hora va ser la xifra aconseguida, diumenge, davant la mirada de centenars de persones aplegades a la 8a. Fira de l'allioli de Creixell. Amb aquesta xifra, Farreres s'ha superat a si mateix, ja que l'any passat va obtenir el mateix guardó però amb menys quantitat. Un figuerenc, Joan Llevanera, i un rosinc, Ambrosio Martínez, es van endur el primer premi en la categoria de la qualitat i d'originalitat, respectivament.

El secret d'aquest extraordinari augment, per part de Farreres, en l'obtenció de l'allioli resideix, segons el mateix premiat, en un canvi d'estrís volumètricament més grans. "Aquest any el morter és més gros, hi puc posar més alls i tinc més espai per remenar", va explicar Farreres, qui, amb només 24 anys, ja és un expert

en aquesta qüestió de fer allioli. I no sols en quantitat, sinó en qualitat, ja que fa quatre anys va obtenir el tercer premi dins aquesta categoria i, en fa tres, el primer. "Practico molt sovint en el restaurant de casa, Can Puig de Sant Feliu de Buixalleu, i no em canso gaire", assegura Ferreres, que va començar a endinsar-se en aquest món de l'allioli ara fa deu anys de la mà d'una "senyora gran" qui va mostrar-li tot allò que calia. Farreres, qui està disposat a tornar l'any vinent a provar sort a Creixell, assegura que el secret d'un bon allioli resideix en "uns bons alls i oli verge".

Per la seva banda, Joan Llevanera es va endur el primer premi a la qualitat després de vuit anys de participar a la Fira de Creixell. Per a Llevanera, fer allioli no representa cap dificultat. "Per fer allioli no hi ha cap secret, només cal lligar-lo bé i un oli de qualitat ja sigui verge o fet particularment", va assegurar Llevanera, qui se sentia molt satisfet del guardó. Llevanera, qui va fer servir el morter here-

tat de la seva àvia, repetirà l'any vinent, moment en què espera, però, que augmenti la competència.

## Una botifarra prou competent

D'altra banda, centenars de persones van desfilat tot el matí per la font de les Corculles, escenari on es concentrava la Fira. Un dels moments més esperats pels assistents, a banda del tastet de l'allioli elaborat pels 23 participants en el concurs internacional d'elaboració, va ser la presentació en societat de la botifarra d'allioli elaborada per l'Associació de Carnissers de l'Alt Empordà. "Amb aquesta botifarra demostrarem que encara som vius tot i la competència actual de les grans superfícies", va assegurar Joan Vila, president de l'entitat. La botifarra, feta amb carn de perol, va ser ben rebuda i va ser exaltada pel seu gust suau, sense excedir-se l'aroma de l'allioli. La festa es va cloure amb un dinar multitudinari i sardanes.