

GASTRONOMIA

# El cuiner Joan Roca llegirà el pregó de la Fira de Creixell

Presentaran el llibre de l'allioli del periodista Salvador García Per la festa, el 15 de maig, estrenaran la sardana de l'àvia Remei

## BORRASSÀ

MARC TESTART

La catorzena Fira i Festa de l'Allioli de Creixell, que tindrà lloc el diumenge 15 de maig, al paratge de la Font de les Corculles, serà inaugurada pel cuiner i xef del Celler Can Roca de Girona, Joan Roca. L'Associació de Veïns i Amics de Creixell ha presentat els actes que se celebraran durant la jornada. A banda del tradicional Concurs internacional d'allioli, que enguany arriba a la dotzena edició, presentaran un llibre del periodista Salvador García-Arbós, editat per Brau Edicions i amb fotos de Francesc Guillaumet, que repassa les diverses edicions de la Ruta de l'Allioli. "Hi ha receptes dels restaurants de la comarca i també s'han recollit escrits de diferents autors amb introduccions a càrrec de Salvador García. La idea va sortir d'aquí, de la Font de les Corculles fa quatre o cinc anys", explica Jordi Palmada, president del comitè organitzador de la fira.

Després del pregó de Joan Roca, a les onze del matí, i de la presentació del llibre, a dos quarts de dotze del migdia començarà el concurs. Hi ha



MARC TESTART

Palmada, a l'esquerra, amb dos membres més de l'organització de la fira de Creixell

la categoria d'adults i la infantil –el guanyador d'aquests darrers obtindrà una mà de morter amb una bitlla a dins com a premi per gentilesa del

Museu del Joguet de Catalunya. Els concursants, que s'han d'inscriure abans del 12 de maig, tindran mitja hora per fer allioli amb els estris i

condiments que es portin de casa. El primer premi a la qualitat és de 120 euros; el segon premi, de 90, i el tercer, 60. El concursant que faci més allioli s'endurà 120 euros. Actualment, el títol és a mans de l'escalenc Rafel Guillot, que també posseeix el rècord català. També es manté el premi per a l'allioli més surrealista i al més original.

Després del dinar –els fesols de Santa Pau i la botifarra són el plat principal–, amb capacitat per a un miler de persones –el tiquet enguany costa 13 euros–, a la tarda, la Cobla Empordanesa de Castelló d'Empúries estrenarà una sardana dedicada a l'àvia Remei Ribes. La mestressa de casa mataronina que cada any participa al concurs d'allioli de Creixell ja va ser pregonera de l'edició de l'any passat.

Els visitants de la fira podran tastar i comprar l'allioli de Creixell, elaborat per l'àvia Maria, una veïna del poble que va ser una de les primeres participants al concurs. "La finalitat de la festa és salvaguardar i mantenir l'essència de Creixell", explica Jordi Palmada.