

FIRA

L'allioli de Creixell impregna de nou la Font de les Curculles

El paratge de Borrassà serà escenari de la festa el 14 de maig on el zoèleg Jordi Sargatal obrirà els actes amb el seu pregó

BORRASSÀ
REDACCIÓ

La rítmica que es produeix quan les mans de morter barregen dins dels morters les dents d'all i els rajolins d'oli és un so que s'identifica clarament amb la Fira i Festa de l'Allioli de Creixell, que se celebra diumenge, dia 14, al paratge borrassanenc de la Font de les Curculles. A banda de l'allioli, aquesta convocatòria tindrà també com a protagonista el biòleg i director de la Fundació Terriori i Paisatge, Jordi Sargatal, que llegirà un pregó. De nou, i per quinzè any consecutiu, els participants al Concurs Internacional d'Allioli tenen el repte d'elaborar l'emulsió de més qualitat i també la de més quantitat. La convocatòria inclou altres modalitats: com l'allioli més original i el Premi Dalioli, que s'atorga a l'allioli més surrealista. El jurat –Joan Roca, Remei Ribes, Salvador Garcia Arbós, Josep Maria Joan, Jordi Sargatal, Vicente Garcés i Pasqual Pseudo– valorarà el gust, el cost, el color, d'acord amb el seu criteri i llibertat.

Una de les propostes simpàtiques del concurs és l'apartat dedicat als menors de 14 anys, que tenen l'opor-



ROGER LLIBRE

Jordi Sargatal serà el pregoner de la Fira de l'Allioli de Creixell. La foto és de fa dos anys

tunitat d'elaborar allioli talment com si es tractés d'un joc. Gens en va, per això, aquest apartat es denomina *Juguem-hi* i el promou el Museu del Juguèt de Catalunya. En aquest cas,

es valora l'allioli més autèntic, si bé hi ha premis per a tots els participants.

Jordi Palmada, de la junta directiva de la fira, diu que aquest dia "el que no s'atipa d'allioli és perquè no vol", i

és que l'allioli dels concursants quedarà per a degustació popular, gratuïtament. El programa de la festa inclou el dinar popular, que començarà tan bon punt s'hagi fet el veredict del concurs i s'hagin atorgat els premis, i en el qual se servirà allioli de Creixell. El menú consta d'amanida d'entrant; fesols de Santa Pau, cuinats per Josep Colom; botifarra i pollastre a la brasa, de Can Vilà de Borrassà; postres, pa i vi. El preu, 13 euros. Es poden fer reserves a Palmada Disseny (972 51 00 62) i a la farmàcia de Borrassà (972 52 51 83). Si la xifra de comensals ronda la d'anys anteriors, es calcula, tal com vaticina Jordi Palmada, que es reuneixin a dinar pels volts de 700 persones.

A la Font de les Curculles, hi haurà, a més, parades de productes artesanals (morters, alliolis, embotits, cireres de Terrades...), i, a la tarda, la Cobla Bofills oferirà una audició de sardanes. Durant el dia, es posarà a la venda *El llibre de l'allioli*, de Salvador Garcia Arbós amb fotos de Francesc Guillaumet, i també Remei Ribas presentarà *L'Àvia Remei talla el bacallà*. Aquests autors signaran exemplars a tothom que ho vulgui.