

FIRA

El xef Jaume Subirós serà el pregoner de la Fira de Creixell

Es farà diumenge i inclourà el tradicional concurs d'allioli, per a adults i infants, un dinar popular i una audició de sardanes

BORRASSÀ

CRISTINA VILA

El xef del Motel Empordà de Figueres, Jaume Subirós, serà l'encarregat de fer el pregó de la 16a Fira i Festa de l'Allioli de Creixell que se celebra diumenge i, com cada any, al paratge de la Font de les Corculles. Un dels actes centrals de la festa tornarà a ser el concurs d'allioli, que es fa al migdia i on l'any passat van participar una quarantena de persones. Les inscripcions per optar a algun dels sis premis que s'ofereixen restaran obertes fins aquest dijous.

Jaume Subirós coneix bé aquesta festa popular. En edicions anteriors ja havia format part del jurat del concurs d'allioli i enguany també ho farà al costat de Joan Roca del celler de Can Roca; l'àvia Remei; el periodista i crític gastronòmic Salvador Garcia; el director del Museu del Joguet de Catalunya, Josep Ma. Joan; Alfons Majester, del restaurant Can Campaner de Roses i Pascual Pesudo, de l'associació Amics dels Museus Dalí. El pregó de Jaume Subirós donarà el tret de sortida al concurs d'elaborar allioli. Cal matisar que hi ha dues

modalitats: una per a infants menors de 14 anys –“es tracta d'incentivar la mainada a saber-ne fer”, apunta Jordi Palmada, president de l'associació de Veïns i Amics de Creixell– i l'altra, per a adults. Aquells que participin hauran de portar de casa el morter i la mà de morter així com els ingredients que utilitzaran. Això és important perquè hi ha molta varietat d'olis i maneres de conservar els alls. Tal com recorda Palmada, mai s'aconsegueix obtenir el mateix tipus d'allioli.

Diumenge, el jurat tindrà en compte el gust, el cos, el color dels alliols que, al llarg dels trenta minuts, hauran elaborat els participants. Després de les valoracions es concediran tres premis a la qualitat; un premi a la quantitat –el record el conserva encara l'escalenc Rafael Guillot amb més de deu quilos–; un a l'originalitat i un al més surrealista ja sigui per la manera de presentar-lo o de crear alliols nous. Tots els alliols concursants seran degustats, posteriorment, pel públic present a la fira. Serà a les 2 del migdia quan començarà a servir-se l'àpat popular consistent en amanit, fesols de Santa Pau i botifarra,



ROGER ILLIÀ

El concurs d'allioli de Creixell atrau, cada any, desenes de participants

pollastre i allioli, gelat, pa i cafè. Habitualment hi assisteixen entre 400 i 500 persones. Cal inscriure's també prèviament a la farmàcia de Borrassà

o a Palmada Disseny, a Figueres. La festa es clourà amb una audició de sardanes a càrrec de la cobla Empordanesa.