

HOMENATGE AL PRESTIGIÓS CUINER



Ferran Adrià va poder fer un forat en la seva agenda per recollir el premi Mà de Morter. ROGER LLEIXÀ

Ferran Adrià recull el premi Mà de Morter a la Fira de Creixell

► Va comparar el paper dels cuiners catalans d'avantguarda amb el Barça "perquè ajuden a portar el nom de Catalunya arreu del món", va remarcar

BORRASSÀ | REDACCIÓ

■ La Fira de l'Allioli de Creixell, nucli de Borrassà, ha arribat aquesta any a la vintena edició amb un protagonista molt especial. El cuiner Ferran Adrià va poder recollir personalment el premi Mà de Morter d'Or que l'organització ha atorgat per primer cop, i durant l'homenatge Adrià va agrair especialment el guardó recordant que fa catorze anys va participar en la fira com a jurat del reconegut concurs d'allioli. "Són els premis que em donen a casa els que més il·lusió em fan", va dir. En el seu discurs va pregoner de la festa, va fer un símil entre el Barça i la cuina d'avantguarda perquè, encara que no t'agradi aquesta cuina o el futbol, "ajuden a portar el nom de



Imatge del concurs. R. LLEIXÀ

Catalunya arreu del món".

La Fira de Creixell es va celebrar diumenge passat en una jornada marcada pel bon temps, amb el tradicional concurs i el dinar popular a la font de les Corculles. El guanyador del vintè

concurs internacional d'allioli va ser Joan Vergés, de Palafrugell. Pel que fa al premi a la quantitat, el va aconseguir Rafael Guillot, de l'Escala, que va fer 7,482 quilos d'allioli. A més a més, Maria Viñas, de Figueres, en va fer 270 grams amb quatre grans d'all. El més original va ser el de la figuerenca Rosa Camacho, que va fer un allioli dolç amb codonyat. El més surrealista, premi ofert pels amics del Museu Dalí, va ser el de Juli Pérez. Narcís Pi, de Figueres, va fer servir el millor oli. En la categoria de nens, va ser David Armengol el que va obtenir el guardó.

El jurat del concurs era format per Salvador Garcia-Arbós, Jordi Sargatal, Josep Maria Joan i Rosa, i Pascual Pesudo.