

SOCIETAT XXI FIRA DE L'ALLIOLI

Creixell segueix entregat a l'allioli

La Fira i Festa de l'Allioli entrega la Mà de Morter d'Or a Joan Roca i continua congregant centenars de visitants al poble

Pau Rodríguez | CREIXELL

Una vegada més -i ja en vint-i-una-, els veïns i veïnes de Creixell, nucli que forma part del municipi de Borrassà, van veure com el seu petit veïnat s'omplia amb una multitud de persones disposades a tastar els millors alliolis. Es tracta de la Fira i Festa de l'Allioli de Creixell, una de les fires més consolidades de la comarca i amb una aflluència de públic sempre garantida i satisfactòria, segons els organitzadors.

En l'edició d'enguany, que es va celebrar diumenge passat, un dels protagonistes -sempre amb el permís de l'allioli- va ser Joan Roca, cuiner gironí de reputació internacional i copropietari d'El Cellar de Can Roca. L'Associació dels Veïns i Amics de Creixell, responsables de la fira, li van fer entrega del premi Mà de Morter d'Or 2012, per la seva trajectòria professional en el món de la gastronomia i pel seu respecte a la cuina tradicional catalana.

El plat fort de la jornada, com sempre, va ser el XXI Concurs In-



EL PREMI. La seva trajectòria i el respecte a la cuina tradicional van ser els motius pels quals el prestigiós cuiner va rebre la Mà de Morter d'Or

→ ASSISTÈNCIA

EN LA LÍNIA D'EDICIONS PASSADES, L'AFLUÈNCIA DE PÚBLIC VA SATISFER TOT HOM

→ PREMIS

JOAN VINYES VA ELABORAR L'ALLIOLI DE MÉS QUALITAT, I JULI PÉREZ EL MÉS SURREALISTA

ternacional de fer Allioli, que va congregat desenes de persones del municipi i els voltants. També com cada any, es van repartir quatre premis: l'allioli de més qualitat, elaborat per Joan Vinyes; el de més quantitat -un total de 7,5 quilos-, a càrrec de Rafael Guillot; el més original -portava confitura-, de la mà de Rosa Camacho; i el més surrealista -entregat pels Amics del Museu Dalí-, elaborat per Juli Pérez, que es va guanyar el guardó gràcies a la seva peculiar presentació del producte.

A més del concurs i del premi a Roca, una altra de les activitats programades va ser la presentació del Pa de la Tramuntana, a càrrec de la fleca Maia de Figueres. ■



EL CONCURS. No només els adults es van atrevir a elaborar els alliolis de més qualitat i els més originals

La polèmica "nacionalització" de l'allioli

■ Fa tres anys l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, presidida per Jordi Palmada, va impulsar una campanya per "nacionalitzar" i reivindicar com a catalana l'elaboració tradicional de l'allioli, amb "all, oli i una mica de sal i llimona", segons Palmada. Fins ara, mai ningú no s'hi havia mostrat disconforme, però en els darrers dies l'associació va engegar una campanya de

recollida de signatures per portar la proposta al Parlament, i aquesta iniciativa sí que ha provocat alguna forma de rebuig encès. El cas que ha tingut més ressò ha estat el de l'empresa valenciana Chovi, que ven onze milions d'unitats d'allioli a l'any, que a través del diari valencià Levante va afirmar que "l'allioli és de tot el Mediterrani", i que "es coneix a tot Espanya gràcies

a nosaltres". I a les crítiques s'hi va sumar l'escriptor Quim Monzó, que en una de les seves columnes diàries a La Vanguardia va qualificar la proposta de Creixell de "beneiteria popular". Davant l'allau de crítiques, i amb una presència més elevada de mitjans de comunicació del que és habitual en aquesta fira, la jornada es va viure amb un especial ànim de reivindicar l'allioli.

"De tot això, però a nosaltres l'única cosa important és que es parla de l'allioli i que es donen a conèixer les nostres inquietuds", explica Palmada, i lamenta que "tot el que sona a nacionalisme català sempre cou, a Espanya". I en referència a les paraules de Monzó, Palmada el va convidar a formar part del jurat del concurs d'elaboració d'alliolis l'any vinent. ■