



JOAN LLAVENERA
RESIDEIX A FIGUERES

« He vingut cada any des de que es va començar a celebrar la Fira, i puc dir que l'allioli és un producte nacional empordanès »



ORIO GUÀRDIA
VIU AL MUNICIPI DE LLERS

« València i la resta d'Espanya es volen apropiari de tot el bo que tenim els catalans, i si no ho aconseguen, ho critiquen »



JORDI CAMACHO
PROCEDEIX DE FIGUERES

« Per mi l'allioli és català. La resta del país no sap com s'elabora la salsa, com no saben fa anys, com es feia el pa amb tomàquet »



OLGA FRIAS
VIU A LES ILLES CANÀRIES

« Es el primer any que vinc a la Fira. Jo crec que l'allioli és d'aquí, una salsa catalana, perquè als altres llocs no la saben fer »



TERESA COMAS
RESIDEIX A VILAFANT

« Jo crec que l'allioli és de Catalunya, perquè aquí l'hem fet tota la vida, és un costum, i a Espanya no saben pràcticament ni què és »

Les queixes de València encenen els participants a la Fira de l'Allioli de Creixell

► Les crítiques dels darrers dies per «nacionalitzar» la salsa fan que el municipi la segueixi reivindicant amb més força

BORRASSA | ROSER ALBERTI

La Fira i Festa de l'Allioli, organitzada per l'Associació de Veïns i Amics de Creixell reuneix, des de 1992, centenars de persones que acudeixen al nucli de Borrassà, per gaudir i difondre el procés d'elaboració d'aquesta salsa tradicional i celebrar, com ja és costum, el Concurs Internacional de l'Allioli que atorga premis a les salses més originals o a les més surrealistes.

Ahir, com cada any, unes 500 persones procedents de Figueres, Palafrugell, Barcelona, i fins i tot d'alguns punts de França, van celebrar de nou el que ja és la festa més popular de la localitat, presidida enguany pel reconegut cuiner Joan Roca, d'El Celler de Can Roca, a qui es va atorgar el premi Mà de Morter d'Or.

En aquesta edició, l'ambient no era només festiu i l'allioli no era únicament protagonista per seves propietats culinàries, sinó també, per la polèmica que s'ha generat entorn a la proposta dels organitzadors de la Fira de Creixell de «nacionalitzar-lo» a través del Parlament, com a producte català.

La proposta no es nova. Ja fa 3 anys que l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, presidida per Jordi Palmada, va decidir engegar aquesta iniciativa per reivindicar l'elaboració tradicional catalana de l'allioli, en concret el que es fa només amb «all i oli, i una mica de sal i llimona». No va ser però, fins aquesta setmana passada, quan la proposta es va plasmar en un

La proposta de la polèmica, reivindica l'elaboració tradicional catalana de l'allioli fet amb all, oli, sal i llimona

La iniciativa ha estat criticada per veus populars com la de l'escriptor Quim Monzó o el gastrònom Jaume Fàbrega

manifest per recollir signatures de suport. I és en aquest punt, quan es va començar a parlar i molt de l'allioli a bona part de Catalunya i del País Valencià. Aquest divendres passat, l'empresa de València Chovi, que ven a l'any onze milions d'unitats d'allioli, contestava en el diari *Levante* a la proposta dels empordanesos, afirmant que «l'allioli és de tot el Mediterrani» i que «és coneix a tot Espanya gràcies a nosaltres». També l'escriptor Quim Monzó, hi va ficar cullerada, en qualificar la iniciativa dels de Creixell de «beneiteria popular».

Precisament, Jordi Palmada, es va referir a aquest i altres articles, com a iniciadors de la polèmica generada. «Algun escriptor o algun columnista d'algun diari important, va iniciar aquesta polèmica, perquè nosaltres ja fa tres anys que fem aquesta reivindicació», afirmava Palmada.

El president de l'Associació, destacava també ahir, en relació amb l'allau de crítiques arribades des de València, que no neguen i respecten que «al País Valencià o a la part sud de França també tenen



La Fira i Festa de l'Allioli de Creixell va estar marcada en aquesta edició per la polèmica.

el seu allioli, i que cadascú pugui reivindicar la seva manera d'elaborar-lo i el seu costum». I afegia que «nosaltres no diem que la salsa sigui pròpia, el que diem és que és una salsa del nostre país». També va destacar que per a ells la polèmica era positiva perquè es fa difusió de l'allioli.

Ambient festiu a la Fira

La indignació era notable entre els assistents a la Fira, que comentaven entre ells les crítiques rebudes i defensaven la que consideraven una «recepta única a Catalunya». L'am-

bient, tot i així, va ser festiu entre els participants, que van poder gaudir com cada any, de la seva festa tradicional. De bon matí, i després del pregó del prestigiós cuiner Joan Roca, els 15 concursants adults i els 10 nens que participaven en el concurs internacional de l'allioli, van presentar els seus productes, que van ser degustats i premiats.

El primer premi per la qualitat va ser per a Joan Viñas, el segon, per a Oriol Guàrdia i el tercer, per a Maria Viñas. El premi a l'originalitat va ser concedit a Rosa Ca-

macho i el més surrealista, a Juli Peréz. En la categoria més curiosa del concurs, es va premiar també la quantitat, premi que va ser atorgat a Rafael Gillot, de l'Escala, que va elaborar 7 quilos i 911 grams d'allioli. En la categoria infantil, el primer premi va ser per a Maria Vallejos i el segon, per a Andreu Vergés.

Després del concurs, es va presentar el «pa de la tramuntana» amb allioli i es va celebrar un dinar popular. A la tarda, es va tancar la festa amb una ballada de sardanes amb la Cobla Cervinenca.

L'organització convida Quim Monzó a formar part del jurat l'any vinent

ROSER ALBERTI | BORRASSA

El popular escriptor, Quim Monzó, titllava en el diari *La Vanguardia* de dijous passat, de «beneiteria nacional de Catalunya» la proposta dels de Creixell, de convertir l'allioli en salsa nacional catalana.

En l'article d'opinió, Monzó ironitzava i criticava durament la iniciativa. «Mira tu per on, a més de la bandera, l'escut i l'himne, els catalans necessitem un altre símbol: una salsa nacional» escrivia l'escriptor.

«De veritat creuen que el Parlament ha de perdre el temps en

ximpleries com aquestes? Després de la salsa nacional, que proposaran? la sopa nacional de Catalunya?» es preguntava el mediàtic periodista.

El text de Monzó va ser un dels iniciadors de la polèmica per la seva contundència a l'hora de desprestigiar la proposta dels em-

perdanesos. I entre els assistents a la Fira, això no va passar per alt. El president de l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, Jordi Palmada, va voler contestar al «Senyor Monzó», convidant-lo a formar part del jurat del concurs internacional de l'allioli en la propera edició de la Fira, que se celebra cada any. «M'agradaria que vingues per conèixer com es fan els alliols» destacava Palmada. A més, va voler agrair-li l'article, per aconseguir que «la gent parli de l'allioli, que és el més important. Li estem molt agraïts».

Quim Monzó, no va ser l'únic a comentar la proposta de «nacionalització» de l'allioli. El gastrònom, Jaume Fàbrega, en un article publicat al *Diari de Girona*, descrivia la iniciativa com a «solemne col·lonada», i recomanava «pel bé de l'allioli» retirar aquesta proposta «tan extravagants».

També, el periodista valencià, Ferran Torrent, a la xarxa social Twitter, feia referència a la polèmica escrivint «a lo que anàvem: mos volen furta l'allioli i «M'agüela sempre deia que l'allioli a festiu es talla».