

GASTRONOMIA

Entitats gironines impulsen una campanya de recollida de signatures per declarar l'allioli salsa nacional de Catalunya

L'allioli, de l'amor a l'odi



Concurs d'allioli al carrer Nou de Figueres amb la participació de nens

AGUSTI ENSESA

BÀRBARA JULBE
Girona

Diürètic, antisèptic, hipotensor, vasodilatador, antioxidant... són només algunes de les moltes virtuts de l'allioli. Tot i això, aquest condiment també té molts detractors perquè es considera que té un gust fort, provoca mal alè durant unes hores a la persona qui l'ha consumit i, a més, repeteix.

En qualsevol cas, l'allioli és una de les salses més autòctones de Catalunya. Obtinguda estrictament per l'emulsió de l'all i l'oli, els seus defensors, entre ells, l'Associació de Veïns i

Amics de Creixell, volen que gaudeixi d'un reconeixement oficial com el de la sardana i, per aquest motiu, han impulsat una campanya de recollida de signatures amb l'objectiu que el Parlament català el declari salsa nacional de Catalunya.

El president de l'entitat, Jordi Palmada, confia recollir aquest any les signatures necessàries —de moment han arribat al miler— i de cara al vinent creu que ja podria arribar a ostentar la valuosa distinció. "L'allioli sempre ha estat el germà pobre de la gastronomia pel fet de ser un producte més rural", lamenta Palmada. "Volem que se'l reconegui perquè és un aliment molt tradicional de la cuina catala-

na", reivindica el mateix president de l'entitat, que afegeix que des de l'associació es promouen diferents activitats per ensenyar a elaborar aquesta salsa, sobretot entre el jovent i els més petits perquè no es perdi la tradició.

Els experts en nutrició consideren que és un aliment molt saludable i en recomanen el consum diari. La metgessa nutricionista Magda Carlas, destaca que són moltes les propietats beneficioses d'aquest condiment mediterrani. "Es un aliment clau per viure més anys perquè és antioxidant i cardiosaludable gràcies a la seva vitamina E", detalla Carlas.

Tot i això, aquesta metgessa nutricionista reconeix que és una salsa "poc digestiva". Per això, recomana que se'n consumeixi en moderació. "Un parell de cullerades són suficients i millor no menjar-ne abans d'anar a dormir perquè no és lleuger. Això però no significa que no sigui saludable", puntualitza Carlas.

Creixell acull diumenge la 21a Fira de l'Allioli, la més antiga, que reuneix milers de visitants

Per evitar que sigui tan indigest, alguns nutricionistes suggereixen abans beure força aigua, ja que així queda més diluït. "També facilita la digestió si el menú compta amb verdura o amanida i per beure, vi", afegeix Carlas, que acaba de publicar el seu darrer llibre, *Intel·ligència Nutricional*, en el qual exposa el sentit comú imprescindible per menjar bé.

Precisament, aquest diumenge a Creixell, a l'Alt Empordà, se celebra la 21a edició de la Fira i Festa de l'Allioli, la més antiga de les comarques de Girona. Enguany, el primer premi mà de morter d'or s'entregarà al cuiner i xef Joan Roca del restaurant gironí El Celler de Can Roca per "la seva trajectòria gastronòmica respectuosa amb les tradicions". Un dels actes que reuneix més curiosos és el concurs d'allioli, en què es premia des del més tradicional, passant pel més original amb noves aportacions com ara tòfones o pètals de rosa, fins al més surrealista, un premi ofert pels Amics del Museu Dalí que rep el nom de D'allioli.

L'INVENT D'UN BANYOLÍ

Una salsa perfecta en 15 minuts

■ La Babyoli, una màquina que permet fer allioli en només 15 minuts, va ser creada per l'industrial i inventor banyolí Francesc Julbe ara fa tretze anys. Es tracta d'una màquina de fusta que disposa d'un motoret que s'endolla a la corrent, una mà de morter, que es mou emulant el moviment manual, i un vas que dosifica l'oli que s'emulsiona amb l'all. El resultat és un allioli perfec-

tament lligat en poc temps. L'estri de cuina, que el seu impulsor ha comercialitzat arreu de Catalunya i algun punt de l'Estat espanyol, es pot veure en moltes de les fires que se celebren sobre aquesta salsa típica catalana a la demarcació de Girona. El principal repte de cara als propers anys és ampliar les vendes de la Babyoli a tot l'Estat espanyol.

S.OLLER