

# La Guerra de l'allioli

► La proposta dels organitzadors de la fira de Creixell de declarar-lo «salsa nacional» a través del Parlament indigna a València

► Els empordanesos defensen una recepta única a Catalunya, però veus crítiques catalanes i valencianes els recorden que és típica al mediterrani

BORRASSÀ | C.VILA

■ La iniciativa fa tres anys de l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, un nucli de Borrassà, de declarar l'allioli «salsa nacional de Catalunya» comença a aixecar polseguera. Veus crítiques ironitzen dins i fora dels límits catalans sobre la «nacionalització» de l'allioli per part de Catalunya. L'escriptor Quim Monzó ho qualificava en un article com «la beneiteria nacional» i ahir ho feien al diari valencià *Levante*, on l'empresa Choví, que ven onze milions d'unitats d'allioli l'any, contesta: «l'allioli és de tot el Mediterrani». Els impulsors, agraïts que la polèmica permeti donar difusió, matisen que defensen la recepta que diuen és de Catalunya: «només all i oli, i una mica de sal».

«Hi ha altres variacions amb ou, a la part francesa, que és maionesa però en diuen sempre allioli, i el que reivindicuem és que sigui purament all i oli i una mica de sal, i que sigui emulsionat, perquè en altres llocs és negat», explica el president de l'Associació d'Amics de Creixell, Jordi Palmada. El cert és que l'empresa valenciana detalla a la web promocional sobre el seus productes que els ingredients principals són: «all, ous, llimona i sal». Hi ha qui opina, com el gastrònom Jaume Fàbrega a l'article en aquesta mateixa pàgina, que tot és allioli i que el que diuen des de l'associació de Creixell, que és recepta només catalana, no ho és tant.

A València reiteren la seva posició i diuen que la salsa no és ni catalana ni valenciana, però, com els de Creixell, escombren cap a

casa i asseguruen que «es coneix a tot Espanya i cada vegada a més països gràcies a nosaltres, una empresa valenciana, l'hem comercialitzat». I afegeixen dades perquè quedi més clar: el seu producte està present a una dotzena de països, entre ells alguns tan llunyans com la Xina. Per Jordi Palmada, l'important de la polèmica és que es parli de la salsa. Manifesta respecte a la posició i crítiques dels valencians que «estan en el seu dret, cadascú que el declari a la seva manera, dins el seu costum».

Fins fa unes setmanes no s'ha generat polèmica sobre una proposta que es va formular fa tres anys. L'Associació va decidir elaborar un manifest amb la petició i recollir signatures de suport. En tenen un miler, i han col·laborat en la recollida en altres fires com la de l'all Cornellà de Terri. Segons Palmada encara no s'han posat una data per entregar-les al Parlament. El manifest defensa la recepta catalana i assegura que «per a nosaltres, la gent de cultura catalana, all, oli i ou o patata no és allioli». Diumenge serà una nova cita per donar a conèixer aquesta salsa a la Fira i Festa de l'Allioli que des de 1992 se celebra al nucli de Creixell. La celebració comptarà amb el conegut con-

**Per l'Associació de Creixell, que demà celebra la Fira de l'Allioli, el més important és que se'n parli**

cur internacional amb el premi a la quantitat, el premi al més original i el premi a l'allioli més surrealista. Els actes començaran amb un pregó que enguany anirà a càrrec del prestigiós cuiner Joan Roca del Celler de Can Roca a qui s'atorgarà el premi Mà de Morter d'Or. L'ha precedit en aquest guardiò el xef del Bulli, Ferran Adrià. Després del concurs es presentarà el Pa de Tramuntana amb Allioli recentment estrenat, hi hauran degustacions i tancarà la festa amb el dinar popular. Tot plegat amb el regust de l'all, l'oli i la sal, emulsionat.



Jaume Fàbrega

GASTRÒNOM

## L'ALLIOLI, SALS DE LA COLLONADA NACIONAL CATALANA

A l meu llibre *El gust d'un poble. Els plats més famosos de la cuina catalana* escric que l'allioli és «Una de les més antigues i clàssiques salses de Catalunya, les Illes i el País Valencià -i cap al nord fins a Provença». I explico que també es fa a Grècia i en altres països de la Mediterrània, com amb coneixement de causa afirmava **Josep Pla**: «l'allioli és la salsa antiquíssima, popular (marinera i pagesa), típicament mediterrània». I a continuació, seguint amb el llibre, passava a explicar que hi ha alliolis amb fruites dolces (de condony, com el del Pirineu -a Tremp cada any se'n fa un Concurs, on m'honor d'assitir-hi com a jurat), amb fruits secs (com a Ripollès), amb ou, amb bitxo, amb rim de peix, amb mel... De fet a l'enciclopèdia *La cuina catalana*, on ja vaig fixar-ne els orígens històrics, l'expansió i les variants, hi ha més d'una desena de receptes, totes tradicionals.

La gent del concurs de Creixell han presentat un manifest en què pretenen que l'allioli sigui declarat «salsa nacional catalana». D'entrada, no sé d'on han tret que hi ha un sol allioli, cosa que em sembla una visió fonamentalista de la cuina. De l'altra, si en política no hi ha cosa pitjor

que el populisme, això aplicat a la cuina pot arribar a resultats ridículs. Si tant volen difondre l'allioli, hagués estat millor que no haguessin promogut el populisme tipus avia mediàtica, o no haguessin publicat un llibre tan fluix sobre aquesta salsa.

Josep Pla, si ho veiés, diria que tot plegat és una solemne «collonada». **Quim Monzó** ho amplia, i parla de la «beneiteria nacional de Catalunya», de «barretinisme barat», i no li falta raó. Aquesta mena de nacionalisme populista de baixa estopa, basat en el regionalisme del Principat, -que en cuina, fa anys, va representar **Jaume Pastallé**- és un dels pitjors mals que es poden fer al nacionalisme català i a la cuina... Perquè els de Creixell -com els

**«L'allioli és una de les més antigues i clàssiques salses de Catalunya, les Illes i el País Valencià -i cap al nord fins a Provença»**

del Corpus de la cuina catalana no han tingut en compte les altres terres de cultura catalana, circumscribint-se a un Principat tancat i localista -i aquesta deixadesa ja la denunciaven tant Josep Pla com **Joan Fuster**-. Al País Valencià -terra d'allioli-, naturalment, ja han respost amb algun efluvi blaver que fa pudor d'all, però amb causa raonada.

No dubto que els de Creixell tenen una bona intenció, però pel bé de la nació catalana (si parlem en aquest termes, on ells han situat, metafísicament -o humorísticament?- l'allioli) i pel bé de l'allioli, el millor que poden fer és retirar aquesta extravagant proposta. No hi ha dita tan sàvia com la que diu que amb les coses de menjar no s'hi juga! Tots plegats serem indulgents, i pensarem que aquest malson, aquesta pensada insensata, aquest fruit «de la carrincloneria més tronada» (Quim Monzó) és fruit de les idees de bomber que se'ns poden acudir després d'una mala digestió... a causa de l'allioli.

**Allioli**  
► Elements principals per elaborar la salsa

