

TAMBÉ FARÀ EL PREGÓ AQUEST DIUMENGE

# Joan Roca rebrà el segon Mà de Morter d'Or de Creixell

➤ El guardó, que l'any passat ja va obtenir Ferran Adrià, vol reconèixer la trajectòria d'aquest cuiner gironí i la seva vinculació amb el concurs d'allioli

## L'ACTE

### 21A FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI DE CREIXELL

📍 Font de les Corculles, a Creixell.

👥 Associació de Veïns i Amics de Creixell. 📅 Diumenge 27, tot el dia.

BORRASSÀ | CRISTINA VILÀ

■ Joan Roca, del restaurant Celler de Can Roca de Girona, és l'home de moda. Després de rebre, fa poques setmanes, el Grand Prix de l'Art de la Cuisine, equivalent al Nobel de la gastronomia, el reputat cuiner gironí rebrà, aquest diumenge, el segon premi Mà de Morter d'Or que concedeix l'Associació de Veïns i Amics de Creixell amb motiu de la Fira i la Festa de l'Allioli. Jordi Palmada, president de l'entitat, explica com Joan Roca, així com els seus germans Josep i Joan, fa anys que estan vinculats a aquesta festa a través del concurs d'allioli on han fet de jurat.

Serà, doncs, amb l'entrega del premi i la lectura del pregó que farà també Joan Roca, quan es donarà el tret de sortida a la festa que, novament, es farà al paratge de la Font de les Corculles. Tot seguit, tindrà lloc el concurs on pot participar tothom qui ho desitgi i s'anima a fer allioli. S'entregaran tres premis a la qualitat i un premi a la quantitat, així com



La festa de l'allioli es fa, de nou, a la Font de les Corculles. ROGER LLEIXÀ

**Fa uns dies es va fer un taller d'allioli al Museu del Joguet on van participar 48 nens. "Són el futur", reconeix Palmada**

un premi a l'allioli més original i un al més surrealista. Aquest darrer serà obsequiat amb una joia de disseny dalinià oferta pels Amics dels Museus Dalí. També hi haurà un espai per als més petits de 14 anys i es premiarà l'allioli més autèntic. En aquest sentit, fa uns dies es va fer un taller d'allioli infantil al Museu del Jo-

guet on van participar 48 infants i, un altre, a l'escola de Borrassà. "Els són el futur", reconeix Palmada. Aquesta iniciativa es repetirà cada any.

### El Pa de la Tramuntana

D'altra banda, enguany les botigues de pa Maia presentaran el Pa de la Tramuntana, elaborat amb blat dels Aiguamolls, i se'n farà un maridatge amb allioli. A més també se servirà durant el dinar, pel qual ja es poden fer reserves. El preu és de 14 euros, per als adults, i 7, per als nens. La festa es clourà amb sardanes.