

Creixell dóna la Mà de Morter d'Or a la cuinera de Les Cols Fina Puigdevall

■ La Fira de l'Allioli també va incloure el tradicional concurs d'allioli i un taller de cuina a càrrec de l'àvia Remei

Imma Bosch
BORRASSÀ

La cuinera del restaurant Les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, va rebre ahir el Ma de Morter d'Or 2014 en el decurs de la vint-i-tresena edició de la Fira de l'Allioli de Creixell, una fira el plat fort de la qual és el tradicional concurs internacional d'allioli, que es va celebrar al matí.

El concurs de fer allioli inclou una modalitat per a nens de fins a 14 anys, en què han participat 16 senyors, 8 júnors i 20 alumnes del taller. Els guanyadors del concurs van ser, en la modalitat de qualitat, Joan Vergés, de Palafrugell, i en la de quantitat,



Uns participants al concurs Fira de l'Allioli de Creixell, que es va celebrar ahir ■ MANEL LLADÓ

el primer lloc se'l va endur Joan Llavanera, de Figueres. En la categoria de l'allioli original (noves aportacions) el primer lloc va ser per a Maria Viñas, de Figueres, que va fer un allioli amb safrà, i en la categoria de l'allioli més surrealista, el primer lloc va ser per Rosa Camacho de Figueres, amb un allioli

amb melmelada de figa. Pel que fa al premi Juguem-hi, el guardó va ser per a Andreu Verges, de Palafrugell.

La festa d'enguany també va destacar pel taller de cuina, que va anar a càrrec de l'àvia Remei, que estava dirigit a la mainada però també als pares acompanyants. ■