

Fina Puigdevall del Restaurant Les Cols, Mà de morter d'Or, a Creixell

▶ La Festa de l'Allioli renova els actes del matí amb un taller de cuina i prescindeix de la fira d'artesanaria

L'ACTE

FIRA DE L'ALLIOLI DE CREIXELL

Font de les Curculles, de Creixell. Associació de Veïns i Amics de Creixell. Diumenge 25, a partir de les 9.00 hores i durant tot el dia.

guany, s'ha prescindit de la fira de l'artesanaria", assenyalava Palmada.

La jornada s'obrirà amb un esmorzar per als més matiners i inclourà també la segona Trobada d'Intercanvi de plaques de cava, on es pot aconseguir una placa de cava única i una ampolla de cava amb un etiquetatge especial.

Un dels èxits de la festa és el concurs de fer allioli que inclou una modalitat per als nens fins a 14 anys, on s'atorgarà un premi a l'allioli més autèntic. Dins el concurs per a adults, s'entregaran tres premis a la qualitat i un a la quantitat, així com un a l'allioli més original i el premi d'allioli que atorguen els Amics dels Museus Dalí. El jurat, l'integren noms de prestigi com la cuinera Fina Puigdevall, l'àvia Remei, el crític gastro-

Cuina creativa d'arrels regionals i locals



Primer va ser Ferran Adrià, després, Joan Roca i l'any passat el prestigiós cuiner empordanès, Paco Pérez. Enguany el Mà de Morter d'Or és per a la cuinera Fina Puigdevall del restaurant Les Cols, d'Olot, que ha rebut amb entusiasme aquesta distinció. Les Cols proposa cuina creativa mantenint les seves arrels regionals amb una perfecta fusió entre tradició i modernitat des d'una masia catalana que sorprèn pel seu disseny. Disposa d'un pavelló per a esdeveniments amb una imatge sorprenent. BORRASSÀ | REDACCIÓ

nòmic Salvador García, el director del Museu del Joguet, Josep M. Joan; el conseller dels Amics dels Museus Dalí, Pascual Pesudo; el periodista Narcís Genís i l'ornitòleg Jordi Sargatal.

Finalment, un altre dels grans atractius de la trobada és el dinar a la Font de les Curculles. Els tiquets es poden adquirir fins aquest divendres a Palmada Disseny o la farmàcia de Borrassà.



Taller Nens de Borrassà amb Xuriguera i Faixedas

▶ L'activitat de la Fira comença dies abans tot promovent la tradició de fer allioli entre els petits. Després del taller al Museu del Joguet, es va repetir l'experiència a l'escola de Borrassà, on es va gravar un programa de TV3 amb la presència de Xuriguera i Faixedas, mentre l'àvia Remei ensenyava els nens.

BORRASSÀ | SÓNIA FUENTES

La Fira de l'Allioli de Creixell continua premiant les tradicions culinàries de casa nostra i, en aquesta vint-i-tresena edició, ha decidit lliurar el premi Mà de Morter d'Or a la cuinera Fina Puigdevall del restaurant Les Cols, d'Olot, reconegut amb dues estrelles Michelin, per la seva aposta gastronòmica, explica Jordi Palmada, president de l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, entitat que organitza la festa. El lliurament del premi i el pregó tindrà lloc a un quart de dotze del migdia de diumenge, després d'un dels actes novedosos del programa. "A les deu del matí es farà un taller de cuina a càrrec de l'àvia Remei, per a nens i nenes i pares acompanyants, en canvi, en-

palmada disseny

INTERIORISME
ARQUITECTURA

www.palmadadisseny.com
c. Col·legi, 4 - Terres, 3 - 17.600 Figueras
tel.972510062.info@palmadadisseny.com



XXIII FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI

CONCURS INTERNACIONAL DE CREIXELL

(Borrassà - Alt Empordà)
Diumenge 25 de maig
Lloc: Font de les Curculles

BASES PARTICIPANTS AL XXIII CONCURS D'ALLIOLI:

- Inscripcions abans del dia 23 de maig.
- La inscripció serà gratuïta.
- Hora d'ambada dels concursants: 11 h del matí.
- Els ingredients seran lliures.
- Temps límit 30 minuts.
- Els condiments i els estris els ha de portar el concursant.
- Premis: 1r premi a la qualitat 50 €.
2n premi a la qualitat
3r premi a la qualitat
- 1r premi a la quantitat 50 €.
- Premi a l'allioli més original (noves aportacions) 30 €.
- Premi D'ALLIOLI (el més surrealista)
- Premi ofert pels Amics del Museu Dalí.

El jurat valorarà el gust, el cost, el color, etc.

Segons el seu criteri i llibertat. Estarà format per:

Remei Ribes, l'àvia, mestressa de casa.

Salvador García, periodista gastronòmic.

Josep M. Joan, director del Museu del Joguet de Catalunya.

Pascual Pesudo, conseller d'Amics del Museu Dalí.

Narcís Genís, president del Col·legi de Periodistes de Girona.

Jordi Sargatal, ornitòleg.

- L'organització es reserva el dret d'admissió dels concursants.
- L'allioli dels concursants quedarà per degustació popular.
- No es pot fer l'allioli amb maquinària.

II TROBADA D'INTERCANVI DE PLAQUES DE CAVA

Lloc: Font de les Curculles, Creixell. Hora: De 10 a 14 hores.

Ampolla de tirada limitada +

1 placa commemorativa de la trobada

Dins la fira, se celebraran diverses activitats per a nens petits i grans.

Reserves: JAN Tel. 972 225 964 - 686 822

LA TEVA BOTIGA DE PLAQUES DE CAVA DE GIRONA.

C/ Ferreries velles, 11 - Tel. 972 225 934 - Girona

PROGRAMA D'ACTES

A les 9.00 h, PER ALS MATINERS, esmorzar amb pa i tomàquet, xuïa amb allioli, 2 €

A partir de les 10.00 h, TALLER DE CUINA DE L'ÀVIA REMEI. (Per a nens i nenes i els pares acompanyants)

II TROBADA D'INTERCANVI DE PLAQUES DE CAVA

A les 11.15 h, LLIJURAMENT DEL PREMI "MÀ DE MORTER D'OR" 2014

A les 11.30 h, CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

A les 12 h, PRESENTACIÓ DE LA PLACA DE CAVA DE LA FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI 2014

A les 13.00 h, VEREDICTE I LLIJURAMENT DE PREMIS. DEGUSTACIÓ D'ALLIOLIS dels concursants

DINAR POPULAR:

- A les 2 del migdia. Què cal fer per quedar-se a dinar:
- Per a l'entrada al recinte de taules, cal tenir els tiquets del dinar.
- Reserva a partir del 2 de maig fins a esgotar tiquets, places limitades
- El preu del dinar és de 12 € que s'abonaran a la recollida del tiquet. (Preu soci 11 €).
- Menú infantil: 7 € (fins a 12 anys).
- No s'ha de portar la taula ni les cadires.
- S'ha de portar la gana i el bon temps.
- La situació del lloc a les taules estarà numerada.
- El dinar se servirà a les taules.
- Menú: Amanida d'entrant, fesols de Santa Pau amb xuïa, pollastre i allioli, gelat, pa, café, coberts i plats, aigua, vi negre
- Menú infantil: Amanida, pollastre, mongetes i gelat
- En acabar, dipositeu les deixalles a les paperetes situades al vostre voltant.
- SERVEI DE BAR. Disposem de cava fresc.

PRESENTARÀ ELS ACTES PITU ANAYA

NOTA: ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.

EN CAS DE PLUJA S'HA DE PORTAR: PARAIGUA,
IMPERMEABLE, PACIÈNCIA I BON HUMOR.

ORGANITZA



ASSOCIACIÓ DE VEÏNS I AMICS DE CREIXELL

COL·LABORA

EMPORDÀ

Per a informació
inscripcions - reserves:
Farmàcia de Borrassà
Tel. 972 525 183

Palmada Disseny

Tel. 972 510 062, c/ Col·legi, 4 - Figueras
www.alliolicreixell.com