

VII CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

BASES PARTICIPANTS:

- Inscripcions abans del 9 de maig.
- L'inscripció serà gratuïta.
- Hora d'inici dels concursants: 11 del matí a la font de les Corculles.
- Els ingredients seran lliures amb un mínim de 1/2 litres d'oli i els alls necessaris.
- Temps límit 30 minuts.
- Els condiments i els estris se'ls ha de portar el concursant.
- Premis: 1r premi a la qualitat: 20.000 ptes.
2n premi a la qualitat: 15.000 ptes.
3r premi a la qualitat: 10.000 ptes.
- 1r premi a la quantitat: 20.000 ptes. Puntuable pel "RÈCORD CATALÀ".
- Premi a l'allioli més original amb noves aportacions: 15.000 ptes, trofeus, medalles ofertes per

Caixa de Girona

- Els premis no es podran declarar deserts.
- El Jurat valorarà el gust, el cost, el color, etc. segons el seu criteri i llibertat. I estarà format per:
Jaume Santacana, directiu de TV
Jaume Font, director de Girona Gastronòmica
Salvador Garcia, redactor Punt Diari
Josep M^a Joan, director Museu del Juguet
Pere Tàpies, cantautor - presentador
Lluís Roura, pintor
Max Marco, empresari
- 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.

PROGRAMA D'ACTES

De 10 a 19 h.:

"FIRA DE L'ALLIOLI" i PRODUCTES ARTESANS

A les 11 h.:

PREGÓ DE FESTA A CÀRREC DE JAUME FONT

A les 11'30 h.:

CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

A les 12'30 h.:

- PRESENTACIÓ PRIMÍCIA BABYOLI PER RESTAURANTS D'ELABORACIÓ D'ALLIOLI.
- PRESENTACIÓ COCA D'ALLIOLI DE CREIXELL CREADA PER MAIA.

A les 13 h.:

VEREDICTE I LLIURAMENTS DE PREMIS
DEGUSTACIÓ D'ALLIOLI (dels concursants)

CONSELLS PRÀCTICS D'ORIENTACIÓ PER AL VISITANT

EL PA DEL DINAR SERÀ

OFERT PER: 
FIGUERES

L'ALLIOLI DEL DINAR SERÀ FET

PER: *Babyoli*
Maquinària d'allioli per restaurants

DINAR POPULAR: MONGETES AMB BOTIFARRA

- A les 2 del migdia.
- Per l'entrada al recinte de taules cal tenir els tiquets del dinar.
- Reserva a partir del 15 d'abril, fins esgotar tiquets "places limitades, numerades".
- El preu del dinar és de 1.500 ptes. que s'abonaran a la recollida del tiquet.
- No s'ha de portar la taula ni les cadires.
- S'ha de portar la gana i bon temps.
- La situació del lloc de les taules serà numerada.
- El dinar se servirà a les taules.
- Menú: Amanit d'entrant i després mongetes, botifarra, pollastre i allioli, gelat, pa, cafè i gotes, els coberts, plats, aigua, vi negre, cava semi.
- En acabar, dipositeu les deixalles a les papereres situades a tot el voltant.
- Per als llaminers, venda de "coques i bunyols" especials de la festa.

EL CAFÈ
DEL DINAR
SERÀ OFERT
PER:



A les 5 de la tarda:

AUDICIÓ DE SARDANES PER LA COBLA

SA PALOMERA



RIFA DE LA PANERA

- Per col·laborar a la festa es realitzarà el sorteig de la panera. Es vendran els números en el transcurs de la festa i la sortejarà el final. Procureu adquirir amb temps les paperetes, i que tingueu sort.

COL·LABOREN A L'ORGANITZACIÓ I DIFUSIÓ:

		
		
		

ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE VILARNADAL



CENTRE DE FORMACIÓ EMPRESARIAL I
OCUPACIONAL D'HOSTELERIA - VILAMALLA

EQUIP ORGANITZADOR:

JORDI PALMADA	CARLES FRIGOLA
PERE MOY	ENRIC IGLESIAS
JAUME ROURA	JOAN ALSINA
DOLORS MOY	JOAN AYATS

ORGANITZA



PRESENTARÀ ELS ACTES: **Jordi Ariza de TVF**

NOTA:

HI HAURÀ SERVEI DE BAR.
ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.
EN CAS DE PLUJA S'HA DE PORTAR: PARAIGUA,
XUBASQUERO, PACIÈNCIA I BON HUMOR.

Amb la coordinació:

FIRA DE L'OLI DE VENTALLÓ
FIRA DE L'ALL DE CORNELLÀ DE TERRI
FIRA DE L'OLI I L'OLIVERA D'ESPOLLA

EXPOSICIÓ DE MORTERS DURANT TOT EL DIA
Si porteu el vostre morter, el podeu exposar.

Per informació - inscripcions - reserves:
Farmàcia de Borrassà. Tel. 972 52 51 83
Palmada Disseny. c/ Col·legi, 4. Tel. 972 51 00 62. Figueres