

8è CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

BASES PARTICIPANTS:

- Inscripcions abans del 13 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 1/4 litre 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**



- Els premis no es podran declarar deserts.
- El Jurat valorarà el gust, el cost, el color, et. segons el seu criteri i llibertat. I estarà format per:
Ignasi Riera, escriptor.
Jaume Font, director de Girona Gastronòmica.
Salvador Garcia, redactor Punt Diari.
Josep Mª Joan, director Museu del Juguet.
Lluís Bofill, periodista i gurmet.
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.

SI SAPS FER ALLIOLI, ANIMAT I PARTICIPA

(pots guanyar numerosos premis)

Envieu aquesta butlleta avans del dia 13 de maig a "Palmada Disseny" c/ Col·legi, 4 - 17600 Figueres (per informació al tel. 972 51 00 62)



SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI '99

Participant
Nom i cognoms.....
Adreça.....
Població..... Tel.....



Aquesta sol·licitud suposa la total acceptació de les bases que regulen el concurs.

(inscripció gratuïta)

Signatura

Creixell, 1999.

PROGRAMA D'ACTES

- De 10 a 19 h.: FIRA de PRODUCTES ARTESANS.
- A les 11 h.: PREGÓ de FESTA a càrrec d'IGNASI RIERA.
- A les 11'30 h.: CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI.
- A les 12,30 h.: PRESENTACIÓ PRIMICIA i DEGUSTACIÓ: **"BOTIFARRA D'ALLIOLI DE CREIXELL"**

Creada per: L'Associació de Carnissers de l'Alt Empordà.

- A les 13 h.: VEREDICTE i LLIURAMENT DE PREMIS. DEGUSTACIÓ ALLIOLIS dels concursants.

DINAR POPULAR: BOTIFARRA AMB MONGETES

- A les 2 del migdia. *Que cal fer per quedar-se a dinar:*
- 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".
- 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 númeroada.
- El dinar es 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 i Coca d'Allioli de Creixell.

EL PA DEL DINAR SERÀ

OFERT PER:

FIGUERES



EL CAFÈ

DEL DINAR

SERÀ OFERT

PER:



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

VENDA DE LA COCA D'ALLIOLI DE CREIXELL
creada per:
maia



- A les 17 h.: AUDICIÓ de SARDANES per la COBLA

VILA DE CASSÀ

- A les 18 h.: 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 sorteigarem al final. Procureu adquirir amb temps les paperetes, i que tingueu sort.

PRESENTARÀ ELS ACTES PITU ANAYA (COPE - TV Figueres)

ACTUACIÓ DURANT EL DIA DELS XANQUERS DE BORRASSÀ

DEGUSTACIÓ I VENDA DE:



CREADA PER: Associació de Carnissers de l'Alt Empordà

COL·LABOREN A L'ORGANITZACIÓ I DIFUSIÓ:



ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE VILARNADAL



CENTRE DE FORMACIÓ EMPRESARIAL I OCUPACIONAL D'HOSTELERIA - VILAMALLA

NOTA:

HI HAURÀ SERVEI DE BAR.
ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.

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

JUNTA DIRECTIVA:

JORDI PALMADA
PERE MOY
JAUME ROURA
DOLORS MOY

CARLES FRIGOLA
ENRIC IGLESIAS
JOAN AYATS
JOAN IGLESIAS
NURI ROURA

ORGANITZA:

