

BASES PARTICIPANTS AL XXVI CONCURS D'ALLIOLI:

- Inscripcions abans del dia 26 de maig.
- La inscripció serà gratuïta.
- Hora d'arribada 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: Allioli excel·lent, premi ofert per 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)

- 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 Remei.

Salvador Garcia Arbòs, periodista gastronòmic.

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

Ferran Roquer, president del Consell Comarcal.

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

- 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.

L'ALLIOLI DE CREIXELL, JUGUEM-HI - Bases:

- Podeu participar tots els nens i les nenes fins als 14 anys.
- S'han de portar el morter, mà de morter i ingredients.
- Temps límit 30 minuts - Premis per a tots els participants.
- 1r Premi el més autèntic, segons criteri del Jurat.
- Places limitades.

Amb la col·laboració del



Dia 13 de maig, a les 5 de la tarda, TALLER D'ALLIOLI
al Museu del Joguet - Figueres



SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI 2017

Nom i Cognoms.....

Adreça.....

Població.....Tel.....



Edat.....

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

(Inscripció gratuïta)

Signatura

Creixell, 2017



CARNISSERIA I EMBOTITS CASOLANS
FINA - JORDI
Fem Allioli

Major, 10 - Tel. 972 52 00 41
17470 Sant Pere Pescador

PROGRAMA D'ACTES

- A les 9 h: PER ALS MATINERS, **esmorzar** amb pa amb tomàquet i amb hamburgueses amb allioli.
- A partir de les 10 h: TALLER DE CUINA DE L'ÀVIA REMEI.
(Per a nens i nenes i els pares acompanyants).
TALLER DE MANUALITATS, per a nens i nenes).
- A les 11.30 h: LLIURAMENT DELS PREMIS
EL "MÀ DE MORTER D'OR", a Carme Rusalleda
"Restaurant Sant Pau".
EL "MORTER D'OR", a Albert Raurich "Restaurant Dos Pebrots".
- A les 11.30 h: CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI
- A les 12.45 h: PRESENTACIÓ DE L'HAMBURGUESA
AMB ALLIOLI PEL GREMI DE
CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS
- A les 13 h: VEREDICTE I LLIURAMENT DE PREMIS
DEGUSTACIÓ ALLIOLIS dels concursants.

DINAR POPULAR:

- A les 2 del migdia. **Què cal fer per quedar-se a dinar:**
- Per 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 14 € que s'abonaran a la recollida
del tiquet. (Preu soci 13 €).
- Menú infantil: 8 € (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 en les taules estarà numerada.
- El dinar se servirà a les taules.
- Menú: Amanida d'entrant, fesos amb xuia, pollastre a la brasa
i allioli, gelat, pa, cafè, aigua, vi negre, coberts i plats
- Menú infantil: Amanida, pollastre, mongetes i gelat
- En acabar dipositeu les deixalles a les papereres situades
al vostre voltant.
- SERVEI DE BAR. Disposem de Cava fresc.

- A les 15.30 h. CANTADA D'HAVANERES amb
ELS PESCADORS DE ROSES

PRESENTARÀ ELS ACTES: PITU ANAYA

COL·LABORA A LA DIFUSIÓ:

EMPORDÀ

EL PA DEL DINAR OFERT PER:

FIGUERES



SI SAPS FER ALLIOLI, ANIMAT I PARTICIPA-HI

(pots guanyar nombrosos premis)

Envieu aquesta butlleta abans del dia 19 de maig a
"Palmada disseny" c/ Col·legi, 4 - 17600 Figueres
(per informació al tel. 972 51 00 62)

Inscripcions també a la nostra pàgina. www.alliolicreixell.com

ll&p

llobet & portell
ramblamillennium
CORREDORIA D'ASSEGURANCES

C/ Empordà, 70 baix A
Tel. 972 50 38 82 - Fax 972 50 88 90
ramblamillennium@n260.com
17600 FIGUERES

INNOVACIÓ EN HAMBURGUESES AMB ALLIOLI

Més de 500 punts de venda
de carnisseria i xarcuteria
a les comarques gironines, al teu servei.

Innovant en productes d'excel·lència.

Gràcies a la Fira-Festa-Concurs de
l'Allioli de Creixell hem tret al mercat
HAMBURGUESES AMB ALLIOLI



**Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans**
de les comarques gironines

ENTRADA A CREIXELL PER LA N-II (encreuament de Garrigàs)
i SORTIDA PER LA ROTONDA DE BORRASSÀ.

Per a informació - inscripcions - reserves:

Farmàcia de Borrassà, Tel. 972 52 51 83

Palmada Disseny, Tel. 972 51 00 62, c/ Col·legi, 4 - Figueres

Més informació: www.alliolicreixell.com

NOTA: ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.

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

JUNTA DIRECTIVA:

JORDI PALMADA

JORDI PUNSET

JAUME ROURA

PERE COMAS

NÚRIA ROURA

RICARD HERNÁNDEZ

JAUME LLOBET

DANA PALMADA

ORGANITZA:



C. DR. FRIGOLA, 28
17770 BORRASSÀ (GIRONA)

Robert
maquinària agrícola

Central
Polígon Industrial
"LA COROMINA"
C/ Ginesta 2
17771 Sta. Llogala d'Alguema
Telf. 972 50 25 55
Fax. 972 67 83 34

Delegació
C/ Malloquines 14
17421 RIUDARENES
Telf./Fax. 972 85 60 53



CARNISSERIES
serraplà

Carrer Nou, 56
17600 Figueres

Ramon i Cajal, 6
17600 Figueres

Doctor Callís, 12
17488 Cadaqués

972 512 285

972 505 323

972 258 340