

25A FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI DE CREIXELL ▶ DIUMENGE 22 DE MAIG

La Festa de l'Allioli fa vint-i-cinc anys

▶ Iniciada pels Amics de Creixell, s'ha anat consolidant i transformant sense perdre l'essència

L'ACTE

25A FESTA I FIRA DE L'ALLIOLI

Arbreda de Creixell

Diumenge, a partir de les 9.00 hores i durant tot el dia.

BORRASSÀ | CRISTINA VILA

La Festa i Fira de l'Allioli de Creixell compleix enguany un quart de segle d'existència. Vint-i-cinc anys d'història que se celebraran aquest diumenge amb tota una sèrie de propostes, algunes de les quals han marcat l'activitat com el concurs de fer allioli. Jordi Palmada, president dels Amics de Creixell, és un històric de la festa. "He estat a totes", apunta tot afegint que van iniciar la proposta "com una idea que vam tenir i hem anat aprofitant". Ho han fet donant reconeixement i esaltant a la que és, sense dubte, la salsa més catalana.

Palmada explica que, en aquesta edició especial, han volgut retrar homenajes als orígens de la festa i, per aquest motiu, han decidit fer entrega del segon premi Morter d'Or a Alfons Majester de Cal Campaner de Roses,

Un concurs per fer el millor allioli del món

A Creixell es donen cita cada any els millors creadors d'allioli. La inscripció és gratuïta i es pot optar a diferents premis segons la categoria: tres premis a la qualitat; un premi a la quantitat; un premi a l'allioli més original i un premi a l'allioli més surrealista. El concurs també és obert als nens menors de 14 anys. En aquest cas, es premiarà l'allioli més autèntic. El jurat que valora i degusta els alliolis a concurs l'entegen l'Àvia Remei, Salvador Garcia, Josep Maria Joan, Ferran Roques, Narcís Genís i Jordi Sargatal. Tots els concursants disposaran de mitja hora per fer l'allioli i hauran de dur els seus propis estris i condiments. BORRASSÀ | CRISTINA VILA

que va guanyar, per primer cop, el concurs d'allioli fa vint-i-cinc anys. L'altre premi que s'atorgarà serà la Mà de Morter d'Or, concretament a Jaume Subirós, sef del Motel Empordà. "S'ho mereix per la seva trajectòria dins el món



Nens aprenent a fer allioli aquest dissabte a Figueres. SERGI BALCER

El Morter d'Or és per a Alfons Majester de Cal Campaner i la Mà de Morter d'Or per a Jaume Subirós del Motel Empordà

de la cuina", afirma Palmada.

La festa arranca a les 9 del matí amb un bon esmorzar amb pa amb tomàquet, xuia amb allioli i embotits. Una hora més tard, l'Àvia Remei, que també forma part del jurat del concurs de fer allioli,

impartirà un taller per a la mainada. No faltirà la quarta trobada d'intercanvi de plaques de cava on es podrà adquirir la placa d'aquest any i l'ampolla de cava etiquetada per a l'ocasió. També destaca el dinar popular que es farà a partir de les 2 del migdia. En aquest dinar hi solen participar unes tres-centes persones que han d'adquirir prèviament els tiquets a la farmàcia de Borrassà i Palmada Disseny a Figueres. A la tarda hi haurà havaneres.

Breu



S'HA HABILITAT PER A LA FESTA

Concentren tots els actes a l'Arbreda dels Amics

Després de vint-i-quatre edicions fent la festa i fira de l'allioli a la mítica arbrada de la Font de les Carelles, aquest any s'estructurarà emplaçant. De fet, no és nou, ja que es tracta de l'Arbreda de Creixell, on ja es feia una part de l'activitat, a tocar de l'anterior, però aquesta és propietat dels Amics de Creixell. Ara, tots els actes s'hi concentraran i, tenint això en compte, s'ha adequat convenientment per disposar d'un escenari i d'espai per dinar. Aquest canvi d'emplaçament també obliga a canviar els accessos i arribar a Creixell per on abans se sortia. A més, des de l'organització s'aconsella aparcar a la vora de la carretera. BORRASSÀ | CRISTINA VILA

25
FIRA-FESTA-CONCURS
ANIVERSARI
ANIVERSARI

FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI 2016

CONCURS INTERNACIONAL DE

CREIXELL

(Borrassà - Alt Empordà)
Diumenge 22 de maig
Lloc: L'Arbreda de Creixell

BASES PARTICIPANTS AL XXV CONCURS D'ALLIOLI:

- Inscripcions obertes del dia 19 de maig.
- La inscripció serà gratuïta.
- Hora d'arribada dels concursants: 11 h del matí.
- Els ingredients seran lliures.
- Els condiments i els estris els ha de portar el concursant.
- Premis: 1r premi a la qualitat 50 €
2n premi a la qualitat 20 €
3r premi a la qualitat 10 €
4r premi a la quantitat 50 €
- Premi a l'allioli més original (noves aportacions)
- Premi D'ALLIOLI (al més surrealista)

Premi ofert pels Amics del Museu Gall.

El jurat valorarà el gust, el color, el caliu, etc. Segons el seu criteri i llibertat. Col·laboració en menjar el dia d'admissió dels concursants. L'allioli dels concursants quedarà per a degustació popular. No es pot fer allioli amb màquina.

L'ALLIOLI DE CREIXELL, JUGUEM-HI. Bases:
PODEU PARTICIPAR-NE TOTS ELS NENS I LES NENES FINS ALS 14 ANYS.
L'HAIG DE PORTAR EL MORTER, MÀ DE MORTER I INGREDIENTS.
TEMPS LIMIT DE 30 MINUTS. Premis per a tots els participants.
1r PREMÍ, EL MÉS AUTÈNTIC, segons criteri del jurat.
PLACES LIMITADES.

Amb la col·laboració del

MUSEU DEL MÓN DE LA COCINA DE CREIXELL

IV TROBADA D'INTERCANVI DE PLAQUES DE CAVA

Lloc: Arbreda de Creixell. Hora: De 11 a 12 hores

Ampolla de tirada limitada +

1 placa commemorativa de la trobada

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

Reserves:

972 510 062



LA TERA BOTIGA DE PLAQUES DE CAVA DE GIRONA

Plaça de Sant Joan, 11 - 17002 Sant Joan de Vilatorrada

PROGRAMA D'ACTES

A les 9.00 h, PER ALS MATINERS, esmorzar amb pa i tomàquet, xuia amb allioli i embotits.

A partir de les 10.00 h, TALLER DE CUINA DE L'ÀVIA REMEI.

(Per a nens i nenes i els pares acompanyants)

IV TROBADA D'INTERCANVI DE PLAQUES DE CAVA

TALLER DE MANUALITATS, per a nens i nenes. A càrrec d'Isabel Rodríguez, de "Una de paper manualitats"

A les 11.15 h, LLIJURAMENT DEL PREMI "MÀ DE MORTER D'OR", a Jaume Subirós "Motel Empordà"

LLIJURAMENT DEL PREMI "MORTER D'OR", a Alfons Majester "Cal Campaner" de Roses

A les 11.30 h, CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

A les 12.00 h, PRESENTACIÓ DE LA PLACA DE CAVA DE LA FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI 2016

A les 13.00 h, VEREDICTE I LLIJURAMENT DE PREMIS. DEGUSTACIÓ D'ALLIOLIS DELS CONCURSANTS

A les 14.00 h, DINAR POPULAR, amanida, fessols de Santa Pau amb xuia, pollastre a la brasa i allioli, gelat,

pa, cafè, vi negre, aigua, coberts i plats.

PREU: 13 €, places limitades. PREU SOCI: 12 €

MENÚ INFANTIL,

amanida, pollastre, mongetes i gelat.

PREU: 7 €, fins als 12 anys.

SERVEI DE BAR. Degustem de cava fresc.

RESERVES A PARTIR DEL 2 DE MAIG,

fins a esgotar tiquets. PLACES LIMITADES.

A les 15.30 h, CANTADA D'HAVANERES

PRESENTARÀ ELS ACTES PITU ANAYA

ORGANITZA



COE LABORA

EMPORDÀ

Per a informació
inscripcions - reserves:

Farmàcia de Borrassà

Tel. 972 525 183

Palmada Disseny

Tel. 972 510 062, c/ Cal·legí, 4 - Figueres

Més informació: www.alliolicreixell.com

NOTA: ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.
EN CAS DE PLUJA S'HA DE PORTAR: PARAGUAI,
IMPERMEABLE, PACIÈNCIA I BON HUMOR.