

Borrassà

Qui va ser fundador del Museu del Joguet va estar sempre vinculat a la festa i enguany se li concedeix, pòstumament, el Morter d'Or

La Fira de l'Allioli de Creixell homenatja Josep M. Joan i Rosa

TERESA APARICIO
Borrassà

Aquest diumenge 7 de setembre tindrà lloc a Creixell la 32a edició de la Festa i Fira de l'Allioli. Durant tot el dia se celebraran activitats populars centrades al voltant d'aquesta salsa i s'acabarà amb un dinar popular i música en directe.

El dia comença a primera hora del matí, a les 9, amb la degustació de pa amb tomàquet, xuia i allioli per a tots els matiners que vagin a l'esmorzar popular. Dues hores més tard, es farà un taller d'elaboració d'allioli per a nens i nenes de fins a catorze anys per familiaritzar als més petits amb la cuina tradicional.

A les 11:45 se celebrarà el lliurament de premis i la presentació del llibre *Història galàctica del porró* de Salvador Garcia-Arbós, un manifest sobre aquest instrument tan important en la cultura cata-

lana, i també s'ensenyarà com fer-lo servir per, més tard, posar-ho a la pràctica al dinar popular.

Aquest any el guardó de la Mà de Morter d'Or es donarà a Rosa Camacho per la seva dedicació a la divulgació de l'allioli amb tallers per diferents comarques catalanes. Per l'altra banda, el Morter d'Or es donarà pòstumament a Josep M. Joan i Rosa, fundador del Museu del Joguet de Catalunya i jurat al concurs d'alliols de la fira durant més de trenta edicions. «S'ha de tenir en compte que ja va guanyar la Mà de Morter d'Or», recorda el Jordi Palmada, president de l'Associació de Veïns de Creixell, organitzadors de l'esdeveniment.

El plat estrella del dia, com cada any, serà el concurs internacional d'allioli a les 12:30. Qui hi vulgui participar podrà apuntar-se de forma digital fins al 4 de setembre, que a més de ser inscripció gratuïta inclou dinar pels par-

ticipants. Durant trenta minuts, i amb condiments i estris portats de casa, els concursants hauran de fer un allioli que podrà aspirar a diferents premis. A més de coronar la salsa de més qualitat, també es donaran premis a la quantitat més gran, al més original, al més tradicional amb el premi Joan Llanera, al més surrealista i al participant més jove, aquest últim de la mà del Museu del Joguet. Els responsables d'escollir els premis seran cinc: la cuinera Remei Ribas, el periodista Salvador Garcia-Arbós, Carles Pàramo, Narcís Genís i l'alcalde del poble de Borrassà, Joan Hurtós.

A les dues del migdia tindrà lloc el dinar popular que, per 19 euros, inclou una amanida, fesols de Santa Pau amb xuia, pollastre, no cal dir-ho, allioli, un gelat de posres i el pa i aigua. També s'hi inclouran porrons perquè com expliquen des de l'associació «tots el coneixem, però potser no l'utilitzem i és una de les tradicions que ens interessa potenciar». Els plats, gots i coberts, però, s'hauran de dur de casa. Pels més petits també estarà disponible un menú infantil per 9 euros. Es podran reservar tiquets en línia fins que s'esgotin i seran necessaris per accedir a la zona de les taules. A les 15:30 hi

haurà un concert de versions de Marc Grabulosa presentat pel periodista Pitu Anaya.

Amb més de tres dècades de trajectòria, la Fira de l'Allioli de Creixell s'ha establert com una tradició del poble de Borrassà i l'inici d'altres múltiples concursos arreu de Catalunya. «Pràcticament, podem dir que som els capdavaners de mantenir aquesta herència culinària dels països catalans», expliquen des de l'associació. Aquesta és una fira que, a més de reconèixer i mantenir la tradició culinària catalana, ofereix un dia de festa i comunitat per a tothom. ■

Associació de Veïns i Amics de Creixell



Taller infantil d'elaboració d'allioli a la fira de l'any passat