

La Fira de l'Allioli de Creixell presentarà com a novetat el mousse de conill i allioli

Paral·lelament, a la quarta Ruta de l'Allioli s'hi han adherit 50 restaurants de la comarca, 10 més que l'any passat

VÍCTOR PERXÉS

La principal novetat de la novena Fira i Festa de l'Allioli de Creixell, que tindrà lloc el 14 de maig, serà la presentació d'un nou producte, el mousse-patè de conill amb allioli, que ha estat promocionat per l'Associació de Veïns i Amics de Creixell i l'Associació de Cunicultors de l'Alt Empordà.

Totes les persones interessades podran participar al concurs internacional de l'allioli, els premis del qual es lliuraran el dia de la Fira, una vegada el jurat format per Òscar Nebreda, Jordi Sargatal i Jordi Cabezas, entre d'altres, hagi emès el seu veredict. Abans del lliurament, però, tindrà lloc la presentació d'un nou producte, creat a iniciativa de les associacions Veïns de Creixell i Cunicultors de l'Alt Empordà.

Segons va explicar la setmana passada Jordi Palmada, president de l'Associació de Veïns i Amics de Creixell, "vam parlar amb diferents gastrònoms, que ens van encoratjar a tirar endavant la promoció del mousse que presentarem. Es tracta d'un producte fi, novedós, que no té res a veure amb els patès normals i que és fruit de la barreja d'una sèrie de productes de primera qualitat". La comercialització del mousse anirà a càrrec de l'empresa altempordanesa Collverd. Tot i que encara no se sap a quin preu es



Antoni Caulas i Jordi Palmada varen presentar la novena edició de la Fira de l'Allioli de Creixell

podrà adquirir aquest producte, el que ja és segur és que es podrà trobar en pots de vidre de 100 grams i en una sèrie

El dibuixant i humorista Òscar Nebreda serà el pregoner d'aquesta novena edició de la fira

d'establiments específics, com ara carnisseries i als restaurants que participin a la ruta de l'allioli.

Antoni Caulas, de l'Associació de Cunicultors, ha assenyalat que "el mousse de conill és un intermig entre la pasta granada dels patès i la pasta fina, típica del mousse. Es podria guardar a la nevera durant 1 any".

Com cada any, el dinar popular que s'organitza a la font de les Corculles de Creixell serà un dels moments més esperats de la festa. Es calcula que entre 1.000 i 1.200 persones hi assistiran. Durant l'acte, la gent que vulgui podrà comprar co-

ques i butifarra l'allioli, els darrers productes promocionats per l'associació de Creixell.

Per altra banda, la ruta de l'allioli, que arriba a la seva quarta edició, augmenta el nombre de restaurants col·laboradors. En total, 50 restaurants de tota la comarca (l'any passat eren 40) oferiran plats especials amb l'allioli com a principal protagonista. A cada un d'aquests establiments, es penjarà un cartell, amb la finalitat de donar a conèixer als clients el traçat d'aquesta ruta.