

24A FIRA I FESTA DE L'ALLIOLI ▶ DIUMENGE 31 DE MAIG

Joan Viñas rebrà la Mà de Morter d'Or de la Fira de Creixell

▶ La germana del xef, Maria Viñas, també serà premiada amb el primer Morter d'Or de la fira que inclou un nou taller dedicat a la pasta de sal

L'ACTE

CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI

- 📍 Font de les Corculles. 📍 Creixell.
- 📅 Diumenge 31, a les 11.30 hores.

BORRASSÀ | EDUARD CLARÀ

■ El xef Joan Viñas i la seva germana Maria Viñas rebran, diumenge, la Mà de Morter d'Or i el primer Morter d'Or de la Fira i la Festa de l'Allioli de Creixell. Viñas va ser xef del restaurant La Llar des de la seva obertura, el 1975, i va conservar una estrella Michelin des del 1982 fins a l'any passat, quan va tancar el restaurant. Jordi Palmada, president de l'associació de Veïns i Amics de Creixell, impulsors de la Fira, destaca el nou premi que atorgaran enguany a Maria Viñas, "una persona

que ha ajudat molt a la festa i que és experta en fer allioli".

La jornada comença amb un esmorzar a les 9 del matí fins a les 12 del migdia amb pa amb tomàquet, xuia i allioli. A les 10 ja es realitza el taller de cuina de l'àvia Remei, per segon any consecutiu per a la mainada. Una novetat d'aquesta edició és el taller de pasta de sal *Farem un morter* a càrrec d'Isabel Rodríguez, que es fa a les 11. Cal destacar que, per engrescar els nens, ja s'han dut a terme dos tallers per ensenyar-los a elaborar allioli. Un es va fer divendres dia 15 a l'escola de Vilamallà i l'altre, dissabte 16, al Museu del Joguet de Figueres.

Concurs d'allioli

Dins la festa tindrà lloc el concurs internacional d'allioli per a adults



Els nens també poden participar en el concurs de fer allioli tal com es va fer l'any passat. FRANCESC AGUILERA

i un per a la mainada fins als 14 anys. El jurat que decideix els guanyadors està format per la cuinera l'àvia Remei Ribes; el periodista i crític gastronòmic Salvador Garcia; el director del Museu del Joguet de Catalunya, Josep M. Joan; el conseller Amics del Museu Dalí, Pascual Pesudo; el president del Col·legi de Periodistes de Girona, Narcís Genís, i

l'ornitòleg Jordi Sargatal. Hi ha quatre categories: el premi a la qualitat, a la quantitat, a l'allioli més original i a l'allioli més surrealista. En aquests dos últims, els concursants poden usar altres ingredients a part de l'all, l'oli d'oliva i la sal. Les inscripcions per participar-hi s'han de fer abans d'aquest dijous.

Com a actes paral·lels, es fa la

3a Trobada d'intercanvi de plaques de cava, al matí. A les 12 del migdia, s'inicia la presentació de la placa de cava commemorativa de la Fira i, tot seguit, es realitza el veredict i el lliurament de premis del concurs d'allioli, i també la degustació d'alliols dels concursants. Després del dinar popular, a les 15.30 hi ha una cantada d'havaneres.