

BASES PARTICIPANTS AL XII CONCURS D'ALLIOLI:

- Inscripcions abans del 10 de maig.
 - L'inscripció serà gratuïta.
 - Hora d'arribada dels concursants: 11 h del matí.
 - Els ingredients seran lliures amb un mínim de ¼ litre d'oli.
 - Temps límit 30 minuts.
 - Els condiments i els estris els ha de portar el concursant.
 - Premis: 1r premi a la qualitat 120 €
2n premi a la qualitat 90 €
3r premi a la qualitat 60 €
 - 1r premi a la quantitat 120 €. Puntuable pel "Rècord Català"
 - Premi a l'allioli més original (noves aportacions) 90 €.
 - Premi al concursant juvenil (a partir de 12 anys).
- Premis, trofeus, oferts per Caixa de Girona
- El Jurat valorarà el gust, el cost, el color, etc. segons el seu criteri i llibertat. Estarà format per:
Grace Puertas, el Cim de TV3.
Jaume Font, periodista.
Salvador Garcia, redactor Punt Diari i crític gastronòmic.
Josep M^a Joan, director Museu del Juguet de Catalunya.
Jordi Sargatal, director - Fundació Territori i Paisatge.
Vicente Garces, director Museu del Morter (Castellón).
Núria Lladó, professora de cuina.
 - 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 nenes fins els 12 anys.
 - S'han de portar el morter i mà de morter.
 - Els ingredients els ha de portar cada participant.
 - Temps límit 30 minuts. - Premis per tots els participants.
 - 1er premi el més autèntic, segons criteri del Jurat.
 - Places limitades.
- Amb la col·laboració del

MUSEU DEL JOGUET DE CATALUNYA
FIGUERES

SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI 2003

Nom i Cognoms.....

Adreça.....

Població..... Tel.....

Signatura

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

(Inscripció gratuïta).

Creixell, 2003.



PROGRAMA D'ACTES

- De 10 a 19 h: FIRA de PRODUCTES ARTESANALS.
- A les 11 h: PREGÓ: Salvador Garcia "Crític Gastronòmic"
- A les 11'30 h: CONCURS INTERNACIONAL D'ALLIOLI
- A les 12'30 h: DEGUSTACIÓ de les CIGALETES D'ALLIOLI oferta per l'Associació de Carnissers de l'Alt Empordà.
- A les 13 h: VEREDICTE i LLIURAMENT DE PREMIS DEGUSTACIÓ ALLIOLIS dels concursants.

DINAR POPULAR: BOTIFARRA AMB MONGETES

- A les 2 del migdia. Que cal fer per quedar-se a dinar:
- Per l'entrada al recinte de taules cal tenir els tiquets del dinar.
- Reserva a partir del 15 d'abril, fins esgotar tiquets, places limitades
- El preu del dinar és de 12 € que s'abonaran a la recollida del tiquet.
- 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 es servirà a les taules.
- Menú: Amanit d'entrant, mongetes, botifarra, pollastre i allioli, gelat, pa, cafè, coberts i plats, aigua, vi negre i cava brut.
- En acabar dipositeu les deixalles a les papereres situades al vostre voltant.
- Pels llaminers, venda de "coques i bunyols" especials de la festa i Coca d'Allioli de Creixell.

EL PA DEL DINAR SERÀ OFERT

PER:

FIGUERES



EL CAFÉ

DEL DINAR
SERÀ OFERT
PER:



Per informació - inscripcions - reserves:
Farmàcia de Borrassà. Tel. 972 52 51 83
Palmada Disseny. Tel. 972 51 00 62, col·legi, 4 - Figueres

SI SAPS FER ALLIOLI, ANIMA'T I PARTICIPA

(pots guanyar numerosos premis)

Envieu aquesta butlleta abans del dia 10 de maig a
"Palmada disseny" c/Col·legi, 4 - 17600 Figueres
(per informació al tel. 972 51 00 62)

- A les 16'30 h: AUDICIÓ de SARDANES per la COBLA

CASANOVES

PRESENTARÀ ELS ACTES PITU ANAYA (Periodista)

Cigaletes d'allioli de Creixell

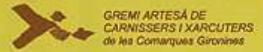
LA TROBARÀ A LES CARNISSERIES ARTESANES



SETMANA DE LA Botifarra d'Allioli de Creixell

LA TROBARÀ A LES CARNISSERIES ARTESANES

RECOLZADES PER:



COL·LABOREN A L'ORGANITZACIÓ I DIFUSIÓ:



ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE VILARNADAL

COORDINACIÓ-PROMOCIÓ: MONTSE ARCHÉ I JOSEP PUIG

NOTA: HI HAURÀ SERVEI DE BAR.
ELS ACTES SERAN GRATUÏTS.
EN CAS DE PLUJA S'HA DE PORTAR: PARAIGUA,
IMPERMEABLE, PACIÈNCIA I BON HUMOR.

JUNTA DIRECTIVA:

JORDI PALMADA
JAUME ROURA
DOLOR MOY
NÚRIA ROURA

CARLES FRIGOLA
ENRIC IGLESIAS
JOAN IGLESIAS
JAUME ALTADILL

ORGANITZA:

