APUNTS

LA VIDA SOCIAL

Un palafrugellenc bat el rècord català d'elaboració d'allioli al concurs de Creixell

Amb la seva salsa, Joan Llenas, obté principals premis d'un certamen que va aplegar 1.200 comensals

PEPA BOUIS

■ **Creixell.**— Joan Llenas, de Palafrugell, va ser el gran guanyador del cinquè concurs d'elaboració d'allioli de Creixell, en emportar-se el primer premi a la qualitat i el premi a la quantitat. Llenas, que ja havia guanyat el reconeixement a la quantitat l'any passat, va fer ahir una morterada de 1.248 grams d'allioli, que, a més, va ser el considerat més bo pel jurat. La quantitat premiada és un nou rècord català. El temps va acompanyar i la festa, a la font de les Corculles, va ser tot un èxit. En el dinar popular —mongetes amb botifarra i, evidentment, allioli— hi van participar unes mil dues-centes persones.

Els vint-i-set participants en el concurs d'elaboració d'allioli van tenir aproximadament un termini de mitja hora per preparar les seves emulsions, en un espai reservat per a ells i separat de la resta de la gent per bandes de plàstic.

Tots van preparar els ingredients sobre les taules i, de fet, quan des de lluny la gent s'anava apropant al paratge, en lloc de sentir les olors de la primavera, ja ensumava la flaire característica de la combinació de l'all amb l'oli, que omplia l'ambient i, sense cap mena de dubte, feia venir salivera.

El primer premi que es va donar a conèixer en primer lloc va ser el de la quantitat, ja que els alliolis es van pesar abans que el jurat iniciés l'esperat tast. Joan Llenas, de Palafrugell, va batre el seu propi rècord de l'any passat —n'havia fet 780 grams—, aconseguint ahir una increïble morterada de 1.248 grams, que puntua automàticament per al rècord català de la modalitat.

Mari Pau Huguet, Pere Tàpias i Jaume Santacana, en un moment de les deliberacions. Foto: PEPA BOUIS.

Un jurat popular

Sens dubte, el que va generar més expectació va ser la degustació del jurat, i, entre el jurat, Mari Pau Huguet, Pere Tàpias i Jaume Santacana se'n van endur la palma. Van anar passant de plat en plat, acompanyant el tast amb pa de pagès i remullant la gola amb glops de vi negre de l'Alt Empordà.

La veritat es que s'ho prenien molt seriosament i, sobretot, Mari Pau Huguet —que feia cara de ser una autèntica entesa en la matèria— s'interessava, a cada plat, pels ingredients que hi havia utilitzat el cuiner, pel tipus d'oli de l'emulsió i per les característiques de les herbes aromàtiques que alguns d'ells hi havien gosat afegir per elaborar alliolis de fantasia.

Plors aromàtics

El contingut d'all dels diferents alliolis va fer plorar de valent als membres del jurat. Pere Tàpias, amb les llàgrimes caient-li galtes avall, manifestava irònic el seu temor d'acabar la festa a la UVI, i Jaume Santacana, com la resta dels seus companys, es va fer un fart d'estossegar i li van començar a pujar aviat els colors a la cara.

Després d'una llarga deliberació, el jurat va emetre l'esperat veredicte. Joan Llenas es va endur també el primer guardó a la qualitat —una copa i un premi en metàl·lic de 15.000 pessetes—; Maria Viñas, de Vilabertran, va guanyar el segon premi a la qualitat —una copa i 10.000 pessetes—; Joaquim Farreras, de Sant Feliu de Buixalleu, el tercer premi —una altra copa i 5.000 pessetes.

Finalment, Gabriel Oliver, del municipi empordanès de Llers, va obtenir el premi a l'originalitat, dotat amb una copa i 10.000 pessetes. L'originalitat d'aquest concursant va ser haver utilitzat oli prèviament aromatitzat amb herbes de bosc, com va declarar el guanyador.