

FESTA I FIRA DE L'ALL IOLI

CONCURS
INTERNACIONAL DE L'ALLIOLI
32^a
EDICIÓ

CREIXELL

7 DE SETEMBRE DE 2025

BORRASSÀ - ALT EMPORDÀ

📍 L'ARBREDA DE CREIXELL

PROGRAMA



Informació, inscripcions i reserves per al dinar:
Ajuntament de Borrassà - 972 525 185
Palmada disseny - 972 510 062 - 600 784 020

www.alliolicreixell.com



ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:



COL·LABORA:



palmada disseny

FRISELVA

EMPORDA





**JOAN
BARNEDA**
Jardineria

Tel. 678 290 092 - Garrigàs (Girona)



Tel. 972 502 555 - Sta. Llogaia d'Àlguema

Nits màgiques

NIT DE
**LLUNA
PLENA**

CAVA
ECOLÒGIC I ORGÀNIC



www.grupoliveda.com

FESTA I FIRA DE

L'ALLIOLI

CREIXELL
32^a EDICIÓ

CONCURS INTERNACIONAL DE L'ALLIOLI

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:



Ajuntament
de Borrassà

COL·LABORA:



palmaria disseny

FRISELVA

EMPORDÀ

dh



Informació, inscripcions i reserves per al dinar
Ajuntament de Borrassà - 972 525 185
Palmaria disseny - 972 510 062 - 600 784 020

www.alliolicreixell.com

7 DE SETEMBRE DE 2025

BORRASSÀ - ALT EMPORDÀ

L'Arbreda de Creixell



PROGRAMA D'ACTES

A les 9:00 h. *(pels matiners!)*

Esmorzar de pa amb tomàquet i xula amb allioli.

A les 11:00 h:

Taller d'allioli per a nens i nenes (fins als 14 anys).

A les 11:45 h:

Lliurament del premi "Mà de Morter d'Or" a Rosa Camacho.

Lliurament del premi "Mortor d'Or" en homenatge a Josep Maria Joan i Rosa.

Presentació del llibre "Història galàctica del porró"

de Salvador García-Arbós.

A les 12:30 h: CONCURS
INTERNACIONAL D'ALLIOLI

Bases pels/les participants:

Inscripció gratuïta (a qui
s'inscriu abans del 4 de
setembre, inclou dinar per
participant).

Ingredients lliures.

Límit: 30 minuts.

Els condiments i els estris els
ha de dur el/la concursant.

PREMIS

- Ir premi a la qualitat.
- Premi Joan Llanera al més tradicional.
- Ir premi a la quantitat.
- Premi a l'allioli més original (noves aportacions).
- Premi d'allioli al més surrealista (ofert pels Amics dels Museus Dalí).
- Premi al/la més jove (ofert pel Museu del Joguet de Catalunya).



A les 13:00 h:

Degustació dels alliols dels/les concursants.
Veredict i lliurament de premis.

A les 14 h:

DINAR POPULAR - 19,00 €

DINAR INFANTIL - 9,00 € (fins als 12 anys)

Per l'entrada al recinte de taules, cal tenir els tiquets del dinar.
Reserves fins a esgotar tiquets.

MENÚ

Amanida
Fesols de Santa Pau amb xula
Pollastre i allioli
Gelats
Pa, aigua, vi negre, cafè i gotes

MENÚ INFANTIL

Amanida
Pollastre
Fesols de Santa Pau
Gelats

Servei de bar.
Disposem de cava fresc.

S'HAN DE PORTAR PLATS, GOTS I COBERTS!

A les 15:30 h:

Actuació musical de

Marc Grabulosa
Versions en acústic.

Presentat per Pitu Anaya.

JURAT

Remel Ribes, Tàvia Remel.
Salvador García Arbós, periodista gastronòmic.
Carles Paramo, especialista gastronòmic.
Narcís Genís, periodista.
Joan Hurtós, alcalde de Borrassà.

CARNISSERIES
serraplà

Figueres i Cadaqués
www.serrapla.cat

Godoy
i Associats



100
1921 - 2021

www.godoy.cat



Japet dels Bous
Formatgeria rural

Mercats de Figueres, Banyoles i Olot
www.japetdelsbous.com

carnisseria
BORRASSÀ

Tel. 972 525 164
C/ Baix, 5 - Borrassà