

Cultura i cuina jueva

Cada diumenge del mes de març Besalú commemora el passat jueu de la vila amb propostes gastronòmiques i visites teatralitzades



Els bunyols de Hanukkà, les rosques de taronja, el pastís de nous i taronja o les orelles d'Aman són alguns dels dolços que van associats a les celebracions del calendari de la tradició jueva (festes de la Hanukkà, de la Pésah o del Purim), i que es podran descobrir cada diumenge de març en els cinc restaurants de Besalú que s'han adherit a la programació Besalú, ciutat jueva.

Per anar fent boca, els cinc establiments (Cal Oliveras, Fonda Siqués, Can Quei, Cúria Reial i Pont Vell) van oferir ahir una degustació d'alguns d'aquests pastissos en l'acte d'inauguració

d'aquest mes de març dedicat al passat jueu de la vila comtal. A més d'aquests postres, els cinc restaurants oferiran plats tradicionals de la cultura sefardita assentada a Besalú durant els segles XIII i XIV, com ara mussaca, xai amb dàtils, hummus i pasta fil-lo amb albergínies i formatge de cabra o xai al forn amb confitura d'albercoc, entre altres propostes.

Per completar la immersió en l'antiga ciutat jueva, un mercat artesanal animarà els carrers d'aquests diumenges de març i el tiquet de restaurant donarà opció a un descompte de 3 euros en l'entrada de les visites teatralitzades. Un call de llegenda que es van iniciar ahir i que cada diumenge a les 12.00 h i les 17.00 h faran reviure els espais més emblemàtics d'aquest passat a Besalú: l'antiga sinagoga i el micvé, l'únic bany ritual de la tradició jueva que s'ha pogut recuperar al dia d'avui a l'Estat espanyol.

La jornada inaugural d'ahir també va incloure una conferència de Lídia Donat dedicada a la ketubà de Besalú (una acta matrimonial jueva del segle XIV) i va comptar amb la presència de Ferran Bel, president de torn de la Xarxa de Calls i alcalde de Tortosa. L'alcalde de Besalú, Lluís Guinó, va aprofitar els actes de la jornada inaugural per suggerir que d'alguna manera es puguin distingir els calls catalans –entre els quals els gironins de Besalú, Castelló d'Empúries i Girona– en el marc d'aquesta xarxa estatal.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-03-2012 Pàgina 72

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/514476-cultura-i-cuina-jueva.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss