

La cuina marroquina, explicada des de Sils

Georgina Caimel publica un llibre amb 150 receptes i el presentarà a Lloret



Georgina Caimel Valls, amb el seu llibre Foto: ARXIU.

Georgina Caimel Valls (Sils, 1975) ha escrit el llibre *La cuina marroquina*. 150 receptes, editat per Cossetània [<http://www.cossetania.com/la-cuina-marroquina-1956>], que es presentarà dijous a la biblioteca municipal de Lloret de Mar (19.30 h), en un acte organitzat per l'Oficina de Català de Lloret que acabarà amb una degustació d'algunes de les receptes que apareixen en el llibre. Casada amb un marroquí de Casablanca, Georgina Caimel reconeix que “la cuina marroquina és molt desconeguda aquí, pràcticament totes redueix al cuscús i a poca cosa més”, tot i que, com afirma a la presentació del llibre, és “una

de les millors cuines del món”, per la seva gran varietat de plats, sabors i textures. “Jo també vaig partir del desconeixement absolut”, afirma, ja que tot li semblava “molt exòtic i diferent” durant les seves primeres visites a Casablanca i Marràqueix. Però de mica en mica va anar coneixent i compilant aquestes receptes tradicionals, amb ingredients que es troben aquí sense problemes, perquè “tot és cuina mediterrània”. “Amb una bona recepta, la pràctica i una miqueta de ganes, els plats poden sortir bé. Si a mi m'han sortit, no poden ser tan complicats”, diu. Caimel parla en el llibre de les espècies i les herbes aromàtiques, del rebost i del que no hi pot faltar, l'oli d'argània, del menjar halal que predomina en aquest país musulmà, del ritual del te i també del tagín, la cassola tradicional que és “el símbol de la cuina marroquina”, però que no és imprescindible per fer aquestes receptes. “Hi ha molt de mite, però en el seu dia a dia les dones marroquines fan servir l'olla exprés.”

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-11-2016 Pàgina 23

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/1017943-la-cuina-marroquina-explicada-des-de-sils.html?cc=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui