Un mes endolcint Girona des de «Palmira»

L'antiga ciutat siriana dóna nom a la pastisseria que ha obert un refugiat



Pastisseria Palmira

Fa poc més d'un mes, el passat 8 de juliol, va obrir les portes Palmira, una pastisseria de dolços sirians en ple Barri Vell de Girona. Darrere el mostrador hi ha la Soumaya Waez i el seu marit, i a l'obrador hi trobem Ahmad Basal, un jove refugiat sirià amb una gran història al darrere

LAURA DE QUINTANA | GIRONA

Ahmad Basal va néixer a Síria fa 26 anys i és un dels primers refugiats sirians de la darrera onada que va despertar la UE i que el setembre de l'any passat arribava a Girona. Vivia a prop d'Alep, al nord de Síria i un dia va decidir deixar enrere la seva família i posar rumb cap a Europa. Allà era estudiant de dret -estudis que no va poder finalitzar- i era cuiner de professió. Aquest ofici que també el va exercir al Líban i a Turquia, en aquest últim per reunir els diners suficients per continuar el seu viatge.

Va travessar nou països en 45 dies, amb pastera, a peu, amb bus i amb taxi fent servir falsos noms. Va creuar Turquia, Grècia, Macedònia, Sèrbia, Hongria, Àustria, Alemanya, França i finalment el 5 de setembre de 2015 arribava, a les 5 de la matinada, a l'estació d'autobusos de Girona. El passat 8 de juliol -deu mesos i tres dies més tard- juntament amb uns amics va aconseguir obrir una pastisseria de dolços sirians al centre de Girona. Darrere el taulell hi ha la Soumaya Waez i el seu marit i a l'obrador hi trobem l'Ahmad Basal.

Durant aquest període de temps l'Ahmad s'ha dedicat a aprendre l'idioma assistint a cursos de català, una llengua que encara no domina però en la qual aconsegueix defensar-se. La Soumaya explica que l'Ahmad està molt content de la seva experiència aquí a Girona i continua "molt il·lusionat amb tot el que li espera". Afegeix que el fet de trobar un grup de persones que tenen plena confiança en ell també ha estat un "gran ajut".

I és que l'Ahmad va conèixer el marit de la Soumaya a Turquia, quan estava just a l'inici del seu gran trajecte que el portaria fins a on és ara. Concretament, la Soumaya i el seu marit col·laboren amb l'Associació Solidària amb el Poble Sirià i financen una farmacia a Turquia, ell va traslladar-s'hi per fer el seguiment d'un projecte i així va conèixer l'Ahmad.

El jove sirià s'ha trobat a Girona amb gent que fa temps va sortir del seu país. El mateix pare de la Soumaya fa

temps que va marxar de Síria per la repressió de la política de Hafez al-Assad, pare de l'actual president, Bashar al-Assad.

Així doncs, una amistat que va començar a més de 3.000 quilòmetres de distància s'ha traslladat en una petita pastisseria ubicada al carrer Ballesteries, on està tenint una molt bona acollida.

Allà l'Ahmad fa petits dolços sirians, entre els quals es troben les pastes de te i cafè, el harise amb dàtils i figues, el kanafeh de mató, de fruits secs variats o de festucs i el baklava. Aquest últim es prepara amb una pasta fil·lo banyada en mel i barrejada amb mantega i nou picada. De moment, la pastisseria siriana funciona molt bé, "una meravella", explica el marit de la Soumaya. Els clients en surten satisfets i repeteixen mentre l'Ahmad, que està "molt content" i "no para", cada dia "vol fer més".

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/08/16/mes-endolcint-girona-des-palmira/799282.html?utm_source=rss