Abraham Simon-Ferré reivindica la cuina de les àvies a ‘Cassoles de Girona'

Aquest activista de la cuina tradicional catalana va omplir la llibreria Geli per presentar un volum que recull receptes que desperten la memòria del lector

Abraham Simon-Ferré [http://www.facebook.com/abraham.simon.733] (Girona, 1967) reivindica per a la cuina tradicional catalana un lloc en l'alta gastronomia, i per aconseguir-ho una de les seves últimes iniciatives ha estat la publicació del llibre Cassoles de Girona. Receptes tradicionals a foc lent (Viena Edicions [http://www.vienaeditorial.com/mostrarllibre.asp?ididioma=1&idllibre=1040]), un llibre editat amb el suport de la Diputació de Girona que es va presentar dissabte, amb èxit de públic, a la llibreria Geli. La presentació va anar a càrrec d'Assumpció Cantalozella i també va incloure un tastet elaborat per Abraham Simon-Ferré a partir d'una de les receptes del llibre, que ha estat prologat per Jaume Fàbrega i Pep Nogué.

Ànec amb peres, arròs de muntanya, bacallà amb samfaina, faves a la catalana, fideus a la cassola, capipota, pollastre amb escamarlans, conill amb cargols, congre amb pèsols, escabetx de sardines, suquet de pescador, calamars farcits, peus de porc amb gambes... Aquests són alguns dels plats més emblemàtics de la cuina tradicional gironina fets amb cassola, de què Abraham Simon-Ferré explica tots els detalls –les variants en les picades i els sofregits i els trucs que feien servir les nostres àvies davant dels fogons– en aquest volum ben il·lustrat de 232 pàgines, enquadernat amb tapa dura folrada. Simon-Ferré defensa, en definitiva, “una cuina amorosa feta amb temps i cura” i un patrimoni gastronòmic que no hauríem de deixar perdre perquè són “els plats de la nostra vida”.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 06-12-2016 Pàgina 27

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/cultura/article/19-cultura/1028682-abraham-simon-ferre-reivindica-la-cuina-de-les-avies-a-cassoles-de-girona.html