

GIRONA SALT/SARRIÀ

Dues promotores han començat aquest estiu una curiosa proposta per al visitant. Es tracta que aquest dimecres d'una visita guiada per la Girona antiga i a continuació que degusti un sopar jueu al

restaurant Albereda. L'objectiu és que l'interessat pugui endinsar-se en la vida d'aquesta part de les ciutats del seglel XII al XIV mostrant costums de la gent del call jueu.

Dues promotores proposen un recorregut per la Girona antiga, amb sopar jueu inclòs

La iniciativa pretén que el visitant s'endinsi en aquesta part de la història

DdeG
Girona

Segons va explicar Elena Barriles, una de les dues responsables de la iniciativa, cada dimecres es proposa al visitant una visita guiada pels indrets de la Girona antiga, on la comunitat jueva va viure durant més de 600 anys. A continuació, hi ha la possibilitat de menjar un àpat jueu a base de cuina anomenada *halabí*.

«Per assistir a la combinació de visita i sopar cal adreçar-se a l'oficina de turisme perquè les places són limitades», va explicar Barriles. Tot i això, es pot escollir una de les dues coses si es vol. L'hora de sortida de la visita és a dos quarts de vuit del vespre mentre que el sopar comença a dos quarts de deu.

Durant el recorregut, Rosa Parareda, una guia turística, parlarà als assistents dels costums i tradicions dels jueus i també del perquè de l'alimentació *kasher* i *halabí*. «Volem donar a conèixer tot el simbolisme i el que han viscut els jueus durant 600 anys a Girona. Ens van deixar moltes marques de la seva cultura».

Pel que fa a l'àpat, la cuina típica jueva és de tipus israelita mediterrània. Segons la promotora, la cuina *halabí* es basa en productes com el peix amb escames i aletes, i lactis. Així ho diuen els textos sagrats. No es pot barrejar la carn amb productes lactis. És una cuina de molta diversitat de sabors».

L'àpat és cuinat i servit al restaurant Albereda, que les dues responsables han llogat



Els visitants podran descobrir els carrers del call jueu de Girona.

els dimecres per tirar endavant aquest projecte. Segons va indicar Barriles, ho cuina un cuiner israelita. Jo controlo el menú». Elena fa força temps que organitza banquets i casaments. Entre altres coses, ha treballat per Isaac el Cec, la qual cosa li ha permès connectar amb comunitats israelianes.

Pel que fa al menjar, Barriles va donar exemples del que serien plats propis de la cuina *halabí*. Un plat típic és el peix farcit de peix. segons va explicar l'experta, per cuinar-lo cal

buidar el peix completament, es treu la carn, es farceix amb el propi peix, pot dur ingredients i es cuina amb un brou especial. Es serveix com si fos una gelatina. La carta de l'Albereda ofereix dimecres sis plats per tastar de primer: «Són cremes de diferents tipus com per exemple guacamole, iogurt, salsa de sèsam i albergínies. Es pot menjar amb un pa especial.

De segon se serveix peix. «Un dia pot ser salmó amb salsa de vi negre. Però el vi ha d'estar fet amb un procés natu-

ral no pot tenir ingredients de tipus animal». Pel que fa a les postres, s'imposa la varietat. «Tots són israelites. Es pot tastar per exemple, les boletes de meló amb conyac, o orelles de Hajman, que és una massa fina farcida amb un dolç fet amb llavors de gira-sol».

Les visites guiades es poden fer en cinc idiomes: castellà, català, francès, anglès, i italià. A més, hi ha la possibilitat de canviar-la per un altre dia concret si es tracta d'un grup organitzat.

Posaran vigilància a l'aparcament provisional del Firal del bestiar

DdeG

Girona.- La comissió de govern de l'Ajuntament de Girona ha acordat signar un conveni de col·laboració amb l'entitat Giropark, s.a., que té per objectiu implantar un servei de vigilància a l'aparcament provisionalment habilitat a la zona que anteriorment ocupava el Firal del bestiar.

Per compensar les despeses que l'empresa Giropark, s.a. haurà de realitzar per portar a terme aquestes tasques de vigilància, l'Ajuntament de Girona li abonarà 125.000 pessetes mensuals, a partir de la data del 21 de juny.

La durada prevista del servei de vigilància de l'aparcament provisional és de deu mesos, la qual cosa suposarà una despesa global per a l'Ajuntament d'1.250.000 pessetes.

Els comerciants de Santa Eugènia podran usar el Centre Social

DdeG

Girona.- L'Associació de comerciants de la plaça de Santa Eugènia de Girona podran utilitzar la sala de sessions del Centre Social del barri per realitzar-hi les seves reunions, segons ha acordat la comissió de govern de l'Ajuntament de la ciutat.

Concretament, segons l'acord adoptat en la reunió de la comissió de govern celebrada dijous passat, l'associació podrà usar aquest local tots els primers dijous de cada mes, de deu a dotze de la nit, en el període comprès entre setembre i desembre d'aquest any.

El pont de l'Areny s'obre demà al trànsit en direcció a Sant Feliu

DdeG

Girona.- L'Ajuntament de Girona obrirà demà al trànsit els dos carrils de circulació del carrer del Carme i del pont de l'Areny i, per tant, s'obrirà també al trànsit aquest pont en direcció a Sant Feliu de Guíxols.

D'aquesta manera, es recuperarà la circulació del vial, que es trobava tallat des del mes passat per efectuar les obres de construcció del nou pont per a vianants de Lorenzana.

Talen uns plàtans per les obres dels nous accessos pel sector de la Devesa

DdeG

Girona.- L'empresa Copcisa, adjudicatària de les obres del pla d'accessos a Girona pel sector de la Devesa, ha talat diversos plàtans de la zona del pont de França i n'ha trasplantat algun altre. Els arbres que s'han talat es trobaven en mal estat de conservació, segons han informat fonts de l'Ajuntament de Girona que han afegit que els plàtans bons s'han trasplantat als diferents viviers municipals. Les obres es continuen portant a bon ritme d'execució. (Foto QUIM ROSER).

