

There are no translations available.

Entre la labor de promoción y recuperación del patrimonio sefardí español que tiene como objetivo la Red de Juderías de España destaca el proyecto Sabores de Sefarad, que nace para poner en valor la riqueza y el peso de la herencia de la gastronomía sefardí en la vida contemporánea española. La cultura judía, rica como pocas en ritos, fiestas y celebraciones en los que la comida es protagonista, ha influenciado, desde la Edad Media hasta nuestros días, nuestra forma de comer: desde la elección y preparación de los alimentos, hasta el rol social de la mujer, pasando por un recetario sefardí que, enriquecido por las materias primas y los procesos de los países en que se refugiaron los sefardíes tras su expulsión, ha llegado hasta nuestros días.

De este modo, el proyecto Sabores de Sefarad es uno de los ejes de trabajo más importantes para la Red de Juderías de España durante 2020. La labor comenzó durante el Estado de Alarma con la emisión, dentro del ciclo de encuentros online #JuevesEnRed, de la charla que, con la participación de Marta Puig, Gerente de la Red, y Javier Zafra, cocinero y autor, se presentó el libro "Sabores de Sefarad", editado por la Red de Juderías de España. El libro, escrito por Javier Zafra, cuenta con un prólogo del publicista Luis Bassat y será presentado el próximo martes 21 de julio a las 11h en el Salón Mudéjar del Ayuntamiento de Jaén, en un acto que contará con la presencia de D. Julio Millán Muñoz, Excmo. Alcalde de Jaén y Presidente de la Red de Juderías de España.

