



Área de Cultura

## **LOS SECRETOS DE LA COCINA JUDEOESPAÑOLA, EN UNA CONFERENCIA-TALLER DE GASTRONOMÍA DENTRO DE LOS ACTOS DEL MILENARIO DE IBN GABIROL**

Será el 1 de diciembre a cargo del especialista Javier Zafra y a partir de mañana se abre el plazo de inscripciones

24/11/2021.- ‘Sabores y aromas de Sefarad: los secretos de la cocina judeoespañola’ es el título de la conferencia-taller de gastronomía sobre la simbología en la gastronomía judeoespañola que estará a cargo del especialista Javier Zafra. Se trata de una de las actividades que está realizando este año el Área de Cultura del Ayuntamiento de Málaga con motivo del Milenario de Ibn Gabirol. Esta conferencia-taller se desarrollará el 1 de diciembre entre las 19:00 y las 21:30 horas en El Palomar de El Pimpi. El acceso para las 45 plazas existentes es previa inscripción a partir del día 25 noviembre a las 10:00 h. a través del enlace de eventbrite <https://saboresdesefarad.eventbrite.es>.

La conferencia estará apoyada con una exposición de algunas piezas cerámicas emblemáticas de la mesa judía, productos e ingredientes de la cocina sefardí. Se ofrecerá a los asistentes un menú degustación de platos sefardíes que representa un recorrido por las diferentes etapas de los catorce siglos de permanencia judía en la península así como un recetario digital (que adjunto) de esta jornada que incluye la historia y la elaboración de las degustaciones ofrecidas.

La actividad cuenta con la participación de ‘Sabores y aromas de Sefarad’ y la ‘Red de Juderías de España, Caminos de Sefarad’

### **‘SABORES Y AROMAS DE SEFARAD: LOS SECRETOS DE LA COCINA JUDEOESPAÑOLA’**

La Red de Juderías de España con el proyecto “Sabores de Sefarad” recupera el patrimonio gastronómico sefardí. Un legado cultural indispensable para comprender la cocina tradicional peninsular (española y portuguesa) así como iberoamericana: “La cultura sefardí, tras la Diáspora emprendida después de la Expulsión de 1492, creció y se enriqueció de otras culturas que la acogieron. Sin embargo, en el corazón de los sefardíes la visión heredada de Sefarad no alberga resentimiento, sino todo lo contrario, añoranza y recuerdos de tiempos felices vivido allí.



El medioevo fue una etapa de la historia cruel, convulsa y precaria. El acto de cocinar y comer pudiera parecer que solo fue una necesidad, sin embargo, al cocinar estas *komidikas* se puede comprobar que son obras de arte culinario. Se cuidaba la estética, el sabor, el color y la higiene. En la investigación de Javier Zafra siempre hay una constante, analizar la cocina desde puntos de vista multidisciplinares, por eso fue necesario crear una cronología de los alimentos e ingredientes usados en las cocinas de un amplio periodo de la historia peninsular. Hablamos de *Gastronomía y Gastrología*, la *cocina con normas* y la *sabiduría de la cocina*, respectivamente. Así pues, hubo que rastrear las pocas fuentes bibliográficas que habían sobrevivido a los siglos de quema de libros, de saqueo de bibliotecas y de destrucción de la sabiduría. Porque debemos tener en cuenta que, a la península arribaron judíos comerciantes y siglos después fue expulsado literalmente un pueblo de filósofos (filo- amor, Sofía-sabiduría).

Después de dos años de investigación empírica, experimentando, cocinando y fotografiando cientos de *komidikas* salió a la luz el libro para la Red de Juderías “Sabores de Sefarad”, aquel libro se ha convertido en un blog de investigación culinaria sefardí ([www.saboresdesefarad.com](http://www.saboresdesefarad.com)), en una exposición itinerante “Sabores y Aromas de Sefarad” por toda España y con una ramificación internacional por las sedes de los Institutos Cervantes del mundo; seguimos en constante evolución incorporando nuevos hallazgos, con proyectos que arrojen luz y desvelen los secretos mejor guardados, algunos ocultos entre las perlas y anafes de las cocinas judías dispersas y diaspóricas del Mediterráneo”.

### **JAVIER ZAFRA**

A Javier Zafra le apasiona desde niño la historia de las civilizaciones antiguas, por eso decidió crear la empresa «Indígenas Íberos» —premio Emprendedor Joven de Jaén (2006)—, una experiencia empresarial que le conectó con la defensa y puesta en valor del patrimonio histórico para la dinamización del territorio. En 1996 se despertó su amor por la cocina, formándose como cocinero en la recién creada Escuela de Hostelería de Jaén. Diversas formaciones y avatares de la vida le llevaron, posteriormente, a estudiar Informática y Magisterio, y siguió formándose en otras disciplinas como marketing político y fotografía.

La amalgama de formación y pasiones hacen multidisciplinares sus proyectos, los cuales le llevan a fusionar y explorar nuevos territorios en base a la gastronomía histórica, un elemento dinamizador para las empresas hosteleras y las Escuelas de Hostelería, impartiendo conferencias y talleres sobre «La gastronomía en la historia» «La Historia, un ingrediente en el emprendimiento», «La cocina hereje perseguida por la Santa Inquisición».

El resultado de años de investigación sobre la cocina judeoespañola se ha culminado con el libro «SABORES DE SEFARAD: Los secretos de la gastronomía judeoespañola» editado por la Red de Juderías de España.



Colaborador en el proyecto TUI Care Foundation, (el mayor tour operador de Europa), con las ponencias y cursos para la Asociación de productores ALVELAL: «Panes del pueblo» y «La Historia, un ingrediente en el emprendimiento»; colaborador de la Fundación Hispano Judía y ponente de «La simbología en la gastronomía de Sefarad»; es académico de número de la Academia Andaluza de la Gastronomía y el Turismo y responsable del proyecto “Sabores de Sefarad “para la Red de Juderías de España: formador gastronómico para la red de restaurantes RASGO en 21 ciudad de Sefarad y comisario de la exposición de la Red: “Sabores y Aromas de Sefarad” en colaboración Tour España y los Institutos Cervantes.

Actualmente investiga para la recuperación de la alfarería de Almazán Soria, ligada al criptojudasmo, la Diáspora sefardí y su legado en las islas del Mediterráneo y la gastronomía de la Cultura Amazigh y su repercusión en al-Andalus.