



Romi Bidean edita un cuaderno de recetas gitanas tradicionales

Contiene 40 platos elaborados por 20 mujeres, un prólogo de Argiñano y se repartirá gratis

■ MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. 'Hinojos con gallina' de Tía Serrana; 'Conejo con hinojos y arroz', 'Erizo estofado', de Esmeralda; 'Talos gitanos', de Encarnación; Cordero guisado con patatas e hinojos', de Payera; 'Papa andaluza', de Junkal Dual; 'Puchero caló', de Encarna; 'Sopa de pan', de Abuela Ventura y en los postres 'Torrijas gitanas', de Isabel, son algunas de las sabrosas recetas que la asociación gitana de Gipuzkoa Romi Bidean ha editado en un librito que repartirán de forma gratuita. Como anexo se añaden datos sobre los alimentos y consejos dietéticos y saludables. Ha colaborado en la idea Caritas de Donostia, a través de su trabajadora social Mónica Guitera, con patrocinio del Gobierno Vasco y la Diputación.

Lo presentaron ayer en la repleta sede donostiarra de Intxaurrondo. El prólogo es de Karlos Argiñano, que quedó con ellas para «tomar un café de pucherete», el café tradicional gitano.

Mónica presentó el libro señalando «la importancia que tiene la alimentación para el pueblo gitano. A base de carne y grasas para soportar el esfuerzo de la trashumancia. Hoy ya no es un pueblo que se desplaza, por eso hay recetas adaptadas de la tele». Señaló

que «hemos dado la mayor importancia a nuestra cultura gastronómica».

«Nos ha motivado mucho»

Junkal Dual ha aportado sus recetas y es responsable del grupo en Zumarraga y dirigente de la asociación en Gipuzkoa, que cuenta con más de 50 asociados. La idea le parece muy bonita. «El recetario nos ha motivado mucho. Se trataba de dar a conocer nuestra gastronomía. Además nos ha hecho mucha ilusión el prólogo de Argiñano. Vamos a repartirlo allá donde nos lo pidan», comentó a DV.

No hay que olvidar sus reivindicaciones como etnia. «Aún nos faltan muchas cosas. Por ejemplo, que la mujer gitana se valore. Debe aumentar su autoestima. Ya hay quienes se dan cuenta de que deben valorarse como mujeres».

Mónica Guitera señalaba a este periódico que «ha habido mucho trabajo para realizar este recetario», de 40 recetas a cargo de una veintena de cocineras y 75 páginas. «Ha sido un proceso largo, de meses. Pero en cuanto dicen que lo hacen, son ellas las que lo han sacado. Ha servido para aumentar su autoestima. Ahora harán otras cosas y tendrán otros valores sobre sí mismas».

El recetario es una forma más de visualizar la integración gitana. «Y además se pone en valor su cultura y su gastronomía. Los gitanos tienen valores que nosotros aún desconocemos. Ha sido una forma eficaz y simpática de visualizar a las gitanas guipuzcoanas, una etnia ya integrada».