



A LA TAULA D'ESTELINA

L'ALIMENTACIÓ JUEVA
A L'EDAT MITJANA

Museu d'Història dels Jueus
Del 20 de juny al 17 de setembre de 2017



PATRONAT
CALL DE GIRONA

Ajuntament



de Girona



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya

«Digues-me què menges i et diré qui ets»

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825)

UNA IDENTITAT ALIMENTÀRIA

A la Catalunya medieval, l'alimentació marcava diferències entre les diverses comunitats culturals i religioses que sovint coexistien en un mateix espai. No era igual la manera de menjar dels nobles que la de les classes baixes, ni la de la gent de ciutat que la de la gent de pagès, talment com no era la mateixa la d'una persona jueva que la d'una persona cristiana.

L'alimentació era un dels trets diferencials de la identitat jueva, sustentat en un seguit de normes dietètiques molt estrictes, descrites amb detall a la Bíblia. Les prescripcions mosaïques en qüestions d'alimentació i de cuina són avui les mateixes que fa 3.000 anys i encara actuen com a símbol i fonament de la identitat del Poble Jueu.

Família celebrant la Pasqua jueva

Hagadà de Barcelona. Catalunya, 1325-1350

Londres, British Library, Ms. Add. 14761, foli 20 verso



«No coguis un cabridet amb la llet de la seva mare»

Èxode 23:19 i 34:26, i Deuteronomi 14:21

UNA CUINA JUEVA

Als fogons jueus de l'edat mitjana, tot allò que es cuinava, la manera com s'obtenia, com es preparava i fins i tot com es menjava, depenia de la Torà. Hi havia uns aliments permesos (**caixer**) i uns altres de prohibits (**tamé**); també hi havia productes que no es podien barrejar i, segons la Llei jueva, els animals havien de ser sacrificats (**xehità**) seguint un ritual estricte. Les normes dietètiques, escrites al Levític i al Deuteronomi i observades generació rere generació, asseguraven el manteniment de la tradició jueva i el compliment de la Llei de Moisès.

Les regles d'alimentació i els costums a la cuina i a la taula són un puntal per a la construcció d'un sentiment comunitari. En aquest sentit, l'anomenada **caixrut**, és a dir, el conjunt de normes dietètiques del judaisme, ha estat un element de cohesió del Poble Jueu en la seva diàspora arreu del món.



FONAMENTS BÍBLICS DE LA CAIXRUT

«Us servirà d'aliment tot el que té vida i es mou, com també tots els vegetals: tot us ho dono. Però no mengeu la carn amb la seva vida, és a dir, amb la seva sang» (Gènesi 9:3-4)

«Perquè la vida de tot ésser vivent està en la seva sang; per això he dit als israelites: “No mengeu la sang de cap animal, perquè la vida de tot ésser vivent està en la sang. Qui en mengi serà exclòs del poble d'Israel”» (Levític 17:14)

«Quan entrareu a la terra promesa i plantareu arbres fruiters de tota mena, tingueu per profans els seus fruits durant tres anys; no en mengeu. Tots els fruits que produiran el quart any, consagreu-los al Senyor amb cants de lloança. A partir del cinquè any podreu menjar-ne els fruits. Si ho feu així tindreu millors collites» (Levític 19:23-25)

«No plantis a la teva vinya coses diferents, perquè no quedi consagrat a Déu el fruit de la vinya amb les altres plantes» (Deuteronomi 22: 9)

«No mengis res d'abominable, res que sigui ritualment impur. Els animals que podeu menjar són aquests: el bou, l'anyell, el cabrit, el cérvol, la gasela, el cabirol, la cabra salvatge, l'isard, l'antílop, la daina i totes les altres bèsties remugants que tenen la peül·la partida.

Però d'aquests animals cal exceptuar el camell, la llebre i el conill, que són remugants però no tenen la peül·la partida: considereu-los impurs. També el porc, que té la peül·la partida però no és remugant, considereu-lo impur. No mengeu la carn d'aquests animals ni toqueu els seus cadàvers.

Dels animals que viuen a l'aigua, podeu menjar els que tenen aletes i escates, però no en tenen, no els mengeu: considereu-los impurs.

Podeu menjar qualsevol ocell pur, però absteniu-vos de menjar: l'àguila, el trençalòs, el voltor, el milà i tota espècie de falcó o de corb; l'estruc, el siboc, la gavina i tota espècie d'esperver; la xibeca, el duc, el cigne; el mussol, el voltor blanc, el corb marí, la cigonya i tota espècie de garsa, la puput i el ratpenat. Considereu impurs tots els insectes alats: no els heu de menjar. Podeu menjar, en canvi, els altres animals voladors que siguin purs» (Deuteronomi 14:3-20)

[1] *Tanakh* o Bíblia hebrea: *Devarim* (paraules) o Deuteronomi 14

Samuel l'escriva, fill de Samuel Ibn Musa
Lisboa, 1482

Edició facsímil de Gabrielle Sed-Rajna, *Lisbon Bible 1482: British Library Or. 2626*. Tel Aviv: Nahar Miskal, 1988.

Fons bibliogràfic de l'Institut d'Estudis Nahmànides

Les lleis que conformen la *caixrut* apareixen en diferents versicles de la Bíblia, com per exemple a Levític 11 o a Deuteronomi 14. La interpretació d'alguns versets, com ara «No coguis un cabridet amb la llet de la seva mare» (Èxode 23:19 i 34:26 i Deuteronomi 14:21), ha portat a la prohibició, establerta des de temps antics, de barrejar cap mena de producte làctic amb cap mena de carn. I la discussió rabínica entorn de la classificació de les aus dins (o no) de la categoria *carn* ha generat debats històrics en el si del judaisme.



[2] *La taula parada* o *Xulkhan Arukh*

Código de leyes judías: Kitzur Shulján Aruj. Una compilación de las leyes y costumbres judías / [Joseph Caro]; Traducción de Saba Belsky; revisión estilística de Moisés Katznelson. Buenos Aires: Yehuda Libros, 1979.

Fons bibliogràfic de l'Institut d'Estudis Nahmànides

Nascut a Toledo el 1488, Yossef ben Efraïm Qaro va haver d'emigrar forçosament amb els seus pares el 1492. A Safed va escriure una de les obres més influents del judaisme, el *Xulkhan Arukh* (La taula parada, 1565), la darrera gran compilació de lleis jueves; rebuda inicialment amb certa oposició, es va acabar imposant com a autoritat inqüestionable per a tot el món jueu. Però abans del tractat de Qaro, el rabí barceloní Salomó ben Adret ja havia compilat la seva obra *Torat ha-Bait* (La llei de la casa), un manual sobre les lleis de l'alimentació i el ritual diari. Aquest llibre era habitual a les cases jueves de Girona als segles XIV i XV.



ANAR A MERCAT

La cuina i la dieta de les comunitats jueves estaven condicionades per l'aprovisionament dels aliments: com i on obtenien els productes bàsics que transformarien en aliment quotidià. Anaven a mercat a comprar bona part d'allò que els calia a hortolans i pageses, que produïen i distribuïen els vegetals a tots els habitants de la ciutat. Però hi havia tres productes que presentaven un cert grau de complexitat, a l'hora del seu abastament. Es tracta de la carn, el vi i el pa.



LA CARN

S'havia d'obtenir d'animals degollats ritualment segons la prescripció bíblica. L'acte havia de ser efectuat per un expert, el **xohet**, que utilitzava un ganivet sense osques, deixava que la sang s'escolés sobre cendres i l'enterrava recitant unes benediccions prescriptives. A més, només es podia adquirir a les taules de mercat jueves, però mai en una taula o parada cristiana. Calia també que la carn no contingués ni una sola gota de sang i, per tant, s'havia de sotmetre a una preparació prèvia abans de cuinar-la.



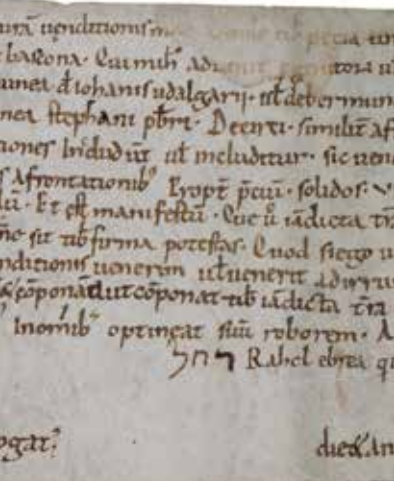
EL VI

Són nombrosos els documents catalans que esmenten el «vi juhich» o «vi juheresc», element imprescindible per als rituals familiars i sotmès al control rabínic. Implicava una producció pròpia, a partir de vinyes de propietat i cultiu jueu, un sistema d'elaboració i finalment una distribució en les tavernes jueves dels calls. A la baixa edat mitjana ja hi havia zones amb excedents de producció, perquè hi havia menys població jueva, com l'Aragó, i zones més poblades amb vinyes insuficients, com Girona, on sovint calia importar botes de vi juïc elaborat en altres comarques.



EL PA

El que estava destinat al consum de cada dia no presentava cap problema, ni per l'aprovisionament de farina (sempre caixer, ja que és un producte de la terra), ni per la molta del gra, ni per la cocció (en molins i forns públics, generalment). Sí que calia regular i observar la *caixrut* en els pans àzims de la Pasqua jueva: havien de ser fets amb farina de grans seleccionats i nets de qualsevol espurna de llevat, i cuits en forns on no hi hagués hagut abans pa comú. Per això portaven una marca especial, que en garantia la condició d'aliment apte per a la festa.



[1] Venda d'una parcel·la de terra a Girona

Arxiu Capitular de la Catedral de Girona, Pergamí 46. Girona, 1 de maig de 1047
Còpia facsimil del Museu d'Història dels Jueus

Els documents de l'edat mitjana ens ensenyen que els jueus catalans van posseir vinyes des de temps molt reculats per tal de proveir-se del vi caixer. Rahel, una gironina del segle XI, va signar en hebreu al final d'aquest document de venda. Així transferia la seva terra, heretada dels seus pares, a un personatge anomenat Elies. Estava situada a la vall Bascona (avui Sant Daniel), una zona dedicada al conreu de la vinya, i estava envoltada de vinyes que pertanyien a cristians.



[2] Vas de plata per al quiduiç

Europa central, mitjan segle XIX
Museu d'Història dels Jueus (Col·lecció Uriel Macías Kapón)

El **quiduiç** (santificació) és la benedicció recitada sobre el vi en començar els àpats de *Xabbat* i altres festes jueves. Aquesta tradició immemorial, basada en l'obligació de recordar el *Xabbat* que apareix a Èxode 20:8, es practicava a l'edat mitjana talment com ara. El cap de casa beneïa el vi i en bevia una part, i després el passava a tots els assistents. S'acostuma a fer servir una copa o vas de plata amb una capacitat mínima d'uns 150 mil·lilitres.



[3] Segell de marcar pans

Catalunya, segle XIV
Còpia del Museu d'Història dels Jueus (original al Museu de la Vida Rural)

Aquest segell circular amb agafador imprimeix la llegenda «*Xevat aiamim tocelú matsot be-xalom*» («Set dies menjareu pans àzims en pau», basat en Èxode 12:15), amb els símbols de la lluna i una estrella, encerclant la figura d'un ocell de perfil, una estrella de sis puntes i quatre espigues o cards. La inscripció relaciona aquest segell amb la *matsà*, el pa consumit durant el *Péssah* o Pasqua jueva, un pa sense llevat que seria marcat amb aquest segell per distingir-lo del pa comú. L'original de bronze es va trobar als afores de l'Esplugu de Francolí.

La carnisseria jueva

Jacob ben Asher, *Arba'ah Turim*. Itàlia, 1435
Ciutat del Vaticà, Biblioteca Apostòlica, Cod. Rossian. 555, foli 127 bis verso

A la carnisseria jueva hi tenia lloc el ritual de la *xehità*. A l'esquerra, es mostra el sacrifici ritual d'un bou, durant el qual el *xohet* subjecta l'animal de costat amb els dos genolls i li col·loca el cap en la posició apropiada amb la mà esquerra mentre li talla el coll amb un ganivet llarg. A la dreta, l'inspector (*bodeq*) examina els pulmons d'un bou obert, penjat per les potes del darrere per tal de facilitar l'escolament de tota la sang. En segon terme, sacrificuen dues aus també penjades pels peus. La senyora que treu el cap per la porta podria ser una clienta.



Vinya emparrada

Manuscrit Rothschild 24. Ferrara, Itàlia, ca. 1470
Jerusalem, Museu d'Israel, Ms. 180/51, foli 125 verso

El conreu de la vinya està sotmès a la llei jueva. A l'edat mitjana, com ara, se n'obtenia vi però també se'n consumia la fruita. Abans de menjar el primer gra de raïm, es pronuncia una benedicció. Quan hom ha menjat el raïm, es recita de nou la mateixa benedicció. Amb les figues, magranes, olives i dàtils s'actua de la mateixa manera.



Cuita dels pans àzims

Hagadà Hispanomoresca. Castella, ca. 1300
Londres, British Library, Ms. Or. 2737, foli 88 recto

Per coure qualsevol tipus de pa, tots els habitants de les ciutats medievals havien d'utilitzar obligatòriament els forns públics que el rei tenia en monopoli; forns contaminats per llevats, forns que no eren aptes per coure *matsà*, un pa, dit àzim o alís, que es consumeix durant la festa de Pasqua. Així doncs, el pa per a la Pasqua, elaborat evitant-ne qualsevol contaminació amb cap tipus de llevat ja abans de moldre el gra, es coïa a casa clandestinament, o bé s'obtenia (i es pagava) un privilegi reial per construir un forn propi i específic per a la festa.



«Tres coses hi ha en lo món; oració de chrestians, colre festes de juheus, e justícia de moros»

Lo Libre de Tres (segle XV)

MENGES DE FESTA

Les festes jueves són moments plens de simbolisme i d'emoció, durant els quals les famílies es reuneixen, s'expliquen històries, canten, gaudeixen... i mengen. En temps medievals, com que els menjars quotidians solien ser força modestos i poc variats, era en els àpats festius que les tradicions i les lleis dietètiques s'apreciaven millor i l'alimentació adquiria una dimensió quasi sagrada: l'afamí del dissabte, cuinat el dia abans per no transgredir el repòs sabàtic; els pans àzims, les herbes amargants, l'anyell i els ous durs de la Pasqua; els dolços de *Purim* i de *Hanukkà*, les fruites de *Sukkot* o els làctics de *Xavuot*. Tots aquests plats conformen un receptari ric, que s'endinsa en una tradició repetida des de temps remots a les taules jueves que celebren la vida.

El convers Jacme de Casafranca, lloctinent del rei, confessava als inquisidors que celebrava «la pascha dels jueus en la ciutat de Gerona en lo carrer de Sant Lorenç en casa den Joan Çarriera convers» i que «lo Rabbi dels juheus de Gerona venia allí e portava pa alís e una caçola de vianda en què havia l tros de cabrit o anyell e ous cuyts e portava aximateix (...) vi dels juheus».



PÉSSAH

La festa més important del calendari hebreu és el *Péssah* o Pasqua jueva. Té lloc del 15 al 22 de *nissan* (març o abril). Rememora com l'àngel exterminador va passar de llarg de les cases dels fills d'Israel, fet que va portar el faraó a autoritzar que Moisès s'emportés el seu poble d'Egipte. Totes les menges del primer sopar pasqual són simbòliques: *matsà* (pa sense llevat per recordar les presses d'aquell moment), *carpàs* (vegetals dolços de primavera com raves o julivert), *maror* (herbes amargants com l'api o certs enciams), *beitsà* (ou dur que simbolitza la primavera i el renaixement), *kharosset* (pasta dolça i fosca feta de fruites i fruits secs en record de l'argila amb què feien els maons quan eren esclaus), *zeroà* (os de xai com els que se sacrificaven antigament al Temple) i *khazeret* (tronc d'enciam per representar la duresa de l'esclavitud a Egipte). El gran plat exposat servia per disposar aquestes menges a taula per tal que els comensals se'n servissin.

Plat de Péssah

Corona d'Aragó, segle XV
Còpia del Museu d'Història dels Jueus
(original al Museu d'Israel)



Séder de Péssah o sopar de Pasqua

Hagadà Rylands. Corona d'Aragó, ca. 1330

Biblioteca de la Universitat de Manchester, Ms. Ryl. Hebr. 6, foli 19 verso, detall

L'hagadà és un llibre que conté benediccions, relats i cançons i serveix de guia per al sopar de la Pasqua jueva. Cada llar jueva en té almenys una. A la Catalunya medieval, les famílies jueves benestants se'n feien decorar algunes luxosament, amb escenes bíbliques i domèstiques, dels diferents moments del sopar pasqual. Avui aquests manuscrits estan escampats en biblioteques d'arreu del món i ens serveixen per conèixer com es desenvolupava l'àpat més important del calendari jueu a les cases dels calls catalans.

XAVUOT

Xavuot (setmanes o Pentecosta) és una festa agrícola de dos dies que s'escau al mes de *sivan* (entre maig i juny), set setmanes després de la Pasqua. Tradicionalment s'associa als primers fruits de la collita i també commemora el lliurament de la Torà a Moisès al mont Sinaí. A l'edat mitjana, les famílies jueves sortien de casa amb vitualles i anaven a passar la jornada als camps propers, on menjaven pans i formatges o altres derivats làctics, ja que aquesta és l'època d'alletament dels cabridets i xais.



ROIX HA-XANÀ

L'any nou jueu s'escau habitualment per setembre o principis d'octubre, el mes jueu de *tixrí*, que marca l'inici d'un calendari agrícola d'origens prehistòrics. S'hi commemora la creació del món i es considera premonitori dels fets que s'esdevindran aquell any. Per això cal començar-lo dolçament, amb mel. Els àpats d'any nou inclouen també aliments simbòlics de renaixement i fecunditat, com els pans rodons i les magranes (plenes de llavors).

Dibuix de magrana, símbol de plenitud

Pisa blanca amb verd i manganès

Call de Girona, segle XIV

Museu d'Història de Girona

SUKKOT

La festa de les Cabanyelles o dels Tabernacles se celebra durant una setmana a partir del 15 de *tixrí* (setembre o octubre). La celebració consisteix en construir una cabana (*sukkà*) a l'aire lliure per recordar els temps en què els israelites vagaven pel desert en sortir d'Egipte. S'hi ha de fer vida durant tota la setmana i convidar-hi parents i coneguts per compartir els àpats, que són frugals i es basen en els productes de la collita (blat, ordi, raïm, figues, magranes, olives i dàtils). Aquesta festa apareix representada en manuscrits medievals i sabem que se celebrava al segle XV pel testimoni de la conversa gironina Joana Libiana, que va viure a Tarragona, on: «servava e colia la festa de les Cabanyelles... entrà en una casa hon les havian fetes ab enramada».



HANUKKÀ

Hanukkà és la festa de les llums i dura vuit dies durant el mes de *quisleu* (desembre). Comemora la purificació del Temple de Jerusalem, després de la victòria dels macabeus, al s. II aC i es relaciona amb l'oli d'oliva, amb què es va produir un miracle. Per això, les menges tradicionals d'aquesta setmana inclouen receptes de peix i dolços fregits amb oli, com ara els bunyols. De fet, la cuina jueva es relacionava estretament amb l'oli d'oliva durant tot l'any, ja que el greix dels animals no és caixer (apte). Aquesta prohibició diferenciava les aromes de la cuina jueva de les de la cuina de les cases cristianes, on s'utilitzava només sagí o llard. No és estrany, per tant, que sobretot les dones converses esdevinguessin sospitoses de judaïtzar, acusades per l'olor que desprenien les seves receptes.



Llum de Hanukkà

Puigcerdà, segle XV

Còpia del Museu d'Història dels Jueus (original al Museu Cerdà)



PURIM

Les Sorts, *Purim* en hebreu, se celebren el dia 14 del mes d'*adar* (febrer) i giren al voltant del *Llibre d'Ester*, en què la bella heroïna salva el seu poble de l'extermini programat pel malvat ministre persa Aman. Un dia abans de *Purim* cal fer dejuni. És una festa alegre que es caracteritza per la lectura pública del rotlle (*meguil·là*) d'Ester, la caritat, els regals d'aliments, les disfresses, el menjar abundant i, també, per l'excés en la beguda (justificat pel paper determinant del vi en la salvació dels jueus). A l'edat mitjana, quan la majoria de persones no tenia possibilitats de consumir amb freqüència proteïnes animals, la celebració es materialitzava amb menjars abundants, com guisats de gallina o pollastre amb ous durs, i amb el consum de vi en grans quantitats.



Ceràmica de Manises

Girona, segle XVII o XVIII

Museu d'Art de Girona, Fons de la Diputació de Girona

XABBAT

El dissabte és el dia consagrat a Déu, el setè dia durant el qual el Creador va contemplar la seva Creació, com diu el Gènesi. Respectar el dissabte inclou la prohibició de treballar i d'encendre foc, per tant, de cuinar mentre dura el *Xabbat*. L'afamí (en hebreu, *khamín*) era un plat a base de llegums i vegetals. Es cuinava en una olla durant el divendres abans de la posta del sol, mentre es podia encendre foc. Després es mantenia sobre les brases fins l'endemà, per alimentar la família fins a la nova posta de sol.



Olla de ceràmica grisa
Girona, segle XI-XV
Museu d'Història dels Jueus

«essent en lo mes de setembre... que no manjàs de tot lo dia fins la nit les steles vistes»

Procés inquisitorial contra Joana Libiana (Barcelona, 1495)

DEJUNIS I DOL

Per a la comunitat jueva dejunar era, sobretot, una manifestació de tristesa i de dol. L'únic dejuni prescrit a la Torà és el del Dia de Perdons (*Iom Kippur*). Però també es dejunava abans de la Festa de la reina Ester (*Purim*) i pel *Tixà ve-Av*, que commemora la destrucció del Temple. En aquestes dates no es consumia cap aliment ni es bevia cap líquid, des que es ponia el sol fins al vespre del dia següent. Un cop acabat el dejuni, es feia un sopar a base de peix, fruita, verdures, llegums i dolços, però mai carn.

Així ho explicava el 1495 la Marquesa, conversa al cristianisme, que confessava als inquisidors que «quan tenia onze anys ella feia lo dejuni judaich del mes de setembre [*Iom Kippur*], ço és, que no manjava ne bevia de tot lo dia fins la nit les steles vistes, e al vespre a sopar manjaven carn de gallina o peix però no manjaven carn de carnisseria».

En el cas de mort d'una persona propera, la família manifestava el seu dol també a través dels àpats, com el ***se'uddat havra'a***, o àpat de consolació, preparat i servit per amics o veïns.



L'àpat de consolació

Manuscrit Rothschild 24. Ferrara, Itàlia, ca. 1470
Jerusalem, Museu d'Israel, Ms. 180/51, foli 122 verso

El *se'uddat havra'a* o àpat de consolació és el primer àpat que fan els membres de la família d'una persona difunta després de l'enterrament. També a l'edat mitjana aquells que havien perdut un ésser estimat no podien menjar «el seu propi pa», per això les menges eren preparades i servides per persones properes a la família, com veiem a la imatge. Les robes negres dels afligits parents, asseguts a terra, contrasten amb els vestits acolorits dels dos homes asseguts a taula. Per evocar el cicle de la vida s'hi consumien aliments rodons, que podien ser ous, lleties o pa, els mateixos que es menjaven en el darrer àpat abans del dejuni de *Tixà be-Av* (dia de dol per als jueus).



[1] Vas de ceràmica amb engalba de groc melat

Girona, segle XI-XV
Museu d'Història dels Jueus



[2] Escudella de pisa blanca decorada en blau

Call de Girona, segle XIV-XV
Museu d'Història de Girona

Els atuells domèstics de les cases jueves no eren pas diferents dels que es podien trobar en les llars cristianes de l'època. A l'edat mitjana, la vaixela domèstica es limitava a escudelles per contenir els menjars més líquids, amb les seves culleres habitualment de fusta, ganivets, taules de fusta per tallar i alguna plata per servir, de la qual menjaven tots els comensals. En aquest aspecte, la riquesa i estatus social de la família marcava, un cop més, la diferència en els objectes quotidians.

«Tot el que creix de terra és caixer»

I ARA, QUÈ?

Aquest conjunt tan ric de lleis, tradicions, rituals i costums es perpetua any rere any, a Israel i arreu del món on hi ha comunitats jueves. A Catalunya, les persones practicants compleixen amb les normatives dietètiques i simbòliques de la *caixrut*. Ho fan gràcies al soplug i a les accions desplegades des de les comunitats jueves, que vetllen per garantir que les famílies es puguin abastir convenientment de productes caixer.

Alguns escorxadors catalans subministren carn caixer i hi ha cellers que procuren vi que compleix amb la normativa jueva. A Catalunya hi ha empreses que fabriquen productes caixer de tota mena, però alguns aliments s'han d'importar de països on les comunitats jueves són més nombroses i la demanda és més gran, com França o el Regne Unit. Tots aquests productes es comercialitzen i estan a l'abast de qui vulgui complir amb les lleis d'alimentació i dietètica jueves.



A LA TAULA D'ESTELINA

L'ALIMENTACIÓ JUEVA A L'EDAT MITJANA

Museu d'Història dels Jueus

Del 20 de juny al 17 de setembre de 2017

Direcció del Patronat Call de Girona

Assumpció Hosta

Direcció del Museu d'Història dels Jueus

Sílvia Planas

Disseny i producció

Mòdul SL

Textos

Sílvia Planas i Lúdia Donat

Traduccions

Daniel Sherr i Neus Casellas

Equip tècnic (muntatge, comunicació, difusió)

Neus Casellas, Mireia Compte, Lúdia Donat, Marc Francesch,
Núria Heras, Anna López, Sandra Sánchez i Cristina Taberner

Amb la col·laboració de

Arxiu Capitular de Girona

Comunitat Israelita de Barcelona

Museu d'Art de Girona

Museu d'Història de Girona

www.girona.cat/call - facebook.com/callgirona



PATRONAT
CALL DE GIRONA



Ajuntament de Girona



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya