



Un påskbord sueco, bufé pascual que incluye cosas de vikingos.



'Casatiello' napolitano, otra opción salada a la 'Mona'.



'Colomba': 'panettone' con pasas en lugar de fruta confitada.

mente al grito de: *ací em pica, ací em cou, el dia de Pasqua trenc l'ou.*

Aunque débil, hay una corriente de recuperación de esta mona tradicional, tan alejada del modelo barcelonés que se ha popularizado el último siglo, consistente en una base de pastel Massini y una figura de chocolate. Es el formato que se ha impuesto, cada vez más recargado y delirante, donde el huevo ya solo es un recuerdo lejano.

Es muy difícil competir contra estas barroquismas y supersexis monas y sus perros de chocolate de la Patrulla Canina. Ya se sabe, como dijo Unamuno, que a los catalanes nos pierde la estética y la herramienta que tenemos para transmitir nuestro gusto pervertido a los niños es la *Mona de Pasqua*. Así, cada cierto tiempo, alguien asemeja la Sagrada Familia de Gaudí con, justo, una mona de pascua.

Las monas italianas

Pero mientras se libra la batalla entre *el seny i la rauxa* de nuestras propias tradiciones, avanzan imparables dos nuevas monas desde Europa.

La primera viene del norte de Italia. Como ya ha sucedido con los panettones y *pandoros*, ya empieza a ser habitual encontrar en las pastelerías *colombas* pascuales. En esencia, es un pan dulce de do-

ble o triple fermentación, como el *panettone*, donde las pasas toman el lugar de la fruta confitada y las almendras. Aquí no hay huevos, sino que toma la forma de paloma, un símbolo del Espíritu Santo. Un poco como el dilema del huevo y la gallina.

Variante alemana

También se extiende en el sur de Europa la mona alemana. En algunos escaparates ya se detectan los *Osterlamm*, unos bizcochos de mantequilla en forma de cordero pascual. No hay que tener muchas luces para entender que estamos ante un mismo concepto de celebración, aunque los germánicos hayan separado los símbolos del huevo —que pintan y esconden en el bosque, otra moda que ha llegado aquí— y del cordero.

Ojalá de niño alguien me hubiera explicado que la particularidad de nuestra Pascua no es el pastel ni el huevo, sino el mismo acto de donación de la Mona. El padrino —generalmente el abuelo, no siempre—, aceptando su obligación anual con su ahijado, se erige en garante de la transmisión de la tradición y del contrato familiar. Visto así, qué más da que te comas un huevo o un kebab, digo yo, mientras lo hagas con la reverencia y la conciencia que exige el rito. Pasen una buena Pascua y coman lo que les dé la gana.

UN PASTELERO: ADÁN SÁEZ



Si no pueden convencer a sus ahijados con argumentos antropológicos y rechazan un huevo duro, siempre pueden visitar Xocosave, que en sus tiendas de Reus y Riudoms exponen magníficas figuras de chocolate de las que entran por la vista y se pueden colgar en Instagram.

RECETA: CORDERO 'ENFANGAT'



No hay que perder la costumbre de comer cordero el Lunes de Pascua. Me chifla la receta del recientemente fallecido Fermí Puig, que embadurnaba la carne con ajo y pimentón y luego la horneaba con un caldo reducido de cordero a baja temperatura durante cinco horas. La receta está en internet.

TRADICIÓN: 'PUJAR AL MONUMENT'



Recuerden que la fiesta del Lunes de Pascua, cuando se comen huevos y corderos, tiene menos sentido sin los días previos de recogimiento. El Viernes Santo era el día de subir al monte a por tomillo, en recuerdo del Calvario, que según nuestra tradición floreció con la sangre de Cristo. Hagamos las cosas bien.

BEBER HOY

VINO KOSHER

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

El vino es mucho más que una bebida; es historia, ritual y un símbolo cargado de significados. En Semana Santa, cuando la religión se convierte en protagonista, el vino cobra un papel esencial.

Para los católicos, el vino es la materia de la Eucaristía. Se transforma en la sangre de Cristo, renovación de su sacrificio y su resurrección. Para los judíos, el vino también tiene un peso simbólico profundo, especialmente en la festividad de Pésaj (la Pascua judía), que conmemora la liberación del pueblo hebreo de la esclavitud en Egipto. Durante la celebración (el Séder), los judíos beben cuatro copas de vino. Cada una representa una etapa de su redención. Pero este vino debe ser kosher. Todo el proceso, desde el cultivo hasta el embotellado, debe ser supervisado por un rabino, quien asegura que se sigan las estrictas normas religiosas de la ley *Kashrut*.

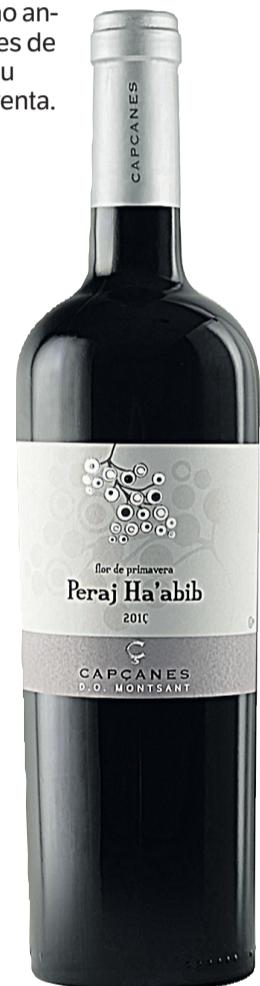
Celler Capçanes, en el Priorat, ha sido pionero en la producción de vino kosher, colaborando con la Comunidad Haba Judía de Barcelona. Fusiona el rigor kosher con la excelencia vinícola, dando lugar a vinos como el Peraj Ha'abib Flor de Primavera. Este vino 100% Priorat y certificado Kosher, respeta todos los preceptos de la ley, testigo de un meticuloso proceso y, al mismo tiempo, reflejo de la esencia de la tierra.

Es una mezcla cuidadosa de Cariñena (35%), Cabernet Sauvignon (35%) y Garnacha Tinta (30%) vinificadas juntas en inox. Tras doce meses de crianza en barricas de roble francés (30% nuevas), el vino gana complejidad y se redondea con tres meses adicionales en acero inoxidable.

Es un vino intenso, amplio, equilibrado, con frutas maduras y un toque sutil de especias y tostados. Y no es solo para los

rituales ni para quien sigue las fiestas judías; es para quien busca una experiencia inédita, un vino con tradición y una historia que contar. Tengas o no tengas fe.

Dato curioso: En los vinos kosher, el enólogo de la bodega diseña el vino pero solo manos judías pueden manipular las uvas y utensilios. El equipo y los materiales también deben ser dedicados exclusivamente al kosher, y el vino debe ser aprobado por el rabino antes de su venta.



Peraj Ha'abib, Flor de Primavera Kosher 2022
Celler Capçanes

Garnacha, Cariñena, Cabernet D.O. Montsant
Temperatura servicio: 16-17°C
Precio aproximado: 28 €

Te gustará si... te gusta maridar vino y cine, con películas como *El Violinista en el Tejado* o la serie *Unorthodox*, que exploran la historia y la tradición judía.

**CRIANZA O SALVAJE
SIEMPRE ACIERTAS**



EN LA PESCADERÍA DE MAKRO ENCONTRARÁS
LA DISPONIBILIDAD DEL PESCADO
DE CRIANZA Y LA VARIEDAD DEL
PESCADO SALVAJE

makro