



► *Questo è un prodotto multimediale realizzato da un gruppo di alunni della classe 3^BST del nostro Istituto, come elaborato conclusivo di un lavoro multidisciplinare tra Diritto e Lingua Spagnola*



COMUNE DI LIVORNO



*Fosse stata razzista,
Livorno non sarebbe esistita*

Le “Leggi Livornine”

Rebecca

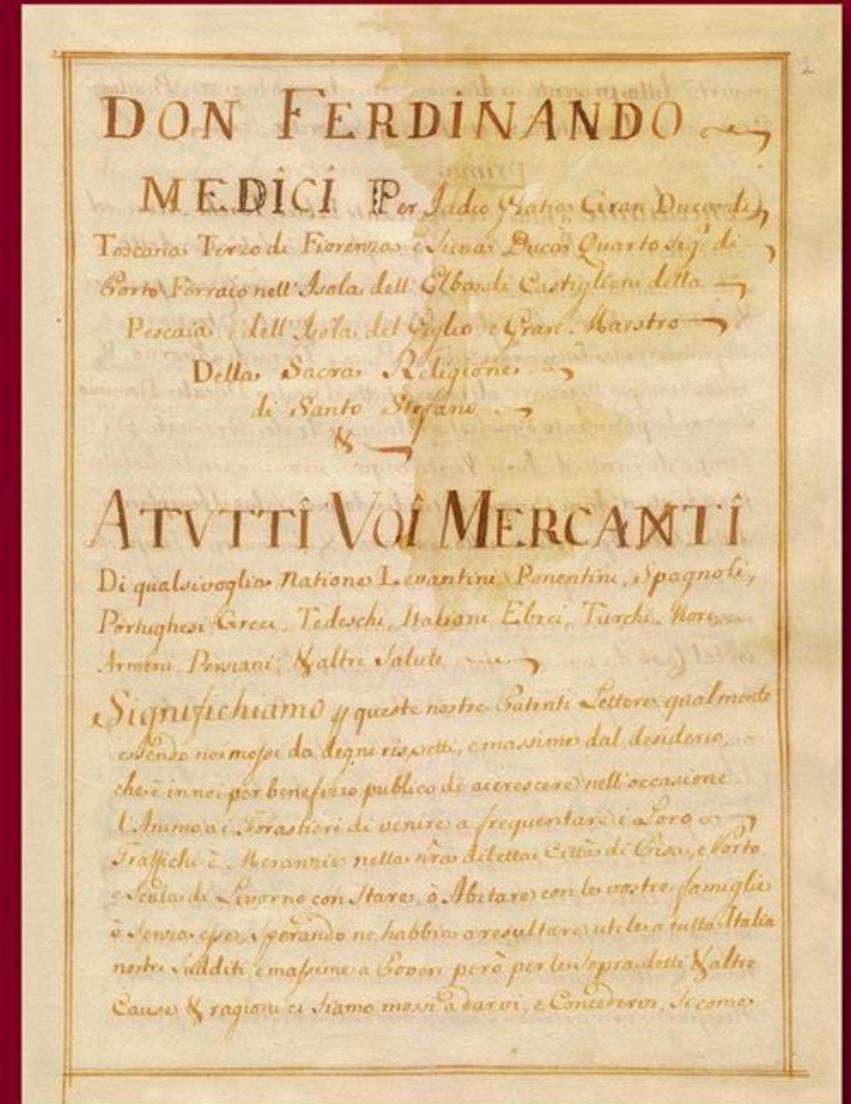
Martina

Emily

Le leggi Livornine

1591-1593

Las constituciones de Livorno de 1591 y 1593 garantizaron la libertad de culto en profesiones religiosas y políticas, la anulación de deudas y otras sentencias durante al menos 25 años.



LA COMUNIDAD JUDÍA

La comunidad judía de Livorno fue formada, en su origen, principalmente por judíos portugueses y españoles llamados sefardíes. Hoy en día es una de las 21 comunidades judías italianas reunidas en la UCEI. El actual presidente es Vittorio Mosseri.



La legislación especial otorgada por el Gran Duque de Toscana no sólo permitió a la ciudad acoger a diferentes personas por razones étnicas o religiosas, sino también promover la coexistencia pacífica entre ellos.

En Livorno nunca construyeron un gueto ,solo tuvieron un propio barrio donde se construyó la sinagoga .

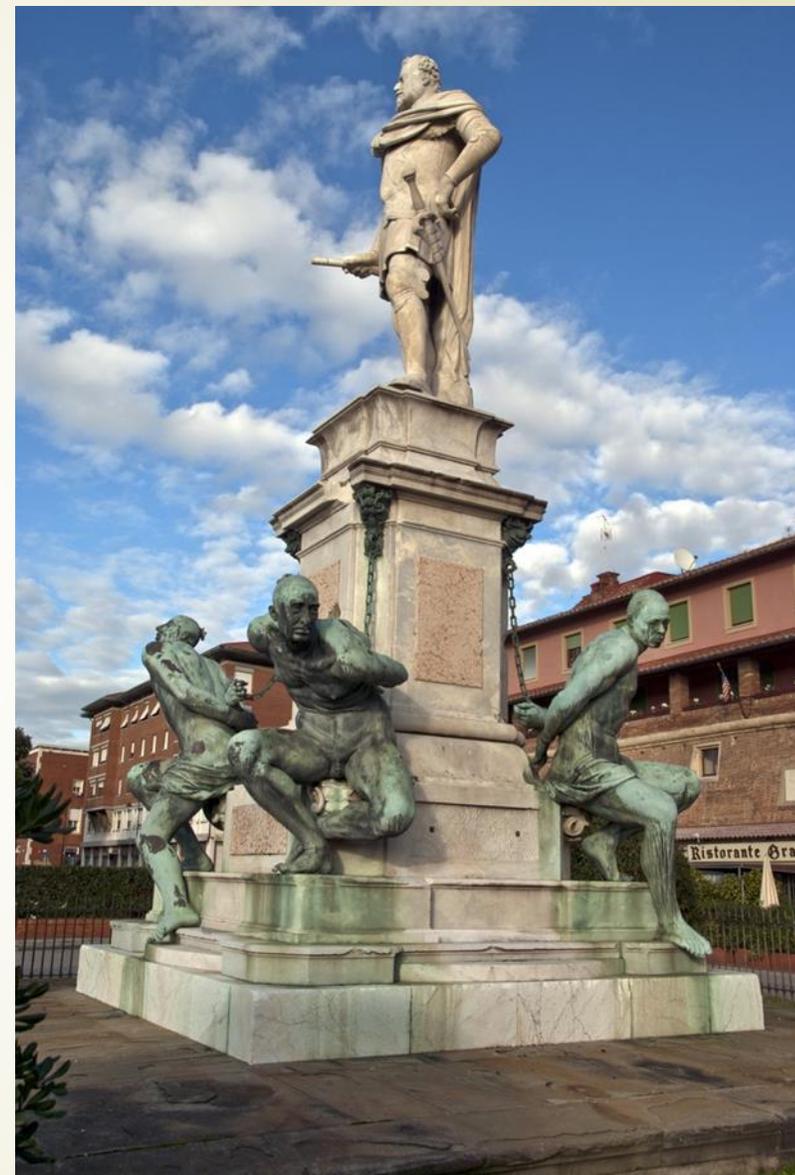


ZANJAS «FOSSI»

Las zanjas nacieron para delimitar el perímetro de la ciudad convirtiéndose en zanjas con función defensiva.

ESTATUA «4 MORI»

Representa Ferdinando I dei Medici con 4 esclavos encadenados a sus pies demostrando la fuerza militar del comandante.



BARRIO VENEZIA

En XVII, dada la incapacidad de acomodar a la población se construyó el distrito veneciano llamado así porque, dada la necesidad de transportar las mercancías, se crearon canales que recordaban la ciudad de Venecia.



Barrio veneciano hace 50 años



Barrio veneciano hoy



HISTORIA DE LOS SEFARDÍES

Joele e Halili

¿Quiénes son?

Los sefardíes son los judíos que vivieron en el territorio que actualmente se llama España hasta su expulsión en 1492 por los reyes católicos y también sus descendientes quienes permanecen ligados a la cultura hispánica.



Historia de los judíos sefardíes

Emigraron hacia Oriente,
hacia los Balcanes, hacia
Portugal e incluso hacia la
ciudad de Livorno.





PLATOS TÍPICOS DE ORIGEN JUDÍO

Pilar, Mary , Asia e Aurora

« El bordatino livornese »

Bordatino, nombre que deriva de una tela de algodón rayada utilizada para delantales y paños de cocina. Nació en el barco que importaba harina de trigo sarraceno cereal; mezclando harina con caldo de pescado se obtuvo una sopa sabrosa, después se añadió maíz y frijoles.



« Los ingredientes »

- ❖ 150 gr. de frijoles borlotti rojos secos
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 1 rama de apio
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ❖ 200 gr. de repollo negro
- ❖ 100 gr. de harina de maiz
- ❖ 1 cucharada de pasta de tomate
- ❖ sal
- ❖ Ají picante
- ❖ pimienta negra



« Alcachofas « ritti »

Es una receta en que se rellena las alcachofas con ajo picado, perejil, pan rallado y panceta.



« Los ingredientes »

- ❖ 4 alcachofas bastante grandes
- ❖ 100 gr de tocino
- ❖ Un diente de ajo
- ❖ migas de pan
- ❖ Una ramita de perejil
- ❖ Aceite de oliva virgen extra
- ❖ Sal y pimienta para probar.



« Roschette »

En la lengua judía se llamaban kaaks; cuando los sefardíes llegaron a Livorno y fueron recibidos por las familias de la ciudad, el nombre de estas galletas saladas se transformò en «roschetta» y se convirtiò en un producto típico de la ciudad.



« Los ingredientes »

- ❖ 1 huevo
- ❖ 20 g de levadura
- ❖ 500g de harina
- ❖ 20g de sal
- ❖ agua tibia
- ❖ 150 g de aceite de oliva virgen extra



« Le scodelline »

Son un gran clásico de los dulces de origen judío de 1800. Llamados así por el recipiente en el que deben servirse. Los ingredientes son: huevos batidos con azúcar, almendras y agua de azahar; después se añade canela.



« Los ingredientes »

- ❖ 100 gr de almendras
- ❖ 2 cucharadas de agua de azahar
- ❖ 6 huevos
- ❖ 6 cucharadas de azúcar
- ❖ canela



..... y finalmente

« El Cacciucco »

Es un plato a base de pescado con salsa de tomate. Se sirve en el plato con rebanadas de pan con ajo. De esta receta hay muchas leyendas, una de ellas lo describe como un símbolo de los orígenes de Livorno es decir su población formada por diferentes comunidades: judía, armenia, griega, etc. El nombre deriva del término turco küçük 'tamaño pequeño', que en Livorno tomó el significado de 'mezcla'.



« Los ingredientes »

- ❖ 600 g de pescado
- ❖ 800 g de cazón
- ❖ 500 g de mejillones
- ❖ 500 g de almejas
- ❖ 6 cigarras de mar
- ❖ 500 g de tomates
- ❖ 1 zanahoria
- ❖ 1 apio
- ❖ 1 cebolla
- ❖ 2 dientes de ajo
- ❖ Perejil
- ❖ 1/2 vaso de vino tinto
- ❖ Aceite de oliva virgen extra
- ❖ Ají picante
- ❖ Rebanadas de pan
- ❖ Sal





Vídeos de cómo se preparan estos platos

Bordatino Livornese : <https://youtu.be/j25digtKeGw>

Alcachofas « ritti » : <https://youtu.be/02U7SBjilVM>

Roschette : <https://youtu.be/btUsFAVFCnU>

Scodelline : <https://youtu.be/MwleiGQSOpw>

Cacciucco : <https://youtu.be/SkjRb3XvMLE>