

PESSACH KASHER WE-SAMEACH A TUTTI!

Norme rituali per Pessach

Anno 5769 - 2009

1. CHAME'TZ

La *Torà* vieta di cibarsi di *Chamètz*, di possederlo o di trarne vantaggio. S'intende per *Chamètz* ogni sostanza derivata dalla fermentazione di una delle seguenti specie di cereali a contatto con acqua: frumento, orzo, avena, segale, spelta. Gli Ashkenaziti usano estendere il divieto ad altre specie, come riso, legumi, granoturco (*kitniyyot*), e così pure agli impasti dei suddetti cereali con liquidi diversi dell'acqua (*matzah 'ashirah*).

Per il consumo di *Chamètz* durante *Pessach* la *Torà* stessa commina la gravissima pena divina del *Karèt* («recisione» dalla vita, o forse dai destini del Popolo): i Maestri hanno perciò stabilito, come norma cautelativa, che negli otto giorni basti una quantità infinitesimale di *Chamètz* in un prodotto per renderlo proibito (*issur chamètz be-mashehù*).

Sono quindi vietati, oltre al pane, la farina, ogni tipo di pasta, dolci ed ogni altro cibo impastato con farina (si faccia attenzione, per esempio, alla frutta essiccata, come fichi secchi, uvette e datteri), alimenti solidi e liquidi (ad es. birra, whisky) che contengano anche solo una minima parte di tali prodotti nonché qualsiasi cibo confezionato la cui preparazione non sia stata sorvegliata dalla Autorità Rabbinnica onde eliminare qualsiasi dubbio in proposito (ad es. cioccolato, olio, margarina, ecc. non controllati) e etichettata *kasher le-Pessach*. **Quest'anno l'olio d'oliva GOCCIA D'ORO NON È certificato per Pessach.**

Non richiedono particolare controllo per *Pessach* i prodotti alimentari seguenti:

- FRUTTA e VERDURA fresche non confezionate (esclusi i cereali di cui sopra, nonché riso e legumi per gli Ashkenaziti);

- UOVA, da acquistare preferibilmente *prima* di *Pessach* per tutto il periodo;

- PESCE FRESCO o surgelato solo se **alla pesca**;

- SALE e ZUCCHERO (preferibilmente a quadretti) in pacchi sigillati, acquistati *prima* di *Pessach* (*Meqor Chayyim*, 185, 14): in questo caso si può infatti applicare la regola per cui il *Chamètz* eventualmente presente in un alimento *prima* di *Pessach* viene annullato se si trova in rapporto di un sessantesimo rispetto agli altri ingredienti (*batel be-shishim*) e se non se ne avverte aspetto e sapore (QUESTA REGOLA VALE NATURALMENTE SOLO IN CASI PARTICOLARI E DI EMERGENZA);

- RISO solo per i Sefarditi: deve essere acquistato in pacchi sigillati *prima* di *Pessach* per tutta la festa e vagliato, prima della Vigilia, perché potrebbero trovarsi mescolati ad esso chicchi di altri cereali. **Da una recente indagine risulta che l'industria risiera oggi in Italia non ci consente di dare per scontato che il riso comunemente venduto nei supermercati in pacchi sigillati non sia venuto a contatto con Chamètz. Alcune delle più diffuse marche**

presentano confezioni in cui al riso è mescolata avena, kamut o orzo. Invece gli stabilimenti del RISO VALLE (Bovolone, VR) e del RISO SCOTTI (Pavia) non producono altro che riso. La procedura di parboiling implica l'uso di vapore o acqua calda, seguita da una fase di essiccazione, senza uso di additivi (il Riso Scotti è certificato dalla OU per il resto dell'anno). Queste due marche (nelle varietà bianco e parboiled) possono essere adoperate per Pessach.

- ACQUA MINERALE non gassata in contenitori a perdere. **Le marche SAN PELLEGRINO e LEVISSIMA sono autorizzate anche gassate.**

- LATTE: anche se gli Ashkenaziti tendono per lo più a proibirlo, perché potrebbe contenere tracce del *Chamètz* precedentemente ingerito dall'animale, eminenti personalità sefardite lo permettono (*Chazòn 'Ovadyah*, 64). In mancanza di latte prodotto con dicitura rabbinica è comunque consigliabile bere solo latte UHT acquistato *prima* di *Pessach*.

Prodotti non alimentari non richiedono, secondo la tradizione sefardita, di essere eliminati o venduti (v. più sotto) *prima* di *Pessach*, qualora contengano *Chamètz*, ma è *proibito l'uso* di quelli che vengono, o possono venire a contatto con il cibo o la bocca, come segue:

- MEDICINALI: possono contenere amido. È proibito l'uso di medicinali per via orale salvo casi di provata necessità, ma non è necessario eliminare quelli che si hanno in casa *prima* di *Pessach* (*Meqor Chayyim* 185,7) perché non sono alimenti (la tradizione ashkenazita è invece assai più rigorosa);

- COSMETICI: proibito il ROSSETTO ed il BURRO DI CACAO; è pure necessario adoperare esclusivamente DENTIFRICIO e SAPONE per PIATTI prodotti sotto il controllo rabbinico;

- CIBI PER NEONATI: in genere contengono maltodestrine, prodotto *Chamètz*. Se non si trovano prodotti analoghi sotto controllo rabbinico ed il bimbo non li può sostituire con altri alimenti si possono adoperare per *Pessach*, purché si ottemperino le seguenti condizioni: a) siano acquistati *prima* di *Pessach* per tutto il periodo, b) il consumo sia in effetti strettamente limitato ai neonati, c) si adoperino per essi stoviglie riservate unicamente ad essi, che siano lavate in un acquaio a parte (p. es. in bagno) e per la cottura si usi pure un fornello o uno scaldavivande a parte.

2. RICERCA E VENDITA DEL CHAME'TZ

Tutti i luoghi ove c'è dubbio che possa esservi entrato *Chamètz* durante l'anno e specialmente i locali adibiti a cucina devono essere accuratamente puliti in preparazione di *Pessach*.

Allo spuntar delle stelle dell'Antevigilia, MARTEDÌ 7 APRILE alle ore 21.00, terminata la pulizia si procede alla *Bediqat Chamètz*, «ricerca del *Chamètz*», secondo il

testo riportato nelle prime pagine di ogni *Haggadah*.

La ricerca va fatta a lume di candela (è permesso l'uso di una torcia elettrica per locali molto grandi) in ogni ambiente della casa, nel garage, nell'automobile e nelle tasche degli abiti.

L'uso è di nascondere 10 pezzi di pane, che sarà poi compito dei familiari ricercare e riporre.

Da almeno mezz'ora prima (ore 20,30 circa) si deve interrompere qualsiasi attività per evitare di dover rinviare la *Bediqah*.

Una volta recitata la *Berakhab* prima della ricerca, non si deve parlare di argomenti che non riguardino la ricerca stessa prima di averla ultimata.

Il *Chamètẕ* riposto dopo la ricerca va tenuto fino alla mattina successiva, MERCOLEDÌ 8 APRILE. Entro le 10.00 di detto giorno il *Chamètẕ* può essere mangiato. Entro le ore 11.00 va eliminato o venduto a non-ebrei tutto il *Chamètẕ* in nostro possesso; i 10 pezzi di pane devono essere bruciati entro quest'ora (*Bi'ur Chamètẕ*), recitando la formula di annullamento (*bittul*).

La vendita del *Chamètẕ* (*mekhirat chamètẕ*) richiede, per i numerosi dettagli che comporta, malleveria rabbinica. Gli interessati sono invitati a prendere contatti con l'Ufficio Rabbinico tempestivamente.

Chamètẕ che sia rimasto in possesso di Ebrei dopo le ore 11.00 dell'8 APRILE deve essere distrutto e non può essere usato in nessuno modo, neppure dopo Pessach (*chamètẕ she'avar 'alav ha-Pessach*).

Pertanto, chi non avesse provveduto alla *Bediqat Chamètẕ* la sera del 7 APRILE, la faccia il giorno dopo. Se non la si è fatta la Vigilia, la si faccia durante *Pessach*. Se non la si è fatta neppure durante *Pessach*, va fatta dopo *Pessach*, bruciando quanto si è trovato. Se il *Chamètẕ* viene trovato in giorno di festa solenne o di *Shabbat*, esso va coperto con un recipiente e bruciato solo al termine del giorno festivo.

Il divieto di possedere e cibarsi di *Chamètẕ* si protrae fino al termine dell'ottavo giorno di *Pessach* (GIOVEDÌ 16 APRILE ore 21.06). Fermo restando tale divieto, l'uso delle *Matzòt* (azzime) in sostituzione del pane, obbligatorio durante i pasti delle prime due sere (MERCOLEDÌ 8 APRILE e GIOVEDÌ 9 APRILE), è facoltativo nei rimanenti giorni della ricorrenza. E' però opportuno per adempiere tutte le opinioni astenersene solo ove sussistano gravi ragioni di salute.

Nei pasti della Vigilia (MERCOLEDÌ 8 APRILE), dopo le 10.00 si mangia solo *kasher le-Pessach* ma per tutto il giorno si usa non mangiare *Matzòt*, affinché siano particolarmente gradite la sera del *Seder*.

Chi prevede di partire prima della Vigilia di *Pessach*, deve delegare un'altra persona affinché sgombri il *Chamètẕ* in casa sua, oppure effettuare la ricerca a lume di candela la sera prima della partenza, *senzà berakhab*. Il *Chamètẕ* trovato andrà bruciato la mattina dopo, ma il *bittul* dovrà essere recitato la mattina della Vigilia entro le 11.00 (ora locale) ovunque ci si trovi. La delega potrà essere adottata anche da chi possiede una seconda casa che non può pulire personalmente.

3. «BOLLITA» DEI RECIPIENTI

Durante la festività di *Pessach* non si possono usare le stesse stoviglie del resto dell'anno in quanto sono state usate per il *Chamètẕ*. E' pertanto consigliabile servirsi di piatti, pentole, stoviglie nuovi o espressamente separati per *Pessach*. Qualora sia necessario, si possono tuttavia rendere *kasher le-pessach* alcuni utensili usati durante l'anno mediante un processo speciale di kasherizzazione, la *Hag'alah* («bollita», sterilizzazione) o il *Libbun* (incandescenza), in modo che raggiungano la stessa temperatura in cui vengono abitualmente adoperati.

Ogni procedimento di kasherizzazione deve essere ultimato entro le 11.00 della Vigilia di *Pessach* (8 APRILE). Da quell'ora si possono usare solo stoviglie *kasher le-pessach*.

Procedimento per adattare gli utensili (*renderli kasher*) per *Pessach*:

1) UTENSILI DI METALLO usati direttamente sul fuoco in assenza di liquidi, come girarrosti, spiedini ecc., si possono kasherizzare solo per «incandescenza» (ponendoli a contatto diretto col fuoco finché sprizzano scintille).

2) UTENSILI DI METALLO, nei quali gli alimenti non sono a contatto diretto col fuoco (es.: pentole per bollire o cucinare sostanze liquide o solide), si possono kasherizzare per sterilizzazione, attenendosi alle seguenti regole:

a) Non devono essere usati per il *Chamètẕ* nelle 24 ore precedenti.

b) Sono stati prima meticolosamente puliti e grattati e, dopo, immersi in un recipiente pieno d'acqua in ebollizione già *kasher le-Pessach*: lo stato di ebollizione deve essere mantenuto per tutto il tempo in cui avviene la sterilizzazione.

c) Se una parte dell'oggetto resta fuori dal recipiente lo si ritira, si gira e viene ri-immesso in maniera che tutte le parti siano ricoperte d'acqua bollente.

d) Vari oggetti si possono kasherizzare insieme, facendo attenzione che l'acqua bollente copra ognuno dei pezzi, individualmente, dentro e fuori.

e) Il recipiente che si usa per la kasherizzazione degli altri utensili deve essere kasherizzato nel seguente modo: mentre l'acqua bolle, pezzi di metallo (oppure una pietra) rovente si buttano nell'acqua bollente, in modo che questa trabordi e purifichi i manici delle pentole, senza diminuire la temperatura.

f) La kasherizzazione va fatta, preferibilmente, in presenza di un esperto delle regole.

3) UTENSILI DI VETRO. Secondo l'uso sefardita (e italiano): si devono pulire meticolosamente dentro e fuori con acqua calda. Secondo l'uso ashkenazita: dopo una meticolosa pulizia, si lasciano a bagno in acqua per 72 ore; l'acqua va cambiata ogni 24 ore. Gli utensili devono essere completamente coperti dall'acqua.

4) UTENSILI DI PYREX E DURALEX. Secondo l'uso sefardita si possono kasherizzare con la bollita, senza passarli poi in acqua fredda. Secondo l'uso ashkenazita, non si possono usare.

5) FORNO E FORNELLI. I fornelli della cucina a

gas possono essere resi *kasher* prima sgrassandoli e pulendoli, e poi riscaldandoli fino a che divengano rossi fiammanti. Se quando un fazzolettino di carta tocca le grate del gas la carta comincia a bruciare, le grate sono riscaldate a dovere anche se non appaiono completamente rosse.

E' bene anche rivestire il piano con carta d'alluminio non sottile, tagliandola in corrispondenza dei fornelli.

Se si vuole usare il FORNO per la festività si procede come segue: si sgrassa in profondità con detergente da forno e lana argentata e, dopo aver fatto riposare per 24 ore, si lascia al calore più intenso per un tempo superiore a quello dell'uso abituale.

6) TAVOLA E ALTRE SUPERFICI. Tavole usate per mangiare, banconi di cucina, si devono pulire meticolosamente e coprire. Il lavandino può essere kasherizzato prima lavandolo e poi versandovi acqua bollente, in modo che tocchi tutti i punti del lavandino. Si consiglia di dotare il fondo di nuovi tappetini di gomma o plastica su cui poggiare le stoviglie. Il frigorifero deve essere strofinato energicamente e con cura meticolosa. Armadi, dispense e guardaroba si devono pulire meticolosamente e foderare di nuovo per la festa.

7) TOVAGLIE DA TAVOLO. Si possono usare dopo averle lavate con acqua calda e detersivo. Tovaglie incerate o di plastica vanno sostituite.

8) UTENSILI DI LEGNO. In linea di principio utensili di legno che non presentino fenditure possono essere kasherizzati: tuttavia oggi è usanza comune sostituirli.

I seguenti utensili **NON** si possono kasherizzare per *Pessach*:

- a) Porcellana, ceramica e utensili porosi.
- b) Tutti gli utensili che vengono danneggiati dall'acqua calda o quelli fatti d'osso o plastica.
- c) Coltelli con manici incollati e tutti gli oggetti che abbiano parti incollate.
- d) Utensili che non si possono pulire perfettamente (per esempio: portapane, mattarello, tortiere, ecc.).
- e) Recipienti usati per farina e pane.

Tutti gli utensili che non si possono adattare per *Pessach* si lavano e si chiudono in un armadio ove non siano visibili, così come il *Chametz* che è stato venduto.

Una pentola *kasher* che abbia ospitato la «bollita» di altri utensili deve essere ri-kasherizzata (v. sopra 2e).

9) FORNO A MICRO-ONDE: la sua kasherizzazione si ottiene introducendo una tazza (*kasher*) con dell'acqua e detergente da portare, scoperta, alla temperatura massima per alcuni minuti. La tazza non potrà poi essere usata per *Pessach*. Il ripiano interno va sottoposto a *Hag'alab* (*Eretz Chemdah, Bemar'eh habaz'iq*).

10) LAVASTOVIGLIE: una volta pulito il filtro, deve subire un lavaggio a vuoto: è necessario sostituire i cestelli di plastica.

11) PLATA DI SHABBAT: lavare tutte le parti lavabili e specialmente il ripiano di appoggio con acqua e detersivo, poi portare alla massima temperatura per alcune ore e ricoprire di stagnola per tutta la festa.

12) FRULLATORI, MIXER, ecc.: Smontarli, lavarli

in tutte le parti che siano venute a contatto con cibi e bollirle in *Hag'alab*. Se a seguito di tale procedura si teme possano guastarsi, vanno sostituite.

4. SHABBAT HA-GADOL

La consueta *derashah* del Rabbino Capo su *Pessach* e la *Haggadah* avrà luogo al Tempio SABATO 4 APRILE (*Shabbat ha-Gadol*) alle ore 10.30 circa.

5. SIYUM DEI PRIMOGENITI

La mattina di MERCOLEDI' 8 APRILE (vigilia di *Pessach*), al termine della *Tefillat Shachrit* che avrà luogo alle ore 6.30, il Rabbino Capo terrà la consueta lezione a conclusione di un trattato del Talmud. La partecipazione dei primogeniti alla lezione consentirà loro l'esenzione dal portare a termine il "Digiuno dei Primogeniti" (*Ta'anit Bekhorim*), istituito dai Maestri in memoria dei primogeniti ebrei risparmiati. Trattandosi di un'istituzione post-talmudica è stato stabilito che la partecipazione ad una *se'udat mitzvah* (pasto di *mitzvah* come quello con cui si festeggia la conclusione di un trattato, *se'udat siyum*) costituisce merito sostitutivo.

La lezione di quest'anno verterà sul trattato *Sanhedrin*.

6. BIRKAT HA-CHAMMAH

Al termine del *Siyum* (ore 7.30 ca.) si salirà sulle torri del *Bet haKeneset* per la recitazione della Benedizione per il Sole (*Birkat ha-Chammah*), un evento che si ripete solo una volta ogni 28 anni. I bambini saranno benvenuti, **accompagnati per mano** dai genitori.

I formulari *Or ha-Chammah* sono disponibili al pubblico presso l'Archivio Terracini o al punto vendita delle *matzot*.

7. NORME PER IL SEDER

Il *Seder* ha luogo quest'anno nelle sere di MERCOLEDI' 8 APRILE e GIOVEDI' 9 APRILE: il *Seder* va iniziato non prima delle 21.00.

Durante il *Seder* si deve adempiere ai seguenti precetti:

1) Leggere la *Haggadah* (il racconto dell'uscita dall'Egitto).

2) Mangiare la *Matzah*: vengono poste sul tavolo tre *matzot shemurot* fatte a mano e con farina controllata fin dal momento della mietitura del grano. Si mangia la *matzah* per tre volte durante il *Seder*;

a) *Motzi mitzvah*: ogni adulto (gli uomini oltre i 13 anni e le donne oltre i 12) ha l'obbligo di mangiare un *ke-zait* (28 g.) di *matzah shemurah*. Questa quantità deve essere consumata in non più di sei minuti.

b) *Korech*: una sorta di *sandwich* con *matzah*, *maror* (lattuga) e *charoset*.

c) *Afiqomen*: è il pezzo di azzima nascosta all'inizio del *Seder* che si mangia in ricordo dell'Agnello Pasquale, che veniva consumato al termine del pasto quando esisteva il Santuario di Gerusalemme. L'*afiqomen* va consumata entro la mezzanotte (ora 1.00 legali circa).

3) *Maror*: erba amara (in genere si usa la lattuga), in

ricordo dell'amarezza sofferta dagli ebrei in Egitto.

4) Vino: si devono bere quattro bicchieri di vino rosso durante il *Seder*; ogni bicchiere deve contenere almeno 86 cc. Chi ha difficoltà a bere il vino può adoperare una qualità a bassa gradazione alcolica. I bambini possono sostituirlo con succo d'uva.

Per chi vuol fare un *Seder ... be-seder*, aggiungiamo che 28 g. di *matzah* corrispondono a metà circa di una *shemurah* fatta a mano ed alla maggior parte di una *matzah* quadrata fatta a macchina, nonché ad una grande foglia di lattuga.

Sull'opportunità di inserire nella *Haggadah* il "Rituale della Rimembranza" del Ghetto di Varsavia vi è disparità di opinioni. Il Rabbinate di Torino è contrario a tale uso.

La seconda sera al termine del *Seder* si comincia il Conteggio dell'Omer (*Sefirat ha-'Omer*) che si protrarrà fino alla vigilia di *Shavuot*.

8. MATZAH SHEMURAH (o SHIMMURIM)

Il grano destinato all'impasto delle *Matzot* deve essere appositamente sorvegliato onde evitare qualsiasi contatto con l'acqua. Vi è però controversia se la sorveglianza debba cominciare dal momento del raccolto (*mish'at ketzirah*) o se basta dalla macinazione (*mish'at techinah*). Normalmente la *Halakhab* segue l'ultima opzione, più facilitante. Ma la tradizione vuole che per le *Berakhot* del *Seder*, allorché la *matzah* è di *mitzvah*, si consumi azzima di grano controllato fin dal momento del raccolto, chiamato *matzah shemurah* (azzima sorvegliata) per antonomasia.

Una seconda controversia, molto più recente, discute se è preferibile la *matzah shemurah* fatta a mano secondo la tradizione più antica o quella a macchina. L'opinione prevalente è che siano da preferirsi le *matzot* fatte a mano (*Yechanveh Da'at* 1, 14; 3, 26).

- La *Matzah Shemurah* fatta a macchina è in vendita presso la Comunità.

- La *Matzah Shemurah* fatta a mano sarà disponibile presso l'Ufficio Rabbिनico su prenotazione.

9. PREPARAZIONE DEI CIBI NEI GIORNI FESTIVI

Di *sabato* (terzo giorno), a differenza dei giorni di *festa solenne*, è proibito trasportare oggetti, accendere il fuoco in qualsiasi modo e cucinare.

Durante il 1°, 2°, 7° e 8° giorno di *Pessach*, invece, è permesso trasportare oggetti fuori casa, cucinare ed accendere il gas da una fiamma già accesa da prima della festa. E' però proibito spegnere il gas dopo averlo acceso. I fornelli elettrici possono essere usati solo se tenuti accesi da prima dell'inizio della festa ma la cosa è sconsigliabile.

Nei giorni di festa solenne si può cucinare e preparare solo per il giorno stesso. Perciò i cibi per il secondo *Seder* debbono essere stati cucinati dalla vigilia oppure cotti o scaldati dopo lo spuntare delle stelle della seconda sera (ore 21.00): anche la tavola per la cena va apparecchiata dopo quest'ora o tramite non ebrei. Così pure la *badlaqat neròt* (accensione dei lumi festivi) la

seconda sera va eseguita dopo l'uscita delle stelle con una fiamma già accesa da prima della festa.

Per la preparazione dei cibi necessari al 3° giorno (*Shabbat Chol ha-Moed*) si deve procedere all'*Eruv Tavshilin* (*Eruv* dei cibi cotti) entro le ore 19.46 della vigilia (MERCOLEDI' 8 APRILE) secondo la modalità spiegata in seguito. I lumi di *Shabbat* dovranno essere accesi entro le ore 19.49 di VENERDI' 10 APRILE utilizzando una fiamma già accesa da prima della festa.

Si ricorda che, secondo la tradizione ebraica le giornate si intendono cominciare al tramonto precedente.

(*)

'ERUV DEI CIBI COTTI ('ERUV TAVSHILIN)

□□□□□□□□□□□□□□□□

La cerimonia dell'*eruv tavshilin* ha luogo sempre quando un giorno di festa (solenne) cade di venerdì.

Come già spiegato, nei giorni di festa solenne, è lecito preparare cibi ma solo nella quantità necessaria per quel giorno. Qualora però il sabato segua immediatamente il giorno di festa, è necessario in quest'ultimo provvedere anche per il sabato, cosa che è lecita. Per sottolineare che tale permesso è eccezionale, imposto dalla santità del sabato, si prepara qualche cosa per il sabato fin dalla vigilia della festa, in modo che quel che per esso si preparerà durante la festa possa essere considerato quasi una continuazione del lavoro iniziato alla vigilia di essa. Quindi, dopo aver recitato l'apposita benedizione, si dichiara di aver intenzione, con ciò, di rendere permessa la preparazione di cibi dalla festa per il sabato, a sé e ad altri. Tale preparazione potrà dunque avvenire il Venerdì.

Nella diaspora, qualora la vigilia della festa cada di mercoledì o giovedì, si deve eseguire la cerimonia dell'*eruv tavshilin*. Si prendono due cucinati, uno bollito e adatto da companatico (di almeno 27 grammi), l'altro cotto al forno (di almeno 54 grammi) per rappresentare i due tipi di cottura (*Shulchan 'Arukh, Orach Chayim cap 527*). E' uso servirsi di un nuovo sodo e di una *matzah*, che devono essere conservati e poi consumati in uno dei pasti dello *Shabbat*. Prima dell'inizio della festa, tenendo in mano i due cucinati, si dice:

(*) vedi sotto (testo in ebraico)

Benedetto Tu, Signore, Dio nostro, Re del Mondo, che ci santificasti con i Tuoi precetti e ci comandasti l'obbligo dell'*'eruv*.

Per mezzo di questo *'eruv* ci sia permesso di bollire, di cucinare al forno, di mettere in caldo, di accendere il fuoco e di eseguire ogni necessità (relativa al cibo) dal giorno di festa per quello del sabato: sia permesso a noi e a tutti gli abitanti di questa città.

L'Ufficio Rabbinico è a disposizione per ulteriori spiegazioni e chiarimenti.

Rav Alberto Moshe Somekh