

# Shavuot, una festa

Shavuot è la seconda delle “tre feste del pellegrinaggio” (shalòsh regalìm) e cade il 6 di Sivan, **sette settimane dopo Pesach**. Dura 2 giorni, uno solo in Israele, e quest'anno cade l'11 giugno.

Come tutte le feste ebraiche inizia a sera, termina la sera del 13. La festa di Shavuot ricorda la **donazione della Torah** e l'**offerta delle primizie** nel pellegrinaggio al Tempio di Gerusalemme. “**Sette settimane conterai...quindi farai la festa** delle settimane in onore del Signore tuo D...” (Deuteronomio, Devarim cap. 16, versi 9-10).

## Il libro di Ruth

A Shavuòt si legge **una delle Cinque Meghillòt**: la Meghillà (il rotolo) di **Ruth**, che racconta la storia di una donna di origine moabita di nome Ruth, che abbracciò e fece propria la Torah con amore e dedizione.

**Per quale motivo si legge questa meghillà?**

Perchè proprio a Shavuòt **festeggiamo e ricordiamo quanto la Torah costituisca un dono** per



chi la riceva e l'accetti. Inoltre la parte centrale della storia di Ruth

# ta dai tanti nomi



si svolge nel periodo dell'anno  
in cui cade Shavuòt che è quello

della mietitura, come indicato da  
uno dei nomi di questa festa.

## ZERAIM, FORMAZIONE PER TUTTI

È un progetto dell'Area Cultura e Formazione dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane.

Offre percorsi di formazione e materiali di studio a insegnanti, educatori, studenti, ma anche alle famiglie.

A ognuno il suo percorso di approfondimento, con l'idea di essere un luogo di incontro e di scambio, virtuale e reale.

L'obiettivo è favorire la ricerca in ambito educativo ebraico con mezzi di condivisione e trasmissione aggiornati e innovativi.

Zeraim sono i semi: una volta piantati possono crescere e fiorire grazie alle cure di chi vi si dedica.

Quanto più ricche e appassionate saranno queste cure, tanto più dolci e numerosi saranno i suoi frutti. [www.zeraim.it](http://www.zeraim.it)

## Shavuot, Zeman Matan Toratènu

Il tempo del dono della nostra Torah ci riserva **due curiose eccezioni** rispetto ad altre ricorrenze.

La prima è che di questa festa **non viene mai menzionata esplicitamente la data**, il 6 di Sivan, indicata, piuttosto, come un tempo appeso a una conta di sette settimane a partire da Pesach.

La seconda eccezione sta nel fatto che durante Shavuot **non vi è uno specifico e particolare precetto** da compiere, come invece durante Pesach, con la matzà, o durante Sukkot con il lulav e la sukkà. Shavuot è infatti caratterizzata da vari usi e consuetudini ma non da una mitzwà specifica.

Due eccezioni che ci indicano significativamente come il tempo della ricezione della Torah non può essere circoscritto né a giornate specifiche, né soltanto ad alcune mitzwòt particolari.

**Una Torah che si lascia racchiudere nei limiti del tempo e dello spazio perde l'aspetto più caratteristico della Torah stessa.**

“E fu sera e fu mattina, il sesto giorno ....” (Bereshit ;1,31)  
Un mirabile commento del **Talmud** (Shabbat 88a) mette



in evidenza come la comparsa dell'articolo determinativo davanti al numero ordinale **ha-shishi**, «il sesto», fa del sesto giorno della creazione **un giorno particolare** e determinato, che la tradizione riferisce al 6 di Sivan, giorno di Shavuot in cui si celebra il dono della Torah.

Da quel sesto giorno della creazione, in cui è stato creato il primo uomo, tutto è sospeso nell'attesa del sesto giorno del mese di Sivan.

Soltanto se il popolo

ebraico riceverà la Torah, il funzionamento del mondo naturale potrà continuare.

**L'ordine cosmologico è subordinato all'ordine etico del mondo.**

Per il pensiero talmudico rifiutare la Torah significa pertanto riportare il mondo al caos originale.

**Rav Roberto Della Rocca  
(Direttore Area Cultura e  
Formazione UCEI)**

## Letture

**Torah** – Durante la tefillà del mattino del primo giorno di Shavuòt si leggono i capitoli 19 e 20 dell'Esodo relativi alla preparazione del Dono della Torah e alla promulgazione del Decalogo, ovvero i dieci comandamenti.

**Neviim Profeti** – la Haftarà del mattino del primo giorno di Shavuòt è il capitolo I di Ezechiele in cui si descrive la visione del Carro Celeste, Merkavà.

**Agiografi** – Durante le due giornate si usa leggere il libro di Ruth.

## Altri nomi della festa

**Zemàn Matàn Toratènu:** Il tempo della donazione della nostra Torah

**Chag ha-bikkurim:** Festa delle primizie

**Chag ha-katzir:** Festa della mietitura

**'Atzèret:** Chiusura, è riferito alla fine delle 7 settimane in cui si conta l'Omer che, da Pèsach, terminano a Shavuòt

## Precetti

Shavuòt è una festa solenne e si osservano quindi i precetti relativi a tali giorni di **mo'èd**. Non ci sono altri precetti specifici.

## Calendario 2024:

Vigilia: 11 giugno

12-13 giugno Shavuot



## Ricette

### FRAGOLE E PANNA

#### INGREDIENTI

- Fragole mature: 400 g
- Succo di limone o arancia
- panna fresca da montare: 200 ml
- Zucchero semolato fine o zucchero a velo: 50 g
- Rum (facoltativo!): 4 cucchiari

#### PREPARAZIONE

Lavate velocemente le fragole (se volete potete mettere nell'acqua in cui le lavate qualche cucchiaino di aceto





balsamico, per dare maggior sapore), mettetele su un canovaccio in modo che si asciughino bene, togliete il picciolo e tagliatele prima a metà per il lungo e poi in 4 fettine.



Mettete le fragole dentro una ciotola, aggiungete il succo di 1 limone o dell'arancia, come preferite, e girate bene.

Lasciate in frigorifero per 10 minuti.

Mettete la panna fresca in una ciotola, aggiungete lo zucchero a velo e con le fruste elettriche montate bene la panna.

Se volete che il piatto sia anche bellissimo mettete le fragole dentro a 4 coppette, e cercate di dare alla panna montata la forma di una rosa.

## MOZZARELLE IN CARROZZA

### INGREDIENTI

- Pane bianco in cassetta: 12 fette
- Mozzarella di bufala: 500g
- Sale fino q.b.
- Uova grandi: 5
- Farina 00: 100 g
- Pangrattato: 300 g

### PREPARAZIONE

Tagliate la mozzarella di bufala in fette dello spessore di 1 cm. Disponetele man mano su un vassoio foderato con carta assorbente e copritele con altri fogli di carta assorbente poi pressatele delicatamente per tamponare la mozzarella e togliere l'acqua in eccesso.

Disponete su un tagliere le fette di pane in cassetta, sistemateci sopra le fette di mozzarella in modo da coprire completamente il pane, salate e coprite con un'altra fetta.



Mozzarelle in carrozza

Ripetete fino a terminare il pane e la mozzarella.

Con un coltello poi dovete eliminare la crosta esterna del pane, e potete preparare la mozzarella in carrozza in due modi.

**PRIMO MODO:** Con un taglio a croce otterrete 4 quadrati da ciascuna fetta.

**SECONDO MODO:** Dovrete tagliare il pane a metà in diagonale, in tutti e due i sensi, in modo da ottenere 4 triangoli più piccoli.

Ora passate alla panatura: rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una frusta, e in altre due ciotole mettete in una il pangrattato e nell'altra la farina setacciata.

Passate ciascun pezzo prima nella farina e poi nell'uovo, e poi nel pangrattato.

Trasferite tutti i pezzi su un vassoio foderato con carta forno, che metterete in frigorifero per circa 30 minuti.

Ora potete passare alla seconda

panatura, prima nell'uovo, poi nel pangrattato, le sistemate di nuovo sul vassoio con la carta forno e rimettete il tutto in frigo per un'altra mezz'ora.

Ora serve un adulto: versate l'olio in un tegame e quando è bollente immergetevi pochi pezzi per volta cuocendo le mozzarelle in carrozza per 1-2 minuti, girandole di tanto in tanto.

Quando saranno ben dorate scolatele e trasferitele su un vassoio foderato con carta assorbente.

Sono da mangiare appena fatte, ancora bollenti ma... fate attenzione, scottano!

## CASSOLA

### INGREDIENTI

- 500g ricotta di pecora
- 150g zucchero
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 70g gocce di cioccolato fondente

### PREPARAZIONE

Servono solo una ciotola grande e un cucchiaio: fate scolare la



Cassola

ricotta in un colino, in modo che perda tutto il liquido. Mettetela in una ciotola con un pizzico di sale e mescolate per un minuto.

Unite lo zucchero e la cannella e continuate ad mescolare bene gli ingredienti. Poi aggiungete le uova, una alla volta: dovete ottenere un composto liscio e cremoso. Aggiungete le gocce di cioccolato.

Foderate una teglia dai bordi molto alti e di 20 cm di diametro con la carta da forno. Versate l'impasto.

Cuocete la cassola nel forno già caldo a 170° per 50-60 minuti. Sforatela e fatela raffreddare completamente. È buona anche fredda di frigorifero.