

# DOSSIER / Sapori

A cura di Rossella Tercatin e Francesca Matalon

## TENDENZE

### Sfogliando gusti e tradizioni

Comporre artisticamente il contenuto del proprio piatto per condividerlo attraverso i social network è ormai un'indiscutibile moda. Su Instagram, applicazione per condividere foto, si calcola che la quasi totalità degli oltre cento milioni di utenti abbia postato almeno una volta un'immagine di cibo. Proprio come ha fatto, con questa istantanea lo chef israeliano, Alexander Lachnisch, che è finito su Haaretz per il suo interesse alla nuova frontiera della cucina molecolare, che mischia ingredienti, processi chimici e fisici, in cucine trasformate in veri laboratori. In un dossier dedicato a cibo e nutrizione in tutte le sue sfumature, non poteva mancare l'attenzione ai progetti in cantiere sul fronte della kasherut, che vedono l'impegno dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, con l'assessore al Culto Semi Pavoncello e la coordinatri-



ce della Commissione Kasherut Jacqueline Fellus, oltre al costante contatto con figure di riferimento del settore come il rabbi-

no capo di Roma Riccardo Di Segni. Kasherut e sapori al centro anche di numerose iniziative nelle varie Comunità. La città di

Milano poi aspetta l'Esposizione universale del 2015 che avrà come filo conduttore proprio "Nutrire il pianeta. Energia

per la vita", e vedrà Israele come grande protagonista. A prepararla al ruolo di capitale mondiale della sostenibilità sono

iniziative come l'International Forum on Food and Nutrition, organizzato dall'omonimo Centro Barilla e dall'Università Bocconi (26 e 27 novembre). Quest'anno in programma tra gli altri gli interventi di Danielle Nieremberg, fondatrice dell'organizzazione Food Tank e Daniel Chamowitz, direttore del Manna Center dell'Università di Tel Aviv. Spazio infine alla cultura di un protagonista assoluto della cucina ebraica, il libro di ricette, con una mostra, organizzata dalla University of Michigan (e visitabile online), e l'ultima fatica del famoso chef israeliano Yotam Ottolenghi. Negli Stati Uniti intanto, si festeggia Thankgivukkah, un condensato di orgogliosa identità ebraica americana. Perché come ricorda anche Sarah Kaminski dell'Università di Torino, i sapori nella cultura ebraica sono molto più che una questione di stomaco.

— Sarah Kaminski  
Università di Torino

Nel romanzo "Alla ricerca del tempo perduto", Proust descrive uno dei momenti più famosi della letteratura mondiale,

## Prelibatezze letterarie

quando la mamma offre al protagonista, un po' melanconico, le madeleine: "...portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino

del thè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della madeleine. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pa-

sticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m'aveva invaso, isolato, senza nozione di causa". Tutti hanno ricordi d'infanzia legati ai profumi della cucina, / segue a P21

### KASHERUT

Nuovi progetti per la collettività



Rav Riccardo Di Segni  
Jaqueline Fellus

### INIZIATIVE

Insieme ai fornelli per tutti i palati



Roma, Milano, Firenze, Trieste

### VERSO EXPO

Nutrire il Pianeta. Energie per Milano



Danielle Nieremberg  
Daniel Chamowitz

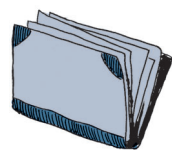
### STATI UNITI

Cucina e identità in mostra



Università del Michigan  
Thankgivukkah





# DOSSIER / Sapori

La necessità di affrontare e mettere ordine nel settore della kasherut in Italia si fa sentire sempre di più. Una questione economica in primo luogo, con tante famiglie che, nelle grandi come nelle piccole Comunità, lamentano la difficoltà di trovare prodotti kasher a prezzi sostenibili. L'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane,

## Kasherut, una sfida nazionale

attraverso il lavoro dell'assessore al Culto Semi Pavoncello e della Commissione Kasherut guidata dal Consigliere Jacqueline Fellus ,

nonché il costante contatto con figure di riferimento del settore come il rabbino capo di Roma Riccardo Di Segni, sta lavorando per

“Secondo la mia visione, quando si parla di kasherut, la priorità su cui lavorare è quella del mercato italiano e bisogna avere le idee chiare su obiettivi e strategie”. Il rabbino capo di Roma Riccardo Di Segni spiega così la sua prospettiva sul percorso che le istituzioni ebraiche devono intraprendere per migliorare la fruibilità e la convenienza dei prodotti kasher, cioè adatti a essere consumati secondo la legge ebraica.

“Occorre suddividere il discorso in due diversi ambiti, la carne, e tutto il resto dei generi alimentari. Lavorare sull'export non è una priorità, e ha senso farlo se può avere risvolti positivi per il mercato interno, in termini economici, o di incremento della gamma di prodotti a disposizione” precisa il rav, che specifica anche come però i vari piani su cui attivarsi possano essere portati avanti in parallelo, per agevolarsi reciprocamente.

“Se si desidera mettere ordine nel mercato kasher in Italia prima di tutto bisogna partire da ciò che già esiste, e serve qualcuno che vi lavori seriamente – sottolinea - Nei maggiori paesi del mondo esistono liste che elencano i prodotti che ricevono il timbro di kasherut e

## “La priorità va al mercato italiano”

### Liste, incentivi, marchio unico: la ricetta del rav Riccardo Di Segni

quelli che, pur non ricevendolo, sono comunque controllati. Sarebbe necessario fare altrettanto anche in Italia, dove per di più spesso accade che ciò che viene realizzato sia dirottato direttamente all'estero senza fermarsi nei negozi del nostro paese. O ancora, che alcune industrie che vendono tanto in Italia quanto nel mondo, siano controllate e timbrate per esempio per esportare sul mercato americano, ma qui non trapeli l'informazione. Una volta che avremo capito che cosa abbiamo effettivamente a disposizione, bisogna concentrarsi sui generi che scarseggiano e incentivare le imprese a realizzare una produzione kasher facendo in modo che possa essere per loro economicamente conveniente. Perché ovviamente è questo il primo ostacolo per le industrie: i costi. In questa prospettiva penso che un Ufficio nazionale della kasherut gestito dall'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane sarebbe davvero utile e potrebbe fare molto”.



Il rav ricorda come oggi ancora più che in passato, la possibilità di comprare prodotti kasher a prezzi contenuti sia fondamentale, e che ci siano molti passi da intraprendere: per esempio verificare la kasherut dei fornitori di discount a marchio low cost. Un discorso, quello della sostenibilità economica, che vale ancora di più per la carne, per cui è importante, anche se non semplice, trovare soluzioni che ne garantiscano la vendita a prezzi calmierati, come successo

a Milano dove è in funzione uno spaccio comunitario.

Complesso e cruciale, parlando di kasherut e di realizzazione di una certificazione nazionale è il tema dell'affidabilità della stessa. “Tutti i grandi marchi internazionali hanno fissato degli standard ed è necessario che anche noi facciamo altrettanto se vogliamo essere riconosciuti come un timbro autorevole – sottolinea il rabbino - Ma questo significa che poi tutti coloro che saranno coinvolti si impegnino

a uniformarsi, solo così si potrà creare una sinergia virtuosa con tutti i rabbini locali, che oggi lavorano in autonomia. Bisogna affrettarsi a registrare il marchio unico di kasherut nazionale e poi gestirlo nella maniera migliore, ricordando che è fondamentale mantenere un coordinamento italiano”. “Lavorare sull'export, dove possiamo avvalerci dell'interessamento del Ministero dello sviluppo - conclude rav Di Segni - può anche servire per trarre benefici economici per gli operatori italiani della kasherut e per le stesse istituzioni ebraiche, oltre a incentivare nuove industrie a richiedere la certificazione. Per realizzare tutto questo, non va dimenticato, bisogna avere progetti ben definiti, essere disponibili a fare investimenti, almeno in una fase iniziale, e avere presenti gli obiettivi da perseguire nel medio e nel lungo periodo. Con la consapevolezza che ci troviamo davanti a una sfida non solo importante, ma anche complessa”.

## – Incontri ai fornelli

◉ QUI ROMA

### Il successo del cibo kasher nell'antico Ghetto

Autunno ricco di iniziative enogastronomiche.

Si è partiti, a ottobre, con la rassegna Kasher a Roma organizzata su impulso della Camera di Commercio. Una settimana di incontri, convegni, degustazioni che ha visto riunite numerose sigle attive sia nell'area del Portico d'Ottavia che in altri quartieri della Capitale. Il via alla manifestazione in concomitanza con la Giornata Europea della Cultura Ebraica. Tra le sfide raccolte dagli ospiti un primo significativo approfondimento sulla kasherut e sui molti nodi aperti per operatori esterni al mondo ebraico. A questo aspetto è stata dedicata in particolare una lezione del rabbino capo Riccardo Di Segni al Tempio di Adriano.

Dal falafel alla concia, dalla lingua di manzo ai burekas, un itinerario enogastronomico ha accompagnato il pubblico nei sapori e nella cultura della tradizione ebraica. Gusto Kasher, l'iniziativa organizzata da Lebon-ton Catering in collaborazione con il Creativity Lab Icpo, ha accolto al Portico d'Ottavia, tra Palazzo di Cultura, Museo ebraico di Roma ed Ermanno Tedeschi Gallery, visitatori



e curiosi per un assaggio di vini e cibi tipici: un confronto culinario a distanza che racconta le varie anime della realtà ebraica. Tema dell'edizione 2013 “Roma/Tel Aviv. Sacro e Profano”.

Obiettivo: mettere a confronto due mondi culinari che hanno radici comuni “ma espressioni distanti” e che si muovono “tra i confini della religione, della tradizione, del gusto e della contemporaneità”.

◉ QUI MILANO

### La Comunità si impegna al servizio degli iscritti

“Un servizio che rappresenta un valore molto importante per la Comunità, quello di poter allargare la platea di persone che possono comprare carne kasher, grazie a prezzi convenienti e rispettando il lavoro degli operatori del settore”. Così Rami Galante, assessore al Culto e vicepresidente della Comunità ebraica di Milano, descrive l'attività dello spaccio comunitario (nell'immagine) che vende carne kasher a prezzi calmierati. Un servizio sempre più apprezzato dagli iscritti, che verrà presto ampliato secondo il progetto esposto dal presidente della Comunità Walker Meghnagi nel corso di una riunione di Consiglio. A essere venduti, congelati, sono diverse tipologie e tagli di carne con il Marchio del Bet Din (Tribunale rabbinico) di Manchester, conformi ai più alti standard di kasherut.

Aperto nel 2011 grazie all'impegno dell'allora assessore al Culto della kehillah Milo Hasbani, oggi consigliere e membro della Commissione Kasherut UCEI, lo spaccio rifornisce, da alcuni mesi a questa parte, anche le strutture della stessa Comunità di Milano, consentendo un



istituire un Ufficio di kasherut nazionale che possa realizzare diversi obiettivi. La prima sfida è quella di dare vita a un marchio di italiano unico per tutto il paese, che possa rappresentare il primo strumento per mettere ordine nella molteplicità di timbri che oggi accompagnano i prodotti del territorio, da quelli dei rabbini

locali ai grossi marchi internazionali. Un progetto portato avanti anche in collaborazione con il Ministero dello sviluppo economico, che punta all'utilizzo delle certificazioni kasher, halal e bio per promuovere il Made in Italy sui mercati esteri, come sinonimo di sicurezza alimentare e garanzia di qualità. Un percorso che, spiega

Fellus, potrà portare importanti benefici all'ebraismo italiano. "Ma attenzione - avverte il rav Di Segni - la priorità va data al miglioramento della situazione di chi mangia kasher nel nostro paese, sia in termini economici che di reperibilità di prodotti. L'export non può essere una priorità".

# "Tutte le potenzialità del Made in Italy"

## Abbassare i prezzi, aumentare i prodotti: Jaqueline Fellus illustra K.it

Un marchio di kasherut nazionale realizzato con la collaborazione del ministero dello Sviluppo economico, che rappresenti allo stesso tempo un'opportunità per abbassare i costi dei prodotti kasher sul mercato italiano, un'occasione per promuovere all'estero il Made in Italy con il valore aggiunto della certificazione, un impulso alle industrie italiane, anche le più piccole, a ottenere il timbro per i propri prodotti. Queste le linee guida del progetto esposto dal consigliere dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane Jacqueline Fellus alla guida della Commissione UCEI per la Kasherut. "L'obiettivo è impiantare quanto prima un ufficio con un responsabile che si occupi non soltanto della diffusione dei prodotti, ma anche del marketing, della promozione del kasher come sinonimo di garanzia di qualità e sicurezza anche nel mercato generale, come già avviene negli Stati Uniti" spiega Fellus di ritorno dall'esperienza del Ka-

sherfest, la grande fiera che ogni anno riunisce in New Jersey gli operatori dell'industria alimentare kasher provenienti da tutto il mondo. "Lo stand italiano ha registrato un altissimo interesse, oltre ogni aspettativa. Per questo possiamo essere davvero fiduciosi nel successo del percorso che vogliamo intraprendere" sottolinea, prima di spiegarne i dettagli. "Il marchio di



zer Wolff. Il progetto verrà portato avanti appunto in collaborazione con il Ministero dello sviluppo economico che ritiene che, attraverso le certificazioni kasher, halal e bio, la diffusione dei prodotti alimentari Made in Italy possa ricevere grande slancio. E questa può essere anche una grande opportunità per tante piccole e medie im-

prese che vogliono penetrare mercati esteri, come quello americano, che sono molto attenti alla presenza del timbro di kasherut". Ma quali sono i vantaggi che la realizzazione del marchio in questa prospettiva comporterà per i consumatori dei prodotti kasher sul mercato italiano? "Prima di tutto in termini economici. Abbiamo pensato che gli introiti verranno assegnati per il 40 per cento al rabbino locale che si occuperà dei controlli, per il 20 per cento alla sua Comu-

nità e per il 40 per cento all'UCEI. Di questo 40 per cento, tolte le spese per il funzionamento dell'Ufficio di kasherut nazionale, il resto verrà ancora una volta reinvestito per abbassare i prezzi dei prodotti kasher, per esempio aprendo spazi alimentari nelle Comunità, anche le più piccole, o supportandole nel pagamento degli stipendi degli shochtim (operatori addestrati a praticare la macellazione rituale ndr) e mashgichim (supervisori della kasherut di qualsiasi attività legata alla ristorazione ndr). Infine ricordiamo che il marchio nazionale creerà anche molte opportunità di lavoro per i giovani in queste due attività".

"Speriamo di realizzare presto un'assemblea plenaria con tutti i soggetti coinvolti, in particolare i rabbini delle Comunità locali, di cui sarà fondamentale il coinvolgimento, e con gli operatori del settore - conclude Fellus - Perché una cosa è certa, abbiamo bisogno della collaborazione di tutti. Ricordando sempre che questo progetto nasce dalla presa d'atto che, in questi tempi di crisi, ci sono sempre più famiglie che hanno difficoltà economiche nel mangiare kasher".



notevole risparmio economico dunque tanto all'istituzione quanto ai singoli iscritti. "Il progetto nacque dalla presa di coscienza che tante famiglie si trovavano costrette a rinunciare a portare in tavola la carne per ragioni economiche. Fu ovviamente molto complesso, prendemmo in considerazione diverse possibilità ma alla fine siamo arrivati a una soluzione. Spero - auspica - che potremo arrivare presto anche a una shechitah nazionale italiana".

### QUI FIRENZE Challot tutti insieme all'ombra della sinagoga



Una sfida che parte da lontano. Da quando cioè, sotto la presidenza di Daniela Misul, si è deciso di investire su un laboratorio di preparazione delle challot, il pane del Sabato, che coinvolgesse gli studenti delle scuole e che fosse inserito nel progetto di dialogo culturale "Le chiavi della città". Una sfida vinta: il laboratorio è ormai attivo da molte edizioni ed è stato affiancato da un nuovo progetto i cui gustosi esiti gastronomici sono adesso prevalentemente rivolti agli iscritti. Challah protagonista anche in occasione del festival Balagan Cafè della scorsa estate dove uno specifico incontro, a cui hanno partecipato molte centinaia di fiorentini, è stato dedicato a questo tema. Teoria, pratica e anche gratificazione dello stomaco con vassoi forniti di challot letteralmente presi d'assalto.

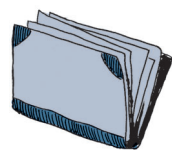
### QUI TRIESTE La cucina, luogo di ritrovo fra le diverse generazioni

Veder cucinare assieme padri e figli, zii e nipoti, che si sfidano giudicati poi dai nonni, dopo aver preparato pietanze della cucina tradizionale della propria famiglia è un'occasione rara. Questo è il segno più profondo lasciato dal Corso di Cucina Corfiota che Michal Caimi ha saputo organizzare a Trieste, nell'ambito del progetto di formazione giovanile Yeud, finanziato dall'UCEI. Trattandosi però anche di un corso di cucina, la giornata ha incuriosito alcune persone che di questa particolare tradizione gastronomica non avevano familiarità. Ed ecco allora veder partecipare giovani provenienti da Padova, Venezia e Roma, interessati a questa originale iniziativa. L'augurio è che l'esperienza maturata da Michal, organizzatrice appassionata e attenta anche ai dettagli, possa essere "esportata" anche in altre comunità.



Paola Pini





# DOSSIER / Sapori

## Expo - Nutrire il pianeta, energie per Milano

Non più solo happy hour, ristoranti trendy, la Milano da bere. Il capoluogo lombardo si prepara ad assumere il ruolo di capitale del binomio nutrizione e sosteni-

nibilità. L'orizzonte è quello del 2015, quando Milano ospiterà l'Esposizione universale, che avrà come tema di riferimento proprio "Nutrire il Pianeta. Energia per

la vita". Nel frattempo si moltiplicano le iniziative per parlare di alimentazione in maniera trasversale, nei sapori e nella cultura, nella scienza e nell'economia. Pro-

prio in questa prospettiva si organizza l'International Forum on Food and Nutrition proposto dal Barilla Center for Food and Nutrition in collaborazione con l'Uni-

— Francesca Matalon

La velocità dell'eloquio di Danielle Nierenberg è alta quanto l'entusiasmo che trasmette. "L'attivismo è l'affitto che pago per vivere su questo pianeta" è la frase campeggia sul profilo twitter dell'autrice di libri, giornalista, ma soprattutto attivista fin da quando ancora liceale ha deciso diventare vegetariana. Perché l'ambito in cui Danielle, adesso trentacinquenne plurilaureata, riversa tutto il suo spirito combattivo è quello dell'alimentazione, per la precisione del cibo sostenibile. "Sostenibile perché tutela e rispetta chi lo produce, chi lo consuma e il pianeta, attraverso modalità che cercano di aggiustare un sistema malato per cui c'è chi non ha cibo e chi ne ha troppo". Questo impegno l'ha portata nel 2013 a fondare insieme alla collega Ellen Gustafson, l'organizzazione Food Tank "per promuovere storie di cibo e successo e trarne esempio". "Lo scopo primario - spiega - è quello di mettere insieme delle persone, concentrare un'azione concreta intorno a chi si occupa di cibo a tutti i livelli, contadini e produttori, ricercatori e scienziati, accademici e giornalisti, fino ad arrivare anche ai leader governativi". Si tratta di sostenere le persone che coltivano, producono e

## Terra e giustizia, le nuove frontiere

Danielle Nierenberg racconta le sue battaglie, da Food Tank all'Italia



servono il nostro cibo, un milione delle quali, in un paradosso crudele, vive sotto la soglia di povertà. Ma anche di evitare sprechi: perché il 25 per cento del cibo buttato negli Stati Uniti e in Europa sarebbe sufficiente per porre fine al

problema della malnutrizione nel mondo, che invece va di pari passo con tassi di obesità sempre in crescita. Tutto questo deve passare in primo luogo attraverso un'agricoltura sostenibile. Ma che cosa significa esattamente? "È sostenibile

un'agricoltura che non inquinata l'aria, che non spreca acqua, che usa energie rinnovabili evitando così il riscaldamento globale. È sostenibile un'agricoltura che non

sfrutta i suoi lavoratori e aiuta l'economia locale di zone povere, offrendo allo stesso tempo lavoro e cibo". Tutto gira intorno all'idea di resilienza, sottolinea con insistenza Danielle: "Si tratta della forza di cambiare le cose che succedono, della capacità di reagire ai disastri. Per esempio adesso, con l'uragano che si è abbattuto sulle Filippine, ho sentito una coppia di contadini che vive lì, e hanno rilevato che i terreni attualmente in stato migliore sono quelli in cui si pratica un'agricoltura sostenibile". Per sintetizzare "è sostenibile un'agricoltura che oltre a nutrire noi, nutre anche il pianeta". E nutrire il pianeta è proprio il tema al centro dell'Expo 2015, che si svolgerà a Milano. Danielle sembra molto fiduciosa: "È proprio questo il momento di agire, e il vero cambiamento deve partire dal

basso, dai contadini e dai produttori, ma soprattutto da me e da te, dalla gente comune, che bisogna incoraggiare". Per riuscirci, Daniel-



— Verso il 2015

## Israele grande protagonista

"Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Con un tema del genere, Israele non poteva non avere all'Expo 2015 un ruolo da protagonista. Il risultato è un padiglione di 2370 metri quadri, proprio al confine con Palazzo Italia, a suggellare il legame forte tra i due paesi, protagonisti di una forte cooperazione in tanti settori, in primis quello di innovazione e ricerca. In primo piano saranno le risorse idriche e la lotta alla desertificazione, settori di cui Israele è leader nel mondo, come aveva anticipato a Pagine Ebraiche il Commissario generale per Expo Elazar Cohen in occasione della firma per l'adesione ufficiale. Con un altro aspetto in evidenza: la visione di cui è portatrice la tradizione ebraica. "La missione di nutrire il pianeta non può prescindere da una riflessione etica e religiosa - aveva ricordato il presidente dell'Assemblea rabbinica italiana Elia Richetti - Le regole alimentari sono un pilastro della tradizione ebraica sin dal frutto proibito di Adamo ed Eva. Un costante promemoria per ricordare che non siamo noi i padroni del Creato, e che tutto ciò che ci circonda merita rispetto".



## Far fiorire il deserto, per tutti



**Daniel A. Chamovitz**  
Direttore Manna Center  
Università di Tel Aviv

La ricerca umana di mezzi di sostentamento è oggi tanto attuale quanto lo era in tempi antichi. I nostri antenati, nomadi, si preoccupavano di trovare cibo, si agitavano se le piogge tardavano a scendere, proprio come noi oggi ci preoccupiamo dell'incremento del prezzo dei cereali, e ci agitiamo per la siccità e il riscaldamento globale. Perché questa ricerca di tranquillità, della garanzia di avere cibo a sufficienza, insomma di sicurezza ali-

mentare ha caratterizzato e influenzato tutta la storia umana. Diecimila anni fa, da qualche parte in Medioriente, un innovativo raccoglitore e cacciatore nomade ebbe l'intuizione di mettere da parte alcuni dei semi delle piantagioni di

giavano questo frumento selvatico. Ma non era mai venuto loro in mente di mettere da parte alcuni dei semi e di piantarli l'anno dopo. Questo evento, la coltivazione di frumento selvatico, è stato un punto di svolta per la storia umana, che



frumento che crescevano spontaneamente intorno a lui, e di piantare l'anno dopo quei semi che aveva conservato. La sua famiglia e i suoi amici, come avevano fatto i loro antenati, raccoglievano e man-

ha scatenato la prima rivoluzione verde, ha permesso all'uomo di fare piani per le sue future necessità di sostentamento e lo sviluppo di villaggi agricoli sedentari, di fare previsioni e di creare coltivazioni: in



versità Bocconi (quinta edizione il 26 e 27 novembre 2013 - nell'immagine accanto uno dei suoi simboli). Tra i membri dell'Advisory Board del Centro, c'è l'attivista americana Danielle Nierenberg, fondatrice dell'organizzazione Food Tank che coinvolge gli operatori del settore, dagli agri-



coltori agli scienziati, dai leader politici ai medici, per risolvere i problemi legati alla nutrizione: fame e carestie, ma anche obesità. Ospite del forum sarà anche lo scienziato Daniel Chamovitz, direttore del Manna Center for Plant Biosciences dell'Università di Tel Aviv, già presente a Mi-

lano in occasione della firma dello Stato ebraico per l'adesione a Expo. Israele, rinomato nel mondo per la sua capacità di applicare all'agricoltura le più avanzate tecnologie e di ottimizzare le risorse idriche, si prepara infatti a sbarcare in città da grande protagonista.

## Barilla Forum on Food and Nutrition

# Crescita sostenibile, una sfida trasversale



Analisi e sfide del sistema agroalimentare, questi i temi della quinta edizione dell'International Forum on Food & Nutrition organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN), a Milano il 26 e 27 novembre. Tra i punti principali la gestione delle risorse naturali con particolare riferimento all'acqua, la sostenibilità della filiera, lo spreco alimentare e il valore del cibo in una prospettiva futura. Fra i relatori anche Danielle Nierenberg, membro dell'advisory board del Forum, e Daniel Chamovitz, direttore del Manna Center for Plant Biosciences all'Università di Tel Aviv. Il BCFN (nell'immagine il logo rielaborato dalla sand artist israeliana Ilana Yahav) è un centro nato nel 2009 che ha l'obiettivo di analizzare i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo, con un approccio multidisciplinare.

le gira il mondo. La si può incontrare in uno dei paesi dell'Africa Sub-sahariana, dell'Asia e dell'America latina che ha visitato per

portare la ricerca sul campo, e qualche giorno dopo pronta per la platea dell'International Forum of Food and Nutrition del Barilla

Center di Milano, in cui Danielle è membro dell'Advisory Board. Ma l'agricoltura sostenibile ha a che fare con molto più che il semplice cibo. "Il punto principale - spiega - è che fino a solo trent'anni fa, si identificava nell'agricoltura la causa di molti problemi: cambiamenti climatici, fame, obesità. Ora è invece chiaro che l'agricoltura costituisce proprio la soluzione per tutte queste sfide. Quando praticata nel modo giusto, può incrementare la biodiversità, la qualità del terreno, la salute, le emissioni di gas. Investendo un dollaro nell'agricoltura, si investe su tutta una comunità: sicurezza alimentare, equità di genere, posti di lavoro. Ed essendo un fattore così legato all'economia, l'agricoltura influenza anche la politica: le primavere arabe o la situazione della Siria non si generano per caso, ma sono il risultato di moltissimi fattori legati al prezzo del grano e di altri beni alimentari". Ma la sostenibilità si ritrova anche nelle piccole cose. E così Danielle si ritrova a scrivere articoli con i suoi consigli per un Pesach sostenibile. "Perché - spiega - l'ebraismo in costituisce un retroterra culturale che genera un senso di stabilità molto forte, di ciò che è giusto o sbagliato. E questo è importante per tutti, non importa di che religione".

## Kasher, etico, biodinamico La via per il vino del futuro

**Il vino non è solo una miscela di uva pestata: è terra, è tradizione. È portatore di significati profondi non solo per l'ebraismo, che vi aggiunge un enorme valore simbolico. In Italia, poi, si tratta di una bevanda intorno a cui sono sorte scuole di pensiero, una cultura specifica, dei degustatori accreditati. Si è investito molto e, per lo meno per coloro che il vino lo prendono sul serio, si tratta di una filosofia di vita. Ma, al di là del lavoro fondamentale dei professionisti, bisogna ricordare che la cosa davvero importante del vino è, in fondo, di una banalità sconcertante, che però a volte sembra perdersi fra una scheda analitico-descrittiva e un esame olfattivo: il vino deve piacere, deve essere buono. E una nuova tipologia di vini sta avendo sempre più successo anche in Italia. Si parla da qualche anno di vino biologico, ma è da poco che in enoteca si trova senza difficoltà anche il vino biodinamico. Che non è affatto la stessa cosa. Sono in molti a storcere automaticamente il naso quando si parla di agricoltura biodinamica, ma la realtà è che al di là dell'attenzione alle influenze astrologiche, o della volontà di ristabilire le giuste connessioni fra il cielo e la terra o di seguire i flussi energetici, i vinificatori che seguono i principi dell'agricoltura biodinamica sono persone che fanno una estrema attenzione a rispettare le proprie piante, le proprie viti, il terreno su cui lavorano, e fanno attenzione al clima, che ogni anno è differente e impone quindi di trattare l'uva in modo diverso; tutti elementi che "fanno" un vino. Con il risultato - come dice tranquillamente un professionista esperto come Dan Lerner - che il vino biodinamico spesso "semplicemente è più buono". Un fenomeno di nicchia, per ora, come di nicchia è il vino kasher, ma i principi etici che guidano le due produzioni hanno molto in comune... e c'è chi sta iniziando seriamente a ragionarci.**



Ada Treves

pratica ha dato vita alla civiltà moderna come la conosciamo. Nei millenni successivi abbiamo fatto passi da gigante nella nostra abilità di padroneggiare la natura. Abbiamo addomesticato un'innumerabile varietà di sementi che ci forniscono cereali, legumi, frutta e verdura. Attraverso i loro prodotti, i nostri mercati nazionali fanno, per così dire, squadra: commercio globalizzato significa che i pomodorini israeliani e le olive italiane vengono serviti insieme in un ristorante a New York. Comunque, nonostante questi progressi - e sono stati massicci - il problema della sicurezza alimentare ci perseguita sempre, dal momento che meno

della metà della popolazione mondiale la può vantare. L'enorme crescita della popolazione, insieme a perdita di terreni destinati all'agricoltura, pratiche agricole non sostenibili, e drammatici cambiamenti dei nostri



**Daniel A. Chamovitz  
QUEL CHE  
UNA PIANTA SA  
Raffaello Cortina Editore**

ecosistemi, stanno ostacolando l'abilità del mondo a produrre cibo a sufficienza per il nostro futuro. E dunque "Nutrire il pianeta", il tema dell'imminente EXPO del 2015, è la Sfida con la S maiuscola per garantire all'uomo un

futuro sulla Terra. Israele oggi rappresenta un paradigma perfetto di come approcci multidisciplinari possano essere utilizzati per il bene non solo della sua agricoltura, ma per salvaguardare le forniture globali di cibo. L'agricoltura è uno dei nostri maggiori successi, il che è a dire il vero piuttosto sorprendente, considerato che non siamo stati benedetti da immensi e rigogliosi terreni coltivabili. In effetti, più di metà del nostro paese è desertico, e della restante parte che viene bagnata da qualche pioggia, solo meno della metà rientrerebbe nella classica definizione di "arabile". In rapporto alla popolazione, questo corrisponde a un ottavo della su-

perficie arabile in Europa, e a un venticinquesimo di quella del Nord America. Ma nonostante queste condizioni di partenza piuttosto scoraggianti, abbiamo sviluppato l'abilità di coprire più del 90% del nostro fabbisogno alimentare. In realtà, se si analizza la situazione dal punto di vista della frutta e della verdura, Israele non solo fa fronte al 100% dei suoi bisogni, ma è a tal punto autosufficiente che può anche permettersi di esportare. Come siamo arrivati a questi risultati? L'agricoltura israeliana ha saputo fin dall'inizio adattarsi a condizioni molto complicate e a svilupparsi in esse. Attraverso l'innovazione, e con una certa chutzpah, l'atteggiamento tutto israeliano di non ac-

ettare un "no" come risposta, abbiamo sviluppato metodi che hanno consentito di coltivare in aree dove la quantità d'acqua era limitatissima, alcune ricevono addirittura meno di 2 mm di pioggia all'anno. Ma oggi il deserto israeliano è una vera cornucopia, è stato conquistato. Questo successo agricolo deve tutto a una cooperazione interdisciplinare che ha fuso l'ingegneria, come per esempio la tecnica dell'irrigazione a goccia, con innovativi metodi di gestione automatizzati, come serre o sistemi di mungitura computerizzati, e con studi genetici d'avanguardia, come lo sviluppo delle mucche da latte ad altissimo rendimento o di pomodori che crescono con l'acqua salata.



# DOSSIER / Sapori

A volte non c'è niente da fare, la pigritia intralcia tutta la buona, ottima, volontà di abbandonare un rassicurante pomeriggio nell'indolenza domestica e di affrontare il gelo invernale per intraprendere l'accidentata strada dell'impegno culturale e andare finalmente a vedere quella mostra in centro che chiude fra pochi giorni. Ma ce n'è una (4 settembre - 8 dicembre 2013) all'Università del Michigan che può costituire un sorprendente compromesso. Per vederla non occorre salire su un aereo, e nemmeno rinunciare alla tazza di the fumante sul tavolo, perché

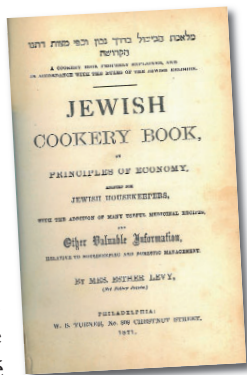
"American Foodways: The Jewish Contribution" è tutta online. Certo, laggiù negli Stati Uniti esiste anche in carne e ossa (anzi, più che altro in carta), ma da qualunque luogo ci si può immergere nel mondo affollato e colorato della cucina ebraica americana attraversando quei corridoi virtuali con il computer, con tanto di visita guidata dalla curatrice della mostra Jan Longone, esperta di cucina e bibliotecaria appassionata. "Per ogni articolo esposto avremmo potuto sceglierne un migliaio di altri", spiega fin da subito. Perché l'argomento della

cucina ebraica in America offre un'incredibile quantità di spunti, e Jan è riuscita a recuperare pezzi della sua storia da ogni angolo del paese, rovistando fra archivi, associazioni, sinagoghe, ristoranti e ricordi familiari. Il risultato è una mostra divisa in varie sezioni che illustrano i prodotti della tradizione culinaria ebraica da prima della nascita degli Stati Uniti ai giorni nostri. Tanto per cominciare, ci sono innumerevoli libri di cucina dalle copertine stravaganti. Fra le più originali quella con una menorah con pannocchie al posto delle candele e quella con una carpa sorridente felicissima di trasformarsi in gefilte fish, ma anche i primi libri di qualche secolo fa, un po' ingialliti e senza fronzoli, hanno un certo fascino. I ricettari si dividono in quelli nati per il commercio e quelli che in inglese si chiamano charity cookbooks, dall'abitudine di associazioni e comunità americane di far scrivere alle donne libri di cucina con le loro ricette casalinghe da vendere per beneficenza. Fra i primi, c'è per esempio un bel librone dalla copertina verde e dorata intitolato "The National Co-

okery Book" scritto nel 1876 per celebrare i cent'anni dalla Dichiarazione d'indipendenza, nel quale spuntano fra le varie ricette quella delle "orecchie di Hamman per il banchetto di Purim" e una di frittelle di matzah per Pesach, a dimostrazione di quanto forte fosse già allora l'influenza delle tradizioni ebraiche sulla cucina e la realtà statunitense. Ma i titoli dei charity cookbook sono decisamente i più eccentrici. Salta inevitabilmente all'occhio una certa ansia da prestazione per riuscire a eguagliare i piatti della migliore cuoca al mondo, la mamma: si passa da "Ora non dovrai più chiamare la mam-

## Cucina e identità in mostra (e online)

### All'Università del Michigan 250 anni di storia ebraica negli USA

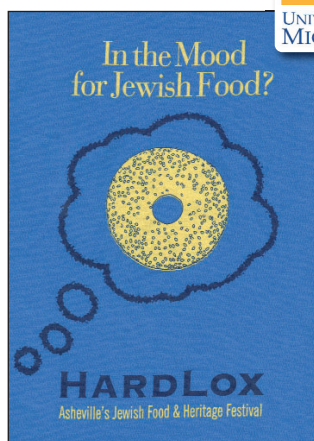
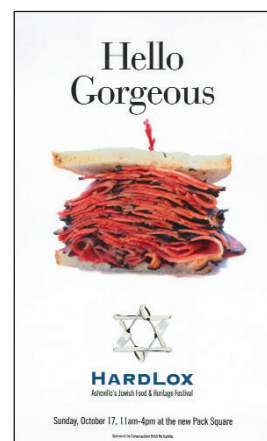


ma", a "Come faceva mamma", fino all'ambizioso "Cucina ebraica senza limiti - con alcuni piatti che nemmeno la mamma ha mai conosciuto". Ma ci sono anche riferimenti colti, come "Il violinista in cucina" o "In cucina con... le non così disperate casalinghe ebre", ossessioni salutiste, in "Vivi fino a 121 anni! Ricette ebraiche con pochi o zero grassi", e situazioni di fortuna, come in "Il libro del 'quando vivi alle Hawaii diventi molto creativo durante Pesach'". E poi c'è tutta la parte sulle pubblicità, che evidenziano fra le altre cose, una tendenza al bilinguismo yiddish-inglese: "nel 1924 c'erano due milioni e mezzo di immigrati ebrei appena arrivati in America, molti di loro parlavano praticamente solo yiddish", spiega Longone. "Comunicare nel mondo quotidiano della cucina in entrambe le lingue era una splendida opportunità per la loro integrazione". Poi sono esposte anche etichette di vino, volantini di meravigliosi festival di cucina ebraica e menu di ristoranti kosher, o che trovano la cucina ebraica sufficientemente esotica da essere affascinante. Fra questi spicca il rosa barbie di Katz's Delicatessen, quello famosissimo di Harry ti presento Sally. Che fa venire voglia di prenderlo per davvero l'aereo, quasi quasi.

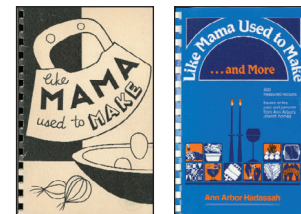
<http://www.lib.umich.edu/online-exhibits/exhibits/show/jewishfoodways>

Francesca Matalon

## AMERICAN FOODWAYS: THE JEWISH CONTRIBUTION SPUNTI E CURIOSITÀ DA 50 STATI



**CULINARY EPHEMERA:** si tratta di tutti quegli oggetti che nascono per un uso limitato del tempo, o quantomeno non per essere conservati. Fra questi pubblicità, etichette di vino, oggettistica di vario tipo, come locandina bilingue yiddish-inglese, risalente agli anni '40.



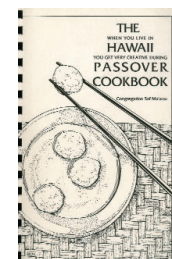
**LIBRI DI CUCINA:** i ricettari costituiscono la sezione più ampia della mostra e si dividono fra commercial cookbooks, e charity cookbooks, nati dall'abitudine delle associazioni e comunità americane di far scrivere alle donne libri di cucina con le loro ricette casalinghe da vendere per raccogliere fondi per beneficenza.

**FESTIVAL:** un settore pieno di stimoli che rende completa l'esperienza culinaria ebraica americana. Le fiere di cibo ebraico sono dislocate in tutti gli angoli del paese, organizzate dalle associazioni e comunità locali.



**PANETTIERI, MACELLAI E MERCATI:** esposti anche numerosi libri che raccontano la storia della cucina ebraica in America, dal punto di vista delle materie prime.

**RICETTE DA 50 STATI:** i reperti della mostra arrivano da tutti gli Stati Uniti: vengono proposti i libri delle ricette provenienti da tutti i 50 stati, in rigoroso ordine alfabetico, dall'Alabama al Wyoming, passando per le Hawaii, come si vede dalla copertina del libro a destra, direttamente da Honolulu.





**KAMINSKI** da P15 /

un piatto prelibato servito alle feste o durante gli incontri di famiglia. Il cibo accompagna gioia e dolore, sogni e ricordi amari. Nei racconti chassidici il vino, le prelibatezze del Tisch, la tavola imbandita per la cena di sabato con il Rebbe o un ritrovamento miracoloso di cibo in momenti di angustia e miseria è assai frequente.

Si racconta di Rabbi Elimelech che sul letto di morte disse al figlio, Rabbi Elazar, di aver nostalgia di una squisitezza, una zuppa mangiata in un'osteria sul Dniestr. Dopo la morte del padre, Elazar parte alla ricerca dell'osteria e, una volta raggiunto il posto, chiede di cenare. I proprietari, poveri in canna, gli servono la pietanza fatta di legumi; era tanto gustosa che ne mangiò tre piatti pieni. Poi chiese loro il segreto del gusto divino della zuppa. La donna pensierosa spiegò: "probabilmente Iddio esaudi la mia preghiera. Anni fa passò da qui uno tzadik e io avevo da servire solo una zuppa di ceci, allora chiesi al Creatore di aggiungere delle erbe del Giardino di Eden alla misera zuppa". Elazar allora le disse, "figlia la tua minestra sa di paradiso" e lei rispose, "anche oggi ho pregato Dio".

Il cibo, tuttavia, non appartiene solo alla parte nostalgica della nostra vita e non si limita all'aspetto folkloristico.

Un buon bicchiere di liquore, una fetta di torta o le frittelle di patate, erano materiali intrisi di humor per Medele Moicher Sfoirim e Shalom Aleichem. Il poeta



Shaul Tchernichovsky, inserì invece l'elemento della cottura delle frittelle (o meglio ravioli dolci) in un canto idilliaco, in cui la preparazione, con farina di semola, zucchero a velo e il ripieno di ricotta, crea un'analogia con la vita della figura narrante, la nonna Ghit'l che ricorda la sua vita nello shtetl. Mangiare simboleggia un doppio aspetto esistenziale, il desiderio di gustare ma anche di consumare la vita.

Nel racconto di S.Y. Agnon, "La signora e il venditore ambulante", pubblicato nel 1933, l'opulenza di cibo rappresenta per il protagonista l'allontanamento dalla strada retta, dalle proprie tradizioni, fino a un passo dall'abbandono della fede, e con esso la condanna a morte. Il racconto con elementi noir - storielle e suspense erano molto amati dallo scrittore premio Nobel - termina con la punizione macabra della donna ingorda, mentre l'uomo torna al suo vagabondaggio.

Meir Shalev, altro grande intenditore culinario, ha fatto del cibo

un leitmotiv della sua letteratura ("La montagna blu", "Il pane di Sarah", e l'ultimo libro per bambini, "Vaniglia sulla fronte e fragola sul naso").

Uno dei libri più significativi per la cultura israeliana è quello di David Grossman, "Il libro della grammatica interiore", uscito nel 1991, in cui dominano le paure del passato, l'atmosfera della guerra che incombe, l'infanzia e l'amore tormentati dal cibo. Nonostante ciò le descrizioni del piatto popolare israeliano, il succulento shishlik (spiedino di carne), la ricchezza della pietanza detta "misto di Gerusalemme", i cibi arricchiti da gusti esotici, pepe ed erbe comprate al mercato Mahane Yehuda si contrappongono alla cucina ashkenazita piuttosto scialba, consumata a casa del protagonista, accompagnando la lettura con odori e gusti quasi palpabili. Da Sami Michael nel libro "Victoria" fino a David Grossman, il cibo rievoca il miscuglio linguistico e culturale della società israeliana.

## Thanksgivukkah, ringraziare fra le luci

### La coincidenza rara tra le due feste ha entusiasmato tutta l'America

L'ultima volta fu nel 1888, la prossima sarà fra oltre 79mila anni. E così la comunità ebraica americana si prepara a festeggiare un evento davvero unico nella vita, la coincidenza tra il Giorno del Ringraziamento e la festa di Chanukkah, il giovedì 28 novembre 2013. Per capire quanto la faccenda sia seria, bisogna tenere presente che entrambe le festività sono molto sentite dallo zio Sam, fuori e dentro la comunità ebraica. Dal 2001 il presidente degli Stati Uniti organizza ogni anno un grosso party di Chanukkah alla Casa bianca (negli ultimi anni ha fatto addirittura kasherare le cucine per l'occasione) e sono più di tre decenni che il Commander-in-Chief partecipa all'accensione pubblica della chanukkiah, il grande candelabro a otto braccia della festa, a Washington DC. Il Ringraziamento, festività dal significato fortemente patriottico, istituita ufficialmente dal presidente Abraham Lincoln nel 1863 durante la Guerra di Secessione, è considerato un momento molto importante dagli ebrei d'America (addirittura si può ricordare un discorso del rebbe del movimento chassidico Lubavitch Menachem Mendel Schneerson, del dicembre 1984, in cui si collega lo



spirito del Ringraziamento alla festa di Chanukkah, sottolineando come gli ebrei abbiamo molto da ringraziare D-o per l'esistenza di un paese in cui essere liberi di osservare le mitzvot).

Così il mix fra le due occasioni, presto ribattezzato Thanksgivukkah, è stato davvero da fuochi d'artificio. È nata un'apposita e approfondita voce su Wikipedia e Manischewitz, una delle più importanti industrie alimentari kasher, ha lanciato immediatamente una linea apposita con imponente campagna pubblicitaria annessa e un concorso con premio da mille dollari per la miglior ricetta che unisca i sapori delle due ricorrenze. La pagina Facebook Thanksgivukkah conta migliaia di fan, e della faccenda si sono occupati in prima pagina quotidiani come il New York Times e il Wall Street Journal, che ha celebrato la creatività del piccolo Asher Weintraub, 9 anni, inventore di uno specialissimo "Menurkey" (Menorah + turkey, un candelabro a otto braccia a forma di tacchino, con la coda che funge da reggicandele). Poi naturalmente ci sono le decorazioni, che non possono mancare e soprattutto le ricette (alle pagine 2 e 3 di DafDaf troverete un assaggio: viene infatti proposta ai bambini la ricetta delle challot alla zucca, realizzata dall'autrice del blog di cucina Labna.it, riproposta nell'immagine). Il giornale ebraico statunitense Forward poi ha addirittura aperto una sezione speciale Thanksgivukkah sul proprio sito.

Certo qualcuno fa notare come la Thanksgivukkah-mania con tutto il suo moltiplicarsi di tamtam mediatico e marketing di cibi e merchandising abbia fatto perdere di vista il vero significato delle feste. Cosa per altro non di certo esclusiva di questo specifico appuntamento. L'anno prossimo e per i successivi ottantamila, Thanksgivukkah sarà solo un ricordo. E allora, tutto sommato, se qualcuno sente l'impulso irrefrenabile di comprare una chanukkiah a forma di tacchino a eterna memoria del momento, in fondo lo si può comprendere.

Rachel Silvera

## The Cookbook secondo Ottolenghi

L'attrice Keira Knightley, giusto mix tra film radical chic e pirati Disney, non ha dubbi: i piatti di Yotam Ottolenghi la fanno andare in brodo di giugliole. Nigella Lawson, cuoca superstar, rincara: scrivere a quattro mani sì, ma solo con Yotam. Lo chef israeliano, londinese d'adozione, torna alla ribalta con un titolo dal sapore definitivo: The cookbook. Già uscito in Inghilterra nel 2008, il libro è pronto a scalare le classifiche statuni-



tensi in una nuova accattivante veste. Scritto con il socio Sami Tamimi, è il risultato di un affascinante sodalizio che solo a Gerusalemme può accadere. Sami è palestinese, Yotam israeliano, oltre il

piatto c'è di più. E a proposito di piatti, "The cookbook" contiene più di 140 ricette, riassumendo e indicizzando il lavoro di una vita: un impasto di verdure, primi piatti e dolci che richiama i menù dei tre ristoranti (non contando Nopi, l'apice del cool, che avrà diritto a una opera personale) targati Ottolenghi. Riuscirà The cookbook a superare il successo di Jerusalem, eletto miglior libro di cucina del 2012? Riuscirà Yotam a rimanere il cocco del New York Times? E riusciremo ad avere un ristorante Ottolenghi accessoriato di teudah?

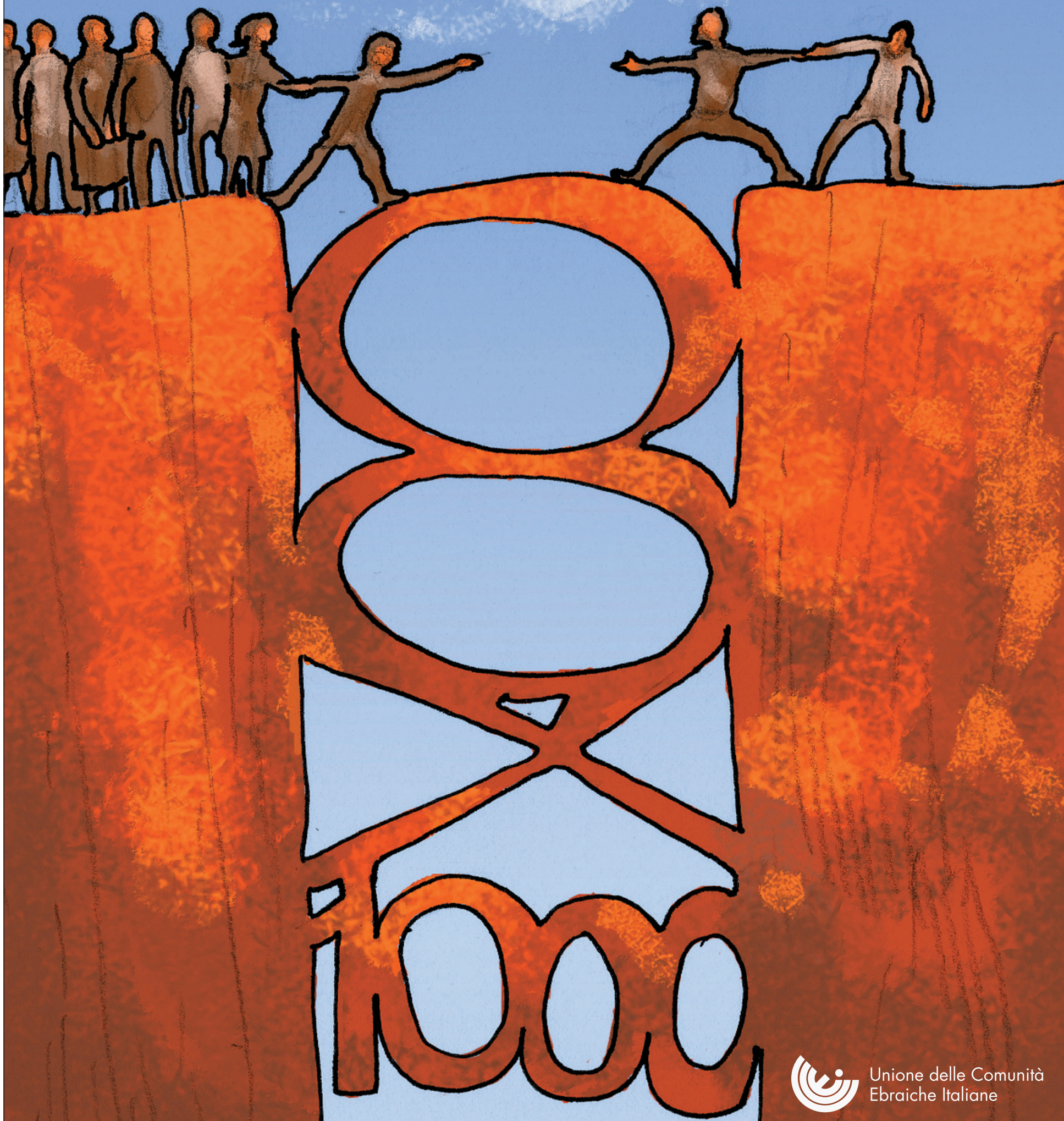
Rachel Silvera




Ottolenghi, Tamini  
THE COOKBOOK  
Ten Speed Press



# STORIA, PROGRESSO, SOLIDARIETÀ



 Unione delle Comunità  
Ebraiche Italiane

## LA TUA FIRMA, IL NOSTRO IMPEGNO