



Jewish-EXPO alla scoperta della Milano ebraica

I SAPORI DELLA CUCINA EBRAICA E L'ETICA DELLA KASHRUT, IL PADIGLIONE ISRAELE, LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI, I PROGETTI DEL KKL. E POI I GRANDI CHEF CON IL LORO MENU KASHER IDEALE, GLI ITINERARI EBRAICI DEL NORD ITALIA. UNA GUIDA AI SERVIZI JEWISH DA SAPERE E DA SCOPRIRE

English
text

Attualità / Israele

Hi-Tech, acqua, futuro. Un Padiglione pieno di innovazioni e agrotecnologie

Cultura / Grandi Chef

La cucina ebraica interpretata da Vissani, Oldani, Leemann... Simboli e tradizioni

Itinerari ebraici

All'ombra dei ghetti, la magia di antiche sinagoghe: Torino, Venezia, Milano, Firenze...



SASSON HK LIMITED

Your Partner in Asia

Import - Export

EXPORT:

★Expert in KOSHER FOOD PRODUCTION ★Esperti in PRODUZIONE KOSHER

- Fish (Tuna tin, Sardines tin, Tilapia)
- Roasted Seaweed
- Frozen Vegetable
- Canned Vegetables & Fruits
- Natural Juices
- Candies & Snacks

- Pesce (Tonno e Sardine in scatola, Tilapia)
- Alghe per Susci / Nori
- Verdure Surgelate
- Frutta e verdura in scatola
- Succhi naturali
- Caramelle e Snacks

★Strict Quality Control Inspection

★Controllo Qualita' Ordini

★Product Research

★Ricerca Prodotti

IMPORT:

★Custom Clearance

★Trade Mark

★Branding

★Logistic

★Distribution

Leon J. Sasson

Italy Manager

Tel. +39 331 588 0886

Mail. leon.sasson@sassonhk.com

www.sassonhk.com

Meir Sasson

Tel. +86 150 1411 7745

Mail. s@sassonhk.com



EDITORIALE

Caro lettore, cara lettrice,
il mangiare non è mai stato un atto banale e gode, da sempre, di una dimensione spirituale e nomadica. Il mangiare è la rappresentazione del rapporto umano col mondo, è un richiamo primordiale alle origini della specie e della personalità individuale, e non a caso gli antropologi ci spiegano che, anche al di fuori di regole codificate, “nessuno mangia tutto”. Siamo noi, oggi, che abbiamo perso - negli ultimi 30 anni -, il valore del cibo, divenuto *commodity*, merce, “pasto nudo” perché spoglio di significati simbolici e lontanissimo dal contatto originario con le sue fonti naturali. Com'è noto, il trasferimento di generazione in generazione dell'identità di un popolo e delle sue tradizioni avviene davanti a una tavola imbandita. E ciò vale anche per l'identità ebraica. Da sempre, la spiritualità ebraica si è concentrata sul tentativo di sacralizzare la corporeità e la materia, ovvero nel credere che il soffio divino e la scintilla della trascendenza abitassero tutte le dimensioni della vita dell'uomo, nessuna esclusa. Tanto più a tavola, e in presenza di succulente pietanze. Ecco perché, in questo numero speciale del *Bollettino* dedicato ai temi Expo, troverete approfondimenti su alimentazione, kashrut e cibo, declinati nei loro diversi significati ebraici. Alla scoperta della cucina giudeo-italiana, ad esempio, della sua storia e segreti, della rilevanza alimentare dell'oca, il “maiale degli ebrei”, che forniva proteine a buon mercato, e che a partire dal Medioevo divenne la prima risorsa di autoconsumo domestico, gerarchicamente al primo posto sulle tavole ebraiche del nord Italia. Alimenti e ingredienti che viaggiavano al seguito di ebrei fuggiaschi da un luogo all'altro. Scopriamo così che quella sefardita, e quasi tutte le cucine ebraiche, si definiscono come *cucine di intermediazione, un ponte tra due mondi*, (lo fa notare lo storico Ariel Toaff, ne *La Dieta kasher*, Giuntina). Le orecchiette arrivano in Puglia nel XII secolo dentro i ricettari di ebrei provenienti dalla Provenza, dove venivano consumate fin dall'Alto Medioevo. E lo sapevate che, nel 1500, in fuga dalla Spagna e dai roghi dell'Inquisizione, gli ebrei si portano dietro l'araba *berenjena*, la melanzana, fino ad allora sconosciuta in Europa (ignorata insieme ai fagiolini detti *judias* in spagnolo, ai carciofi e ai finocchi)? Gli esuli iberici introdussero questi alimenti nelle loro nuove terre-rifugio; la popolazione italiana circostante, che li ignorava, li etichettò subito come “mangiari alla giudia”. Il caso della melanzana è clamoroso: quello che per gli ebrei sefarditi di allora aveva il ruolo che la patata ha oggi per noi, dilagò ovunque, in Sicilia, nei Balcani, in Provenza, in Italia. Pellegrino Artusi racconta che, a fine Ottocento, le melanzane erano quasi introvabili a Firenze, perché disprezzate come “cibo da hebrei”. Altre peculiarità? La cucina giudeo-romano-tirrenica, che porta con sé l'arte di cucinare le frattaglie e le interiora degli animali. O ancora quella giudeo-padana-adriatica che introduce i sapori agrodolci, lo “scapece”, il carpione (tipico piatto degli ebrei di Ferrara, nel Rinascimento), le “sardele in saor” considerate tra i più tipici piatti giudeo-veneti dall'epoca di Tiziano... Cucina ebraica come cucina di intermediazione: siamo in pieno Expo.

Fiona Diwan

02 • Prisma / Expo

Notizie da Israele, Italia, mondo ebraico e dintorni

06 • Expo / ISRAELE

Padiglione Israele: una sola goccia d'acqua, per mille spighe di grano, di Davide Foa

09 • Expo / COMUNITÀ

Parlano i due copresidenti: «Un'occasione unica per raccontare la nostra tradizione»

10 • Expo / MILANO

Ruggero Gabbai: «Abbiamo un'eredità da trasmettere e custodire», di F. Diwan

12 • Expo / KKL

Silvio Tedeschi: «Portiamo a Milano i semi della speranza», di Fiona Diwan

18 • Expo / Ebraismo

L'alimentazione kasher e l'incontro tra spirito e materia, di Rav R. Della Rocca. «Chi ha fame venga e...», di Rav A. Arbib

20 • Expo / Ebraismo

La challà, simbolo della trasformazione. «Come manna dal cielo»: l'etica del cibo, di David Piazza

24 • La tavola ebraica / Gli Chef

La prova del cuoco: «Vi racconto il mio menù kasher ideale», parlano Vissani, Leemann, Oldani, Cerea, Marchesi, di Naomi Stern

28 • Tradizioni / ITALIA

La cucina ebraica italiana e i profumi della Storia, di Ester Moscati. Metti una sera a cena... un simbolo, di Joan Rundo

32 • Idee / PERSONAGGI

Le voci e i volti di un'identità allo specchio

36 • Itinerari ebraici

Milano e Lombardia, Veneto, Piemonte, Toscana... Alla scoperta dell'Italia ebraica, di Ilaria Myr, Marina Gersony, Elena Bianco, Ilaria Ester Ramazzotti, Stefania Ilaria Milani

60 • Jewcity / La città in tasca

Sapori e piaceri: la città nel piatto, di Naomi Stern e Carlotta Jarach

62 • Miniguide di Milano, di I. Myr

English text da pag. 70

Padiglione Israele

06



Expo Pensiero ebraico

20



La tavola ebraica

24



Cucina ebraica

28



Itinerari ebraici

36



In breve

**Artribune
omaggia Israele
con una edizione
speciale**

In occasione dell'Expo di Milano, è stato lanciato il numero zero di *Artribune Israel*, una versione speciale della free press dedicata all'arte e alla cultura contemporanea, progettata questa volta su misura per la vivacissima scena artistica e culturale di Israele. All'interno del numero, scritto in tre lingue – italiano, inglese ed ebraico – news, report e approfondimenti su arte, moda, design, architettura, letteratura, cinema, food, nel segno della contaminazione. La distribuzione coinvolge il territorio israeliano, tra fondazioni, musei, gallerie, art center, oltre alle fiere internazionali più rinomate e in diverse città italiane.



Eventi / I bambini e la ricerca tecnologica

Il Museo della Scienza Bloomfield da Gerusalemme all'Expo di Milano

All'Expo 2015 Milano, i visitatori più giovani sono incoraggiati ad essere più curiosi e desiderosi di conoscere. Per questo, il Museo della Scienza Bloomfield di Gerusalemme permette ai bambini in visita di partecipare attivamente agli esperimenti di ultima generazione.

Il museo israeliano, infatti, crede molto nella trasmissione a tutti i suoi visitatori, sia grandi che piccoli, della scienza e delle scoperte scientifiche e tecnologiche degli ultimi anni. È dunque una grande sfida, durante l'Expo, permettere a tutti coloro che lo vogliono di visitare il proprio stand e di scoprire ed approfondire le nuove scoperte scientifiche.



Il Museo di Scienza Bloomfield di Gerusalemme è stato fondato nel 1992 ed è localizzato di fronte alla Hebrew University, nel quartiere di Givat Ram. Il museo è stato intitolato al suo principale fondatore, Neri Bloomfield. Nel museo vengono spesso organizzati

eventi speciali che includono programmi attinenti alla scienza, come la ricerca biomedica, in cui il pubblico è invitato a incontrare dei ricercatori e a discutere le questioni etiche rispetto a temi come quello delle cellule staminali.

(Naomi Stern)

Il padiglione di Israele raccontato dai social media

Notizie, video, foto, ma anche commenti e informazioni sulle novità israeliane in campo agricolo: questo e molto altro si può trovare sul padiglione israeliano di Expo visitando Facebook. Molto ricca è la pagina ufficiale del padiglione (FB: Expo2015 Padiglione Israele), che già da mesi prima dell'apertura ufficiale della kermesse posta interessanti contenuti sulle novità tecnologiche israeliane, sia in campo agricolo

che più in generale in campo bio-medico, insieme a immagini e video dei luoghi più suggestivi del Paese e dei quartieri trendy delle città. Ovviamente, non può mancare il cibo, tema portante dell'Expo 2015, che la fa da padrone sia nelle interviste a chef israeliani e internazionali, che nelle deliziose ricette di piatti della cucina israeliana. Ma il Padiglione di Israele "cinguetta" anche su Twitter, all'indirizzo @IsraelExpo2015.



Emet: un logo che dice la verità

È ispirato al verso "La verità germoglierà dalla terra e la giustizia si affaccerà dal cielo" della Pregghiera per la Pace e la Giustizia nei canti di Re David (Salmi 85-12) il logo del padiglione di Israele all'Expo.

Realizzato dalla web-company italo-israeliana IsayWeb!, il logo riflette attraverso una reinterpretazione grafica della parola "Verità" (Emet-אמת) i concetti chiave, i colori e l'energia creativa del popolo che ha saputo far fiorire il deserto: da destra ALEF - א, MEM - מ, e TAV - ת, rispettivamente la prima lettera dell'alfabeto ebraico, quella centrale e l'ultima. Alef, א, fluttua fluida mescolando tonalità di blu e rimanda all'acqua, ingrediente "alfa" dell'agricoltura.

Grazie all'ingegno, all'innovazione e alle tecnologie il popolo israeliano ha dovuto saper ottimizzare la risorsa principale della sopravvivenza per trasformare un territorio arido e inizialmente inospitale in campi coltivati.

Mem, מ, la lettera centrale dell'alfabeto ebraico, è rappresentata in verde come un cespuglio rigoglioso e rimanda alla straordinaria opera di trasformazione e riforestazione del territorio di Israele. Tav, ת, ultimo carattere dell'alfabeto, è disposto in un pattern grafico di colore giallo che rimanda al sole, fonte di vita da cui trarre energia, ma anche al deserto in cui gli israeliani sono riusciti a far crescere campi di grano, vigne, frutta e verdura.

Tel Aviv / World Expo Tour fa tappa in Israele Regione Lombardia e KKL uniscono le forze

A Tel Aviv, il 25 marzo, in occasione della tappa israeliana del World Expo Tour, il Presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni ha firmato uno storico accordo con il Keren Kayemeth LeIsrael che svilupperà programmi di stage in Israele per studenti lombardi. Si chiama "Student Internship" il protocollo di intesa, che ha fra gli obiettivi il rafforzamento delle relazioni tra Lombardia e Israele nel campo dell'educazione, il supporto allo sviluppo dei programmi di Regione Lombardia per la formazione scolastica all'estero e la promozione dell'interesse degli studenti per i temi ambientali, favorendo esperienze di studio a contatto con ricercatori esperti. Il KKL vuole con questo accordo incentivare l'interesse degli studenti italiani per i temi ambientali favorendo esperienze di

studio a diretto contatto con ricercatori specialisti in materia. Durante la cerimonia, il direttore KKL per lo Sviluppo e Pubbliche Relazioni, Avi Dickstein, ha spiegato che si tratta di un accordo importante per lo scambio

di conoscenze tra gli studenti, mentre Valentina Aprea, membro del Consiglio Regionale della Lombardia e responsabile del Dipartimento Educativo, ha affermato: «sono sicura che un tirocinio in



Israele sarà molto significativo per gli studenti italiani che verranno qui». «La Lombardia è la regione leader in Italia nel campo dell'agricoltura, ma possiamo imparare moltissimo dall'esperienza del KKL e dal suo spirito imprenditoriale - ha detto il Presidente Roberto Maroni -; le joint ventures in questo settore possono essere molto produttive per entrambe le parti».

10 e lode all'architetto Knafo

«Abbiamo preso un 10 da Stefano Gatti». Così Linda Greco, socia junior dello studio PRR Architetti, partner italiano dello studio Knafo Klimor Architects - ideatore del padiglione israeliano "Fields of Tomorrow" all'Expo - commentava il giudizio del general manager che ha seguito da febbraio la costruzione dei Paesi partecipanti ad Expo, per dare una prima risposta sullo stato di avanzamento del padiglione d'Israele. Un commento importante, che dimostra come l'eccellenza del padiglione israeliano fosse già evidente fin dall'inizio della sua

costruzione. Fondato vent'anni fa da Sara Pivetta, Stefania Restelli e Stefano Rigoni e con sede a Saronno (VA) e a Milano, lo studio PRR è stato scelto grazie alla segnalazione di un architetto che lavorava nello studio Knafo/Klimor e che aveva avuto esperienze professionali in Italia. «Israele è un laboratorio agricolo interessante su scala internazionale che esporta conoscenza e tecnologia - continua Greco -, avendo saputo coltivare sulla terra rocciosa, fatto crescere piante nel deserto, inventato nuovi metodi di irrigazione e migliorato la qualità delle sementi».



Dal deserto del Negev alla pianura Padana Irrigazione a goccia, per preservare l'acqua

Le tecniche agricole israeliane sull'irrigazione a goccia sono esposte a Milano all'Expo 2015 e applicate a scopo dimostrativo in quattro aziende agricole lombarde.

Nel corso dei sei mesi dell'Esposizione universale, in scena nel capoluogo lombardo, il sistema di *drip irrigation* è infatti messo in opera in fattorie di Milano, Mediglia, Mantova e nel centro di ricerca Parco tecnologico padano di Lodi, con la collaborazione dell'ufficio commerciale d'Israele di Milano.

Ma non solo. «Vedrete anche molte tecnologie low cost, come un'aria condizionata a basso impatto che permette di manipolare la temperatura e l'umidità nelle serre - ha spiegato Yoram Kapulnik, direttore dell'Organizzazione per la ricerca in agricoltura dello Stato d'Israele e del Volcani center, un centro di studi sulle scienze agricole e

dell'ambiente vicino a Tel Aviv -. È un risparmio perché consente di ridurre anche l'uso di pesticidi chimici».

In Israele si studia inoltre la robotica applicata all'agricoltura ed è stato ideato, ad esempio, un robot in grado di trasportare ramaglie.

L'obiettivo è quindi di promuovere un'agricoltura low cost capace di conciliare una buona resa produttiva con la sostenibilità ambientale e di migliorare il profitto delle aziende agricole. Secondo Kapulnik è necessario considerare «la lista della spesa dei contadini, verificare cos'è caro e renderlo più economico». Una posizione condivisibile in Israele come in Italia e nel resto del mondo, che il padiglione di Israele porta sotto i riflettori di Expo 2015.

(Ilaria Ester Ramazzotti)



Notizie in breve



Sistema innovativo contro l'umidità: DryGair

DryGair è un sistema di deumidificazione israeliano che rende le serre più isolate, consumando poca energia e abbassando i costi. Grazie a questo sistema, l'umidità diminuisce dell'80% così come la presenza di parassiti e malattie trasmissibili. Per questi motivi, tantissimi Paesi nel mondo lo utilizzano per coltivare verdure, erbe, fiori e medicinali a base di Cannabis e Marijuana.



Brainsway, il casco per i disturbi dell'alimentazione

Se ne è già parlato come rimedio per malattie neurologiche gravi, come Parkinson e Alzheimer, e più in generale per la depressione. Ma Brainsway, il casco per la stimolazione cerebrale sviluppato dall'omonima azienda israeliana, può essere utilizzato anche come strumento di supporto ed equilibrio nell'ambito della food education. Come? Scopritelo a Expo 2015 Milano!

Lo sapevate che...?

Grow more with less. Tecnologia israeliana al servizio dell'agricoltura sostenibile

La popolazione mondiale aumenta, le terre coltivabili e le risorse in generale diminuiscono: come risolvere il problema? Con quali mezzi possiamo garantire, per oggi e per il futuro, una produzione agro-alimentare degna di una popolazione sempre più esigente? La risposta è semplice: *Grow more with less*, produrre di più con meno. È questo il motto con cui l'azienda israeliana Netafim, nota per la tecnologia di irrigazione a goccia, opera ogni giorno non solo all'interno di Israele, ma sempre di più anche all'estero. E perfino nella nostra Lombardia. In un campo a lato del Parco Tecnologico Padano, infatti, si è deciso di costruire una collina artificiale per dimostrare la possibilità di coltivare anche su terreni apparentemente difficili.

Tutto questo è stato reso possibile grazie all'irrigazione a goccia, marchio di fabbrica di Netafim. Un altro aspetto a cui Israele

è molto attenta, e che è strettamente legato alla produzione agricola, è quello dei rifiuti. Da un lato, infatti, si pone la questione di come utilizzare i rifiuti, dall'altro si sente la necessità di diminuire la loro produzione, evitando quindi sprechi di cibo. Un errore banale del consumatore, ad esempio, è quello di mettere tutta la frutta e verdura nello stesso frigorifero alla stessa temperatura. Se vogliamo che le nostre zucchine o i nostri pomodori si conservino più a lungo, c'è bisogno di una distinzione nel modo di conservarli. Come fare? Per Yoram Kapulnik, direttore del Volcani Center, la risposta è nei sacchetti, negli imballaggi che utilizziamo: «Presso il Volcani Center abbiamo creato degli imballaggi capaci di far traspirare l'umidità: in questo modo il prodotto, aperto anche quattro settimane dopo, appare come se fosse stato appena raccolto».

(Davide Foa)



Yoram Kapulnik

RADIO MONTE CARLO CHIC & POP.



RADIO
MONTE
CARLO

NEW
SHOW

MORE
MUSIC

NEW
WEBSITE

RADIO MONTE CARLO. MUSICA DI GRAN CLASSE.

SCARICA L'APP DI RADIO MONTE CARLO-RMC E ASCOLTACI IN TUTTO IL MONDO!



Da sinistra: le ultime fasi della realizzazione del Padiglione israeliano all'Expo 2015; la tecnica di irrigazione goccia a goccia.

Una sola goccia d'acqua, per mille spighe di grano

Tecnologie innovative, mega investimenti nella ricerca agro-alimentare, sperimentazioni da fantagricoltura: dal Padiglione Israele sbarcano all'Expo le avveniristiche piantagioni verticali. E molto altro

di Davide Foa

Non siamo su un altro pianeta o dentro i fotogrammi di un film di fantascienza alla *Interstellar* o alla *Men in Black*. No. *"Fields of Tomorrow"* non è il titolo del prossimo blockbuster hollywoodiano, ma è il nome del Padiglione israeliano all'Expo, disegnato con grande talento creativo dall'architetto David Knafo. *"Fields of Tomorrow"* si può tradurre in vari modi: i "campi del sapere", ma anche le "piantagioni del futuro" o il "paesaggio agricolo di domani". Ed è infatti del domani agro-alimentare che si tratta, in linea con il tema dell'Expo *Nutrire il pianeta-Energie per la vita*.

Parlare di Israele come del protagonista della rivoluzione agricola del XX secolo o di un pioniere assoluto in ambito verde, risulta scontato. Eppure, l'intera sua storia si basa sulla conquista delle sabbie e rocce del deserto. Nessuno meglio di Israele sa quanto la ricerca, la tecnologia e la sperimentazione, ma soprattutto il duro lavoro, possano trasformare un Paese prevalentemente arido in

un territorio fertile e generoso. Elazar Cohen, Commissario Generale del Padiglione lo dice chiaramente: «Oggi Israele è uno dei luoghi più avanzati nel campo dell'innovazione scientifica e tecnologica. Investimenti e opportunità per sviluppare nuove tecnologie hanno trasformato il Paese in una vera e propria Start-Up nation. Il nostro impegno sta nel voler condividere un know how e i risultati della nostra ricerca, per un futuro migliore per tutti». Il Padiglione sorge accanto a quello italiano, in posizione centrale, all'incrocio tra il cardo e il decumano della Cittadella Expo. Basta uno sguardo dall'esterno per esserne incuriositi: sotto i nostri occhi ecco un'enorme distesa clorofilliana, un muro verde in posizione verticale, una parete coltivata a mais, riso e grano. La verticale in questione non è, come potrebbe pensare qualcuno, un arbitrio estetico, ma esprime piuttosto una nuova e rivoluzionaria tecnologia agricola: è il *Vertical Planting*, un'avveniristica piantagione verticale, che permette la coltivazione anche dei terreni più impervi, scoscesi e situati

in pendenze impossibili. Ve l'immaginate? I dirupi e le praterie digradanti delle grandi catene montuose improvvisamente ricoperte di spighe o pannocchie di granoturco? Proprio la tecnologia agricola, oggi più che mai, sarà in grado di fornire risposte concrete a un problema reale. La desertificazione che avanza, le terre coltivabili e le risorse in generale che scemano: come risolvere il problema? Con quali mezzi possiamo garantire una produzione agro-alimentare in grado di nutrire una popolazione sempre più esigente e numerosa? C'è un Paese in cui il tema delle risorse disponibili ha sempre svolto un ruolo centrale: Israele.

«Ci vogliono tre cose per produrre alimenti: terra, acqua e agricoltori. Tutti elementi piuttosto limitati in Israele», aveva spiegato il professor Yoram Kapulnik, direttore del Volcani Center (centro di ricerca israeliano in materia di agricoltura), in occasione di una conferenza tenuta il 25 febbraio presso il Palazzo Pirelli. Secondo Kapulnik, la mancanza di risorse e la necessità di trovare soluzioni alternative, hanno permesso proprio in Israele lo sviluppo di una serie di grandi innovazioni in campo agricolo. La strada da seguire è quella del "produrre di più con meno"; «con la stessa quantità d'acqua, oggi coltiviamo cinque volte più di prima», afferma Kapulnik.

INNOVARE, UNA MISSION

Numerose sono le innovazioni grazie alle quali è aumentata la disponibilità di acqua: dalla desalinizzazione, all'irrigazione goccia a goccia, passando per una tecnica davvero particolare che permette il potenziamento delle precipitazioni, andando a intervenire addirittura sulle nuvole stesse, attra-

verso un sistema che "convince" le particelle di vapore ad aggregarsi e quindi a trasformarsi in pioggia. Eppure, le novità e le invenzioni israeliane non si sono limitate a garantire il soddisfacimento di esigenze basiche e naturali, come poteva essere con la maggior disponibilità d'acqua. «Oggi i consumatori sono sempre più difficili», dice Kapulnik; ecco allora la necessità di ampliare l'offerta, di soddisfare il desiderio di varietà e la curiosità alimentare, proponendo magari tre differenti qualità di peperoni, oppure un grappolo d'uva con acini per metà verdi e metà rossi.

Così, in soli settant'anni, abbiamo assistito a numerosi exploit, con aziende israeliane che in una manciata di anni diventavano leader nel settore delle tecnologie agricole. Una leadership riconosciuta specialmente in Italia, come ha raccontato Riccardo Gelter, responsabile Expo per il Parco Tecnologico Padano. Già, perché oltre al Padiglione Israele, anche il Parco Tecnologico Padano ospita la tecnologia israeliana; proprio laggiù è stata infatti costruita una collina artificiale per dimostrare la possibilità di coltivare anche su terreni apparentemente difficili. Tutto questo è stato reso possibile grazie all'irrigazione *goccia a goccia*, marchio di fabbrica di Netafim, azienda israeliana leader nel settore delle tecnologie agricole.

«Vorremmo che la collina di Lodi diventasse un centro da cui lanciare messaggi importanti», spiega Luca Olcese, direttore generale di Netafim Italia. Un messaggio forte e chiaro: è possibile fare agricoltura anche in situazioni particolari ed estreme. Certo, bisogna servirsi delle migliori tecnologie disponibili per raggiungere determinati risultati. Una

di queste è senz'altro l'irrigazione a goccia, capace di far risparmiare grandi quantità d'acqua. Se l'irrigazione per sommersione permette alle piante di assorbire appena il 40/60 per cento d'acqua, quella a goccia rende l'assorbimento pari al 90 per cento. «Grow more with less, cresci di più con meno»: questo è il nostro motto», afferma con un sorriso Olcese. Ma torniamo ai contenuti specifici del padiglione israeliano. Una volta entrato, il visitatore compie un percorso in tre sale, fatto di mostre multimediali inerenti vari temi, dalle tecnologie d'avanguardia alla vita del popolo israeliano. Nella prima sala, attraverso filmati e immagini, viene narrata la storia di tre generazioni di agricoltori e contadini, capaci di far fiorire il deserto. Una seconda sezione è poi interamente dedicata al Fondo Nazionale Ebraico, il Keren Kayemet LeIsrael, KKL, che in settant'anni ha piantato 240 milioni di alberi.

Israele è l'unico Paese al mondo ad avere oggi più alberi di quanti ne avesse 100 anni fa. Vengono infine mostrati, in una stanza buia, con un gioco di luci e filmati, quattro progetti assolutamente all'avanguardia: «la farina degli antenati», ovvero la possibilità di ricreare il grano delle origini, quello coltivato dai nostri progenitori e patriarchi dei tempi biblici; in seconda posizione, c'è un progetto che prevede l'applicazione di tecnologie satellitari per gestire la coltivazione dei campi; terzo, un innovativo progetto di irrigazione messo a punto in Africa; e, infine, la realizzazione di avanzate tecnologie zootecniche, la cui sperimentazione è in corso in un centro di

mungitura industriale in Asia. Il Padiglione prevede anche un'area relax, all'aperto, dove si potrà ➤



IL CALENDARIO EVENTI

Ogni martedì va in scena il cinema israeliano con proiezioni d'autore ma anche cortometraggi, film di animazione e documentari.

MAGGIO: l'artista e scrittrice di novelle Miki Ben-Cnaan incontrerà i lettori al padiglione per presentare il romanzo *Il Circo delle Idee* (La Giuntina) protagonista al Salone del Libro di Torino.

7 maggio: spettacolo delle cantanti liriche Orit Gavriel e Sivan Goldman.

9 e 10 maggio: la metal-band Orphaned Land fa tappa a Milano per una serata di puro rock in occasione del tour europeo per il nuovo album *Blind Guardian*.

12 maggio (su invito): evento di inaugurazione con le istituzioni e lo staff del padiglione.

14 maggio: inaugurazione di *Colorfood*, la mostra fotografica ideata dall'artista israeliano Dan Lev e co-curata da Ilit Engel, con la partecipazione di oltre 30 rinomati chef israeliani e italiani.

GIUGNO: lo scrittore Assaf Gavron presenterà *La Collina* (La Giuntina), definito dal più autorevole quotidiano israeliano *Yedioth Ahronoth* come «il grande romanzo israeliano» perché abbraccia lo Stato ebraico dalle colonie ai kibbutz.

Dall'8 al 26 giugno: Padiglione Israele presenta *Wheat is Wheat is Wheat*, la mostra personale di Peddy Merguy noto designer, artista e senior professor di design all'Holon Institute of Technology.

20 e 21 giugno: il padiglione ospita lo showcase di Baldi Olivier che si esibisce con il figlio Barak in una performance dalle sonorità folk dai sapori mediterranei e mediorientali.

25 giugno: in occasione della National Day di Israele, il cantante David D'Or accoglierà gli ospiti con una performance a quattro ottave di estensione vocale che unisce musica classica e popolare, accompagnata dalle installazioni scenografiche di AVS, che ha curato la realizzazione del padiglione insieme all'architetto David Knafo.

27 e 28 giugno: i Marshdondorma portano sul palco la musica israeliana tradizionale con una jam session di fiati e ottoni dai ritmi funk e jazz.

Per i più piccoli: spettacolo di marionette e burattini *Quando tutto era verde* del The Key Theater.



➤ gustare il tipico food made in Israel: falafel, pita, babaghannush, insalata israeliana..., naturalmente una volta terminato il percorso.

MUSICA, MAESTRO

Ma non è finita qui. Il padiglione *Fields of Tomorrow* ospita anche diversi eventi. Come nel più classico degli spettacoli, la musica apre le porte del Padiglione, con due concerti nel giro di tre giorni. Il 7 maggio si esibiscono Orit Gabriel, mezzo soprano, e Sivan Goldman, soprano, accompagnati dal pianista Tal Samnon, in un concerto di musica classica che spazia dai classici di Offenbach alle canzoni napoletane, passando per quelle ebraiche. Si cambia decisamente genere tra il 9 e 10 maggio, quando tocca agli Orphand Land, gruppo musicale heavy metal israeliano. Un gruppo nato nel 1991 e capace di mescolare le classiche tonalità del metal con i suoni della musica orientale. Dalla musica si passa alle fotografie. Dal 14 al 31 maggio è il turno della mostra fotografica *Color Food*, ideata dall'artista israeliano Dan-Lev, con la partecipazione di oltre 30 chef, italiani e israeliani. Ispirati da opere d'arte, scene di vita quotidiana, ricordi di famiglia e tanto altro, gli chef hanno creato delle opere astratte utilizzando gli ingredienti più vari. Le opere, fotografate da Dan-Lev, raccontano un'estetica del colore come fonte d'ispirazione in sé e per sé, forse l'unica chiave per entrare nel mondo creativo degli chef. Come per tutti gli altri Paesi partecipanti, anche Israele sarà star assoluta dell'Expo per un giorno intero, al centro della scena e con tutti i riflettori puntati precisamente il 25 giugno. Per l'occasione, tanti sono gli eventi dedicati, per esempio il concerto del famoso cantante israeliano David D'Or. ➤

GRANDI CHEF, EVENTI, DIBATTITI, CORNER GASTRONOMICI... MA ANCHE ACCOGLIENZA, CENA E PRANZO DELLO SHABBAT E UN INFO POINT SU FUNZIONI, ORARI, ITINERARI E PRODOTTI KASHER. LA COMUNITÀ EBRAICA DI MILANO SARÀ ANCHE PRESENTE A "EXPO IN CITTÀ", IN OTTOBRE, CON NUMEROSE INIZIATIVE. NE PARLANO I DUE COPRESIDENTI DI MILANO, MILO HASBANI E RAFFAELE BESSO

«Un'occasione unica per raccontare la nostra tradizione»

di F.D.

Fresco di nomina, insediato nello scorso aprile al governo della Comunità Ebraica di Milano, il Consiglio formato da 17 membri, ha espresso due Copresidenti, Milo Hasbani e Raffaele Besso. L'operatività del mondo ebraico milanese è quindi ripartita anche per quanto riguarda il coinvolgimento all'Expo, a livello istituzionale. «Per l'ebraismo italiano, Expo è un'ottima occasione per farsi conoscere, con le sue peculiarità, la sua tradizione, il suo genius loci, diverso non solo da regione a regione, ma da città a città. Abbiamo tanto da offrire in termini di percorsi culturali: dagli itinerari culinari kasher a quelli religiosi (pensiamo solo alle splendide sinagoghe del nord Italia), passando per la storia dell'ebraismo italiano, assai poco conosciuta all'estero», spiega il Copresidente della Comunità Raffaele Besso. E prosegue: «è un'occasione anche per

creare nuovi contatti e nuove opportunità - magari anche di lavoro - per i nostri iscritti. Insomma, abbiamo un'occasione per farci conoscere: e fare in modo che il visitatore di Expo voglia poi tornare una seconda e una terza volta ad approfondire il nostro patrimonio culturale. Expo può anche essere un momento di incontro locale: potremo infatti organizzare eventi interreligiosi per rafforzare i legami con le altre confessioni, e impostare nuovi modelli di dialogo. Imbandendo anche una tavola interreligiosa - ebrei, cristiani, musulmani -, che degustando insieme cibi peculiari delle diverse tradizioni, rifletta ad alta voce circa i diversi approcci, significati e filosofie religiose rispetto al tema del cibo. Siamo ciò che mangiamo, non dimentichiamolo; e ciò che mettiamo nel piatto ci caratterizza e ci dà identità». Restando in attesa che il Comune di Milano assegni la location adatta,



Da sinistra: una cena sociale ebraica; i copresidenti della Comunità ebraica di Milano, Milo Hasbani e Raffaele Besso.

araba, ashkenazita), ma anche momenti di confronto e riflessione su alcuni temi fondamentali come il rapporto con la terra e il suo riposo (la *schmità*), o con gli animali, o sull'atto stesso del nutrirsi, con le sue implicazioni filosofiche. «La Comunità ebraica mette a disposizione per tutti i visitatori l'opportunità di avere una vasta scelta di Sinagoghe di diverso rito, visto che è una comunità composta da ebrei di varie provenienze: Libano, Libia, Turchia, Persia, Egitto, Est Europa... Durante i kiddushim, si potranno assaporare le varie prelibatezze. Stiamo pensando di organizzare uno sportello informazioni per poter guidare gli ospiti nella Milano ebraica. Ci sarà inoltre la possibilità di avere su prenotazione i pasti kasher per shabbat, in via Guastalla. L'ufficio Rabbinico potrà dare indicazioni su come poter certificare nuovi prodotti italiani. Speriamo di poter avere come ospiti persone che hanno vissuto a Milano e frequentato la scuola, per magari coinvolgerli in nuovi progetti», spiega il neo eletto Copresidente della

Comunità, Milo Hasbani. «La Comunità ebraica apre le sue porte ai turisti, ma soprattutto agli ebrei che da tutto il mondo visiteranno Milano in occasione dell'Expo. Quindi cultura ma anche accoglienza concreta, servizi - dai pasti di shabbat al mikvé alle funzioni religiose - e informazioni». Sara Modena, assessore al culto della Comunità, assicura che il Centro ebraico della Sinagoga di via Guastalla è pronto. «Offriremo a partire dalle prossime settimane e per tutti i sei mesi di Expo un info point telefonico e telematico presso l'Ufficio Rabbinico, per rispondere a tutti coloro che vogliono sapere gli orari delle funzioni nei vari oratori della città, dove trovare i prodotti kasher, gli itinerari ebraici di Milano e dintorni. Sono previste visite guidate su prenotazione che comprendono, oltre alla visita della Sinagoga Centrale, l'oratorio sefardita, il tempio di Fiorenzuola d'Arda e un percorso culturale espositivo. Offriremo inoltre un servizio pasti kasher per il Venerdì sera e il Sabato a pranzo, su prenotazione». ➤

EXPO 2015 KOSHER MEALS

It's an exciting time to be in Milan and the Chief Rabbi of Milan, Rav Alfonso Arbib, wants to extend his warmest welcome to you.

If you're looking for a place to daven and to share a Shabbat meal, we have organized kosher meals for Shabbat at the Central Synagogue of Milan in Via della Guastalla. The meal includes wine and challot. You can join of us for davening on Friday and Shabbat day and following enjoy a wonderful meal.

All food is certified Glatt Kosher by the Rabbinate of Milan.

For more information or to order your meal please contact us:
+39 02 5412.4043 - desk@rabbinato-milano.it

הרבנות
הראשית
דק"ק מילאנו

Rabbinato
Centrale
Milano



Da sinistra: Ruggero Gabbai al Padiglione Israele; l'Albero della Vita, simbolo dell'Expo; Gabbai al Padiglione Italia e con il Commissario Giuseppe Sala; la nuova Darsena alla inaugurazione, il 26 aprile 2015.

«Abbiamo un'eredità etica da trasmettere e custodire»

L'identità ebraica, la redistribuzione del cibo, la sostenibilità alimentare. E poi il problema della sicurezza. Parla Ruggero Gabbai, Presidente della Commissione Expo del Comune di Milano

di Fiona Diwan

«**M**algrado tutti i ritardi e gli intoppi, rischiamo che Expo sia un successo». Ruggero Gabbai ha uno stile schietto e diretto, non nasconde un certo ottimismo. Soprannominato Mister Expo per il ruolo che il sindaco Giuliano Pisapia gli ha affidato, è Presidente della Commissione Expo del Comune di Milano, regista e autore di docu-film super premiati (tra cui *Memoria, Io ricordo, Il viaggio più lungo...*), caratterizzati da una sensibilità per le tematiche storiche e sociali che sono tutt'uno col suo talento creativo-cinematografico e il suo impegno politico. Gabbai s'indigna contro chi ha imbrattato di vernice rossa la bandiera d'Israele in Piazza San Babila, durante i mesi prima di Expo. «In centro a Milano ci sono i vessilli di molti Paesi-canaglia, ma su questo nessuno ha nulla da obiettare. La vernice rossa lanciata invece sulla bandiera di Israele, l'unica vera democrazia del Medioriente, non è solo un ignobile atto politico, ma un atto antisemi-

ta bello e buono. È la quarta volta che la faccio cambiare e ringrazio Giuseppe Sala e Roberto Arditì per aver sostituito la bandiera in modo sollecito e tempestivo».

Tra un viaggio e l'altro (in Senegal e in Honduras, ad esempio, per presentare Expo in giro per il mondo), Gabbai ci racconta dei tanti progetti, della sua visione di Expo e dell'interazione col mondo ebraico milanese, della *Carta di Milano* e dell'*Expo delle idee*, frutto della ricerca del Comune con la Fondazione Cariplo intese come una Food Policy internazionale che, lui spera, riuscirà ad avere la forza del Protocollo di Kyoto, in un prossimo futuro.

In che modo Expo può essere un'occasione per la Comunità ebraica? Che cosa può dare il mondo ebraico a Expo e viceversa?

«Ho fatto da ponte tra "Expo in città" e i progetti della Comunità. Come ebrei siamo integrati da secoli nella società italiana e la nostra specifica identità ebraica può davvero essere utile all'anima internazionale e cosmopolita di Milano. Siamo

una Comunità molto eterogenea, pur conservando la nostra unicità e peculiarità. Un'identità plurale che oggi non può non identificarsi con la vocazione di "Milano città aperta" e di Expo. Poi c'è la kashrut, la più antica forma di educazione alimentare, millenaria direi: l'idea che prima pensi e poi decidi che cosa mangiare e che ci sono delle regole per farlo, mi sembra un pensiero all'avanguardia da sempre. Proprio questa è l'essenza di Expo. In questo senso, spiegare alla gente che cosa sia la cucina kasher e le mille sfaccettature della tavola ebraica, diventa una grande ricchezza: noi ebrei abbiamo una specie di legacy, un'eredità etica da trasmettere in fatto di cibo, non dimentichiamolo. Ma è anche il tema di Expo della città di Milano: un'eredità che è una vision, un pensiero evoluto sul cibo e su come affrontare le sfide che ci aspettano. E la tradizione della kashrut ebraica ha davvero molto da dire; basti pensare all'idea di non coltivare la terra dopo sette anni, per farla riposare, e al concetto che la natura non è al nostro libero sfruttamento, ma parte integrante della creazione, che ci porta al divieto dello spreco del cibo. A cui si aggiunge ora un altro tema, quello della redistribuzione del cibo, oggi fondamentale per l'ecosistema. Non è più tollerabile che si possa morire per penuria di cibo in certi

luoghi del pianeta, laddove in altri luoghi si abbondi di cibo che spesso è anche poco sano e poco naturale. Ecco perché la Carta di Milano è così importante. Vorremmo che Milano diventasse, in futuro, la capitale della Food Policy internazionale, una Food Security con delle linee guida in fatto di sostenibilità alimentare. Con Salvatore Veca, e altri studiosi, stiamo integrando la Carta di Milano con nuovi punti. Perché Expo non è solo una grande fiera del cibo: è soprattutto capire cos'è la sostenibilità alimentare».

Come inserire i progetti della Comunità ebraica in tutto questo?

«Semplice: daremo visibilità e spazi ad hoc alle manifestazioni, eventi, personaggi che la Comunità proporrà, le conferenze sulla kashrut, le prove dei grandi chef invitati, le iniziative di confronto interreligioso sull'alimentazione... Il tutto farà parte del cosiddetto "Expo in città", una specie di "Fuori salone", fruibile in giro per Milano. Il progetto ruota intorno all'idea dell'accoglienza e dell'apertura verso gli altri. E come Comunità ebraica, per la storia stessa del popolo ebraico, abbiamo il dovere di essere sensibili a questo tema».

Expo Gate in Piazza Castello: dovremo tenerci questo obbrolio in tubolare bianco che deturpa una delle più belle piazze d'Italia?

«Sono strutture smontabili e mobili, non escludo che possano essere spostate altrove, ma per ora nessuno si è posto la questione. Milano ha comunque necessità di Info-point per il turismo, e dopo Expo si vedrà il da farsi, di sicuro una verrà smontata». *Come evitare l'errore di Siviglia e Hannover e l'effetto "casa desolata", luogo vuoto e senza vita? Cosa sarà di Milano dopo Expo?*

«Avvicinarsi a Expo è stato un percorso difficile, a ostacoli: l'abbiamo preso in corsa. Senza contare che su Expo gravava un peccato originale

- della precedente amministrazione -, ovvero la decisione di costruire su terreni privati, costati al Comune e alla Regione circa 315 milioni di euro. È la prima volta che succede una cosa simile. Di solito si tende a rivalutare un pezzo di città silente o vuota, mai a acquisire terreni privati. Avremo quindi, dopo Expo, il problema di dover rivendere queste aree; o, viceversa, accollarci il deficit».

Che cosa resterà in piedi delle varie costruzioni e padiglioni?

«La Cascina Triulza, restaurata per l'occasione, non verrà mai smantellata, rimarrà come patrimonio storico cittadino e sarà una struttura permanente dove si insedieranno le Ong. Anche il Padiglione Italia non dovrebbe essere smantellato, mentre metà dell'intera location dell'Expo dovrebbe essere adibita a spazi verdi e parco pubblico per delibera votata in Consiglio comunale nel luglio 2011. L'idea, nel futuro, sarebbe quella di creare, in quest'area, un polo scientifico-universitario. Molto dipenderà dal successo dell'evento. Nel frattempo, è stato importante ridare la Darsena ai milanesi, un luogo godibile e finalmente fruibile dai milanesi che all'apertura l'hanno preso d'assalto, segno che era una parte molto attesa e sentita dai cittadini: un fatto positivo e per niente scontato». *Sicurezza, un tema caldissimo...*

«Faccio parte della Commissione sicurezza e credo che l'Italia sia oggi uno dei Paesi più sicuri. Expo sarà il primo esperimento italiano di Smart City, con sistemi di sicurezza e controllo molto sofisticati; tutto sarà coordinato dal comando centrale dei vigili, 4000 telecamere, 200 tornelli elettronici con metal detector di ultima generazione. Ci saranno 1500 guardie giurate, 600 militari e 2000 agenti tra polizia e carabinieri per

garantire la sicurezza all'interno e attorno al sito espositivo. Certo, in una società liquida e disgregata come la nostra è difficile individuare i cani sciolti, le cellule impazzite estemporanee, ma nel complesso, le misure di sicurezza sono imponenti e capillari e coordinate in maniera integrata da tutte le aziende partecipate del Comune di Milano. Quasi un anno fa, l'ex capo del Mossad Meir Degan in visita dal comandante dei vigili urbani Tullio Mastrangelo rimase molto impressionato da questa grande integrazione tra forze di sicurezza e enti partecipati come il 112 o anche AMSA, A2A o ATM. Degan definì Milano una città assolutamente all'avanguardia per affrontare eventuali situazioni di crisi o di emergenza».

Anche stavolta le proposte agroalimentari di Israele sembrano all'avanguardia...

«Israele è stato uno dei Paesi più efficienti nella gestione del Padiglione, tra i primi a finirlo. La proposta delle Piantagioni Verticali è fantastica e Israele ha davvero molto da insegnare ai Paesi in via di desertificazione come quelli africani. Come respirare meglio, come approvvigionarsi di acqua, come mangiare glocal o a km zero, queste saranno le nostre prossime battaglie. Senza un accettabile equilibrio uomo-natura, non saremo in grado di garantire un futuro di prosperità alle prossime generazioni. Dobbiamo assolutamente iniziare a collaborare affinché il pianeta sia un posto più vivibile per tutti. Le stragi di migranti ci devono far riflettere sul fatto che la risposta deve essere condivisa dalla comunità internazionale in modo forte e deciso, ripensando anche al nostro sistema economico e alla redistribuzione delle ricchezze. Altrimenti la sfida, con 9 miliardi di persone nel 2050, sarà sempre più difficile».



«Portiamo a Milano i semi della speranza»

Dagli “Alberi della Bibbia” al riciclo di rifiuti solidi inquinanti, alla “banca dei semi” di pomodoro... Grande protagonista dell'Expo, il Keren Kayemet sarà presente con progetti, seminari e modelli di sviluppo. Parla il Vice-Presidente Italia, Silvio Tedeschi

di Fiona Diwan

«Abbiamo iniziato a lavorare per Expo già quattro anni fa e questa è per il KKL una delle operazioni più importanti a livello internazionale, intendo fuori da Israele, visto che solitamente noi agiamo principalmente lì. Ma attenzione, non si tratta di un'operazione d'immagine: l'idea di “food for life” è da sempre la nostra mission, il nostro “core business” se così si può dire. Siamo l'ente ecologico più antico del mondo e per noi contano le cose fatte, i risultati.



Ecco perché puntiamo su ricerca, sperimentazione, azione, progettualità, realizzazione». Così si esprime Silvio Tedeschi, Vice-Presidente per l'Italia del Keren Kayemet LeIsrael, il Fondo Nazionale Ebraico nato agli inizi del '900, dopo il Congresso di Basilea, ente che da più di un secolo si occupa di trasformare il deserto in terra fertile, con rimboschimenti, colture, bonifiche, strategie agricole e gestione idrica, risanamento dei fiumi

e sviluppo dei parchi e dei paesaggi naturali, conservazione del suolo. Un know how unico al mondo, nato in Israele e ormai esportato anche in Paesi in via di sviluppo come Kenya, Ruanda, Etiopia. Migliaia di progetti e 240 milioni di alberi piantati, una selvicoltura sostenibile e la lotta contro la desertificazione. Food for life, si diceva. «Uno dei nostri progetti di punta è “Seeds for hope”, i semi della speranza: in Etiopia, ad esempio, abbiamo fornito semi per piantare pomodori a molti contadini; gli agricoltori ripagheranno quei semi solo dopo, quando avranno un raccolto soddisfacente. Non dimentichiamoci che i semi sono la vita e il futuro, semi per lo sviluppo, più preziosi dei soldi, semi che fruttificano per anni e il cui raccolto si moltiplica nel tempo», spiega Tedeschi. Attraverso un training tecnico-agrario condotto da esperti israeliani e grazie a particolari sementi adatte alle difficili condizioni climatiche, nelle zone povere dell'Etiopia germoglieranno piantagioni di pomodoro che permetteranno ai piccoli agri-



coltori di aumentare la produzione dei raccolti e beneficiare non solo di maggiore quantità di cibo, ma anche di una generale crescita economica (ecco perché dare il 5 per mille al KKL significa davvero sostenere progetti verdi in tutto il mondo). «Non solo alberi e foreste ma un impegno verde a 360 gradi», incalza Shariel Gun, Direttore generale della Fondazione KKL Onlus Italia. «In linea con il tema Expo, abbiamo adottato il Progetto Sapir nel deserto dell'Aravà, una zona del Neghev israeliano. Il nostro compito sarà quello di riciclare rifiuti solidi altamente inquinanti, ma anche produrre elettricità col fotovoltaico per dare luce, ad esempio, all'intera città di Eilat nel Neghev e al vicino Kibbutz Ketora». Leader per la protezione e lo sviluppo dell'ambiente, da sempre il KKL è sinonimo di verde e di natura. Non a caso, in occasione di Expo, il KKL è il principale partner di Israele, artefici entrambi, «una coproduzione», del padiglione Israele. Qui si svolgeranno gli eventi e le conferenze, qui si potranno conoscere tutti i progetti di ricerca e sviluppo del KKL in Israele e nel mondo.

Quali i programmi e gli eventi? Un convegno ogni mese, conferenze e seminari aperti al pubblico, sia nel Padiglione Israele che in centro città a Milano. Il primo incontro sarà sugli *Alberi della Bibbia*, vite, fico, dattero, ulivo, carrubo..., in tutto 120 specie di piante, tutte menzionate dalla Bibbia ebraica, (il 18 maggio, alle ore 16.00), con ospiti e relatori di altissimo livello, come il leader del Green Movement israeliano, il professore di Scienze ambientali Alon Tal, una star del suo campo. Dall'issopo (zaatar) al cedro, dal tamarisco alla quercia del Monte Tabor, dal sicomoro alla henna lausonia (dall'estratto delle



sue foglie essiccate si ricava la celebre tintura per capelli), dal cardo della Siria alla ruta d'Aleppo..., Alon Tal parlerà dei significati simbolici e delle virtù di questi e altri alberi, delle loro specificità e importanza per l'ecosistema.

Sono in realtà tre le tipologie di eventi pensati dal KKL per il pubblico Expo: quelli aperti al pubblico e ideati specificatamente dal KKL Italia Onlus; ancora, i seminari professionali internazionali, eventi chiusi e su iscrizione, messi in piedi con gli Stati Uniti, su temi di ricerca e tecnologia; infine, ci saranno eventi in joint venture, organizzati insieme ad altri enti, come ad esempio l'AME, Associazione Medici Ebrei, con cui ci sarà il dibattito-presentazione del libro *Kosher Diet* (Giuntina Editore), il 10 giugno, incentrato sui vari aspetti dell'alimentazione kosher, dalla *Dieta di Adamo ed Eva* raccontata da Victoria Acik a *La cucina ebraica*, spiegata da Francesca Modiano, dall'*Etica della schechità* (la macellazione ebraica) al rapporto tra *Ebraismo e animali*, spiegati da Paolo Sciunnach e Alberto Somekh...

Altri eventi in calendario? Ad esempio, *Un deserto antico-Agricoltura in Israele*, interessante seminario che si terrà dal 14 al 16 giugno; e poi giornate di studio incentrate sulla lotta alla desertificazione, conferenze su *Ambiente ed etica ebraica*, seminari sulla riabilitazione dei fiumi e dei paesaggi...

«I nostri convegni saranno sì scientifici, ma anche di ampio interesse, per un pubblico più vasto, generalista o sensibile alle tematiche verdi.

KKL: la forza di un pensiero verde



Da sinistra: serre in Israele; il KKL segue progetti agrotecnologici in Africa; le coltivazioni intensive di fragole fuori terra e i pomodori irrigati goccia a goccia; la riforestazione insegnata ai bambini.

la celeberrima “goccia a goccia”, ma quella che prevede “a ciascun albero la sua acqua”, un'irrigazione on demand, su misura. Grazie a dei sensori studiati apposta, ogni albero “suggerirà” il suo fabbisogno idrico. Inoltre, abbiamo in atto una collaborazione con il Corpo forestale italiano per combattere, in Puglia, la xylella fastidiosa, un parassita della famiglia delle cicaline, che sta uccidendo ulivi secolari», spiega Tedeschi.

Dal 6 al 9 settembre, nell'ambito Expo, si incontreranno a Milano circa 200 leader del KKL mondiale; un grande evento dove, per la prima volta nella storia, un Congresso mondiale KKL si svolgerà fuori da Israele. «Abbiamo stretto un accordo ufficiale anche con la Regione Lombardia e con Roberto Maroni. Grazie al lavoro del nostro Vice Presidente KKL Milano, Franco Modigliani, degli studenti di università lombarde potranno finalmente andare a studiare nei centri di eccellenza per la ricerca, quelli del KKL in Israele», conclude Tedeschi. «Sono 25 anni che dedico il mio impegno al KKL. L'albero è un simbolo bellissimo, antico e universale, un emblema che ha la capacità di commuovere chiunque, perché legato alla vita. Veicola un messaggio potente, di crescita e di conoscenza. E sono orgoglioso che Israele possa donarlo all'intero pianeta».

IL CALENDARIO EVENTI: OGNI MESE È DEDICATO A UN TEMA

Maggio: Foreste - Apertura 1° maggio
18-20 maggio, h.16.00-18.00: *Alberi in Terra Santa*, meeting (aperto al pubblico)
27 maggio, h. 9.00-14.30: Seminario KKL sui cambiamenti climatici: minacce e risoluzione dei problemi
Giugno: Terre Aride
10 giugno, h. 20.00-22.00: presentazione libro *Diet-kosher*. KKL Italia Onlus
14-16 giugno, h.16.00-18.00: *L'antico deserto e l'agricoltura in Israele*, meeting aperto.
17 giugno, h.20.00-22.00: *Giornata mondiale lotta alla desertificazione*. KKL Cocktail
18 giugno, h.9.00-14.30: *Seminario conservazione dei terreni KKL-FAO-UNCCD*
Luglio: Gestione Paesaggi e Spazi Aperti

7-8 luglio, h.16.00-18.00: *“Shmita” – Anno Sabbatico: etica ambientale ebraica* meeting (aperto al pubblico)
9 luglio, h.9.00-14.30: *Seminario FAO-KKL: La Valle di Hula - UNESCO*
Agosto: Acqua
5 agosto: *Seminario riabilitazione dei fiumi*
6 agosto: *Seminario KKL gestione delle riserve idriche israeliane*
Settembre: Partnership
6-9 settembre: KKL expo mission
10 set.: *Vaticano & KKL: una solida alleanza*
Ottobre: Ricerca e Sviluppo
13 ott.: *L'innovazione israeliana: i centri R&D*
14 ott.: *Le iniziative internazionali del KKL (Kenya/Etiopia)*
15 ott.: *evento KKL I vini israeliani locali. Approfondimento sugli antichi vini di Israele.*

Da sinistra:
Rav Yigal Hazan
e Rav Avraham Hazan



CHABAD PER EXPO Certificazioni: alla scoperta della kashrut ebraica

di Ilaria Myr

«E ssere presenti all'Expo era all'inizio per noi un "chalom", un sogno. Che ora invece diventa realtà». Non nasconde la sua soddisfazione Rav Avraham Hazan del movimento Chabad di Milano e fondatore di Eurkosher, in merito all'iniziativa

“Kosher@Expo un percorso nella tradizione alimentare ebraica” che la sua azienda - uno dei principali enti di certificazione kosher in Italia - ha messo a punto insieme al Merkos, ramo educativo del movimento Chabad Lubavitch, con il patrocinio del Comune di Milano.

Un progetto lungo sei mesi che, in concomitanza con l'Expo 2015 dedicata al tema dell'alimentazione, affronta il tema della kashrut sotto il profilo culturale, religioso ed economico. Il progetto nasce dal desiderio di condividere e comunicare il significato e l'interconnessione tra alcuni valori chiave della cultura ebraica, di cui il cibo è un elemento fondamentale. «Lo scopo è presentare un

tragitto nell'alimentazione secondo la tradizione ebraica - continua Rav Hazan - passando attraverso le varie festività e raccontando le nostre tradizioni. Il cibo e l'alimentazione, temi portanti dell'Expo, saranno la chiave attraverso cui faremo conoscere il mondo ebraico all'esterno: anche perché, come diceva il filosofo Feuerbach, “l'uomo è ciò che mangia”». «Una delle mission del Merkos è diffondere la conoscenza dell'ebraismo nella società civile - aggiunge Rav Yigal Hazan, direttore della scuola del Merkos -. Per questo, l'Expo, che è di per sé una vetrina mondiale, sarà un momento molto importante per mettere in risalto i principi, la storia e i valori della kashrut e dell'ebraismo». Non a caso, il Merkos ha dato il suo appoggio al progetto Expo quando

ancora Milano concorreva per l'assegnazione dell'evento, sotto la giunta Moratti.

Il primo evento di un fitto calendario di iniziative è un convegno internazionale aperto al pubblico intitolato “Kasherut: l'alimentazione ebraica come opportunità per i consumatori e le aziende”, che si tiene il 14 maggio dalle 9.30 alle 13.00 all'Università Bocconi. Rabbini dei più importanti enti certificatori mondiali (Ortodox Union e OK Kosher), accademici ed aziende certificate si confronteranno sul tema della kashrut sotto diverse chiavi di lettura: religioso, ma anche economico, etico, culturale.

Con un giro d'affari di 200 miliardi di dollari solo negli Usa il kosher, infatti, non è più solo un “fenomeno” (rapporto Eurispes 2008), ma rappresenta un'interessante opportunità di business per le aziende alimentari italiane che vogliono esportare all'estero. A seguire, a fine maggio, vi sarà la seconda edizione di “Challà: amore e fantasia”: un grande evento su prenotazione aperto al pubblico femminile in cui oltre 500 donne si riuniscono ad impastare la challà, il pane dello Shabbat, e a ballare. La serata è organizzata da WOW (Women of the World), ramo del movimento mondiale Lubavitch Womens' Organization, e vuole far conoscere un'importante tradizione ebraica coinvolgendo centinaia di donne alla scoperta dei segreti per impastare la challà.

Aperta da maggio a ottobre, “La casa 770” di Via Poerio 35 sarà la location dell'info point sulla kashrut e sede di incontri culturali, degustazioni, momenti musicali aperti al pubblico, alle scuole e/o riservati alle aziende.

All'interno degli spazi della casa Chabad di Milano - che prende il nome dalla prima casa costruita nel 1940 al civico 770 di Eastern Parkway, Brooklyn (New York) - un'esposizione su pannelli illustrerà i temi della kashrut attraverso le principali


Del Mare 1911
MILANO
moda per uomo



www.delmare1911spa.com

Photo L. Pascali

WOW

*Challa,
Amore e Fantasia*

Second Edition: Méléha in Concert
21 Maggio 2015 - 3 Sivan 5775

<i>Discover</i>	<i>Create</i>	<i>Dance</i>
Scopri i segreti per impastare la challa e la bellezza di questa tradizione unica per noi donne	Crea la tua challa e condividi il regalo dello shabbat	Balla a suon di musica con la famosa cantante francese Méléha

Register now! Be a part of history!
Deborah 340.6872122 Mashi 348.1390806 Sharon 328.9423566
wow@jogitalia.it
www.kosherexpo2015.com www.expointhecity.com

H&S TIME s.r.l.

di Milo Hasbani

**vendita all'ingrosso di
orologi e bigiotteria di marca
in Italia e all'estero**

**esclusivista per l'Italia
di orologi Dunlop**

**close out stock company
of watches and
fashion jewelry brands**

**exclusive distributor for
Dunlop brand watches**

H&S Time s.r.l.
Via Sangallo 39 – 20133 Milano
Tel. +39.02.70100767
Email: hstime@tiscali.it – miriam@hstime.net



► feste ebraiche. Il percorso si concluderà ad ottobre con un grande convegno internazionale sulla donna e sul suo ruolo all'interno della cultura ebraica. "Soul kitchen" - questo il titolo della serata conclusiva -, ha come focus la donna e l'alimentazione come strumenti per mantenere la

tradizione, di generazione in generazione, adattandosi alla realtà dei vari Paesi. "Soul kitchen" metterà a confronto quattro diverse cucine ebraiche (libanese, tripolina, giudaico-romanesca e persiana) svelando con l'aiuto degli chef il significato dietro ad ogni piatto. ➤

Naa'ar Israel all'Expo

Anche Naa'ar Israel è molto attiva in ambito Expo. L'organizzazione è infatti presente all'Expo Gate e al Castello Sforzesco (vicino alla loro sede), dove viene garantito un servizio di piccolo ristoro kasher. «Distribuiremo volantini informativi sulla cucina kasher e alcune ricette - spiega Simy Elmaleh, anima di Na'ar Israel -. Saremo poi sicuramente attivi durante le festività di inizio anno ebraico. Per Sukkot, ad esempio (25 settembre), abbiamo in programma una sukkà allargata, che possa contenere un numero maggiore di ospiti». Vi saranno, poi, numerose altre iniziative, che l'organizzazione sta definendo con il Comune e padiglione israeliano.



Binario 21: in mostra la memoria ebraica di Milano

Al Memoriale della Shoah in Stazione Centrale,
visite guidate, mostre e aperture straordinarie

Nel settantesimo anniversario della Liberazione e della chiusura dei campi di concentramento nazisti, il Memoriale della Shoah apre le porte al pubblico fino al 30 settembre - salvo la chiusura estiva di agosto - in occasione di Expo. «Vogliamo cogliere questa opportunità fornita dalle numerose presenze ad Expo 2015, ampliando gli orari di apertura al massimo possibile, compatibilmente con le numerose visite scolastiche già da tempo programmate - dice Roberto Jarach, vicepresidente della Fondazione del Memoriale -. Incrementeremo le giornate di apertura e la disponibilità di guide specializzate, per consentire una maggiore conoscenza del Memoriale e dei fatti ad esso riferiti. Oltre alla mostra sulle attività e le opere di Aldo Carpi, sono allo studio anche alcune iniziative specifiche di

convegni e tavole rotonde sui temi trattati dal Memoriale». Durante questi mesi sarà quindi possibile visitare questo luogo - unico in Europa in quanto solo teatro delle deportazioni ad essere rimasto intatto - ogni settimana, dalla domenica al giovedì, dalle 10.00 alle 19.00 (ultimo ingresso ore 18.30). Le visite saranno libere, con l'aggiunta di una visita guidata ogni giorno, alle 18.00. Nell'ambito di questa apertura straordinaria, fino al 29 maggio, il Memoriale, insieme all'Accademia di Belle Arti di Brera, ospita la mostra *Aldo Carpi. Arte, vita, resistenza*, curata da Maurizio Guerri. La mostra comprende l'esposizione di disegni, dipinti e documenti legati all'esperienza di persecuzione e all'idea di resistenza di Aldo Carpi.



Roberto Jarach

Celebre pittore (fu poi direttore di Brera dal 1945), nel 1944 Carpi viene arrestato in quanto ebreo e membro della Resistenza milanese e poi deportato a Mauthausen e a Gusen. Fin dai primi giorni di detenzione, inizia a tenere un diario clandestino sotto forma di lettere alla moglie Maria Arpesani e raffigura su foglietti di fortuna sottratti all'infermeria immagini di ciò che rimane della vita nel lager, rischiando ogni giorno la propria vita in nome dell'impellen-

te necessità di testimoniare l'orrore della Shoah. Grazie a Carpi è così tramandata una delle rare testimonianze scritte, coeve, sopravvissute alla furia distruttiva del terrore nazifascista.

Il Memoriale sorge dove, tra il 1943 e il 1945, migliaia di ebrei, rastrellati in città e nella regione, furono caricati su vagoni merci e deportati ad Auschwitz-Birkenau, Bergen Belsen e ai campi italiani di raccolta, come Fossoli e Bolzano. Dagli stessi binari partirono anche numerosi deportati politici. ➤

Info e prenotazioni per l'ingresso al Memoriale: www.memorialeshoah.it



Da sinistra: Tiziano, *La tentazione (particolare)*; William Blake, *L'angelo conduce Eva da Adamo*. In basso: Rav Roberto Della Rocca.

L'alimentazione kasher e l'incontro tra spirito e materia

La gioia del corpo e il respiro dell'anima, la festa del cibo e la gloria dell'eros: per il pensiero ebraico, sono profondamente connessi. Lungi dall'essere una prigionia, la *physis* è divina e nobile. E ci aiuta a mantenerci puri di cuore. Basta seguire i precetti

di rav Roberto Della Rocca

La storia della creazione del mondo nel libro della Genesi ci può dare una prima indicazione di come sia considerata la corporeità nell'ebraismo. Il corpo umano non viene né divinizzato, né rinnegato. Il corpo dell'uomo è costituito dalla terra, da cui deriva anche il nome del primo uomo, Adamo. *Adamah* vuol dire *terra* in ebraico, è quella parte della terra che è fertile, coltivabile, il suolo, la polvere che si può raccogliere e con cui si può impastare una statua. L'immagine biblica è proprio quella di una statua che prende vita grazie al soffio (*ruach*, lo spirito) dell'Eterno. Esiste una correlazione di un certo tipo tra spirito e materia, cielo e terra, creazione del mondo e creazione dell'uomo: la terra, il corpo dell'uomo, quell'aspetto per cui gli uomini sono creature fragili, destinate a tornare alla polvere, è propriamente il contenitore di

quello che in noi è sacro, lo spirito divino. Non che la terra rappresenti la negatività: tutto il creato è cosa buona (*tov*), e l'uomo è molto buono (*tov me'od*).

Il corpo non è nemmeno considerato come una prigionia dell'anima, come per il greco Platone; il mondo corporeo è piuttosto paragonato ad un palazzo dove abita il Signore. Infatti, il corpo è il luogo dove sta il soffio dell'Eterno, e l'uomo è creatura divina. Quindi il corpo umano va custodito con cura. Non è un caso che molti rabbini fossero anche medici. La religione ebraica considera gli atti corporei dell'uomo come una benedizione del Signore, e così reciprocamente in ogni atto della giornata, a partire dal risveglio, fino al momento del sonno notturno va ringraziato il Creatore, recitando le opportune benedizioni: ogni momento della nostra vita è come un dono da ricevere con gioia e di cui

ringraziare. Questo è il motivo della precettistica ebraica: i precetti sono la strada che il corpo umano percorre verso la *Kedushà*, la santificazione della vita. Gli ebrei sono tenuti ad osservare 613 precetti, 365 comandi negativi e 248 comandi positivi. Anche questi numeri ci indicano l'attenzione che è rivolta alla corporeità: 365 sono, infatti, i giorni dell'anno, e 248 sono le parti del corpo umano. Dunque, secondo la tradizione, ogni momento nel tempo, e ogni parte del corpo, sono tesi all'osservanza dei precetti. L'accettazione dei precetti è conseguenza di un patto con il Signore, in cui si è accettato un principio originario, un ordine prioritario, quello della *kedushà* (santità nel senso di distinzione), sulla base del comando biblico (*Lev. 11, 44 - 45 e 19, 2*). Si tratta di mantenersi puri di cuore, ma anche nel corpo.

In questo consiste l'imitazione del Creatore: nell'accettazione libera dei precetti e nell'osservanza, al preciso e unico scopo di essere distinti e consacrare, rendere puro, ogni atto della nostra giornata, dall'alba al tramonto, dalla nascita alla morte. Il nostro corpo è il luogo dove si esercita questa *kedushà*.

E i momenti più significativi nei quali si mette in atto la *kedushà* sono quelli legati alla sfera alimentare e a quella sessuale della vita umana. Nell'ebraismo vige un'ampia e puntuale normativa in materia di alimentazione. Si può mangiare solo ciò che è "**kasher**" (buono, adatto), come sancito nella Torah e interpretato dalle leggi rabbiniche. Il nutrimento materiale è paritetico a quello spirituale. L'ebreo ha la costante responsabilità di cercare il comportamento corretto che rispecchi la volontà del Creatore anche in attività semplici e di routine come il mangiare. Non si può mescolare latte (o suoi derivati) e carne durante lo stesso pasto; sono ammessi solo quadrupedi che hanno l'unghia spaccata e sono ruminanti; l'animale va macellato conformemente alle leggi

Da sinistra: *Le riflessioni di un affamato, ovvero Contrasti sociali / Lotta di classe*, di Emilio Longoni (1894); Rav Alfonso Arbib.

rabbiniche. Gli animali marini devono avere squame e pinne; è vietato pertanto il consumo di frutti di mare, molluschi e crostacei. Anche la produzione del vino, dei formaggi e di altri prodotti deve seguire criteri e standard stabiliti dalla normativa rabbinica. La tendenza prevalente nella Tradizione ebraica è sempre stata quella di non rifiutare la corporeità, ma semmai di purificarla per quanto possibile mediante l'osservanza dei precetti e il continuo ringraziamento al Creatore per tutti gli atti della vita materiale che recano un godimento a colui che li compie. Dunque, nulla di più lontano dall'ebraismo delle posizioni dell'edonismo sfrenato e del falso spiritualismo.

Spirito e materia, anima e corpo. Un dualismo che non è dualismo, e che non può essere posto in parallelo con il bello e con il brutto, e soprattutto con il buono e con il cattivo. L'uomo è unitario, per l'ebreo, e ogni uomo ha una sua specificità (ognuno vale quanto il mondo, e uccidere un uomo è come distruggere il mondo intero...). I nostri Maestri esprimono efficacemente questo concetto affermando che l'uomo, per alcuni versi, somiglia, nella sua materialità, a una bestia. Come l'animale egli mangia, beve, si accoppia, prolifica, emette i suoi bisogni e infine muore. Ma



l'uomo somiglia anche agli angeli: cammina su due piedi come loro, vede come loro, parla come loro e possiede la conoscenza come loro. Ma l'uomo è pur sempre un essere a sé, non s'identifica né con l'animale, né con l'angelo. Non è materia o spirito, perché c'è spirito nella sua materialità e materia nella sua spiritualità.

Il concetto che indica l'unitarietà dell'essere umano e l'interezza della persona è espresso dalla parola ebraica *nefesh*. L'anima spirituale, *ne-shamà*, è pura, donata dal Creatore e sta a ciascuna individualità mantenerla in stato di purità, attraverso la consacrazione (*kedushà*) d'ogni momento della vita. Nella struttura materiale del corpo umano è stato soffiato lo spirito (*ruach*) del Signore, e così la sua anima (*ne-shamà*), l'anima pura, è diventata un'unica personalità vivente (*nefesh*). Così la Tradizione ebraica considera l'uomo, e lo studio e la pratica dei precetti hanno lo scopo di aiutarlo a prendere coscienza di questa sua realtà unitaria.

PARLA IL RABBINO CAPO "Chi ha fame venga e mangi"

di Rav Alfonso Arbib

Molti elementi della tradizione e della vita ebraica ruotano intorno al cibo. È così per lo shabbat e le feste, la *kashrùt* e le *berakhòt*, ma è così anche per un altro elemento essenziale della tradizione ebraica, la *ghemilùt chassadim*, occuparsi degli altri. All'inizio del seder di Pèsach si dice: "Chi ha fame venga e mangi". Preoccuparsi che tutti abbiano da mangiare è parte essenziale delle feste stesse, non c'è libertà senza libertà dal bisogno. Chi si occupa di una comunità è chiamato tradizionalmente "parnas" e vuol dire "colui che dà da mangiare." Ma c'è un ulteriore elemento nel rapporto con il cibo. Rabbi Chayim Vital dà un'interpretazione originale del verso della Torà che dice: "*Non di solo pane vive l'uomo ma di tutto ciò che esce dalla bocca di Dio*" (*Devarim 8, 3*). Chayim Vital aggiunge a questo verso: "*Di tutto ciò che esce dalla bocca di Dio e che è nel pane*". Chayim Vital individua in questo modo uno degli elementi essenziali della tradizione ebraica. La capacità cioè di trasformare le azioni quotidiane in azioni sacre. La capacità di andare al di là delle apparenze e di trovare nel "pane" le scintille della luce divina.



WELCOME TO EXPO 2015!

Central Synagogue of Milan

A great place in the centre of Milan (3 synagogues in the same place)

Daily morning minyan at 7.45 AM

Daily evening minyan

Shabbat services

Shabbat for children

Central Synagogue offers Jewish study groups every day

Mikve

Guided tour to learn about Milan Jewish Community and to visit not only the great Synagogue but also an antique small one transferred from Fiorenzuola d'Arda.

Arrivederci!

For all the informations please contact us: +39 02 5412.4043 desk@rabbinato-milano.it

הרבנות הראשית דק"ק מילאנו
Rabbinato Centrale Milano

Qualche appunto sull'alimentazione nel pensiero ebraico, (senza voler parlare di kashrut...).

Israele è stato paragonato al grano, come è scritto: «**Il tuo ventre è un mucchio di grano**» (Shir 7, 3), poiché ogni mucchio è a sé stante e ha una sua importanza... e ha indicato il ventre, in maniera che non si dica che la differenza tra Israele e gli altri popoli è proprio nella testa... ma nel ventre, dove tutti sono uguali, poiché tutti sentono i bisogni del corpo in maniera uguale. Invece proprio nel loro ventre c'è un aspetto di santità, dal momento che non mangiano, se non secondo quanto stabilito dalla Torà, come è scritto: «poiché (le parole dei sapienti) ti riusciranno soavi, se le conserverai nel tuo intimo (ventre)». (Mishlè 22, 18). (Kli Yakàr inizio Ki Tissà)

Così il commentatore praghese Shelomo Efraim Lunschitz accenna, in pieno Rinascimento, all'altissima dignità che la tradizione ebraica attribuisce al cibo. È vero, mangiare è una funzione primaria comune a tutto il mondo animale (e quindi anche a tutti gli uomini), ma per l'uomo, e in particolare per l'ebreo, diventa qualcosa di diverso, perché anche in questa funzione si possono nascondere le tracce del divino, della *kedushà* - santità. È proprio per riconoscere queste tracce che è necessario però seguire delle indicazioni, che sono appunto le regole alimentari dettate dalla Torà.

Sarà proprio questa **spiritualità riconosciuta nella materia** a costringere, nei secoli, agli ebrei l'accusa di volgarità e di materialismo. Come si può scorgere il divino in una funzione così "naturale" e quindi così "bassa"? tuonavano i teologi cristiani. Ma che cosa ci sta spiegando invece Lunschitz nel brano sopra citato? Che è facile essere bravi quando si tratta di "testa", cioè con il pensiero. Molto più difficile è invece gestire bene il



Il grano e il pane, la Natura e il cibo cucinato, frutto della fatica umana. È il comando di "mangiare con la testa", perché "fatti non foste per viver come bruti"...

La challà, simbolo della trasformazione

di David Piazza (English text page 70)

proprio corpo per mezzo delle azioni. Ecco perché gli ebrei vengono giudicati anche per quello che mettono in pancia.

Ma è già a partire dagli albori dell'umanità che capiamo che mangiare per l'uomo non è solo un'esperienza naturale, come invece per gli animali. Al primo uomo, infatti, viene dato un primo comando: "crescete e moltiplicatevi", e qui intuiamo che - anche rispetto alla sessualità - oltre all'istinto c'è di più. Subito dopo viene dato un doppio comando: un obbligo e, contemporaneamente, un divieto. Il Signore diede all'uomo questo ordine: *"Di ogni albero del giardino, mangiare mangerai. Ma non mangiare dell'Albero della Conoscenza del bene e del male"*. (Ber. 2, 6-7). Questo doppio comando pone qualche problema. Se per l'uomo mangiare è spontaneo, anzi addirittura necessario alla sopravvivenza, che senso ha l'obbligo? Forse che quando mettiamo del cibo davanti a un cane affamato, abbiamo anche bisogno di obbligarlo a mangiare? E

se l'uomo è obbligato a mangiare di ogni albero, perché mai fare subito un passo indietro negandogli però anche di mangiare un particolare albero dal nome assai bizzarro?

Non vogliamo certo addentrarci nei misteri della parashà di Bereshit, ma l'episodio serve a farci capire che mangiare per l'uomo potrebbe non essere affatto così scontato o "naturale". L'uomo, infatti, è l'unico animale che può trattenersi volontariamente dal cibo (pensiamo all'anoressia estrema di alcune adolescenti), e altrettanto volontariamente trangugiare di tutto, in entrambi i casi anche fino alla morte, o perlomeno con gravi pericoli per la salute. Ecco forse la ragione del doppio comando. Sembra quasi che l'uomo venga invitato a **mangiare con la testa**, né troppo poco, né troppo, o perlomeno non di tutto. Questa negazione dell'eccesso è comune alla sessualità e all'alimentazione: l'uomo dopo aver trasgredito il primo divieto alimentare si vergogna e decide di coprirsi. Si vergogna di



Alcune signore con la challà, il pane dello Shabbat, simbolo della trasformazione (non solo del grano). Ciascuna di loro ha un'origine diversa: argentina, persiana, americana, italiana, libanese, australiana... le tante anime del mondo ebraico milanese. (Per le challot, courtesy Tuv Taam). *foto Dalia Sciana*



che? Che cosa ha veramente scoperto mangiando quel frutto vietato?

È utile a questo punto ricordare che, secondo la tradizione ebraica, quel frutto comunque **non era certo una mela**. I Maestri ne discutono nel Talmud e avanzano tre ipotesi: potrebbe essere la vite (o meglio il vino); il grano e il fico. Vediamo la seconda opinione. R. Yehudà diceva: *era la pianta del grano, poiché un neonato non può dire "papà" o "mamma" prima che abbia assaggiato il sapore del grano*. (TB Sanhedrin, 70 a-b). Secondo questo maestro il passaggio dall'età dei bisogni primari (cioè quando l'uomo somiglia di più agli animali) a quella dei primi rudimenti della conoscenza*, cioè del linguaggio che articola il pensiero, propria dell'essere umano, è il consumo del grano,

cioè del pane, del cibo per eccellenza, senza il quale, ebraicamente, nessun alimento può dirsi veramente "pasto". Per tutti i cibi, infatti, pronunciamo prima del consumo delle benedizioni "generiche" a seconda della categoria a cui appartengono, ma per il pane (e per il vino, vedi "vite" del brano talmudico), pronunciamo una benedizione speciale e dedicata:

... *Hamotzi lèchem min haaretz* - *Benedetto*

Tu sia... che fai uscire il pane dalla terra. Ma se questo testo è riferito a Dio, vorrebbe forse dire che è Dio a far uscire il pane bello e pronto dalla terra? Al limite avremmo dovuto dire: *...che fai crescere il grano dalla terra con cui posso preparare il pane*. Eppure, questa benedizione sottintende il concetto ebraico fondamentale di cooperazione tra uomo e Dio, **entrambi soci nella Creazione**, dove il primo sembra continuare la Creazione del primo. Una volta il malvagio Turnus Rufus (governatore romano), chiese a Rabbi Akivà: *Quali azioni sono più grandi, quelle di Dio o quelle dell'uomo?* E Rabbi Akivà: *Quelle dell'uomo...* Rabbi Akivà gli portò allora del grano e del pane e disse: *Questi chicchi di grano sono il prodotto delle azioni di Dio. Questo pane è il prodotto dell'azione dell'uomo. Non è forse il secondo più grande (utile) del primo?* (Midràsh Tanchumà, Tazria 5)

Questo Midràsh si origina dalla strana necessità della *milà* - *circoncisione*, per arrivare al grano. Dio crea, ma **sta all'uomo perfezionare la Creazione**. Per questo, nel

pensiero di Rabbi Akivà, che per molte altre religioni sarebbe pura blasfemia, le opere dell'uomo sono ancora più importanti di quelle di Dio. Il grano è "natura" per eccel-



lenza, perché non è consumabile dall'uomo così com'è. Ha bisogno di una trasformazione e questa richiede un'abilità, una conoscenza. Ha bisogno della macinazione, della setacciatura, dell'impasto, della lievitazione e infine della cottura. Ecco perché, allora, **il pane diventa il simbolo per eccellenza della "cultura"**. Perché è intima conoscenza e elaborazione della realtà; e a maggior ragione lo è il pane del sabato, la challà, quintessenza del patto e della Creazione, simbolo della trasformazione. Solo ora possiamo tentare di rileggere un episodio della Torà che sembra del tutto marginale. Quando i due ministri del Faraone in prigione raccontano a Giuseppe i loro sogni (Bereshit cap. 40), costui riesce a capire dai loro stessi sogni che uno sopravviverà e l'altro verrà giustiziato. Il Capo coppiere dà un'accurata descrizione del processo che porta al vino: l'uva, la spremitura, il versamento nella coppa. Il Capo panettiere si trova il pane già bello e pronto sulla testa e non riesce a impedirne lo spreco. Il primo riconosce e apprezza, quindi vive. Il secondo è ignaro e disprezza, quindi muore. **Ancora una volta vite-vino e grano-pane**. Prima il Kiddush e poi l'Hamotzi. Da un punto di vista ebraico quindi, "vivere" (come mangiare) per l'uomo non è solo un dato biologico, naturale. È **"vivo" veramente chi sa "ri-conoscere"** come funziona il mondo ed è quindi in grado di agire di conseguenza. ➔

*Non era infatti l'Albero della Conoscenza? La parola ebraica *yèdà* - conoscenza, indica anche quella carnale.

English text page 70



Cibo etico e sostenibile, che vieta lo spreco, l'accumulo, la rendita: la metafora della manna, il nutrimento del deserto (e del cambiamento), ci racconta il nostro limite, i nostri bisogni e una "giustizia alimentare"

«Come manna dal cielo»: l'etica del cibo

di David Piazza (English text page 70)

Dopo un mese di incredibili miracoli che lo avevano trascinato dalla schiavitù alla libertà. Dopo il Mar Rosso che aveva inghiottito gli aguzzini d'ieri. Dopo l'acqua di Marà e poi delle fonti di Elim, la massa di persone uscita dall'Egitto affronta il terribile e sterminato deserto di Sin. Le lamentele si fanno più forti e si arriva quasi alla bestemmia: "Magari fossimo rimasti in Egitto dove c'era carne e pane in abbondanza!". Ed ecco l'ennesimo colpo di scena, questa volta però destinato a durare nel tempo fino all'arrivo in Terra promessa: la manna.

«...Ecco Io farò piovere per voi un nutrimento dal cielo, il popolo andrà a raccoglierne giorno per giorno **quanto gli è necessario**, in tal modo Io potrò sperimentarlo se egli vuole ubbidire alla Mia legge o no. Ma nel sesto giorno della settimana, quando prepareranno ciò che avranno portato dal campo, si troverà doppia razione del raccolto

giornaliero». (Es. 16, 4-5) Sono questi i versetti che introducono l'arrivo della manna, il cibo miracoloso che sosterrà la scomposta folla degli ex-schiavi fuggiaschi e senza legge che deve ancora diventare Popolo. E' la folla che ha vissuto centinaia d'anni nella terra dove vige la più crudele tra le leggi della natura, «Cavallo e cavaliere» (Es. 15, 1), quando cioè il forte prevarica sul debole e, peggio ancora, ogni debole ha sempre qualcuno più debole su cui rifarsi.

Però il lungo e faticoso corso d'aggiornamento nel deserto, prima ancora che con la promulgazione delle regole sul Sinai, inizia con la distribuzione di un cibo gratuito e particolare. **Un'etica che sembra passare prima dallo stomaco e dal bisogno e poi dalla testa e dai Comandamenti.** Un'etica che stabilisce le regole per chi fa parte di una specie di club.

Prima regola del Club: la manna cade ogni giorno. Esiste un Dio (anche se non lo vediamo) che regola il

mondo e soprattutto sostiene i deboli e i bisognosi. Senza differenze. Senza razioni o tessere annonarie. Nella ricchezza e nella povertà. D'estate e d'inverno. Tuttavia, racconta il Midràsh, anche nella sua gratuità universale, la manna qualche piccola distinzione la faceva. Cadeva alle porte della tenda dei Giusti e cadeva invece più lontano per quelli che tanto giusti non erano e che quindi dovevano faticare un po' di più. Perché dopo l'odio gratuito e indistinto subito in Egitto si cominciasse a immaginare un mondo dove fare il Bene non solo fosse cosa buona e giusta, ma anche conveniente.

Seconda regola del Club: la manna si può raccogliere solo per quanto è necessario. Quanto necessario per chi mangia tanto, e quanto è necessario per chi mangia poco. È **vietato l'accumulo, il mercato nero, la rendita**, perché ogni grammo in più di quel "necessario relativo" è diverso per ciascuno, marcisce. È **un cibo etico e sostenibile perché vieta lo spreco**, quindi ne va assaporata ogni briciola perché fino al giorno dopo non ce ne sarà altro. Nel Talmùd (TB Yomà 75b) si fa un gioco di parole col versetto dei Salmi (78, 25) dove la manna viene chiamata "*pane degli angeli*". Non dovremmo leggere "angeli" (*avirim*) ma piuttosto "membra" (*evirim*), perché era un cibo miracoloso che veniva completamente assorbito dalle membra del corpo. 40 anni nel deserto senza bisogni del corpo, secondo il Midràsh. 100% nutrimento, 0% scarto.

Terza regola del Club: solo una volta a settimana, prima dello shabbàt, la manna non solo cade in misura doppia del "necessario relativo", ma stranamente deve essere cucinata e conservata per un altro giorno, contravvenendo la seconda regola. E non cade affatto nel settimo giorno, contravvenendo anche la prima regola. Già verso la fine della schiavitù

Da sinistra: le challot; *La raccolta della manna* nelle opere di Francesco Ubertini detto il Bacchiacca, Ercole Roberti e un anonimo quattrocentesco.



in Egitto, secondo il Midràsh, gli ebrei avevano conosciuto lo shabbàt. Ma allora era solo servito ad alleviare le sofferenze. Non avevano capito la potenza eticamente rivoluzionaria di un giorno che stabiliva che soltanto in un mondo dove c'è un solo Padrone supremo che ordina di fermarsi, non possono esistere altri padroni capaci di decidere della vita e della morte di altri uomini, loro simili. Ed è proprio in ricordo di questa "**doppia porzione**" nel deserto, che gli ebrei di tutto il mondo, da migliaia di anni, mettono sulla tavola dello shabbàt una doppia porzione di pane. Ora però, proprio quando stavamo pensando che la manna fosse solo l'espressione peculiare di una folla disordinata che stava diventando un Popolo, il commentatore Rashì (cfr. Es. 16, 21) ci spiega che anche **la manna non raccolta non andava sprecata**. Diventando liquida veniva consumata dagli animali e quando questi animali venivano a loro volta consumati dai popoli della Terra, questi diventavano beneficiari del cibo miracoloso. Una perfetta catena alimentare etica, quindi, dove il particolarismo riesce a diventare universalismo e dove anche gli scarti assumono una dignità prima sconosciuta.

Tuttavia anche i Maestri del Talmùd (TB Yomà 74b), si rendevano conto che la manna era sì un cibo ideale,

ma che doveva necessariamente rimanere confinato all'esperienza del deserto. Un percorso, ricordiamo, che nel "Piano A" doveva durare poche settimane e invece si protrasse in un "Piano B" per altri 40 anni dopo l'episodio, dalle conseguenze catastrofiche, degli esploratori. «*Rabbì Amì e rabbì Assì discutevano. Uno diceva: chi ha da mangiare in tasca non è simile a chi non ha da mangiare in tasca. L'altro diceva: Chi vede e mangia non è simile a chi non vede e mangia*». I due Maestri ci stanno spiegando tutta la misura dell'abisso che divide l'alimentazione animale e "naturale" da quella umana e "culturale". Per il primo, la manna era sì un cibo miracoloso dispensato dall'Alto, giorno dopo giorno, ma dobbiamo capire che anche la fede ha un costo pesante. È la terribile filosofia del "frigorifero vuoto", come spiega rav Mordechai Elon. L'uomo, a differenza degli animali che campano alla giornata, oltre a mangiare qui e ora, ha assoluto bisogno di poter programmare che cosa mangerà in futuro.

Il secondo Maestro pone invece l'accento su un'altra lezione che può insegnare anche a noi, oggi, la metafora della manna. Questa, infatti, assumeva miracolosamente il sapore di quello che si aveva desiderio di mangiare quel giorno. Voglia di pollo arrosto? La manna profumava di pollo arrosto. Voglia

di cuscus? La manna aveva il sapore di cuscus. Tuttavia, visivamente, era sempre la stessa solita manna. Ogni giorno lo stesso aspetto. L'uomo però, a differenza degli animali, non mangia solo con la bocca, ma mangia anche con gli occhi. Lo sanno bene anche i grandi chef che sanno stuzzicare non solo il palato, ma anche il senso estetico dei loro clienti. Se ne è accorta la NASA quando ha dovuto inventare il cibo per gli astronauti. Aggiunge infatti ancora il Talmùd: «Dicevano i Maestri: *In futuro ognuno dovrà rendere conto per ogni cosa che i suoi occhi hanno visto e che non ha mangiato*» (TY Kiddushin 4:9, 66d)

Ma è soprattutto nei limiti della manna che risiede un profondo senso etico. L'uomo dovrebbe sempre sentirsi avviato verso una prospettiva di crescita. Deve saper porsi dei limiti, ma saper sempre guardare responsabilmente al futuro. La manna è un sussidio assistenziale divino, ma è solo una preparazione alla vita vera che la folla di ebrei fuggitivi, diventata ormai Popolo, dovrà affrontare una volta giunta nella Terra promessa. **La manna, che è stata un cibo non-cibo per un popolo non-popolo, in un luogo non-luogo (il deserto)**, finirà infatti esattamente quando il "vero" popolo ebraico, sotto la guida di Giosuè, attraverserà il Giordano per entrare nella "vera" Terra. ➔

English text page 70

DAL GEFILTE FISH DI VISSANI ALLE CREME DI LEGUMI DI LEEMANN. FANTASIE VEGANE E FOODTHERAPY. E POI LE CREAZIONI DI DAVIDE OLDANI, I RICORDI DI GUALTIERO MARCHESI, PASSANDO PER IL GIOVANE CHICCO CEREAL. LA PAROLA AI MAESTRI, I GRANDI CHEF



La prova del cuoco: «Vi racconto il mio menù kasher ideale»

di Naomi Stern (English text page 70)

C'è chi si è cimentato nella preparazione del leggendario piatto askenazita *gefilte fish*, o in quello sefardita dell'*hummus* (purè di ceci e sesamo); c'è invece chi ha in mente un intero menu kasher a base di verdure e frutta; e ancora, chi opta per il menù *bassari*, di carne o per quello *halavi*, di latte, (in virtù della separazione ebraica fra carne e latticini). In occasione di Expo 2015, alcuni dei più grandi chef italiani ci hanno raccontato la loro esperienza con la cucina ebraica e israeliana, e la loro personale opinione di chef stellati sulle regole della kashrut. Ecco le interviste a Gianfranco Vissani, Pietro Leemann, Chicco Cerea, Gualtiero Marchesi e Davide Oldani. Quest'ultimo, in autunno, è protagonista, di un mega evento organizzato dalla Comunità ebraica di Milano (e *Expo in città*), dedicato alla cucina ebraica di alta qualità, aperto a tutti. Insieme a lui ci sono altre due star, gli chef Franco Luise (*Waldorf Astoria* di Gerusalemme), e Heinz Beck (*Ristorante La Pergola* di Roma)

Gianfranco Vissani

Ristorante Casa Vissani, Terni

«Ho sempre attinto numerosi spunti dalla cucina ebraica, e ritengo siano tanti i piatti - alcuni tra i più apprezzati della cucina tradizionale italiana -, che hanno una derivazione ebraica, soprattutto quelli romaneschi. Non sono ancora andato in Israele, ma penso che ci sia una tradizione culinaria molto interessante e dal forte potenziale. La mia esperienza con la cucina ebraica? Proprio in occasione di Pesach, l'ultima Pasqua, ho voluto proporre nel mio ristorante, per una piccola cerchia di amici, un menù ideato in base alle regole e alle usanze del Seder (la cena pasquale ebraica). Per la sera di Pesach ho cucinato le uova con le cipolline e il grasso d'oca, i fegatini e le celebri *matzo-balls*, palline di matza in brodo. Ho preparato un risotto con la farina di datteri, broccoletti e cicoria, unendo così la tradizione nord africana dei datteri con i broccoli romani. Ho poi proposto il capretto e una torta al cioccolato senza farina, burro o latte. Solo con l'olio d'oliva. Ma il piatto che ho deciso di prepa-

rare seguendo in toto la tradizione ebraica è stato **il gefilte fish, un piatto che è un simbolo della tradizione ebraica mondiale**. Il *gefilte fish* è un piatto strano, metà dell'umanità non lo mangia e l'altra metà lo detesta. Seguendo l'input della mia compagna, ho deciso di provare a cimentarmi in questa sfida, anche se devo ammettere che c'è voluto un grande coraggio. Unire un pesce di lago (la carpa) allo zucchero è certamente più che un azzardo! Mi sono impegnato soprattutto a reinterpretare la presentazione del piatto, conferendogli un'impronta da grande ristorante stellato. Il *gefilte fish* richiede una preparazione molto laboriosa, che dura più di un giorno. Come prima cosa mi sono procurato il luccio e la carpa, facendo un brodo con la testa, la coda e tutte le ossa del pesce. Ho poi fatto un polpettone, l'ho cotto e ho seguito alla lettera la ricetta tradizionale. Infine, ho preparato una salsa con rafano e barbabietola, un kren più liquido rispetto a quelli tradizionali. È sorprendente cucinare il *gefilte fish*: gli ebrei dell'Europa dell'Est ci



A sinistra: Gianfranco Vissani. Qui sopra, il suo Gefilte Fish e l'anatra al sale rosa; Pietro Leemann, chef del ristorante Joia, e alcune delle sue creazioni vegetariane: Serendipity, Appunti di Viaggio, Wild.

mettevano un giorno a farlo, e pure io. Le tempistiche tradizionali non si possono cambiare se si vuole mantenere l'autenticità del piatto. Qual è l'ingrediente simbolo dell'Expo? Tutti i prodotti italiani potrebbero essere presi come cifra dell'Expo, ma credo che si debba porre l'attenzione principalmente sull'olio. Quest'anno, la malattia che ha colpito gli ulivi distruggendo buona parte dei raccolti, ha innescato un acceso dibattito sulla possibilità di curare gli ulivi anziché abatterli. Penso che lo spirito dell'Expo sia proprio quello di approfondire sotto più punti di vista le tematiche legate al cibo, alla coltivazione e, dunque, anche la sua tutela».

Pietro Leemann

Ristorante Joia, vegano
(1 stella Michelin), Milano

«La mia cucina ha, come filo conduttore, la vicinanza alla natura: tutti i piatti sono pensati per interpretare la natura senza prevaricarla. Ci impegniamo a seguire la stagionalità, e tutti gli ingredienti, rigorosamente biologici, provengono da agricoltori vicini a Milano. Abbiamo inoltre appena ultimato un nostro orto. Al Joia ci sono dei menù che contengono latticini e altri che invece ne sono privi. Nel caso in cui io debba utilizzare formaggi, sono tutti con **caglio vegetale**, quindi kasher al 100%. Dunque, chi si avvicina al Joia può scegliere tra un **menù senza latticini e vegano**, oppure menù formaggi a caglio vegetale prodotti da allevamenti amici e di fiducia. Se

dovessi proporre **un menù ideale kasher**, inizierei con il mio antipasto *«Appunti di Viaggio»*, composto da una spuma di parmigiano (caglio vegetale), con all'interno degli **asparagi e del tartufo e servito con aceto balsamico** invecchiato 25 anni. Questo piatto è completato da un'agrodolce di lamponi, di frutto della passione e di mele che, accanto al balsamico, creano giochi di gusto particolari. Interpreto questo piatto come una serie di viaggi in cui l'ospite immerge il cucchiaino in una spuma soffice e ogni volta varia il gusto attraverso il percorso prescelto. Proporrei poi la zuppa *«Fratello Sole»*: un **gaspacho di verdure crude, decorato con verdure marinate e fragole**. Si tratta di un piatto colorato, molto brillante, un po' piccante, in cui la zuppa è stesa a specchio sul piatto per far risaltare gli elementi rossi e molto vitali dell'insieme. Il primo piatto, a base di formaggio, si chiama *«Serendipity nel giardino dei sogni»*: sono degli **gnocchi di patate colorati** con colori molto brillanti, farciti di formaggio. Il formaggio all'interno rimane morbido, **come una fonduta**, mentre la salsa sotto, sarà di **fiori e zafferano**. Come secondo piatto propongo una *«Maggese»*, un piatto in cui vengono cotte delle verdure di stagione, asparagi bianchi, fagiolini e taccole, cotte a diverse temperature. Sono servite con un **tortino di ceci** e con un contrasto fatto da una salsa di miso, una pasta molto vitale utilizzata nella cucina giapponese. A completare il piatto ci saranno delle cialde ➤





Nella pagina accanto, da sinistra: Davide Oldani e Chicco Cerea con alcuni loro piatti. Qui sopra: Gualtiero Marchesi, il decano degli chef stellati: a breve, dovrebbe riaprire il suo Ristorante di Erbusco, Brescia.

➤ croccanti di lenticchie. Come dessert propongo “Cinque Minuti”, un piatto legato al tempo che scorre. Il piatto viene presentato insieme a una clessidra che scorre per cinque minuti. La clessidra viene girata davanti al cliente che, mentre mangia il piatto, vede il tempo scorrere. Il piatto è **una variazione di cioccolati diversi**. La multisensorialità è alla base della mia cucina: amo creare dei piatti che stimolano i sensi, belli, buoni, che stimolano l'olfatto e giocano con il suono e con la consistenza. E se penso alla cucina ebraica, la ricchezza degli stimoli sensoriali certo non manca! Per quanto riguarda la cucina israeliana, trovo interessantissimo preparare i falafel con legumi differenti rispetto ai tradizionali ceci o fave. Io, per esempio, li preparo con le lenticchie rosse o con i fagioli cannellini. In questo modo prendo ingredienti diversi già come punto di partenza. La stessa cosa vale per i condimenti: al posto dell'usatissimo sesamo, è interessante utilizzare delle altre creme di frutta secca, come la nocciola, che è molto italiana, le mandorle o l'anacardo. Quello che credo potrebbe essere interessante nello **street food israeliano** sarebbe incominciare a interpretare il cibo crudo e gli alimenti freschi creando frullati di verdure, dei gazpacho con spezie israeliane o dei sorbetti di verdure. Questo perché nella cucina tradizionale israeliana, come in quella italiana, si tende a cuocere molto e a dimenticare che il crudo è importante. Questa potrebbe essere una

bella innovazione! Il mio ingrediente preferito che proviene da Israele? Mi piacciono molto il melograno e i datteri. Utilizzo lo sciroppo di datteri in pasticceria, al posto dello zucchero perché è più sano, e anche all'interno di diverse preparazioni. Mentre uso il melograno nella preparazione di un sorbetto, o in piatti salati per creare un contrasto di freschezza. Venendo all'Expo, sono convinto che sarà un'occasione multiculturale, di amicizia e confronto tra i vari Paesi. Per questo, come ingrediente clou ho scelto **il grano saraceno**, molto contemporaneo e trasversale - viene coltivato dal Giappone, alla Russia, ai Paesi dell'Est, al Sudafrica, all'Italia - proprio per il suo carattere di **alimento-ponte** tra culture diverse».

Davide Oldani

Ristorante D'O (1 stella Michelin), Cornaredo (MI)

«Il miglior menù kasher che riesco a immaginare si presenta come un menù “equilibrato”, cioè senza ripetizioni tra i vari ingredienti di stagione, in modo da dare armonia al menù stesso. Secondo la mia visione, un menù armonico non prevede nulla che non sia in linea con le regole alimentari ebraiche (niente crostacei quindi, e niente carne rossa insieme ai latticini). Considero questi concetti come un'ulteriore opportunità per ottenere una cucina iper moderna, che si sviluppa però sul binario della tradizione. Io guardo alla salute, e, in quest'ottica, non metto insieme determinati alimenti. Se voglio mangiare il latticino posso mangiarlo con

un carboidrato: una pasta o un riso, ma anche con un legume o un pesce. Ma nella mia cucina non mischio due alimenti importanti come latticino e carne rossa. Questa, oltre ad essere una delle principali regole della kasherut ebraica, è anche quella che io chiamo **armonia del piatto** e della mia cucina. E anche se sono di un'altra religione, se una delle regole della kasherut è proprio questa, io ne sono felice! Del resto, tutta la mia **cucina Pop** si basa sui prodotti di stagione e sui tempi della natura, sul tipo di terreno di coltura, più o meno soleggiato o umido, ad esempio: essendo composto da verdure, il mio menù è kasher per forza. Se invece voglio usare una proteina animale, che sia una carne o un derivato, lo faccio slegandola dai latticini. Vi sono però diverse verdure e legumi che rimpiazzano la proteina animale, e che vanno benissimo per coniugare il mio Pop con il kasher».

Chicco (Enrico) Cerea

Ristorante Da Vittorio (3 Stelle Michelin), Brusaporto (BG)

«Ho avuto la fortuna di cucinare più volte per diversi matrimoni o eventi kasher e devo dire che all'inizio ero un po' imbarazzato, mi sentivo imbrigliato. Poi, invece, dopo aver studiato a fondo le regole alimentari, ho capito che avrei potuto comunque realizzare dei menù fantastici: basta un po' di fantasia per fare davvero belle cose. Grazie a queste esperienze, mi sono accorto che alcune regole della cucina kasher andrebbero applicate anche alla nostra

cucina. Per esempio, mi ha colpito molto l'aspetto delle **uova gallate**: effettivamente, se poi utilizzate in piatti - ad esempio in ricette come il **Tiramisù - dove le uova sono ancora crude**, è importantissimo che siano perfettamente sane. Anche il fatto di mangiare pesce e carne in contemporanea, un pochino stona. Per questo, quando faccio i menù per il mio ristorante, scelgo sempre un mix che sia o di pesce oppure di carne; ad esempio, il menù di terra contiene funghi, tartufi e ovviamente carne. Non abbinare determinati prodotti viene spontaneo, anche perché, mangiando, si percepisce immediatamente che pesce e carne insieme non stanno bene dal punto di vista del palato. Per quanto riguarda l'aspetto della digestione, l'abbinamento tra la carne e il latte è un vero disastro. Mettere insieme l'aspetto sano del cibo con il Buono e con l'aspetto emozionale, è il futuro della cucina e della ristorazione di alta qualità. Senza contare che tra poco, noi chef, dovremo tener conto della **foodtherapy, nutrimenti come medicinali, ossia curare con gli alimenti certe patologie**, e collaborare con i medici affinché il cibo diventi fonte di cura e guarigione. Si arriverà a un punto in cui mangiar bene sarà sinonimo di star bene, in salute. La cucina israeliana? Molto interessante. Fino a poco tempo fa i vini israeliani kasher erano difficili da proporre. Oggi, invece, ce ne sono di strepitosi, all'altezza di vini francesi e italiani. Sotto questo punto di vista,

Israele ha fatto passi da gigante».

Gualtiero Marchesi (Il pioniere, il maestro degli chef. Il suo ristorante è a Milano, accanto al Teatro alla Scala)

«Non ho mai avuto esperienze di cucina kasher. Ricordo però con piacere la cena di Gala per i tremila anni di Gerusalemme, nel 1998. Intanto, per il fatto di essere seduto a tavola con i cuochi più importanti del mondo; e poi, la città, le stradine, il Muro del Pianto, il Sepolcro. Meraviglioso! Il fatto che l'Expo 2015 sia dedicata al cibo è certo importante. Starei però attento a calcare troppo la mano sull'eden contadino. Primo, perché c'è ben poco di idilliaco, e poi perché un certo primitivismo non porta da nessuna parte. **Il legame fra street food e alta cucina?** Qualche anno fa, ho ideato due panini per McDonald's, trovando più di un nesso con la cultura culinaria italiana e introducendo nel panino delle verdure. Quindi, credo che la cucina con la C maiuscola possa davvero orientare nel senso della qualità la “cucina di strada”.



Da sinistra: gli chef Franco Luise e Heinz Beck



Se gli italiani mangiano “all’ebraica” (e spesso non lo sanno), gli ebrei invece si ingegnano a rendere kasher carbonara e amatriciana. Uno scambio cultural-culinario che è una costante nella storia dell’ebraismo in Italia

La cucina ebraica italiana e i profumi della Storia

di Ester Moscati (English text page 71)

«È una strada a doppio senso quella che unisce la cucina ebraica italiana a quella italiana tout court. Ci sono piatti che gli italiani non ebrei gustano da secoli senza sapere nulla della loro origine ebraica, e piatti della cucina italiana che gli ebrei si ingegnano a rendere kasher (cioè “adatto”, conforme alle regole della alimentazione ebraica), prima di tutto separando, come Torà comanda, carne e latte - e relativi derivati, tipo burro, besciamella...- ed escludendo gli animali proibiti (maiale, coniglio, cavallo...». Così spiega Daniela Di Veroli, personal chef, esperta soprattutto in cucina ebraica romana, quella della sua famiglia. «I piatti del ghetto di Roma sono quelli più riconosciuti come ebraici da tutti gli italiani: i celeberrimi **carciofi alla giudia** o gli **aliciotti con l’indivia**, per esempio, o la **pizza di beridde**, preparata in occasione dei brit milà. Ma molti vengono anche da altre regioni, come le venete **sarde in saor**, o la siciliana **caponata di melan-**

zane, le **triglie alla mosaica** o, ancora, la zuppa di pesce che originariamente, dagli ebrei, era preparata solo con merluzzo; poi, con l’aggiunta di pesci non kasher e frutti di mare, è diventata il **ca-ciuccio** alla livornese». Un indizio sicuro per riconoscere l’origine ebraica di alcune specialità è in alcuni casi l’assenza di lievito: il **Pan di Spagna**, base per diversi tipi di torte o buono da gustare così com’è, ha una storia controversa: c’è chi pretende sia stato portato in Italia dall’ambasciatore della Repubblica di Genova, Domenico Pallavicini, a metà del 1700, il quale, tornando in patria, si portò il suo cuoco personale spagnolo e l’ambita ricetta che fece girare la testa alle corti europee, per la sua consistenza soffice e quasi impalpabile. Ma c’è chi afferma che la Spagna che dà il nome al dolce sia la **Sefarad** degli ebrei cacciati dai Re Cattolici nel 1492. Uova, farina (o fecola) e zucchero sono gli ingredienti di questa ricetta che esclude rigorosamente il lievito, come accade durante la Pasqua ebraica, Pesach.



È solo la sapiente lavorazione dei tuorli con lo zucchero e gli albumi montati a neve fermissima che consente al Pan di Spagna di sviluppare la sua paradisiaca consistenza.

E senza lievito sono anche i dolci di pasta o farina di mandorle, come la Bocca di dama; anche qui l’origine ebraica è certa, con le contaminazioni locali degli aromi siciliani di zagare e frutta. Furono cacciati, gli ebrei, anche dal Sud Italia sotto il dominio spagnolo, ma lasciarono un’eredità di sapori che dà ancora oggi ingredienti e forme alle tradizioni locali.

La cucina ebraica italiana ha una varietà di ricette esuberante e fantasiosa, che si coniuga alle tradizioni regionali e alla ricchezza di materie prime del nostro Paese: le verdure, gli olii, la frutta, e anche gli animali, come l’oca, che da secoli sostituisce il maiale sulle tavole kasher in tutte le particolari preparazioni che il suo gusto consente.

C’è una caratteristica che spesso ricorre, ed è l’**agrodolce**, che poi è il sapore della vita. L’aceto e il miele, la frutta secca nei piatti di carne o comunque salati. Un esempio di questo connubio è il **frisinsal** o Ruota del faraone, un pasticcio di tagliolini, polpettine di carne e uvette e pinoli. Composti i tagliolini come onde del mare, le polpettine di carne rappresentano gli egiziani sommersi dalle onde del Mar Rosso, mentre cercavano di riacciuffare gli schiavi liberati. Sulle tavole ebraiche si racconta la grande Storia *anche* attraverso la forma, gli ingredienti, l’odore dei cibi; perché, da sempre, fin dalla più tenera età, il profumo-sapore di certe pietanze è un effluvio che si espande e corrobora lo studio dei sacri testi, diventando proustianamente tutt’uno con l’apprendimento. **Palato, olfatto e conoscenza**, intimamente intrecciati in un processo di sinestesia cognitiva, come lo stesso Marcel Proust ci suggeriva (non a caso, sua madre era di confessione ebraica). Tutte le mamme dei ghetti



Nella pagina accanto: la tavola del Seder illustrata da Marilyn Hafner; il “Fritto del Ghetto” di Yotvatà. In alto, da sinistra: la “concia” di zucchine di Yotvatà, Roma; carciofi alla giudia; il Serpente di pasta di mandorle e canditi, preparato per Pesach nella Comunità di Urbino, in ricordo del bastone di Mosé trasformato in serpente.

italiani, infatti, insegnavano l’alfabeto ebraico ai propri figli disegnando le lettere con il **miele**, in modo che seguendone la traccia con il ditino, i piccoli ne imparavano la forma, finendo per associare lo studio alla dolcezza.

Strada a doppio senso, dicevamo. Gli ebrei che vogliono gustare tipici piatti italiani, come la **pasta alla carbonara** o l’amatriciana, hanno dovuto inventarsi il modo di sostituire alcuni ingredienti “peccaminosi”; così la carbonara si declina in due versioni, **bassari (di carne)** o **halavi (di latte)**. Chi non vuole rinunciare ai tocchetti soffritti e sapori di carne, sostituisce la pancetta con la carne secca di manzo kasher, mette l’uovo e rinuncia al formaggio. Chi preferisce una carbonara spolverata di grana (sì, c’è anche quello kasher!) sostituisce la pancetta con delle zucchine soffritte. Stessa cosa per l’**amatriciana**, in cui il guanciale deve essere sostituito con la carne di manzo secca. Ovviamente, niente formaggio!

Ma le contaminazioni della cucina ebraica italiana non sono avvenute, nei secoli, esclusivamente con quella autoctona. Sapori, profumi, spezie, sono state condivise con le altre cucine ebraiche, sefardite e askenazite, portate dalle migrazioni forzate e frequenti nella storia. Così la cannella, il chiodo di garofano, un particolare modo di insaporire i fegatini di pollo o di preparare il **collo d’oca ripieno** o la **galantina arrosto** per la vigilia di Kippur, devono essere stati ingredienti e tradizioni comuni all’**Europa ebraica**, come dimostra questa storia, letta

in un testo di Maria Luisa Moscati (*Saperi e sapori*): “Il 28 agosto del 1944, nel pomeriggio, arrivarono in Urbino, su dalla strada della stazione, le prime truppe di liberatori. Al seguito dell’esercito Alleato c’era anche un gruppo di giovanissimi soldati ebrei, “**La brigata ebraica**”, provenienti da quella che era ancora chiamata Palestina, al tempo Mandato britannico. Risalivano la penisola combattendo contro i tedeschi e al tempo stesso raccoglievano notizie e dati sugli ebrei deportati o uccisi. Molti caddero combattendo e furono sepolti a Montecassino e nel cimitero ebraico di Piangipane presso Ferrara.

C’era con loro un giovane polacco, Isacco, appena ventenne, che di motivi per combattere i tedeschi ne aveva parecchi. Proveniva dall’università ebraica di Haifa, ove si era trasferito dalla Polonia per frequentare la facoltà di ingegneria, e questo lo aveva salvato dalla deportazione. Isacco dunque giunse nella città di **Urbino** in agosto e poco dopo cominciarono a ritornare le famiglie degli ebrei urbinati che avevano trascorso gli undici mesi dell’occupazione tedesca nascosti nelle campagne circostanti. Nessuna delle famiglie ebraiche poté rientrare subito nelle proprie case, occupate dagli sfollati o dai vari comandi militari. Si sistemarono perciò alla meglio, grati a D-o di aver almeno salva la vita, e alla fine di settembre, dieci giorni dopo Rosh ha-Shanà, (il Capodanno ebraico), si apprestarono a celebrare Yom Kippur (il giorno di espiazione e digiuno) con più fervore che nel passato. Poiché l’astensione da

cibi e bevande dura oltre 25 ore, è consuetudine consumare, il giorno precedente, un pasto sostanzioso ed anche quell’anno, pur con mille difficoltà, si era riusciti a mettere insieme un pasto molto simile a quello allestito in altri tempi per quella ricorrenza. La pasta non era tutt’ovo e un polpettone, più pane che carne, sostituiva la galantina, ma l’uso degli aromi tradizionali e forse ancor più i mesi di privazioni patite, rendevano il tutto una vera prelibatezza.

Isacco, come pure gli altri militari ebrei che avevano chiesto di trascorrere Yom Kippur nella sinagoga, venne invitato presso una di queste famiglie al pranzo che precede il giorno del digiuno. Erano certi di fargli cosa gradita, ma ben presto si resero conto che dopo i primi bocconi, il giovane riusciva a fatica ad ingoiare il cibo finché, allontanato il piatto, non scoppiò in singhiozzi. Soltanto molto più tardi Isacco riuscì a spiegare che sin dal primo momento, entrando, aveva avvertito un profumo a lui familiare in quel giorno di festa, confermato poi dal sapore di una pietanza che mai più pensava di assaporare ancora e ne era rimasto sconvolto. Aveva rivisto se stesso bambino nella casa dei nonni, nella lontana Lublino, seduto a quella lunga tavola con i genitori e la sorellina, gli zii, le zie e i cuginetti, il nonno con il talled fin sul capo che recitava la benedizione e infine la nonna che portava trionfante il suo piatto di pasta, manipolata con infinito amore, condita con il polpettone calzato nel lungo collo d’oca. Nulla era più struggente del risentirne tutto ad un tratto il profumo”.

Ha sobbollito a fuoco lento per Duemila anni e più. Si è contaminata con mille diverse tradizioni culinarie. Eppure è riuscita a conservare il suo carattere archetipico e primigenio. Il mosaico della cucina ebraica, che ha sobbollito nella pentola d'Israele o della Diaspora ebraica nel corso dei secoli, è ricco di ingredienti e piatti dalla grande valenza simbolica, preparati soprattutto in occasioni di festa o per sottolineare un aspetto particolare dell'ebraismo. Le tradizioni delle diverse comunità riflettono questo simbolismo in molti dei piatti considerati "tipici" della cucina ebraica, in tutte le sue varianti.

Partiamo dalle origini. Israele stesso è descritto come la terra "stillante latte e di miele", a simboleggiare la purezza e dolcezza. Nei testi antichi, il miele non era il **miele** delle api, ma veniva ricavato dai datteri, importanti nella tradizione in quanto la giudice Debora sottopose a giudizio la nazione da sotto una **palma da datteri** e un ramo di palma è proprio una delle quattro specie simboliche della festa di Sukkot. L'uso di datteri al posto del miele continua nella tradizione degli ebrei originari dell'Iraq, che preparano uno sciroppo a base di datteri (*halek*) come **charoseth** per Pesach.

Pesach, la Pasqua, è forse la festa più ricca di simboli: dalla tradizione di mangiare comodi e adagiati sui gomiti, durante il seder - da uomo libero e senza costrizioni schiavistiche - al piatto del seder con l'osso arrostito di **agnello** (*zeroah*), simbolo del sacrificio compiuto dagli Ebrei prima della fuga dall'Egitto; dalle erbe amare (*maror* e *chazeret*), a simboleggiare l'amarezza e le pene della schiavitù, all'uovo sodo che evoca l'offerta sacrificale al Tempio. E poi il **charoset**, con la dolcezza di frutta secca, miele, cannella e vino per rappresentare la malta utilizzata dagli Ebrei nel loro lavoro da schiavi per produrre mattoni (ma ogni famiglia



Metti una sera a cena... un simbolo

Com'era la tavola dei Patriarchi? Fatta di olive, datteri, miele, mazzot, charoset: le feste ebraiche sono piene di cibi simbolici e millenari, il cui significato, fino ad oggi, ci dischiude l'anima

di Joan Rundo (English text page 72)

ebraica ha il suo diverso charoset); il karpas, la verdura - spesso prezzemolo -, per evocare la primavera, e naturalmente le matzot, il "pane dell'afflizione", il pane mangiato dai poveri e dagli schiavi, che sostituisce il pane per tutta la durata di Pesach. Per non parlare dell'acqua salata, che rappresenta le lacrime del popolo ebraico in Egitto durante la schiavitù. Dall'acqua al vino. I quattro bicchieri (*arba kosot*) di vino rosso dolce (o succo di uva) del seder rappresentano le quattro promesse bibliche, mentre il cosiddetto quinto bicchiere del profeta Elia viene versato ma non bevuto, per rappresentare l'attesa della promessa di Dio di portare il popolo ebraico nella Terra d'Israele. Uno dei dolci che nell'immaginario collettivo è un simbolo della cucina ebraica (almeno di quella askenazita,

poi portata nei bagagli degli emigrati dagli shtetl dell'Europa dell'Est negli USA) è il **cheesecake**, amatissimo ovunque, ma soprattutto durante la festa di Shavuot, quando tradizionalmente si mangiano piatti a base di latte e formaggio. Per questa tradizione ci sono diverse ipotesi: poiché Shavuot festeggia il dono della Torà, che contiene le regole alimentari, gli Ebrei non avevano gli strumenti per preparare la carne secondo le regole della kashrut e quindi il primo pasto era per forza a base di latte, per non infrangere la regola di non mescolare la carne e il latte.

Si dice anche che, in riferimento al **Cantico dei Cantici** (*Shir HaShirim*), "il latte e il miele sono sotto la tua lingua" e la Torà sarebbe come il latte che ci nutre. Infine, gli Ebrei hanno ricevuto la Torà dopo l'Esodo



dall'Egitto, e quindi il latte e i latticini (e soprattutto il cheesecake!) commemorano la dolcezza di questa nuova liberazione. Un nuovo inizio è anche **Rosh haShanà**, il capodanno. In occasione di questa festa, il simbolismo appare sul tavolo in vari modi: il **miele** auspica un nuovo anno dolce e felice, quindi tradizionalmente si intingono fette di mela nel miele; la torta di miele (*lekach*) è tradizionale presso gli askenaziti, mentre gli ebrei marocchini aggiungono il miele perfino a piatti di carne per addolcire l'anno a venire. Secondo il Talmud, sono cinque le verdure dovrebbero essere mangiate a Rosh haShanà: **zucca, fagiolini all'occhio, porri, bietole o spinaci e datteri**, ognuno per un motivo associato alla parola ebraica che li designa. Il nome della zucca (*kraa*) somiglia a *yikaru* (essere chiamati fuori), ricordando che le nostre buone azioni verranno chiamate fuori, fatte oggetto di sconto, nel giorno di giudizio; i fagioli all'occhio perché in aramaico si dicono *rubiya*, che vuol dire anche "abbondanza, crescita, aumento"; porro in ebraico è *karti*, simile a *yikartu*, "tagliare", cioè i nostri nemici dovranno essere "tagliati", mentre *selek* (bietole o spianci) ricorda la preghiera *she'yistalqu oyevainu*, "eliminare i nostri nemici". Infine dattero, in ebraico *tamar*, somiglia a *yitamu*, "essere rimossi".

I cibi che ricordano abbondanza e fertilità fanno parte delle pietanze

servite per festeggiare il capodanno, come i fagioli all'occhio ma anche le fave, i piselli e i ceci, e soprattutto il pesce, simbolo ebraico per eccellenza, di fertilità e prosperità. La testa del pesce appare anche sul tavolo a **Rosh haShanà** per augurare a noi stessi la capacità di usare la lucidità e la testa, e non la coda e l'irrazionalità. Oltre alla mela e ai datteri, il frutto maggiormente associato a Rosh haShanà è la **melagrana**, che occupa una posizione importante nella simbologia ebraica: la tradizione vuole che ogni melagrana contenga **613 granuli-semi**, lo stesso numero di comandamenti (*mitzvot*) prescritti nella Torà. Inoltre, la melagrana era uno dei frutti riportati da **Canaan** dagli **esploratori** inviati da Mosè. Se ne parla per ben sei volte nel Cantico dei Cantici: inoltre, le vesti del Sommo Sacerdote presentavano il ricamo di una melagrana e si chiamano *rimmonim*, cioè melagrane, i puntali, spesso d'argento, del rotolo della Torà, in commemorazione della loro forma originaria. La melagrana è anche una delle sette specie d'Israele (*Shivat haMinim*), insieme al **grano, all'avena, all'uva, ai fichi, all'oliva e ai datteri**, che vengono preparate in occasione di **Tu Bishvat**, il capodanno degli alberi.

L'oliva è naturalmente l'origine di uno dei primi olii al mondo e in Medioriente da ben cinque mila anni. I cibi fritti - **pollo fritto, latkes** (le

gallette askenazite di patate e cipolle), **sufganiyot** (i bomboloni di **Chanukkah**), **bimuelos o zelebi** (le frittelle sefardite tipiche di Chanukkah) - ricordano il miracolo dell'olio che bruciò nel Tempio per otto giorni dopo la guerra contro Antioco Epifane, in età ellenistica.

Non sono solo gli ingredienti ad avere un valore simbolico: anche la forma può essere simbolica. Basta pensare alla **challah** (**pane del sabato**) che a Rosh haShanà viene preparata in forma rotonda, per simboleggiare la circolarità dell'anno e della vita. Molti piatti tipici di **Purim** contengono un ripieno, in primis le *hamantaschen*, dolcetti triangolari (la forma evocherebbe anche il cappello o le orecchie di Haman o anche i tre patriarchi, Abramo, Isacco e Giacobbe) tradizionalmente ripieni di semi di papavero, per simboleggiare gli intrighi di corte, i segreti e i colpi di scena della storia di Purim. Inoltre: ci sono i **calzoncchi** degli ebrei romani, con un ripieno di spinaci; i **travidicos** degli ebrei di Rodi, dolcetti ripieni di noci; i **gondi** persiani, polpette con un ripieno di uvetta e noci; o, ancora, i **roscas di alhasu**, una versione balcanica con un ripieno di noci o mandorle. Questi pochi esempi del simbolismo nelle tradizioni culinarie riflettono tutto il fascino e la ricchezza della cucina ebraica, per la quale mangiare non è mai solo l'atto di nutrire il corpo. ➤



Due ritratti allo specchio. Da sinistra Harold Gresley e David Amnon.

Sono giornalisti, politici, artisti, ma anche rabbini, studiosi e imprenditori, protagonisti di un mondo ebraico italiano plurale e sfaccettato. A loro abbiamo chiesto in che cosa consista la loro ebraicità, la jewishness, e in quali modi possa dialogare con Expo e le sue occasioni

Le voci e i volti di un'identità allo specchio

di Paolo Castellano, Davide Foa, Marina Gersony, Carlotta Jarach, Stefania Milani, Naomi Stern, Roberto Zadik

Un'occasione di confronto per milioni di persone su una questione clou: il nutrimento, il cibo. Ma anche un'opportunità per presentare ai visitatori la ricchezza di una cultura millenaria, quella ebraica, radicata ininterrottamente nel Belpaese, dai tempi di Giulio Cesare. Questo sarà l'Expo 2015 secondo alcuni protagonisti del mondo ebraico milanese e italiano. A loro abbiamo posto due domande: in che modo ti senti ebreo?, quale **jewishness**, ebraicità, senti più tua? Pensi che Expo possa davvero essere un'occasione per far conoscere il patrimonio ebraico, anche sul tema del cibo? Ecco le loro risposte.

Haim Baharier Filosofo, matematico e studioso di Torà

«Se dovessi riassumere in una frase ciò che significa per me essere ebreo direi



che io sono ebreo nei miei modi di incarnare la mia volontà. Expo ha come centro il cibo, ma non solo inteso come alimento e nutrizione, ma soprattutto come nutrimento psicologico intellettuale e spirituale. Sono scettico quando ci si chiede se possiamo con Expo far conoscere cos'è l'ebraismo, perché l'ebraismo non è né oggetto né conoscenza, semmai oggetto di conoscenza. Expo potrà essere, perché no, una buona opportunità per incarnare l'identità che è l'ebraismo. Sono due le regole principali nella *kashrut* ebraica: non mischiare carne e latte e cibarsi solo di carne di animali ruminanti e con l'unghia scissa. Queste indicazioni hanno un altissimo valore e significato, e mostrano il legame tra il cibo come alimento e il cibo per la mente. Non

cucinerai il capretto nel latte di sua madre, perché il latte serve a nutrire il figlio, non a ucciderlo. **È cucina intellettuale.** E ancora, solo l'animale con l'unghia scissa può poggiare l'intera zampa a terra, camminando in modo stabile e deciso: solo colui che prende coscienza che la vita è divisa in due, ed è una scelta, camminerà saldamente. L'essere ruminante è sintomo di riflessione, *ruminare*, appunto: per la bestia è fisiologica, per noi è spirituale».

Riccardo Calimani Storico e scrittore

«Dopo aver scritto circa 20 volumi dedicati al mondo ebraico, tra cui una *Storia degli ebrei italiani* (Mondadori), penso che ormai si sia capito come vivo la mia identità. Credo che essere ebreo non stia a significare soltanto un'origine, ma piuttosto **un'esperienza di vita**. Oggi, nel mondo globale, non ci si può più permettere di vivere con gli occhi chiusi. E quindi, in tal senso, essere ebrei vuol dire ricordare il passato, vivere il presente e sperare nel futuro. L'Expo è certo una buona idea per farsi conoscere. Ma affinché un messaggio di divulgazione risulti efficace, questo dovrà essere positivo, coerente con l'insieme, fortemente identitario e fortemente cosmopolita. Altrimenti si rischia di farlo diventare lo strillo in un'orchestra che suona tutt'altra musica».

Gheula Canarutto Scrittrice

«Siamo la presenza culturale e religiosa più antica d'Italia e forse di tutta la Diaspora. Ma quasi nessuno lo sa. Quando ti senti dire "tornatene al tuo Paese", io dovrei al massimo farmi qualche chilometro a sud, verso la Puglia, dove nel 1300 stavano i miei **antenati**. Come affrontare l'Expo? Facendoci conoscere, raccontando chi siamo, da dove veniamo e come abbiamo contribuito alla grandezza del Paese in cui viviamo. Col movimento Cha-



bad stiamo lavorando sul *Milan Jewish Center*: un luogo per ogni ebreo e per ogni persona che voglia sapere cosa siano l'ebraismo e la cultura ebraica. Il mio essere ebreo è ben sintetizzato in queste parole di Rav Hillel: "Se non sarò io per me, chi sarà per me?, ma quando sono per me, che cosa sono?, e se non ora quando?"».

Rav Roberto Della Rocca

Direttore del Dipartimento Educazione e Cultura Unione Comunità Ebraiche Italia



«L'ebreo sfugge ad ogni definizione perché è la sua stessa sostanza a rifiutare ogni etichetta o, meglio, un qualunque schema di classificazione con cui lo si vuole imbrigliare. **L'ebraicità** non è un concetto, una voce del vocabolario: è una realtà umana, **un processo di esperienza** sostenuta da una Storia con una sua fisionomia precisa e una sua logica. Cosa mi fa sentire più ebreo? Innanzitutto, il continuo uso della cultura ebraica in modo specifico. È molto importante portare il nostro contributo ebraico specifico nella società civile. Noi ebrei siamo testimoni di una cultura di minoranza che vive e che lotta affinché ci siano sempre altre culture di minoranza. Dobbiamo essere presenti in modo proattivo in ogni occasione di crescita culturale, sociale ed economica della società in cui viviamo, senza mai rinunciare alla nostra specificità. Per Expo, contribuirò con interventi e convegni sugli aspetti religiosi e culturali della alimentazione e della *kashrut*».

Emanuele Fiano

Deputato PD, membro della Commissione trasporti, poste, telecomunicazioni e del Comitato parlamentare sicurezza della Repubblica



«L'Expo è sicuramente una vetrina, e un incrocio tra popoli, di una grandissima importanza, un'opportunità straordinaria per trasmettere la cultura ebraica. Sicuramente ci saranno delle contestazioni: i nemici di Israele non

aspettano nient'altro che l'occasione per attaccarlo sotto il profilo politico. Ma, come faremo anche noi, Israele cercherà di veicolare il prodotto della sua eccellenza, gli sforzi della sua ricerca, la **capacità di innovazione**. Sarà compito delle forze dell'ordine - lo faranno egregiamente - difendere quel Padiglione e permetterne la fruizione da parte dei visitatori. Per far conoscere al meglio la nostra città, è necessaria un'organizzazione che veicoli i turisti verso il patrimonio culturale milanese. Per i visitatori, è un'occasione straordinaria per vedere luoghi come il Memoriale della Shoah, il cui scopo è quello di far capire, de visu, i meccanismi della deportazione. Far conoscere è il miglior antidoto all'ignoranza e per combattere il pregiudizio. Come vivo l'identità ebraica? In **modo integrato**, sfaccettato: è l'appartenenza ad un popolo, ma anche a una religione, tradizione, storia, qualcosa di personale e, allo stesso tempo, di oggettivo e universale».

Andrea Jarach Editore della Proedi

«La Jewishness è per me appartenere ad una tradizione, non per forza legata all'ortoprassi religiosa: questo mi porta a identificare il mio ebraismo con il Sionismo, in modo totale. Riguardo a Expo, sono convinto che rappresenti un'opportunità per far conoscere l'immenso patrimonio dell'ebraismo italiano, che è prima di tutto storia. Abbiamo secolari e solide radici, siamo parte integrante di questo Paese: in Italia, ebraismo e società civile si sono reciprocamente influenzate, mescolandosi in maniera **interdipendente**, al di là di ghetizzazioni di sorta. Il pensiero scientifico e artistico italiano deve molto agli ebrei e, viceversa, senza l'Italia noi non saremmo ciò che siamo. Questo è un Paese in cui, da ebrei, si vive bene, a differenza di altri. Expo è per noi fondamentale: il Gruppo Proedi, di cui sono presidente, si occupa di *Where Italia*, una guida mensile in inglese di Milano».



Stefano Jesurum Giornalista, scrittore

«Raccontare l'ebraismo italiano (pensiero, cultura, fede e tradizioni) a chi arriverà a Milano da ogni parte del mondo per Expo, oltre che una gioia dovrebbe essere **un impegno tassativo**. Personalmente cercherò di sopravvivere all'impatto dei visitatori che spero sia oltre ogni previsione!».

Orna Nofarber Schetzen

Imprenditrice, ex direttore generale e AD Estée Lauder Italia



«La mia identità ebraica? Un profondo senso di **responsabilità collettiva** e individuale nei confronti della Vita, accompagnato, in ogni circostanza, da saggezza e umanità. Essendo Expo legata all'alimentazione, è facile declinare le radici multietniche del mondo ebraico attraverso la storia della nostra cultura del cibo: ricca di sapori e sfaccettature, con, al centro, le tradizioni vissute in famiglia. Per tornare a Expo, sarò orgogliosa di vedere Israele rappresentata decorosamente, in modo da sottolineare le sue aree di eccellenza».

Alberto Saravalle

Avvocato e professore di Diritto dell'Unione Europea presso l'Università di Padova

«La consapevolezza della mia identità ebraica - i miei antenati sono stati, per secoli, rabbini e studiosi del Talmud a Venezia -, è stata un punto fermo della **ricerca personale** di tutta una vita. Mi ha anche aiutato a contrastare ogni forma di discriminazione. Quando si pensa all'ebraismo in Italia, si fa riferimento ai ghetti di Roma e Venezia. Ma gli stranieri sono spesso sorpresi dall'antichissima presenza di comunità ebraiche che meritano di essere conosciute per la loro grandezza. Expo? È solo l'inizio di qualcosa di grande».



➤ **Madelyn Renée**

Cantante lirica

«Sono nata Levy, in una famiglia askenazita, a Boston. La Jewishness è un'importante componente della mia identità e ne sono sempre stata fiera. E poi adoro, il *Jewish sense of humor*! Circa il tema Expo, "nutrire il pianeta", credo che ci riguardi tutti, parlo della redistribuzione del cibo nel mondo. Israele ha raccolto la sfida sviluppando tecnologie di coltivazione e gestione dell'acqua che hanno trasformato l'arido deserto in un successo, in termini agronomici. Nella tradizione ebraica c'è sempre stata **una spinta a osare** che si traduce in nuove opportunità di sviluppo, che spesso servono a sostenere i più poveri e disagiati. Per Expo ho in programma un recital in settembre: canterò la grande musica dei compositori di origine ebraica: Mendelssohn, Bernstein, Meyerbeer, Mahler».



Andrée Ruth Shammah

Artista, regista teatrale, manager



«Il mio modo di esprimere l'identità ebraica? È l'orgoglio di appartenere ad un popolo, è **l'eredità** che questo comporta. Credo fermamente nel valore dell'energia, intesa come stimolo a non fermarsi mai; Expo è l'occasione per parlare del rapporto tra ebraismo e cibo, e noi ebrei abbiamo molto da dire su questo. Di Expo mi interessa la spinta, l'atmosfera che si respira: di innovazione e voglia di fare. Tra l'altro, per Expo, la Fondazione Pier Lombardo ha riqualificato il Centro Balneare Caimi, ricongiungendo così il Teatro agli spazi esterni delle piscine e del campo da tennis».

Myriam Volterra *Imprenditrice nel settore Luxury and Fashion*

«Riscopri la mia identità ebraica ogni volta che viaggio, ma soprattutto quando incontro altri ebrei con cui condivido un profondo senso di **appartenenza**. Quanto a Expo, la gente potrà scoprire il rito religioso ebraico italiano in tutte le sue forme, **un ponte** tra le tradizioni askenazite e quelle sefardite: un rito affascinante



e spesso poco conosciuto. Il mio contributo a Expo? E' frutto di un'intuizione: sulla base della mia esperienza nel campo del lusso e della moda, ho inventato una società di Luxury conciegierie e Luxury personal shopper con uno staff multilingue e altamente qualificato, operativo 24 ore su 24».

Nina Yashar *Galleria Nilufar*

«Per me essere ebrea è un modo peculiare di affrontare la vita e i problemi. Vuol dire mettere ogni cosa in **dubbio**, scavare in profondità. Vuol dire non accontentarsi mai. Quanto all'Expo, aprirò un nuovo magazzino in via Lancetti, zona Bovisa, con la mia collezione al completo resa disponibile al pubblico, per la prima volta. Così da mostrare più pezzi di quelli già esposti in Galleria (Nilufar, via della Spiga)».



Gabriele Nissim

scrittore e fondatore di Gariwo e del Giardino dei Giusti

«Expo è un'occasione per valorizzare il Memoriale della Shoah, alla Stazione Centrale: infatti è l'unico Memoriale europeo dove si vede *fisicamente* il luogo da dove partivano i treni verso i Auschwitz e che rende benissimo l'idea di quello che succedeva 70 anni fa. Expo è anche un modo per valorizzare il Giardino dei Giusti, di cui sono Presidente, come Gariwo. Cos'è per me l'identità ebraica? Nonostante mi senta cittadino del mondo, ha sempre avuto per me una grande importanza. Mi ha insegnato a pensare con la mia testa, a **non omologarmi** al sentire comune. Certamente lo devo alla mia famiglia e del resto gli ebrei lo hanno sempre fatto, contro i pregiudizi del mondo circostante. Al Padiglione Armenia, presento il mio libro *Lettera a Hitler (Mondadori)*, che narra della figura di un Giusto tra le Nazioni come Armin Wegner, un tedesco sposato con Lola Landau, ebrea, personaggio coraggioso che prima cercò di combattere il Male contro gli ebrei e poi si batté contro il massacro degli armeni. Divenne ambasciatore di entrambe le cause, spie-

gando l'universalità del Bene e del rispetto fra culture e popoli».



Barbara Nachmad *Artista*

«Expo è un'opportunità per presentarsi al mondo con la nostra doppia realtà identitaria, di ebrei italiani e di milanesi. Nei prossimi mesi ci saranno due iniziative importanti legate al discorso identitario: l'Accademia di Brera e il Memoriale della Shoah ospiteranno la mostra sul grande pittore *Alberto Carpi* che negli anni Trenta fu direttore dell'Accademia, prima della tragedia delle Leggi razziali. Fervente antifascista, legato alle proprie radici ebraiche, Carpi, finì in campo di concentramento a Gusen e poi venne dimenticato, nonostante il valore artistico delle sue opere e il suo impegno per Milano. Poi, dal 12 giugno, a Como, la mostra *"Como 2015"*, con quadri provenienti da Tel Aviv. La mia identità ebraica? È legata a doppio filo alla **mia ossatura morale**, mi tiene in piedi per affrontare il futuro. Senza di essa questo non esisterebbe».



Massimo Kaufmann *Pittore e artista*

«La mia identità ebraica? Per me è qualcosa di molto forte e complesso, che supera qualsiasi altra cosa. La chiave di tutto sta nella metempsicosi, **nel cammino delle nostre anime** verso quelle dei nostri antenati. La mia identità non si limita alla mia famiglia, alla Shoah, ma cerco di viverla in maniera più aperta possibile, senza appartenere a nessuna comunità. In Expo, sono coinvolto con due mostre, una alla *Fabbrica del Vapore* (fine maggio), con due miei dipinti e poi anche alla Galleria Colombo. Da settembre a ottobre, sarò con una mostra che ha un titolo che mi ha molto divertito, *L'arrivo degli artisti extraterrestri a Milano* e prende ispirazione dal racconto del grande Dino Buzzati. La mostra si svolgerà a Palazzo Cusani, per un mese e mezzo».



MUSANI
COUTURE

SHOWROOM
Via Boscovich 17 - Milano
Tel. +39 02 3343301

musani@musani.it
www.musani.com

ANNA FALCHI



C'è l'austera bellezza di Milano con la sua Comunità sfaccettata e plurale. C'è la Mantova dei Gonzaga, culla di un fiorente ebraismo. E poi Brescia, Cremona, Soncino con le stamperie e i suoi "ebrei di Gutenberg". Una Lombardia ebraica tutta da scoprire on the road

Milano, un meltin' pot ebraico unico in Italia

di Ilaria Myr e Marina Gersony (English text page 75)

C'è la Milano di Carlo Borromeo, poi santificato, che propose l'obbligo del marchio giallo per gli ebrei ottenendo, in un secondo tempo, la loro espulsione. C'è la Milano medievale in cui, per la prima volta, gli ebrei furono scacciati dalla città per ordine del patrono Sant'Ambrogio. C'è la Milano ottocentesca e borghese con la sua grande tradizione filantropica, su cui si innesta il mecenatismo ebraico con la figura di Prospero Moise Loria, imprenditore illuminato che regalò l'Umanitaria al capoluogo meneghino, straordinaria scuola di Arti e Mestieri, che diventerà il fiore all'occhiello della città e con la quale Loria seppe dare un futuro alle giovani generazioni disagiate per dotarle di strumenti di lavoro adeguati a un nuovo mondo tecnologico che nasceva. C'è poi la Milano del 1945, punto di

confluenza e d'incontro dove, proprio dietro il Duomo, in via Unione, molti ebrei d'Europa arrivavano distrutti nel corpo e nell'anima, dopo la guerra e i lager, le fughe, i nascondigli, per cercare proprio qui le famiglie smembrate o imbarcarsi per la Palestina: in via Unione, infatti, c'erano non solo gli uffici dell'Agenzia ebraica, ma venivano esposte tutte le liste dei sopravvissuti e dei dispersi in cerca gli uni degli altri, chi di un fratello o di una madre, chi di un coniuge o di un amico. E c'è la Milano del XX secolo con i grandi architetti e figure geniali come quella di Ernesto Nathan Rogers che, insieme al gruppo BBPR - acronimo di Belgioioso, Banfi, Peressutti, Rogers - immaginò e realizzò la Torre Velasca. E come non ricordare la Milano ebraica e industriosa del boom economico, anni Cinquanta e Sessanta, che richiamò tanti ebrei del

A sinistra e nella pagina accanto: la Sinagoga Centrale di Milano, costruita da Luca Beltrami nel 1892. Distrutta durante la Guerra, fu ricostruita nel 1953 e restaurata poi nel 1997. Il volume dedicato alla Lombardia, di Annie Sacerdoti, curatrice della collana Itinerari ebraici (Marsilio).

Mediterraneo, libici, egiziani, turchi, siriani, greci, iraniani, un meltin' pot carico di energia e voglia di fare, arrivati sotto l'ospitale e soleggiato cielo italiano, così somigliante a quello che avevano appena lasciato, in cerca di fortuna; ebrei che questa città seppe accogliere con larghezza, generosità e molte opportunità di lavoro. Oggi, la Comunità di Milano trova la propria ricchezza proprio in questa incomparabile varietà di "edot", di identità, un meltin' pot ebraico sfaccettato e plurale assolutamente unico in Italia.

Sono quindi tante le Milano ebraiche da scoprire e raccontare, una storia millenaria piena di luci, ombre e fortune alterne. Ma quello che qui ci preme tracciare è un itinerario storico-turistico ebraico che faccia parlare i luoghi, gli edifici, le piazze.

Qualche cenno storico. Cominciamo col dire che prima del XIV secolo le informazioni sulla presenza ebraica in questa zona sono assai poche e vaghe; è certo, tuttavia, che gli ebrei, in prevalenza proprietari terrieri e commercianti, si stanziarono da queste parti già in epoca romana. Sopravvissero nel corso dei secoli nonostante le persecuzioni, il razzismo e le espulsioni tristemente note che li hanno duramente colpiti fino al XX secolo. Senza contare poi i periodi storici in cui furono discriminati e costretti a subire tutta una serie di limitazioni nella vita quotidiana. Come durante il dominio degli Sforza e dei Visconti, per esempio, in cui fu loro vietato di risiedere per più di tre giorni consecutivi a Milano, giusto il tempo per sbrigare i loro affari e andarsene via. Senza stabilità e senza la possibilità di radicarsi, non sorprende quindi che l'istituzione di una Comunità vera e propria sia di recente origine: i primi arrivi risalgono infatti agli inizi dell'Ottocento con le libertà concesse da Napoleone. La Comunità milanese nacque inizialmente come sezione di quella di Mantova, nel 1820 contava una trentina di membri che



aumentarono via via fino a quando, nel 1866, fu costituito un Consorzio israelitico, basato sul principio della adesione volontaria con tanto di tasse da pagare per il suo mantenimento. Finalmente le cose cominciarono a girare per il verso giusto, conferendo agli ebrei un senso di stabilità con qualche prospettiva in più riguardo al futuro.

La Comunità crebbe rapidamente: nel 1920 contava 4.500 persone che aumentarono a 8 mila intorno agli anni Trenta quando, con l'avvento di Hitler, le cose peggiorarono sempre più, fino alla catastrofe totale. Molti furono gli ebrei tedeschi che si rifugiarono in città, a cui si aggiunse una nuova ondata, nel 1938, di immigrati provenienti dalle comunità minori italiane che cercavano riparo nelle istituzioni dopo l'approvazione delle Leggi razziali. La vita, intanto, si rivelava sempre più spaventosa per gli ebrei milanesi, che raggiunsero le 12 mila unità. Esasperati dalla situazione drammatica e dall'ansia continua, scandita dal suono lancinante delle sirene, circa 5 mila ebrei decisero di espatriare tra il 1939 e il 1941 per raggiungere la Palestina o le Americhe. La Shoah colpì con violenza la Comunità di Milano, che vide deportati 896 dei suoi appartenenti, di cui soltanto cinquanta sopravvissero: tra di loro gli anziani della Casa di riposo che, nel 1942, erano stati evacuati a Mantova per evitare i bombardamenti. Terminata la guerra, la Comunità rinacque grazie all'arrivo di numerosi ebrei provenienti dal Nord Africa e dal Medio Oriente, una linfa vitale che avrebbe dato una sferzata di energia e nuove speranze per il futuro. Oggi, con i suoi oltre 7 mila iscritti, la Comunità ebraica di Milano è la seconda in Italia dopo quella di Roma (la quale vanta il primato della più antica d'Europa). A Milano oggi ci sono ebrei di svariate origini, sefarditi, askenaziti ed ebrei italiani, stanziati da secoli. Ogni gruppo ha mantenuto una propria identità culturale, e

il visitatore potrà così scoprire una Milano ebraica vivace, cosmopolita, poliedrica e sfaccettata, ricca di fascino e tradizioni: dalle numerose sinagoghe con riti e minhagim diversi - askenazita, sefardita, ben romi e italiana (quest'ultimo, è uno dei riti ebraici più antichi al mondo) - ai ristoranti kasher, ai luoghi storici.

TEMPIO E MEMORIALE

Un lusso austero, raffinato e in perfetta armonia con una metropoli sobria e composta come Milano: a pochi minuti a piedi dalla piazza del Duomo si trova la magnifica Sinagoga Centrale di via della Guastalla 19. Lo sviluppo rapidissimo della Comunità, nell'Ottocento - si era allargata fino ad arrivare a 2 mila persone su una popolazione di circa 400 mila abitanti -, richiese la costruzione di un grande Tempio in grado di accogliere tutti i fedeli che fino a quel momento andavano a pregare nel piccolo oratorio di Via Stampa 4: era una stanza di pochi metri che faceva parte dell'appartamento del rabbino Prospero Moise Ariani, del tutto inadeguata per le esigenze di una Comunità così numerosa.

La nuova Sinagoga, edificata nel 1892, doveva essere qualcosa di diverso rispetto a quel locale modesto e sottotono; doveva rappresentare l'orgoglio di una Comunità consapevole del proprio valore, in linea con lo spirito imprenditoriale del tempo. Serviva un luogo di culto prestigioso, un Tempio che rendesse visibile lo status acquisito dai cittadini ebrei con l'emancipazione seguita all'Unità d'Italia: in breve, un simbolo non soltanto per gli ebrei e la loro religione, bensì anche per la città che avrebbe così rafforzato la sua immagine di centro urbano europeo e cosmopolita. Fu dunque deciso di costruire il Tempio in pieno centro, incastonato fra i palazzi signorili della borghesia meneghina e di fronte a un magnifico giardino. Il progetto fu affidato all'architetto Luca Beltrami, architetto-star dell'epoca

nonché notissimo per aver sistemato piazza della Scala e restaurato il Castello Sforzesco. Beltrami disegnò una sinagoga a pianta basilicale, a tre navate, secondo uno schema in voga. Nessun monumento esprime così bene una certa "milanesità ebraica" unica e irripetibile nel suo genere, in cui lo spirito inventivo e operoso ebraico si fonde armoniosamente con quello concreto e pragmatico meneghino: mosaico e oro accostati con creativa audacia al marmo grigio, linee verticali e asciutte, una certa essenzialità. Durante i bombardamenti che colpirono Milano nel 1943, la sinagoga venne distrutta e i sontuosi interni si ridussero a pochi resti fumanti. La facciata rimase l'unica parte integra e conservata nel progetto di ricostruzione affidato agli architetti Manfredo Morpurgo e Eugenio Gentili Tedeschi nel 1953. Seguì, molti anni dopo, la ristrutturazione del 1997: ridisegnato da Piero Pinto e Giancarlo Alhadeff, il Tempio mantenne i volumi dell'edificio anche se l'interno venne cambiato radicalmente.

LA TRISTE PASQUA DEL 1597

Quando il Cardinal Borromeo cacciò gli ebrei da Milano...

«Una data da non dimenticare. È la pasqua ebraica del 1597 che segna uno spartiacque nella storia del ducato di Milano. Nell'aprile di quell'anno, infatti, vengono applicate dal governatore Juan Fernández de Velasco le direttive del re di Spagna del 1590, che prevedeva l'espulsione entro sei mesi per tutti gli ebrei che non si fossero convertiti al cristianesimo», spiega Marina Migliavacca, storica di Milano, scrittrice e autrice del libro appena uscito *Leonardo, Il genio che inventò Milano* (Garzanti). E prosegue. «In piena età borromaica sono quindi costretti a emigrare tutti i circa 900 ebrei presenti nel territorio del ducato milanese e la diaspora si irradia principalmente verso Mantova, Modena e Reggio. Solo quattro famiglie hanno il permesso di restare per curare i crediti che la comunità vanta nei confronti dello Stato».





Da sinistra: l'antica piazza di Vigevano; il Memoriale della Shoah di Milano; la biblioteca del CDEC; la "casa del Rebbe, 770"; Soncino, la casa degli Stampatori e una riproduzione dell'antico torchio; la Sala Jarach di via Guastalla a Milano.

► Sono stati aperti nuovi finestrini sui due lati principali e il soffitto è stato rialzato nella parte centrale del matroneo. Il contrasto tra i materiali e i colori oro, grigio e marrone, conferisce allo spazio un tocco di eleganza e supremazia luminosità. Ma l'elemento forse più spettacolare è dato dalle **vetrate** multicolori delle ventitré finestre, realizzate dall'artista newyorkese Roger Selden: un collage di simboli ebraici ricco di fantasia, tra cui si riconoscono il Magen David, lo shofar, la menorà, il lulav e le lettere dell'alfabeto ebraico. Il Tempio segue il rito italiano ed è la sede del rabbinato centrale, mentre al piano sotterraneo vi è l'oratorio sefardita.

Un altro luogo storico, aperto da poco, è il **Memoriale della Shoah**, il più importante luogo della memoria ebraica a Milano. Inaugurato ufficialmente

nel 2014, sorge in corrispondenza del Binario 21, in una zona originariamente adibita alla movimentazione dei vagoni postali. Da qui, fra il 1943 e il 1945, centinaia di persone furono caricate su vagoni merci per essere deportate nei campi di Auschwitz-Birkenau e Bergen Belsen, o nei campi italiani di raccolta di Fossoli e Bolzano. Il 30 gennaio 1944, dal Binario 21 partirono i primi convogli verso Auschwitz. Soltanto 22 dei 605 ebrei milanesi deportati quel giorno tornarono a casa. Un luogo simbolo della Shoah in Italia, tutto incentrato sul concetto di indifferenza, l'atteggiamento della cittadinanza milanese - e non solo - che rese possibile la catastrofe. Legato alla Shoah e a tutti i genocidi è anche il Giardino dei Giusti, situato a Monte Stella (zona San Siro), il "primo giardino dei Giusti di tutto il Mondo" italiano. Nasce nel 2003 per volontà del Comune di Milano, l'Ucei e Gariwo, per onorare coloro che si sono opposti con responsabilità individuale ai crimini contro l'umanità e ai totalitarismi.

CASA 770

Procedendo verso nord, in via Carlo Poerio, si può invece trovare un edificio davvero curioso. Al civico 35 sorge un edificio molto particolare, che non ha nulla in comune con lo stile architettonico della città. Con i suoi tre frontoni a punta e un bovindo centrale, non è altro che una delle dodici copie della casa di Eastern Parkway 770 a Brooklyn, detta appunto **Casa 770**. A New York, dove si trova l'originale, viveva il Rebbe, Menachem Mendel Schneerson, filosofo, mistico e religioso, leader del movimento Chabad-Lubavitch. Dopo la sua morte, la casa di Eastern Parkway divenne un luogo di culto per gli ebrei ortodossi, a tal punto da decidere di riprodurla in diverse parti del mondo. L'edificio di Milano è l'unico in Europa, mentre le altre undici copie si trovano sparse per il mondo, tra cui Argentina, Brasile, Australia e Canada.

CDEC, STORIA E CULTURA

Se invece dal centro si va verso ovest, poco distante dall'Arco della Pace, si scopre una villetta sobria ed elegante, situata in via Eupili 8. Nessuno potrebbe mai immaginare che in queste stanze è concentrata buona parte di tutta la storia ebraica del Novecento: qui fu fondata la prima scuola ebraica della città durante le ignobili Leggi razziali. Oggi ospita una sinagoga e il **CDEC, il Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea**, punto di riferimento nazionale e internazionale sulla storia e la cultura ebraica a cui si sono rivolti - e tuttora si rivolgono - scrittori, registi, scolaresche e studiosi che desiderano documentarsi. Anche Steven Spielberg e Roberto Benigni si sono rivolti qui per documentare i loro film, *Schindler's List* e *La vita è bella*. Ed è nato qui **Il libro della memoria** di Liliana Picciotto, un'opera immane e importantissima che raccoglie nomi, date di nascita, numero di trasporto e di matricola e destino di tutti gli ebrei deportati nei campi di sterminio. Fra le altre cose,

il CDEC è anche un fondamentale **Osservatorio sul pregiudizio** e sull'antisemitismo che registra tutte le manifestazioni d'intolleranza del presente e le attività di ricerca e di formazione degli insegnanti e didattici della Shoah.

Per avere un assaggio della vita contemporanea della variegata comunità milanese, ci si deve spostare più a sud, nella zona che va da via Washington a piazza delle Bande Nere (sud-ovest). È infatti in questo quartiere che si trova la maggior parte dei ristoranti e dei negozi kasher, piccoli supermercati con le prelibatezze da tutto il mondo, pasticcerie, fornai, nonché la sede della Comunità Ebraica (www.mosaico-cem.it) con la sua Scuola e alcune delle sinagoghe più frequentate dai numerosi ebrei che abitano in questi quartieri.

Infine, qualche parola sui Cimiteri ebraici. Mentre la maggior parte di quelli esistenti in Italia non siano in funzione o si trovino in condizioni precarie di conservazione, a Milano ne esistono due attualmente in uso: uno presso il Cimitero Maggiore, dove sono sepolti, tra gli altri, personaggi come Eugenio Curiel, partigiano e fisico italiano e Becky Behar, ultima sopravvissuta alla strage nazista di Meina di cui parleremo in seguito. L'altro cimitero si trova presso il Monumentale, considerato a livello europeo un vero e proprio "Museo a Cielo Aperto", dove sorgono architetture e opere artistiche importanti anche nel settore ebraico, più rare invece in quello Maggiore. Entrambi i cimiteri rappresentano un patrimonio inestimabile per la conoscenza della presenza ebraica in Italia, ieri come oggi, e meritano una visita guidata.

UN MOSAICO EBRAICO

Ma vi sono anche tante altre località nel Nord Italia in cui nei secoli sono vissute delle comunità ebraiche, oggi estinte: da **Como** ad **Abbiategrosso**, passando per **Cremona**, **Monza**, **Lodi** e **Voghera**, rimangono alcuni

monumenti e luoghi molto interessanti della vita ebraica del passato. Ad esempio, nel centro di **Brivio** in provincia di Como, si trova la piazzetta della Sinagoga da cui si diramano delle viuzze semicoperte, certamente a testimonianza di un piccolo insediamento ebraico. Continuando poi lungo il **fiume Adda**, ci si imbatte in altre località in cui si ebbe una presenza ebraica, attirata qui per svolgere attività commerciali attraverso le vie fluviali. Brigano in Ghieradadda, Cassano d'Adda, Caravaggio, Rivolta, Casalpusterlengo, Pizzighettone, sono solo alcune delle località citate come residenza di famiglie ebraiche. A Ghirla, provincia di Varese, c'è ancora la scritta che indica il ghetto. Mentre a **Vigevano**, piccolo e splendido gioiello vicino a Milano, via Roncalli, a pochi passi dalla piazza Ducale, è tutt'oggi nota come "il Ghetto". A testimonianza di una presenza ebraica, da cui deriva anche il cognome Vigevani.

BRESCIA, SONCINO E GLI STAMPATORI

A poche più di un'ora dal capoluogo lombardo, i visitatori potranno scoprire altri luoghi che raccontano infinite storie sulla presenza ebraica secolare in queste zone. Quando Heinrich Heine passò nei primi dell'Ottocento a **Brescia**, per esempio, annotò nei suoi *Reisebilder* (1826-1831) che la città possedeva una sinagoga, senza tuttavia specificare dove. Studi successivi confermarono che una sinagoga ci sarebbe stata nella zona di Sant'Agata o nelle vicinanze di via dei Musei; tuttavia di queste due aree oggi non esiste traccia. Brescia era fin dai tempi antichi un centro di smercio di ferro estratto nelle miniere delle valli, rilevante per chi, come gli ebrei, praticava il prestito. Sono stati riscontrati nuclei di ebrei nell'epoca romana come testimoniano le lapidi oggi conservate al Museo lapidario romano che fa parte del Tempio Capitolino in via dei Musei. Nel '400 e

nel '500 la vita degli ebrei fu precaria per via della diffusa predicazione francescana violentemente antiebraica. Dopo il triste **Processo di Trento**, in particolare nel 1475, la Comunità ebraica locale fu incolpata di omicidio rituale finalizzato alla raccolta del sangue di un bambino da utilizzare per impastare il pane azzimo per Pesach, la Pasqua ebraica: noto è il caso di Simonino da Trento, una storia terrificante e controversa. Ci furono poi conversioni forzate, l'obbligo di portare un segno distintivo di appartenenza (una «o» gialla sul mantello), anche se, grazie alla straordinaria personalità di **Gershon Moses Soncino**, importante tipografo che aveva lasciato Soncino per trasferirsi a Brescia, le cose migliorarono. La storia di questo incredibile personaggio potrebbe essere raccontata in un film: **Gershon Moses** apparteneva a un'illustre famiglia di ebrei askenaziti provenienti da Spira, in Germania, che si erano trasferiti in Italia. Dopo varie vicissitudini si stabilirono a Soncino, un piccolo borgo agricolo di impronta medievale sulle sponde del fiume Oglio, da cui presero il nome. Ottennero la licenza dagli Sforza di stampare libri in ebraico e in latino prediligendo testi di carattere religioso: fra il 1483 e il 1490 pubblicarono 30 libri fra cui la **prima edizione della Bibbia completa in ebraico**, una serie di trattati del Talmud, il Machazor. E la metà dei libri in italiano e in latino editi in quegli anni in Italia escono dai loro torchi. In seguito la famiglia si divise in più rami e si sparse per il mondo. Il più illustre fra gli stampatori di questa dinastia dalla genealogia un po' confusa fu Gershon Moses (ancora oggi gli studiosi dibattono sulla sua identità), considerato il più grande stampatore che il mondo abbia mai conosciuto. La sua fu una vita brillante, movimentata e ricca di stimoli. Viaggiò molto, andò alla ricerca di manoscritti in Savoia, a Ginevra e in Francia e si spostò a Fano, Pesaro, Ortona, Rimini, Sa-

UN FILANTROPO MILANESE: PROSPERO MOISÈ LORIA

Ciò che fa grande Milano: l'Umanitaria e il Bene fatto bene

Che cosa lega Expo 2015, gli ebrei, Israele, Milano e la Società Umanitaria? È una rete a maglie strette e ben salde, una rete ideale che vede il suo scopo nel riscatto dell'Uomo. "Nutrire il pianeta, energie per la vita", il tema di Expo 2015, contiene in sé l'idea profondamente ebraica, radicata nella Torà sin dalle prime pagine della Genesi, che l'uomo debba prendere parte attiva alla custodia del Creato, per rendere possibile a tutti vivere una vita degna, umana, proficua. Gli stessi ideali, ebraici ma anche umanistici in senso universale, animarono Prospero Moisè Loria, industriale e filantropo ebreo mantovano, milanese di adozione, e lo spinsero a donare una somma stratosferica, 13 milioni di lire d'oro (la metà dell'intero bilancio comunale di quell'anno), alla fine del 1800, per creare la Società Umanitaria per "aiutare i diseredati a rilevarsi da sé medesimi, procurando loro appoggio, lavoro ed istruzione e più in generale operare per il migliore sviluppo educativo e socio-culturale in ogni settore della vita individuale e collettiva". Loria capiva bene che la beneficenza e l'elemosina non sono in grado di aiutare gli uomini a migliorare la propria condizione, se non viene applicata la tzedakà, cioè la giustizia. È giustizia fare in modo che tutti possano accedere all'istruzione, alla formazione professionale, in modo da crescere come persone, prendere in mano la propria vita e il proprio destino. Nel 1906 Milano fu già sede dell'Esposizione Universale, anche grazie alla Società Umanitaria che costituiva una realizzazione talmente innovativa da destare ammirazione in tutta Europa. Oggi la Società propone per l'Expo 2015 un contest tra giovani architetti per immaginare il Quartiere del Futuro, eco-compatibile e autosufficiente sul piano energetico. (Ester Moscati)



Da sinistra: le sinagoghe di Sabbioneta e Mantova; la biblioteca Teresiana.

> Ionico e alla fine anche Costantinopoli. Eclettico e versatile, si specializzò nella pubblicazione di testi talmudici senza tuttavia disdegnare altri generi. Nel 1490, per ragioni sconosciute, si trasferì a Brescia, dove pubblicò opere leggendarie, a tratti rivoluzionarie, e di altissimo livello qualitativo, tra cui, **nel 1494, la prima Bibbia tascabile**. Morì a Costantinopoli forse nel 1534. Oggi, la **Casa degli Stampatori** è trasformata in un piccolo Museo della Stampa, meta di visite turistiche. Come spiega il fondatore, Giuseppe Cangini, «il museo, ristrutturato negli anni Settanta, sorge in un edificio del XII secolo, attiguo alla tipografia dei Soncino, all'epoca nei pressi delle case abitate dagli ebrei. Aveva un cortiletto scoperto, in parte ancora esistente, che consentiva la circolazione dell'aria per

accelerare l'asciugatura delle pagine. Oggi, al piano terra del museo, si trova una macchina tipografica dei primi del Novecento, testimonianza di come si stampasse nel secolo scorso. Al piano superiore si può ammirare un torchio smontabile mediceo-laurenziano, copia dell'originale costruito probabilmente da Gershom Moses Soncino, adatto a viaggi e peregrinazioni. Gershom Moses, infatti, peregrino per eccellenza, cercava di divulgare il suo lavoro e di stampare anche a Venezia, la "Silicon Valley" della stampa fine '400 e primi '500. La copia è stata realizzata nei primi anni Ottanta del secolo scorso, oggi custodito al primo piano».

CREMONA, CITTÀ RIFUGIO

Parlando di ebraismo lombardo non possiamo dimenticare l'insediamento ebraico cremonese nel periodo che va dalla fine del XIV secolo al 1597, anno della definitiva cacciata e che ebbe grande rilevanza all'interno del panorama delle presenze ebraiche nell'Italia settentrionale. In quegli anni, **Cremona** svolse in Lombardia una funzione peculiare rispetto a Milano, tenacemente fedele alla propria politica di rifiuto di stipulare con gli

ebrei condotte d'insediamento nella città, diventando così per gli ebrei la capitale de facto del ducato. Oltre all'importante ruolo economico, la presenza ebraica fece di Cremona e Soncino centri di eccellenza per l'arte tipografica. Nella biblioteca statale e Museo Civico si trovano ancora oggi testimonianze della gloriosa arte tipografica ebraica cremonese, tra cui alcuni esemplari editi dal Conti e dal Draconi, come i Salmi di David commentati da David Kimhi. Di particolare interesse anche la storia delle tensioni fra la Chiesa e gli ebrei, con l'intervento diretto nella vicenda cremonese del cardinale Carlo Borromeo e del vescovo della città, Niccolò Sfondrati, futuro papa Gregorio XIV. Fu il "gran disordine de' giudei" di Cremona a preoccupare particolarmente il cardinale milanese e a spingerlo a intervenire presso la corte spagnola di Filippo II per affrettarne la cacciata. Oggi di quella che fu una delle più floride e colte comunità ebraiche rimangono alcune testimonianze: da segnalare l'attuale via Verdi, nei secoli chiamata «Contrada altre volte delli hebrei», poi «Strada Giudea» e poi «Giudecca». Qui si trovava la Sinagoga, di cui però non rimane traccia.

MANTOVA SEGRETA

Mantegna, i Gonzaga e il ritratto "ebraico" parallelo

Una curiosità. A Mantova, in fondo a via Fernelli per chi viene da piazza Canossa, si trova la chiesa della Vittoria, edificio in stile romanico oggi sconsacrato ed eretto nel 1495 a memoria della vittoria militare di Francesco Gonzaga conseguita a Fornovo contro i Francesi. La costruzione sorge sull'area d'una precedente casa che aveva sulla facciata un'immagine sacra cristiana fatta togliere, previo il pagamento d'una tassa e l'autorizzazione del Vescovo, dal proprietario ebreo, il banchiere Daniel Norsa. L'eliminazione dell'immagine sacra irritò tuttavia il popolino che convinse il marchese Gonzaga a ordinare la demolizione dell'intera casa per fare posto alla chiesa; inoltre, per inasprire la beffa, fu commissionato al Mantegna e a spese dell'ebreo, un quadro rappresentante la Madonna che

raccoglie sotto il suo manto la famiglia Gonzaga offerente il modello della nuova chiesa (questo pregevole dipinto è oggi al museo del Louvre a Parigi). Contemporaneamente un ignoto pittore, richiamandosi per l'immagine della Madonna al quadro mantegnesco, produsse un dipinto in cui, nella parte bassa dell'opera, si scorgono in evidenza ai piedi del trono della Vergine i mezzibusti di Daniel Norsa, di suo figlio e delle rispettive mogli; i visi appaiono smarriti e sui loro abiti è ben visibile il cerchio giallo che distingueva gli ebrei dai cristiani; nella parte alta del dipinto, un cartiglio riporta la frase latina «Debellata Haebreorum Temeritate». Questo dipinto si trova tuttora nella seconda cappella laterale a destra dell'ingresso della basilica di S. Andrea.

LA GLORIA DI MANTOVA

E ora eccoci finalmente a **Mantova**, fascinosa e splendida città a cavallo fra la Lombardia e l'Emilia Romagna. Mantova fu sede di una delle più antiche e importanti Comunità ebraiche d'Italia. Fondamentale fu il ruolo dei Gonzaga, signori della città che incoraggiarono l'immigrazione ebraica nei propri territori, tanto che alla fine del Cinquecento si contavano in città oltre 3 mila persone, ovvero il 7 per cento della popolazione totale, mentre molte altre famiglie ebraiche esercenti l'attività creditizia si trasferirono nei centri minori governati dai Gonzaga. Agli inizi del Seicento fu istituito il ghetto, e iniziò il declino della comunità, parallelamente a quello della famiglia dominante dei Gonzaga. La fine del

>

FORTUNATI UN CORNO



Per il secondo anno consecutivo AcomeA si aggiudica il premio Alto Rendimento promosso dal Gruppo 24 ORE come **Miglior Gestore Fondi Italiani** "Società Small". Affidabilità, competenza e ricerca dell'eccellenza hanno pagato ancora una volta. La vera fortuna sta nell'aver trovato clienti come voi, con i nostri stessi valori.

AcomeA
SOCIETÀ DI GESTIONE DEL RISPARMIO
www.acomea.it



► ghetto si ebbe nel 1798, con l'arrivo delle truppe napoleoniche. Oggi nella comunità, decimata durante la Shoah, rimangono solo poche persone, motivate a fare conoscere la storia ebraica della propria città, visibile ancora in alcuni luoghi. La prima tappa di un giro ebraico è la sinagoga Norsa-Torrazzo che sorge all'interno di un edificio civile di proprietà della Comunità ebraica, in via Govi 13. La Sinagoga, che prende il nome da una delle più antiche famiglie ebraiche di Mantova, i Norsa, è la fedele copia di quella originale che sorgeva nell'area del vecchio ghetto adiacente a una casa-torre (torrazzo) medioevale e che è stata demolita nel 1899. Essa è annessa a un edificio moderno e ristrutturato che ospita gli uffici, la sala riunioni e gli archivi della Comunità Ebraica. Del Ghetto, invece, situato in un'area pressappoco rettangolare (compresa tra via Dottorina Cristiana, via Pomponazzo, via Calvi, via Giustiziati e via Spagnoli), rimangono poche tracce, ripercorribili durante un giro turistico organizzato dalla Comunità e dalla libreria locale Di Pellegrini. Oggi restano solamente la facciata di una casa a quattro piani, in via Bertani, la cosiddetta

detta Casa del rabbino. Solo il nome di una via - via Scuola Grande - ricorda al visitatore il luogo dove sorgeva la più grande sinagoga mantovana. Per chi invece è interessato alla **Qabbala**, la mistica ebraica, è possibile visitare (su richiesta anticipata) una grande raccolta di libri antichi custodita alla **Biblioteca Teresiana** della città. Ma non è solo la città di Mantova a essere interessante per chi è alla ricerca di tracce della storia ebraica: basta infatti andare nei dintorni della città per trovarne di altrettanto importanti. Una tappa immancabile è la sinagoga di **Sabbioneta**, località dove risiedevano numerosi ebrei - primo nucleo di una piccola Comunità di rito italiano - che svolgevano l'attività di commercio del denaro, vietato dalla Chiesa ai cristiani, praticata attraverso i banchi di prestito concessi agli ebrei dai Gonzaga nel Mantovano. Da qui proveniva anche la famiglia di tipografi Foà, che diede particolare lustro all'arte tipografica ebraica tra le migliori in lingua ebraica nel XVI secolo. A loro è dedicata la via della Stamperia che si trova all'ingresso della città. Alla fine dell'Ottocento, anche in conseguenza della depressione economica che colpì in modo particolare il sabbionetano, molti ebrei iniziarono a trasferirsi a Milano. Fu l'inizio del declino della Comunità di Sabbioneta che si compì nei primi decenni del XX secolo. Oggi a testimoniare la presenza ebraica a Sabbioneta vi è la Sinagoga, edificata nel 1824 che dopo un lungo periodo di abbandono ha subito un lungo restauro, ultimato nel 1994, che ha permesso la riapertura dell'edificio al pubblico, ma solo per le visite. Un altro luogo degno di una visita è la sinagoga di **Rivarolo Mantovano**, oggi sede occasionale di manifestazioni culturali e visite guidate. Così come interessante è anche quella del comune di **Viadana**, affidata nel 1839 all'architetto Carlo Visioli e rimasta incompiuta per conflitti fra la popolazione ebraica e le autorità cattoliche locali. Per informa-

Cremona, la loggia dei Militi; l'interno della sinagoga di Rivarolo Mantovano; una cartolina d'epoca dell'Hotel Meina sul Lago Maggiore.

zioni vedere il recente libro *La sinagoga incompiuta. Storia di un contrastato luogo di culto degli ebrei viadanesi*, di Marida Brignani. Non mancano poi i **cimiteri ebraici**: quello di Bozzolo, di Revelle e di Sabbioneta, ristrutturato non molto tempo fa. Per visitare tutti questi luoghi, sia dentro la città che fuori, è possibile concordare con la Comunità di Mantova un giro turistico, guidato dal presidente Emanuele Colorni.

L'INFAMIA DI MEINA

Concludiamo il nostro itinerario a **Meina**, sul Lago Maggiore, in provincia di Novara, Piemonte, luogo di villeggiatura e residenza di molte famiglie appartenenti alla nobiltà o all'alta borghesia lombarda e piemontese. Tra il 15 e il 23 settembre 1943, Meina fu teatro della strage di 16 ebrei italiani provenienti dalla Grecia dopo lunghe e tragiche peripezie. Ospiti dell'Hotel Meina, per i volontari carnefici di Hitler non fu difficile individuarli, così come non fu difficile trovare molti altri ebrei in transito nella zona. La strage fu compiuta dalle SS naziste nell'Hotel Meina di proprietà di Alberto Behar, cittadino turco di origine ebraica. Tra le vittime ci furono anche dei giovani, Jean, Robert e Blanchette Fernandez Diaz, di 17, 13 e 12 anni. In loro memoria, l'11 gennaio 2015, sono state posate le prime tre «pietre di inciampo» che faranno parte del più grande monumento diffuso europeo dedicato alle vittime del nazi-fascismo. Si tratta di semplici pietre in ottone, delle dimensioni dei quadrati di porfido che pavimentano le strade di tante città europee, con incisi i nomi e le date degli assassinati. La posa delle pietre a Meina è una tappa importante di un lungo percorso che ha portato Becky Behar Ottolenghi, figlia del proprietario dell'Hotel Meina e sopravvissuta alla strage, a testimoniare per tutta la vita quelle efferate vicende, raccontate nel libro *Il diario di Becky Behar*. Sulla vicenda è stato girato nel 2007 il film *Hotel Meina* diretto da Carlo Lizzani. Becky Behar Ottolenghi è mancata nel 2009, ma ci ha lasciato la sua preziosissima testimonianza per non dimenticare.

English text page 75

Le
SAC
outlet

+ **BEST BRAND** %
GREAT DISCOUNTS



SHOP ONLINE: LESACOUTLET.IT



FREE DELIVERY OVER €100

OUTLET IN MILANO

VIALE BEZZI 79
MM1 GAMBARA

VIA CARNEVALI 12
MM3 DERGANO

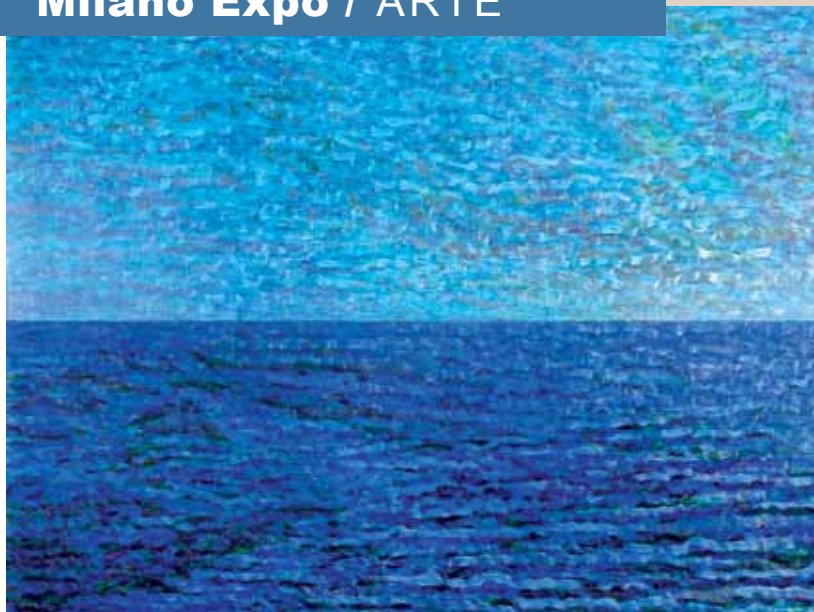
VIA BROFFERIO 1
FN BOVISA

+39 02 3760399

INFO E INDIRIZZI

Comunità Ebraica di Milano
via Sally Mayer 2 - 20146 Milano,
tel. 02 48311001 - fax 02. 48304660,
www.mosaico-cem.it
info.sede@com-ebraicamilano.it
Sinagoga Centrale, Via della Guastalla
19 - Tel. +39 02 5412.4043; www.
sinagogamilano.it Per tutte le altre info
su Milano vedi Milano Guida, a pagina 60.

Comunità Ebraica di Mantova
Via Govi 11 - Tel e fax: 0376 321490.
Presidente: Emanuele Colorni, cell. 347
9694980, emanuele.colorni@gmail.com
Sinagoga Norsa-Torrazzo
Via Govi 13. Per visite chiedere
in comunità. **Sinagoga Rivarolo**
Mantovano, Piazza Giuseppe Finzi.
Sinagoga di Sabbioneta, Via Bernardino
Campi 1. **Sinagoga di Viadana**, via
Bonomi 31. Per le visite chiedere alla
comunità ebraica di Mantova o alla proloco
di Sabbioneta.



Sperimentazione ed eclettismo. Una mostra racconta l'ultimo re della Bohème milanese, dal 1961 al 2004: un viaggio nei colori (e sculture) di un artista fuori dagli schemi. Un autodidatta che amava il digitale

Tomshinsky, un americano a Brera

di Riccardo Sorani

Mi piace pensare a Stanley Tomshinsky come l'ultimo Bezael del 20° secolo. Il leggendario Bezael che tutti conoscono, fu il realizzatore del Mishkan, l'artista ispirato direttamente da Dio, e dunque secondo la Kabbalah, dotato della capacità di comprendere l'architettura dell'universo grazie alla disposizione delle lettere e dei numeri. Tra l'artista biblico per eccellenza e il poco conosciuto Tomshinsky, i punti in comune sono assai molteplici: entrambi lavoratori del metallo, ma soprattutto entrambi in diretto contatto con il divino, l'uno per volontà stessa dell'Altissimo, l'altro per aver posto al centro della propria ricerca artistica la molteplice relazione tra quest'ultimo, l'uomo e le sue leggi universali. Ebreo di nascita, nato

in America, poi milanese d'adozione (New York 1935, Milano 2004), Stan Tomshinsky si occupò, negli anni di attività, di strutture lineari e tridimensionali, movimento e linee di forza, elaborazione di codici numerici, simbolismo astratto e metafisica, filosofia Zen, forma del DNA e Teoria del Caos, attraversando il difficile passaggio dalla scultura alla pittura, dal concettuale all'analogico, approdando negli anni Ottanta e Novanta alla produzione di figure e paesaggi sognanti (fu tra i primissimi ad occuparsene), accanto alla creazione di video e lavori generati al computer.

L'opera di Tomshinsky è sempre stata portatrice di un'intrinseca saggezza figlia di un'assidua e variegata ricerca dell'universale - caso raro nella storia dell'arte e prerogativa dei grandi (Picasso su tutti, Chagall

o Leonardo da Vinci). Perfettamente cosciente del proprio percorso, a tal punto da essere minuziosamente descritto a margine delle opere, egli stesso amava definirsi un ricercatore-artistico. Ma era l'inconscio, e forse una "speciale" fonte d'ispirazione a dettarne le motivazioni. Per scoprire l'arte simbolica, quasi magica, di quest'artista credo sia d'obbligo una visita alla grande retrospettiva "Tomshinsky a Villa Jucker" in corso presso la LIUC - Università Cattaneo di Castellanza (aperta fino all'autunno 2015), dove sono esposte una sessantina di opere, mostra curata da Miro Silvera e Flavio Cruciatti. Nato nel 1935 da genitori lituani, una laurea in giornalismo, alla fine degli Anni Cinquanta lascia gli States e parte alla scoperta dell'Europa. L'origine stessa della vocazione artistica fu del tutto casuale: in un bar di Parigi, dove si era trasferito nel 1960, uno scultore che stava ultimando una testa in plastilina gliene porge una manciata, invitandolo a ultimarla. L'esito fu felice, quasi stupefacente. Seguì a breve l'acquisto di un pacchetto di argilla senza prevedere che la strada oramai era segnata. Da qui l'influenza della casualità e la necessità della sua accettazione hanno sempre segnato la sua arte, così come il suo stile di vita da ultimo bohemien. «In un negozietto di rue de Seine, a Parigi, acquista il primo pacchetto d'argilla



riscoperte: in mostra le opere di Stanley Tomshinsky



Nella pagina accanto, da sinistra: *Sea Dreaming, Dreaming, Encounter*. In alto: Tomshinsky ritratto dal fotografo Loomis Dean; con Gianni Dova e con Ugo Tognazzi; ancora una foto di Loomis Dean a Parigi. In basso: foto Nocera

sintetica; ma sono il rame, il ferro e la saldatura a interessarlo davvero, i mezzi attraverso i quali darà vita a sculture filiformi, astratte e surreali. Totem, figure, creature mitologiche, diventano l'espressione simbolica dei temi cari alla ricerca filosofica e spirituale di Tomshinsky: Dio, l'uomo e l'universo», racconta Flavio Cruciatti, curatore della mostra, amico personale dell'artista.

I quasi quarant'anni di vita trascorsi a Milano, sua città ideale, si snodarono a Brera tra lo studio di Via Fiori Chiari e la minuscola dimora di proprietà delle sorelle Pirovini, il cui ristorante era frequentato tra gli altri dagli amici-artisti Dova, Migneco, Crippa e Kodra. Poco seguito dal mercato, ma moltissimo da tutti gli altri artisti, scambiava le proprie opere per pagarsi i pasti, il computer, il riscaldamento.

In un breve scritto autobiografico "On the Way", Tomshinsky ci racconta l'evoluzione della sua arte. Nei primi mesi parigini, fece molta sperimentazione e la sua ricerca iniziò a perfezionarsi: l'intento era di andare sotto la superficie delle cose e le strutture filiformi, che dovevano servire da supporto per le sue sculture d'argilla, presto divennero esse stesse opere-totem in

continua evoluzione tra l'astratto e il surreale, oggetti portatori di altri significati.

«Ha studiato da autodidatta la matematica, le strutture molecolari e biologiche della vita, il colore e le simbologie universali, le forme archetipiche che definiscono l'esistenza umana, integrate tra loro in una ricerca che, di fatto, costituisce la base del suo percorso esistenziale. Nella metà degli anni '70 viaggiava ancora e faceva mostre a Milano, Vienna, Parigi, Dusseldorf, Zurigo, Bruxelles, Londra, Roma e Torino, iniziando in quel periodo a fare della pittura ad olio: molto sensibili le stesure della materia pittorica in quel tempo. La sua ricerca era indirizzata

prevalentemente all'astratto lirico con alcuni lavori riconducibili ad una stilizzata figuratività», scrivono Flavio Cruciatti e Miro Silvera, altro curatore della mostra alla LIUC di Castellanza.

Nel 1969, i postumi di un attacco di epatite lo privarono dell'energia necessaria per continuare a cimentarsi con la scultura e così - ancora una volta il caso - iniziò la sperimentazione pittorica: riportare su tela ciò che erano state le sue sculture, struttura e movimento delle cose. Ci avevano già pensato i Futuristi

sessant'anni prima a parlare di linee di forza e rappresentazione simultanea del movimento su tela, ma la novità di Tomshinsky risiedeva nel voler rappresentare quelle forze sottili e invisibili passando, per dirla con le sue parole, "dal classico al quantum". «Nelle mie sculture che io chiamo "astrazione simbolica", il segno astratto, congiunto al movimento lineare, crea il simbolo e cioè l'astrazione dell'Idea. La chiave dell'astrazione è nei segni e nel loro movimento. L'astrazione si manifesta nell'universo in tutta la sua entità», afferma Tomshinsky.

Il Caso bussò di nuovo alla sua porta, ancora una volta una nuova via da percorrere. Nel 1989, un giovane studente suo vicino di casa gli mostrò un programma di disegno sul suo computer. In quel momento Tomshinsky capisce che è il computer la vera rivoluzione e che sarebbe divenuto lo strumento eccellente per realizzare una nuova serie di opere grafiche. Non a caso fu tra i primi ad avere una connessione Internet ed un sito per mostrare le proprie opere.

Morto nel 2004, colpito da una malattia inattesa, furono solo in trenta a raggrupparsi per Stanley, nel piovoso funerale a Musocco: troppo pochi per un uomo che ha avuto la capacità di sintetizzare nelle sue opere la grande storia dell'arte del XX° secolo e anticipare quella del XXI°.



Nella pagina accanto: un'opera del Canaletto; un Sefer per le calli veneziane. Qui sopra, da sinistra: due delle cinque Scole di Venezia, l'Italiana e la Scuola Grande Tedesca; la piazzetta del Ghetto.

Piove di Sacco, provincia di Padova, meno di ventimila anime. Una piccola traversa di via Garibaldi, il cuore storico dove sorgono i palazzi dell'aristocrazia veneziana, si chiama via della Stamperia. Qui, Rabbi Meshullam Cusi, deputato alla raccolta fondi per i fratelli di Eretz Israel a metà del XV secolo, fondò la prima tipografia ebraica del Veneto. Secondo gli storici qui venne prodotta una delle prime opere al mondo (qualcuno dice la prima) in caratteri ebraici: l'*Arbà aurim* (I Quattro Ordini), di Jacob ben Asher, in quattro volumi, conservata alla Biblioteca universitaria di Torino e, in copia anastatica digitale, a Piove di Sacco. Questa è una delle tante vicende del popolo ebraico in Veneto che, a dispetto dell'esiguità numerica delle attuali comunità - circa mille persone fra Verona, Padova e Venezia - ha radici profonde. Si scoprono scritte sulle pietre, narrate nei libri o dalle persone: un itinerario in Veneto e a Venezia (a due ore di treno da Milano), presuppone dunque il desiderio di guardare oltre ciò che è ancora visibile, per capire i molti fili sottesi ai rapporti degli ebrei locali con il territorio.

Nell'Alto Medioevo le origini degli insediamenti sono confuse, tanto da giustificare un probabile errore di interpretazione nel nome attribuito all'isola veneziana di Spinalunga, poi chiamata Giudecca. Oggi sembra infatti che il toponimo non si riferisca ad una forte presenza ebraica nel XII secolo, bensì al termine *zudegà* (giudicato), che la identificerebbe come semplice luogo di carcere e reclusione. Ben documentata è invece una forte im-

Il ghetto, gli angoli segreti, le splendide sinagoghe del '500. Tra passato e presente, alla scoperta delle radici gloriose e dei luoghi incantati dell'ebraismo veneto, dalla Serenissima a Padova e Verona

La magia ebraica di Venezia, tra mercanti e stampatori

di Elena Bianco (English text page 78)

migrazione a partire dal XIII secolo nelle ricche campagne venete, dalla Germania, dalla Spagna e successivamente dall'Italia centrale, genti e famiglie che seguivano i loro commerci o fuggivano alle persecuzioni. Così come si ha notizia delle prime "condotte", le concessioni delle autorità locali di risiedere esercitando l'attività di prestatori di denaro a tasso di interesse regolamentato. Sono documentate severe condanne di ebrei a Portobuffolè e Marostica nel XVI secolo a seguito dell'accusa infamante di infanticidio rituale. Parimenti si hanno descrizioni accurate delle belle sinagoghe di Conegliano e Ceneda, frazione di Vittorio Veneto, poi ricostruite con gli arredi originali a Gerusalemme. Di certo, Venezia unificò una serie di divieti (ad esempio quello di possedere beni immobili) e prescrizioni

(l'attività di prestito) che regolamentavano la vita ebraica.

VENEZIA

Per uno strano scherzo della storia Venezia, che con il decreto del 29 marzo 1516 dava l'inizio effettivo alla segregazione degli Ebrei nei ghetti, battezzando i luoghi fisici col nome dialettale di una fonderia presente nella zona (*getàr*, cioè fondere, che i tedeschi ashkenaziti pronunciavano *ghetàr*), fu precedentemente "città senza ebrei". La parola ghetto quindi viene da qui, nasce tra le calli e si espande tristemente per tutta l'Europa. L'origine della Comunità in Laguna è infatti incerta, ed i rapporti con il Senato poco definiti. Successivamente all'istituzione del Ghetto, invece, si ha una storiografia immensa sulla Comunità, formata all'inizio dai

tedeschi in fuga dai lanzichenecchi che nel Ghetto Novo esercitavano il pegno e la "strazzaria". La seconda ondata, di ricchi mercanti levantini che vestivano (e pregavano) "alla turchesca", si stabilì nel Ghetto Vecchio. Con l'ultima ondata di ponentini (sefarditi marrani) la configurazione assunse i caratteri attuali, con le case-grattacielo fino a nove piani e le sinagoghe, una per nazione, invisibili dall'esterno ma riccamente decorate all'interno. Alla più antica, la Scuola Tedesca del 1528, si accede dalle scale del Museo d'Arte Ebraica, che conserva una ricca collezione di stoffe e argenti degli oggetti delle feste: calici e bicchieri dello Shabbàt, candelieri del '700, portaspezie ottocenteschi, vari Shofàr, piatti in argento e pietre dure per il Pesach oppure per Purim. Il tempio tedesco, con la sua sala trapezoidale, ha un matroneo elegantemente dorato, così come l'*Aròn* e la *Bimà*. Poco distante, da una struttura singolare con una cupola incastrata tra gli edifici si accede alla Scuola Cantòn, di quattro anni successiva, che deve il suo nome forse al fatto di trovarsi in un angolo (cantòn), o forse alla famiglia Cantoni, i finanziatori. È un ambiente armonico ed elegante, rivestito in legno di noce finemente scolpito, con la *Bimà* in una nicchia esagonale derivata dal Liagò, elemento dell'architettura veneziana di ascendenza araba. La terza Scuola, quella Italiana della fine del XVI secolo, si affaccia sul campo del Ghetto Vecchio, mentre dal prospiciente

campiello delle Scuole si accede alle sinagoghe Spagnola - che colpisce per fasto e dimensione, aldilà della facciata austera - e Levantina, considerata l'edificio più elegante del ghetto, straordinariamente decorata e collegata alla Yeshivà Luzzatto, che conserva una preziosa Arca rinascimentale. «Il Seicento è stato un secolo ricco culturalmente», racconta Gadi Luzzatto Voghera, direttore della biblioteca della Comunità Ebraica di Venezia. «Recandosi al cimitero al Lido, inaugurato nel 1386, si visitano le lapidi di personalità che hanno segnato l'epoca come Leone da Modena, rabbino, autore della *Historia de' riti hebraici*, Elia Bahur Levita, studioso del Talmud, la poetessa Sara Copio Sullam celebre per il suo salotto letterario». La Comunità di Venezia mantiene viva la sua cultura e le sue tradizioni, che si respirano entrando dall'antica porta sul canale di Cannaregio e passeggiando lungo la calle del ghetto Vecchio con il ristorante e le botteghe di cibo kasher e le due case-studio (Beit HaMidrash) di Leone da Modena e Vivante, fino al campo delle Scuole e poi oltre nella calle dell'Orto, dove ci fu un'area coltivata per la Comunità. Arrivando al grande campo del Ghetto Novo si incontrano negozietti di antiquari e Alef, l'ampia libreria di giudaica collegata al museo. Sulla destra si vede il portico che ospitava tre banchi di pegni, chiamati banco rosso, verde e giallo a seconda del colore dello scontrino che rilascia-

vano. Oggi il Banco Rosso è una bottega che vende vino kasher, ma è anche un piccolo museo che ricostruisce la bottega del prestito così com'era ai tempi della Serenissima: copie d'archivio, oggetti, e un video che ne racconta la storia. Ma Venezia è anche una comunità proiettata verso il futuro e desiderosa di valorizzare la propria identità locale: ha in progetto, per Expo 2015, di recuperare alcuni giardini interni, ripristinarli nelle loro funzioni di orto e ripiantare gli alberi biblici che fanno parte della tradizione delle festività. Una visita imperdibile.

VERONA

Sotto la Serenissima Repubblica di Venezia anche Verona ebbe il suo quartiere, in contrada San Sebastiano e successivamente nella zona adiacente a piazza delle Erbe detta "sotto i tetti". Ancora oggi, sul lato sinistro della piazza si vedono alcune antiche case-torri a doppia finestra alte fino a sette piani, salvate dalla distruzione avvenuta tra il 1926 e il 1928. Un tempo, al quinto piano di uno di questi edifici, vi era una sinagoga di rito spagnolo, i cui arredi sono nell'attuale tempio, di rito tedesco. Ad esso si accede dalla via Mazzini, oltrepassando una targa di ottone sul selciato con la scritta "ghetto", ma la facciata in stile decò è sulla parallela via Portici e riporta una lapide con un passo della Bibbia: "Molte donne si sono comportate valorosamente ma tu le superi tutte". «La lapide ricorda il sacri-

► ficio di Rita Rosani Rosenzweig», spiega Lucia Forneron, presidente dell'Associazione Italia-Israele di Verona, «che fu l'unica donna medaglia d'oro al valor militare. Ebreo triestina, fuggita dopo l'8 settembre 1943 dalla sua città natale, combatté con i partigiani sopra Verona e morì salvando alcuni compagni». L'interno del tempio è grandioso, con un *Aròn* del '600 sovrastato dalla grande vetrata semicircolare, così come particolarmente monumentale è il cimitero veronese di Borgo Venezia, che conserva lapidi del XVIII secolo.



PADOVA

A Padova la libertà per gli ebrei aveva limiti paradossali: potevano frequentare la facoltà di Medicina ma dovevano pagare tasse universitarie doppie. Questa possibilità causò una grande immigrazione, anche se l'inaugurazione in università del primo teatro anatomico al mondo, nel 1595, diede inizio ad un'odiosa caccia al cadavere da parte degli studenti di anatomia che rubavano i defunti nel cimitero della Comunità, benché questa pagasse per preservarli. Ben sette furono i cimiteri creati dalla Comunità a Padova, di cui quello di via Wiel risale al XIV secolo. È visitabile (previo appuntamento) ed è meta di pellegrinaggi di fedeli che arrivano a saltare il muro di cinta, pur di pregare sulla lapide di Meir Katzenellenbogen (sulla lapide una *katze*, una gatta accovacciata), il cosiddetto *Ma ha-Ram* di Padova, celebre talmudista considerato santo. Qui si trova anche la sepoltura di Asher Levi Meshullam, Anselmo del Banco, il banchiere che nel 1513 trattò con la Repubblica Serenissima per la residenza degli Ebrei



al Ghetto. Al "prato degli ebrei", in via Codalonga, è invece sepolto Don Itzhak Abrabanel, grande studioso e ministro delle finanze che si batté fino all'ultimo, invano, per salvare la Comunità spagnola dall'espulsione dalla Spagna nel 1492, un'altra pagina nera della storia europea: né Isabella la Cattolica, né Ferdinando d'Aragona gli diedero ascolto, pur facendo finta e dandogli udienza. I padovani del ghetto, quartiere ancora ben definito nel cuore storico della città, si occupavano di prestito, di "strazzaria" (antiquariato), di vendita di metalli preziosi e gemme. Divennero perciò così ricchi da poter acquistare terre e case nelle campagne, come a Piove di Sacco (la prima ad accoglierli), Este e Montagnana. Oggi si entra al ghetto padovano da via San Martino e Solferino, dove hanno ancora sede l'ufficio della Comunità e l'unica sinagoga in attività, di rito italiano. Nella vicina Via delle Piazze c'era la sinagoga tedesca, bruciata dai fascisti nel 1943, rinata come centro culturale. Anche la sinagoga spagnola non esiste più e gli

arredi sono ora collocati nella sede del Grande Rabbinate di Gerusalemme. Esiste, invece, una traccia ancora palpitante degli eventi che seguirono le Leggi razziali del 1938. Se infatti ci si reca in vicolo Aganoor (ex via Leopardi), si incontra un piccolo giardino nascosto dove era la sede della Scuola Privata Ebraica costruita affinché gli allievi e gli insegnanti espulsi potessero proseguire il programma di studi. «Oggi un monumento a forma di ruota, costruito con traversine della ferrovia, ricorda quei bambini», racconta Antonio Sorrenti, presidente del Centro Studi Triveneto sulla Shoah. «Il pro-rettore era Alberto Goldbacher, direttore Generale della Società Elettrica Veneta e docente presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Padova, poi espulso, che tanto si adoperò a livello nazionale per la costituzione delle scuole». Arrestato nel '43 dopo che la scuola di Padova fu bruciata, fuggito dal campo di concentramento di Vò Euganeo con l'aiuto delle suore Elisabetiane, arrestato una seconda volta a Piove di Sacco e morto ad Auschwitz, di Goldbacher resta un giardino alla sua memoria a Salboro, alle porte di Padova, e una lapide nella piazzetta dove ha sede la Biblioteca di Piove di Sacco. «Gli



Nella pagina accanto: la Sinagoga di Verona; la sinagoga Spagnola Venezia; un piatto veneziano per Pesach. Qui sopra, da sinistra, il "ghetto", il Giardino dei Giusti e il monumento ai ragazzi della Scuola ebraica di Padova.



abitanti di Piove», ricorda Sorrenti, «protesero 18 ebrei polacchi, tedeschi, serbi, di cui l'archivio storico comunale conserva documenti e diari». Verranno resi pubblici nel corso del 2015. Con analogo spirito umanitario ferrovieri e crocerossine fermarono a Padova il Convoglio II che il 18 ottobre '43 deportava ad Auschwitz gli ebrei romani rastrellati al Portico d'Ottavia: imposero ai nazisti di aprire i vagoni, offirono cibo e acqua e aiutarono una donna a partorire. Nel quartiere Terranegra, il Tempio dell'Internato Ignoto è una chiesa-sacrario alle vittime dei lager voluto negli anni '50 da Monsignor Giovanni Fortin, internato a Dachau. Prospiciente il Giardino dei Giusti tra le Nazioni, onora tutti coloro che hanno salvato vittime di genocidi del XX secolo (quindi anche Bosnia, Ruanda, Armenia). Inaugurato nel 2008 con le sculture a sbarre di ferro arrugginito dello scultore Elio Armano, onora i Giusti con steli e alberi: fra di essi spiccano i nomi di Gino Bartali e Giorgio Perlasca. Una visita nel padovano si può simbolicamente concludere sui Colli Euganei. La cinquecentesca Villa Contarini Giovanelli Venier a Vò Euganeo (www.museovillavenier.it) fu requisita nel '43 dai repubblicani di Salò e utilizzata come campo di concentramento. Dei 120 internati padovani e tedeschi, fecero ritorno solo tre donne: «Quando arrivai ad Auschwitz avevo tredici anni e mi salvai dalla camera a gas

perché sembravo una donna adulta, quindi potevo lavorare», ricordava tempo fa Sylva Sabbadini, cavia di Mengele, sopravvissuta insieme alla madre, Ester Hammer. Sempre sui Colli Euganei, l'imponente Abbazia benedettina di Praglia conser-

va, perfettamente restaurate, dieci tavole lignee dipinte con soggetti biblici e scritte ebraiche. Probabilmente settecentesche, sembrano essere decorazioni di parti mobili di una sukkà (visibili solo su richiesta, www.praglia.it).

INFO E INDIRIZZI

Comunità Ebraica di Venezia, Segreteria, Sestiere Cannaregio 1146, 30121 Venezia, Tel. +39 041715012, Fax +39 0415241862

<http://www.locandadelghetto.net/it/>, email info@locandadelghetto.net

Dove mangiare

- Caffetteria del Museo Ebraico, Campo del Ghetto Nuovo, 2902, Tel. 3401046858, calvanicomontella@libero.it, Specialità: halav Israel and Akum - pat Israel sandwiches - primi piatti - secondi piatti

Dove comprare

- Panetteria "Volpe", Ghetto Vecchio, Tel. 041 715178, Specialità: halav Israel e Akum - Salami israeliani e francesi - dolci parve - pat Israel

- "Alef - la libreria del Ghetto", Museo Ebraico di Venezia, Cannaregio 2902/b, 30121 Venezia, Tel. 041-715359, Fax 041-723007, <http://www.museoebraico.it/alef/home.asp>, alef@coopculture.it

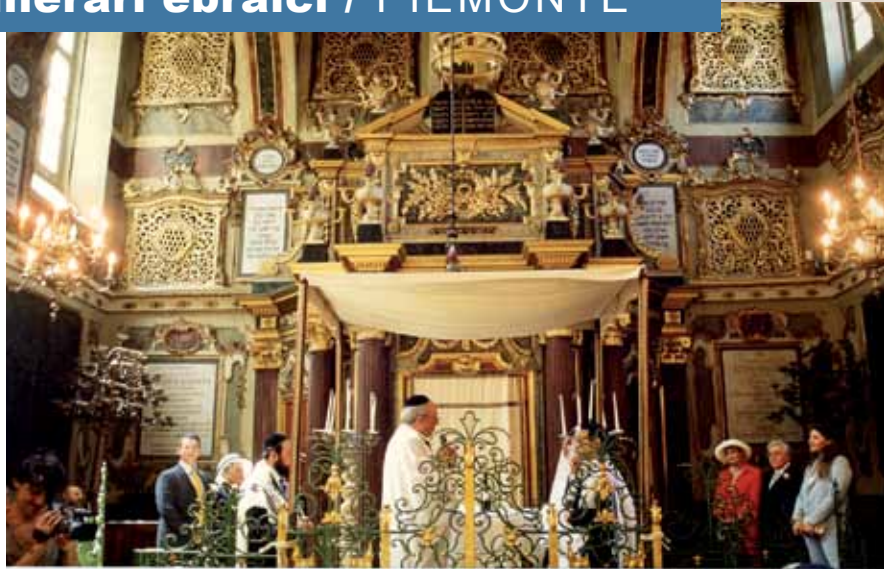
Dove informarsi

- Info point "Midrash Leon da Modena", Cannaregio 1222, 30121 - Venezia, Tel. 041 5237565, info@jvenice.org

Dove dormire

- Kosher House Giardino dei Melograni, Cannaregio 2873, Tel. 041 8226131, www.pardesrimonim.net, info@pardesrimonim.net, Servizi speciali: vengono serviti i pasti di Shabbat

- Locanda del Ghetto, Cannaregio 2892-2893, 30121 Venezia, Tel. +39.041.2759292, Fax +39.041.2757987



Nella pagina accanto: l'interno della sinagoga di Casale Monferrato e la facciata del Tempio di Torino. A sinistra: un matrimonio a Casale; l'interno del tempio di Torino; Aleph, una lettera dell'Alfabeto Ebraico dell'artista torinese Gabriele Levy.

La magia di una piccola sinagoga tardo barocca incastonata nel paesaggio del Monferrato. L'opulenza orientaleggiante del tempio del capoluogo sabauda. Comunità secolari e due gioielli ebraici imperdibili

La grandeur di Torino e la grazia spirituale di Casale

di Ilaria Ester Ramazzotti (English text page 81)

Si innalza sfrontata e orientaleggiante, vero simbolo dell'emancipazione degli ebrei sabaudi, con le sue cupolette a cipolla e lo stile neo-moresco della sua facciata. È la sinagoga di Torino, costruita nel 1884 da Enrico Petiti, in Piazzetta Primo Levi, un piccolo gioiello incastonato nel centro della città. Pochi sanno, a parte i torinesi, che in principio era l'immensa cupola della Mole Antonelliana quella che avrebbe dovuto diventare la sinagoga: la grandeur franco-piemontese aveva contagiato anche gli ebrei. Ma fu quello stesso ambizioso gigantismo a tradirli. Dopo l'emancipazione del 1848 la comunità aveva commissionato all'architetto Alessandro Antonelli la costruzione di un grandioso edificio, e benché il progetto fosse all'altezza delle aspettative, gli ebrei torinesi non riuscirono a vederlo realizzato solo per via del gigantismo

dei costi, troppo elevati. A un'ora di treno da Milano, la Torino ebraica vale il viaggio, non solo per la Mole, diventata simbolo cittadino, ma soprattutto per la Sinagoga Grande: a pianta rettangolare, con quattro alti torrioni merlati, uno per ogni angolo, uno stile architettonico unico, è un luogo che racconta la memoria e la storia di una comunità molto antica. Ha una facciata policroma ricamata di elementi decorativi, pietra bianca di Verona, granito e intonaco dalle tonalità brune, con al centro un grande rosone variopinto, e un portico con tre archi moreschi e colonne tortili che ingentiliscono l'edificio. La sala interna, da 1400 persone (quanti erano i membri della comunità di fine Ottocento), svela decorazioni e arredi ristrutturati e ricostruiti nel 1949, in seguito al bombardamento avvenuto durante la Seconda guerra mondiale. Ma la sorpresa più grande è nel pia-

no seminterrato. Qui troviamo altre due più piccole e intime sinagoghe: la prima ricavata dove in passato si cuocevano le azzime, ha forma di anfiteatro, pareti grezze in mattoni a vista e il soffitto a volte. Al centro, nel suo luminoso gioco di azzurro e oro, c'è la preziosa *teva* in stile barocco decorata in lacca, mentre lungo la parete verso est risalta l'*aron* dorato con colonne in finto marmo azzurro con capitelli corinzi. L'altro tempio, sotterraneo, ancora più piccolo, custodisce un pregiato armadio sacro settecentesco, proveniente dal ghetto, con immagini dorate che ricordano Gerusalemme, dipinto di nero in segno di lutto nel 1849 alla morte di re Carlo Alberto. Ma Torino aveva un ghetto? Sì, eccome. I primi ebrei in Piemonte arrivano all'inizio del XV secolo, esattamente dal 1424, in seguito all'espulsione degli ebrei francesi, nel 1394. Con la Controriforma le condizioni delle famiglie ebraiche peggiorano e il primo ghetto di Torino, del 1679, rimarrà tale fino al 1723. Si trovava nella zona dell'ex Ospedale della Carità nella contrada di San Filippo. La sua entrata principale corrisponderebbe oggi a via Maria Vittoria, dove sono ancora visibili alcune delle antiche cancellate che venivano chiuse al tramonto. Conosciuta come Piazza Carlina, piazza Carlo Emanuele II mostra i segni del vecchio ghetto nell'edificio all'angolo con via Des Ambrois: qui, a parità

di altezza con le case adiacenti, sono sovrapposti quattro piani più un ammezzato per consentire l'alloggio a un maggior numero di famiglie. Il vecchio ghetto torinese aveva cinque cortili: nel "cortile grande" c'era la sinagoga di rito italiano e nel cortile "della vite" quella di rito spagnolo. Il cortile "della terrazza" era utilizzato come forno, e poi restavano i cortili "dei preti" e "della taverna". Tutti e cinque comunicavano fra loro attraverso dei corridoi, i "portici oscuri", chiamati così poiché coperti. Con l'aumento della popolazione fu poi aggiunta una terza sinagoga di rito tedesco.

Oggi la comunità ebraica di Torino è la più numerosa del Piemonte con 900 iscritti. Vivace e attiva, impegnata nel mantenere vive le proprie radici, nel corso degli anni ha assorbito le comunità di Alessandria, Asti, Acqui, Carmagnola, Cherasco, Chieri, Cuneo, Ivrea, Mondovì e Saluzzo. Vanta il funzionamento della biblioteca Artom e dell'archivio Terracini che raccolgono un ampio patrimonio bibliografico e documentale del Piemonte ebraico, ma anche scuole (qui c'è una scuola ebraica aperta anche a bambini e ragazzi non ebrei), e poi mostre, conferenze e appuntamenti culturali organizzate da varie istituzioni. (Per visitare le sinagoghe contattare prima gli uffici della Comunità Ebraica di Torino).

CASALE MONFERRATO

Una facciata anonima, che si confonde con le case adiacenti, perché un tempo una sinagoga non doveva dare troppo nell'occhio, meglio se anonima e appena "tollerata". Non è ancora scoppiato l'Illuminismo, il Code Napoleon è ancora di là da venire, siamo in piena epoca dei ghetti, quando l'arte della dissimulazione dominava la postura sociale degli ebrei. Ma oggi lo stretto ingresso di vicolo Salomone Olper, nel cuore del

vecchio ghetto, dischiude una piccola meraviglia: un cortile e un porticato arricchito da mattonelle raffiguranti l'alfabeto ebraico, opere d'arte contemporanea di Gabriele Levy. Al centro del cortile, un florido albero di melograni esprime simbolicamente l'attaccamento alle proprie radici ebraiche di una comunità tanto minuscola quanto faticosa.

Splendidamente tardo barocca, scrigno di decori e iscrizioni, legni pregiati, ori e stucchi, la sinagoga di Casale Monferrato è luce pura: 14 finestre illuminano la sala interna e le pareti affrescate in colori brillanti, dal bianco al blu cobalto, decorazioni dorate e iscrizioni in ebraico, in citazioni dalla Bibbia. L'*aron* del 1765, in stile neoclassico, è sormontato da un timpano con decorazioni di rami e foglie di quercia in oro sorretto da monumentali colonne lignee. La *teva* è racchiusa in un cancello in ferro battuto dipinto in verde e oro e dal soffitto pendono grandi lampadari dorati. Un luogo che è anche un riassunto visivo: la sinagoga casalese, con il museo attiguo, racchiude e rappresenta tutti i simboli, le cerimonie, la storia e le tradizioni dell'ebraismo italiano. Inaugurata nel 1595, è attiva oggi nelle principali festività e Shabbat grazie alle tante persone che si aggiungono ai pochi ebrei locali. La sinagoga è talmente bella che molte coppie scelgono di sposarsi qui, attratti anche dalle bellezze naturali e paesaggistiche del Monferrato, fra i siti Patrimonio dell'umanità dell'Unesco. Il tesoro culturale, artistico e spirituale di Casale comprende il Museo dei Lumi e il Museo degli Argenti, un museo d'arte e storia ebraica che ospita una delle collezioni di oggetti più importanti d'Europa, fra cui Sefer Torah e manoscritti antichi, tessuti e argenti legati al rito religioso e alla vita familiare ebraica. All'ingresso, un Memoriale della Shoah ricorda le vittime di Casale Monferrato e Mon-

calvo. (Da maggio a ottobre, al Castello di Casale, si potranno ammirare i 170 candellabri a otto braccia collezionati dal Museo dei Lumi, tutte uniche e originali *channukkiot* prodotte da artisti contemporanei). In occasione di Expo 2015, è in calendario un ciclo di incontri dedicati al *Cibo nella cultura ebraica*: domenica 3 maggio ci sarà la *Cucina ebraica tripolina*; domenica 31 maggio la *Tradizione culinaria ebraico-piemontese* e con una rassegna di vini kasher; domenica 14 giugno l'inaugurazione della mostra di un grande artista italiano, *Il mondo di Aldo Mondino, cibo e spiritualità*. ☺

INFO E INDIRIZZI

Comunità Ebraica di Torino

Piazzetta Primo Levi 12, 10125 Torino
Tel. 011 6508332 - Fax 0116691173;
Chiuso il Sabato e festività ebraiche.
<http://www.torinoebraica.it>
segreteria@torinoebraica.it

Dove mangiare kasher a Torino

- Panetteria Bertino: in Via B. Galliani 14, è sotto il controllo del rabbinato di Torino. Sono disponibili vini, carne, salumi, formaggi, scatolame, dolci e altri prodotti kasher

- Casa di Riposo della Comunità Ebraica, Via B. Galliani 13, fornisce pasti su prenotazione, tel. 011 658585

- Catering Daturi e Motta, Lungodora Colletta 91, tel. 011 283711

- Catering Medico, via Martiri della Libertà 4, tel. 011 8194319

Comunità Ebraica di Casale Monferrato

Vicolo Salomone Olper 44, 15033 Casale Monferrato (AL). Visite solo su appuntamento. Tel. 0142 71807 solo al mattino. Visite: giorni feriali solo la mattina 8.30-12.30. Domenica 10.00-12.00, 15.00-17.00, solo per gruppi su appuntamento. Chiuso il Sabato e principali festività ebraiche. <http://www.casalebraica.info>; casalebraica@gmail.com; segreteria@casalebraica.org



È DA SECOLI CONOSCIUTA COME “IL MAIALE DEGLI EBREI”. CON LE SUE CARNI SI FANNO INFATTI SALAMI E PROSCIUTTI. L'OCA TRIONFA SULLE TAVOLE E PER L'EXPO, IN LOMELLINA, OGGI SI RINNOVA LA TRADIZIONE

La regina di Sartirana

di Daniele Moro (English text page 82)

Che l'Italia conservi e, da qualche tempo, valorizzi le tantissime radici ebraiche del cibo, si sa. Da Venezia a Roma è un trionfo di sarde in saor, carciofi alla giudia, bianchi di Pitigliano (la “Piccola Gerusalemme”). Da poco si è tornati a produrre niente meno che il Parmigiano Reggiano kasher. Una festa del cibo ed una valorizzazione, anche economica, di produttori e prodotti sempre più apprezzati, anche all'estero.

Cinque anni fa, un gruppo di amici ha scoperto che tra Milano e Casale Monferrato si mangia, da secoli, l'oca. Una delle tante tracce di una presenza ebraica molto importante nella valle del Po. Cacciati gli ebrei dal ducato di Milano nel 1596, quell'anno ha visto sparire una comunità che tra Lomellina e Monferrato è cresciuta tra risaie, tanta acqua e oche. Tantissime oche. I “maiali degli ebrei” appunto, i palmipedi che venivano usati davvero per tutto, di cui, esattamente come il maiale, “non si butta via niente”: le piume per imbottire cuscini e abiti, le penne per scrivere, il grasso per cucinare e per preparare i ciccioli, la carne da arrostita o da salare, macinare e insaccare. Nascevano così i salami, i prosciuttini o i “petisini” d'oca, da animali spesso allevati dalle stesse massaie ebreiche nei cortili di casa e fatti “sciattare” da shochèt (macellai rituali) itineranti, in tempo per Pesach.

A Mortara si festeggia ogni anno, con il Palio dell'oca, una tradizione secolare che vede la presenza del simpatico pennuto in cucina, nell'aia, nell'economia, un tempo poverissima, di comunità abituate a utilizzare tutto, ma proprio tutto, per sopravvivere tra risaie, nebbia, rane, oche e tantissima acqua.

Così cinque anni fa alcuni piccoli imprenditori hanno deciso di investire sul recupero dei cibi e dei vini di una comunità un tempo molto importante, che ha lasciato tradizioni di grande valore: l'oca della Lomellina, i biscotti Krumiri e i vini kasher del Monferrato.

Da qui nasce l'iniziativa di Sartirana Lomellina, una splendida cittadina pavese ai bordi del Po e della dirimpettaia Casale con una Comunità ebraica che crede in un piccolo grande sogno: restituire alla terra nella quale sono nati alcuni dei frutti migliori. Frutti ebraici appunto. E da cinque anni, insieme alla Confraternita della Rana e del Salame d'Oca di Mortara, un gruppo di amici, guidati da Gianluca Cominetti, ha dato vita a quattro edizioni dei “Pranzi alla maniera ebraica”, ogni anno organizzati in una cittadina diversa della Lomellina, per riportare cibo, ma specialmente cultura di qualità a popolazioni che da secoli man-

giano “ebraico” senza conoscerne le origini. Un successo, anche di pubblico, veramente inaspettato. Così, storici dell'ebraismo, come Annie Sacerdoti, intellettuali come Claudia De Benedetti e i tanti amici della Comunità di Casale intervengono per spiegare ad un pubblico in gran parte non ebreo le origini del cibo kasher, le ragioni igieniche, ma anche culturali, per le quali ebrei e cristiani interagiscono e si contaminano nei secoli anche nell'Italia del nord ovest. Kasher come “adatto”, pulito e giusto. Al termine di ogni pranzo (la quinta edizione si svolgerà a Sartirana Lomellina il 25 ottobre, nell'ambito dell'Expo) visita guidata alla strepitosa Sinagoga di Casale. Un'occasione culturale che ogni anno richiama decine e decine

di amici dal nord Italia, che trovano storia e piacere, cultura e radici, ad un passo da Milano. I dolci della Famiglia Rossi-Portinaro e i vini della Azienda Agricola Angelino di Ottiglio Monferrato (AL) sono già kasher, i buonissimi salumi di Oca Sforzesca

di Vigevano sono in versione halal (e stanno ottenendo un grandissimo e meritato successo nei Paesi del Golfo) in attesa che anche in Italia, si torni a produrre squisiti salumi d'oca della Lomellina in versione kasher. 📧

Info: assbrunoldiceci@yahoo.it



DENZEL

ART BURGER, FISH AND MORE...



k o s h e r r e s t a u r a n t



Come and join the best kosher restaurant in Milan! We have an interesting choice of typical israelian dishes, hamburgers gourmet and the highest quality of grilled meat (beef, lamb and chicken). You can't lose our tasty side dishes, like potato chips or Baledi eggplant and enjoy an happy ending with our delicious homemade desserts.

JOIN MILAN
JOIN DENZEL



SERVICES

- Take Away
- Delivery
- Booking
- Catering

HOURS

Sunday - Thursday 12.00 - 14.30 / 19.00 - 23.00
Friday (only at lunch) 12.00 - 14.30

LOCATION

via Washington 9, 20146 Milano
ristorantedenzel@yahoo.it

Tel / 02 485 19326 Cel / 327 738 0117



I qabbalisti alla corte di Lorenzo de' Medici e la nascita del ghetto. E poi la Grande Sinagoga sull'Arno, simbolo dell'emancipazione ebraica di fine Ottocento. O quella di Siena, tutta neoclassica e solenne. A un'ora e mezza da Milano, alla scoperta delle meraviglie d'arte dell'ebraismo toscano

Firenze, la grande maestosa

di Ilaria Ester Ramazzotti (English text page 82)

La prima pietra arrivò da Gerusalemme nel 1874. Poi venne l'inconfondibile cupola verde e la facciata con le due torri in pietra bianca, travertino di Colle Val d'Elsa e marmo pomellato rosa di Assisi. Roba da principi, materiali nobili per cattedrali e dimore patrizie. Chissà se qabbalisti e talmudisti come Elija del Medigo o Jochanan Alemanno, che frequentavano, nel tardo Quattrocento, gli Orti medicei di Lorenzo il Magnifico e che discutevano di Sefirot e Plotino con Pico della Mirandola, col giovane Michelangelo e col filosofo Marsilio Ficino, avrebbero mai immaginato che un giorno una costruzione altrettanto grandiosa avrebbe svettato sull'ebraismo italiano soltanto 400 anni dopo. Chissà se i prestatori del banco dei pegni, rinchiusi nel ghet-

to di Firenze e Siena a partire dal 1570 (ci resteranno fino al 1848), avrebbero mai sperato in un riscatto così spettacolare. Non a caso, la Grande Sinagoga di Firenze, inaugurata nel 1882, sarebbe passata alla storia come il più fulgido simbolo architettonico d'Europa in fatto di libertà ebraica, un tempio dell'emancipazione con il suo stile eclettico, fatto di elementi moreschi, bizantini e romanici. All'ingresso, tre archi arabeggianti svelano affreschi con forme geometriche, vetrate policrome e mosaici che si rincorrono per tutta la sala dove troneggia l'aron ha-kodesh ricoperto di prezioso mosaico veneziano. Entrando nella sinagoga di Firenze, ci si immerge nei colori e nelle decorazioni tipiche dell'identità ebraica che ne fanno uno degli edifici simbolo dello stile esotico moreasco europeo. La visita vale il viaggio,



un'ora e mezza di treno da Milano. In fondo alla navata destra si apre il piccolo oratorio di rito askenazita, con un aron in stile neoclassico proveniente da Arezzo e un altro appartenente all'ex-Sinagoga di Monte San Savino, una delle prime presenze ebraiche documentate nel territorio toscano. Dalle finestre del matroneo, il colpo d'occhio sulla fuga dei tetti di Firenze è davvero spettacolare.

Il tempio è circondato da un giardino lussureggiante da cui si accede al Museo ebraico che ripercorre una porzione di storia ebraica. Un excursus in epoche e luoghi che va dal Medioevo a fine Ottocento. Collezioni di oggetti cerimoniali, argenti e splendide stoffe delle antiche sinagoghe del ghetto di Firenze, con alcuni pezzi di grande pregio risalenti al Seicento. Si apre infine la sezione interattiva dedicata alla Shoah, con una sala della Memoria e una sala video che raccontano gli accadimenti fiorentini della Seconda guerra mondiale. Tra i servizi per il pubblico, un'area con postazioni informatiche collegate ai maggiori musei e centri ebraici del mondo. I nomi di 248 ebrei di Firenze assassinati dai nazisti, incluso il Rabbino capo Nathan Cassuto, sono elencati in una grande lapide nel giardino. Ma facciamo un po' di storia. Il complesso di via Farini è il centro della vita ebraica fiorentina, di una comunità che ha tratto le sue origini in epoca romana per poi crescere nel XV secolo sotto il governo dei Medici. Nel 1571 Cosimo I e il figlio Francesco avevano obbligato le famiglie ebraiche a risiedere nel ghetto che, situato nell'area compresa fra le attuali via Roma e piazza della Repubblica, ha smesso di funzionare solo in epoca napoleonica. In seguito alla riqualificazione urbanistica attuata nell'area tra il 1885 e il 1895, non sono rimaste tracce visibili del ghetto. In seguito all'emancipazione degli ebrei italiani nel 1861, la sinagoga fiorentina è stata costru-



ta in sostituzione di due precedenti luoghi di culto, uno di rito italiano e uno di rito spagnolo. Siamo nel centro storico, nel quartiere della Mattonaia, oltre una cancellata in ghisa (il progetto è degli architetti Marco Treves, Mariano Falcini e Vincenzo Micheli con l'ingegnere Eugenio Cioni). Durante la Seconda guerra mondiale il patrimonio artistico e culturale della sinagoga è stato depredato e danneggiato, ma il Tempio si è miracolosamente salvato dalle mine posizionate dai nazisti in fuga. Altri danni erano stati provocati dall'alluvione dell'Arno del 1966, tuttavia nulla ha impedito alle comunità ebraiche della zona di riportare il luogo alla sua originaria bellezza. Oggi, la comunità ebraica di Firenze conta circa mille iscritti, comprende la sezione di Siena, propone attività e appuntamenti culturali di qualità (tra cui il celebre festival Balagan-café).

SIENA

La leggerezza degli stucchi bianchi un po' rococò, le colonne neoclassiche e il pastello settecentesco dei verde acqua e degli azzurro pallido. La sinagoga di Siena, accovacciata dietro la maestà di Piazza del Campo, è tra le più leggiadre e ariose costruite in Italia. Anno di grazia 1786, pompa e solennità per l'inaugurazione, con musiche originali composte per la cerimonia da compositori ebrei. Come stupirsi di tanta vivacità per una città che vantava ben cinque scuole rabbiniche e che, anch'essa nota come *Piccola Gerusalemme*, faceva concorrenza alla gemella Piùgliano? La storia del mondo ebraico senese, ahimè, non è altrettanto leggiadra e felice. Dopo i pogrom dei vandeani antinapoleonici di Viva Maria contro gli ebrei (13 morti), il 18 luglio 1799, e dopo le deportazioni nazi-fasciste che duramente hanno colpito le città toscane, la comunità si è faticosamente ricostruita intorno a poche famiglie sopravvissute.

English text page 82

a un'ora e mezza di treno da Milano



INFO E INDIRIZZI

Comunità Ebraica di Firenze

via Farini 4, 50121 Firenze, tel. 055 245252 - Fax 055 241811. <http://moked.it/firenzebraica>; info@firenzebraica.it.

Sinagoga e Museo ebraico

Ingresso da via Carlo Farini 6, 50121 Firenze; sinagoga.firenze@coopculture.it; tel. 055 2346654 - 055 2466089. Le visite sono curate da Società Cooperativa Culture. Per info e prenotazioni: <http://www.jewishtuscany.it>. Orari visite da giugno a settembre: da domenica a giovedì 10.00-18.30, venerdì 10.00-17.00. Da ottobre a maggio: da domenica a giovedì 10.00-17.30, venerdì 10.00-15.00. La biglietteria chiude 45 minuti prima. Il sabato e nelle festività ebraiche, la sinagoga e il museo sono chiusi ed è aperta solo per le funzioni religiose.

Come arrivare

- A piedi: 1 minuto da Piazza d'Azeglio; 5 minuti da Piazza Beccaria; 20 minuti dalla Stazione Ferroviaria Santa Maria Novella.
- Con i mezzi pubblici: Linee 6, 14, 23, 31, fermata Colonna 01 (<http://www.ataf.net>)
- Con l'auto: raggiungere il parcheggio a pagamento: "S. Ambrogio" in Piazza L. Ghiberti, a cinque minuti a piedi dalla Sinagoga. (<http://www.firenzeparcheggi.it/>)

Dove mangiare kosher a Firenze

- Ristorante Ruth's: vegetariano e di pesce, www.kosheruth.com/info@kosheruth.com
- Take away e vendita di vini, formaggi e prodotti kosher, via Luigi Carlo Farini, 2a, tel. 055 2480888

Sinagoga di Siena

In Vicolo delle Scotte 14, dietro Piazza del Campo. Le visite al tempio e al museo sono curate da Società Cooperativa Culture. Per info e prenotazioni: sinagoga.siena@coopculture.it, <http://www.jewishtuscany.it>; sinagoga.firenze@coopculture.it; tel. 055 2346654-0577 271345. Orari visite: da lunedì a venerdì: 10.30-15.00, domenica: 10.30-17.30. Il Sabato e per le festività ebraiche la sinagoga è chiusa ai visitatori ed è aperta solo per le funzioni religiose.

Come arrivare

- A piedi: 2 minuti da Piazza del Campo; 5 minuti da Piazza del Duomo; 11 minuti da Piazza Gramsci.
- Mezzi pubblici: Linee Pollicino A 51 (fermata Piazza del Mercato); linea B 52 (fermata Logge del Papa); dalla stazione linee 3, 9, 10 (fermata Piazza Gramsci) e linee 7 e 17 (fermata Piazza del Sale).
- Con l'auto: raggiungere i parcheggi a pagamento Il Campo, Il Duomo o Stadio-Fortezza, tutti a pochi minuti a piedi dalla Sinagoga (www.sienaparcheggi.com)



Una villa patrizia dell'800 con spettacolare parco botanico. Casali, rustici e cantine con degustazione di chianti classico kasher, prodotti bio e accoglienza hebrew speaking. Una Toscana jewish friendly

Relais Chateau, agriturismi e kosher winery. Nel Chianti, in Maremma e...

di Anna Coen (English text page 84)

Vigneti a perdita d'occhio, una villa patrizia di fine Ottocento, casali con camere disseminati tra cipressi e querce secolari, e lo sguardo che si perde tra le colline. Siamo nella tenuta di **Monaciano**, a pochi chilometri da Siena, una specie di relais chateau la cui storia incontra curiosamente il destino della famiglia ebraica Piperno, tessutai che scappati da una capitale, Roma, ferita dalle Leggi razziali, finiscono nel Chianti senese e si rifugiano proprio qui, tra queste mura. In piena guerra, con un prestanome, comprano Monaciano e i suoi ettari infiniti di terra; ritornano poi a Roma, protetti dalle suore brigidine di Piazza Farnese e, finita la guerra, al loro negozio di tessuti. A quel punto, che fare di tutta questa meraviglia? Saranno i figli e nipoti a occuparsi di questo luogo: studieranno agraria, impareranno a fare il vino, restaureranno la dimora principale e i casali in giro per i vigneti, mettendo in piedi non solo il business del vino, ma anche quello dell'ospitalità. Un parco storico, limonaie, colombaie, ninfeo

d'epoca, serra e giardino d'inverno, salone delle feste, sala da biliardo e fumoir, sala degli specchi e biblioteca, tutto in arredi d'epoca; insomma, una Downton Abbey all'italiana e in salsa ebraica, potete immaginarlo? Si può affittare l'intera dimora patrizia o gli appartamenti nei rustici, si ospitano feste di matrimonio, convegni o eventi, con, su richiesta, un catering kasher da far venire da Firenze, Siena o Roma. Sentirsi a casa nel cuore della Toscana con un'accoglienza jewish friendly. A pochi chilometri, sempre nel Chianti senese, c'è un altro luogo magico, un agriturismo tutto bio (anche miele e olio), stile rustico lussuoso, **Le Macie**, di Daniele Della Seta, che produce chianti classico, un vino kasher d'eccellenza con il marchio Terre di Seta. Panorama spettacolare, appartamenti con cucina privata, cibo kasher che si può eventualmente far arrivare da Roma o da Firenze (dal ristorante Ruth's), su richiesta. Una delle cantine esclusivamente kasher in Italia ed Europa (con certificazione): il plus sta nelle visite guidate in cantina con degustazione di vino e appetizer tutto



rigorosamente kasher. Senza contare che a 15 minuti d'auto c'è la splendida sinagoga di Siena. Lo stesso si può dire dell'Agriturismo San Fabiano, a Monteroni d'Arbia, di Filippo e Rachel Fiorentini, un gioiello di accoglienza e di lusso bucolico *hebrew speaking*. Cambiando zona, verso Volterra, immersa tra le colline della Val d'Elsa, c'è il **Podere Barbaiano**, di Franca Voghera e Beppe, un angolo di paradiso rustico chic, con daini, cavalli, conigli e altri animali, un agriturismo incastonato in una valle incantata che è anche area protetta. Verso Grosseto, invece, in piena Maremma, tra cipressi e una campagna lussureggiante, a pochi chilometri da Capalbio, dall'Argentario e dalla magica spiaggia della Feniglia, troviamo **Palmo di Terra**, incantevole agriturismo dai prodotti tutti biologici, *hebrew speaking*, di Gloria Arbib e Giorgio Secchi: un piccolo eden di ulivi, vite e prodotti dell'orto a chilometro zero, olio di produzione propria, piscina panoramica e la possibilità di prodotti kasher provenienti da Roma.

INFO E INDIRIZZI

- **Tenuta di Monaciano**, località Ponte a Bozzone, una villa dell'800 con parco storico, casali e rustici, *hebrew speaking*, www.monaciano.com
- **Agriturismo Le Macie**, località Vagliagli, kosher winery, cantina Terra di Seta, chianti classico, località Vagliagli, *hebrew speaking*, www.terradiseta.it
- **Agriturismo San Fabiano**, località Monteroni d'Arbia, una raffinata farmhouse, *hebrew speaking*, www.sanfabiano.com
- **Agriturismo Podere Barbaiano**, località Mazzolla, è in un'area protetta, vicino a Volterra, tutto bio, *hebrew speaking*, www.barbaiano.it
- **Agriturismo Palmò di Terra**, località Marsiliana, mare vicino, appartamenti, su richiesta cena kasher (da Roma), *hebrew speaking*, www.palmoditerra.it

BLUE JOINT

MADE IN ITALY





La dieta Kasher
- Storia, regole e benefici
dell'alimentazione
ebraica, a cura di
Rossella Tercatin con
la prefazione di Giorgio
Mortara. Editore Giuntina,
pp. 228, euro 15,00

Mangio, quindi sono

Un piccolo gioiello, una raccolta di voci e riflessioni sull'ebraismo in cucina, regole e perché

di Marina Gersony

Tempistica perfetta per l'uscita del libro *La dieta Kasher - Storia, regole e benefici dell'alimentazione ebraica*, considerando il momento storico e visto l'argomento (vedi Expo, dedicato a "Nutrire il Pianeta"). Trattasi di un piccolo gioiello da conservare negli scaffali della propria libreria e non solo per le firme autorevoli che si alternano tra commenti dotti, chicche e curiosità riguardo alla cucina più antica del mondo, ma anche per l'attualità di un tema, il cibo appunto, che sempre di più ci riguarda da vicino. Tranquilli, rassicura l'editore, in questo libro non troverete delle precise indicazioni per una dieta. E in effetti il libro è molto di più: oltre a essere un'eshaustiva fonte di informazioni sul mondo dell'alimentazione ebraica (la sua storia, le regole della kashrut, la sicurezza, i controlli, la certi-

ficazione del cibo, la sofferenza degli animali), è anche una riflessione profonda sul pensiero ebraico e le regole dell'ebraismo che disciplinano ogni momento della vita, dalle funzioni essenziali, alimentazione dunque inclusa, per finire con il modo di relazionarsi con il prossimo. Annota Francesca Modiano nell'interessante capitolo *La cucina ebraica: una cucina per molti mondi*: «Per quanto riguarda i prodotti certificati kasher in commercio, da un'indagine condotta negli Stati Uniti nel 2009 emerse che solo il 15% di chi li acquistava era spinto da motivi di osservanza religiosa; il 62% li comprava per presunta migliore qualità; il 51% perché li riteneva più salutari rispetto agli equivalenti non certificati dal controllo rabbinico». Vox populi, insomma, dimostra di saperla lunga...

Quando la guida è un'opera letteraria

Torna in libreria l'imprescindibile "romanzo" di Milano, di Guido Lopez

di Ester Moscati

«È guida, ritratto storico, amabile e saporita conversazione, romanzo, potente invito a fare una quantità di bellissime scoperte». Così Dino Buzzati salutò la prima edizione di *Milano in mano*, scritta da Guido Lopez con l'aiuto di Silvestro Severgnini nel 1965 e oggi ri-pubblicata da Mursia in una nuova edizione, aggiornata "alle ultime ore", in vista di Expo, da Fabio Lopez, architetto, urbanista e fi-

glio di Guido. L'invito a conoscere Milano si snoda attraverso quattordici itinerari, tra quartieri storici e popolari, lungo le vie dell'acqua e dei commerci, dei monumenti e delle piazze; percorsi illustrati da fotografie, a colori e in bianco e nero, mappe, prospetti e planimetrie. Ci sono i luoghi della città e i suoi venti secoli di storia: politica, artistica, monumentale. C'è la Milano dell'Impero, dei Comuni e delle Signorie Visconti

e Sforza; la Milano di Leonardo e Bramante e poi, giù giù nei secoli, quella di Verdi e Toscanini, della Scala e del grande Teatro di Strehler. Venti secoli di personaggi e "anime": artisti e musicisti, politici ed economisti che hanno forgiato la "capitale morale" del Paese, dai fasti della moda alle macchie di tangentopoli, dalle speranze inaugurate dalla nuova Fiera di Rho fino alla grande occasione di Expo 2015.

Milano in mano è uno dei molteplici atti d'amore per la sua città concepiti da Guido Lopez, indimenticato protagonista della società civile e della comunità ebraica milanese, Ambrogino d'oro, giornalista, scrittore, letterato; appassionato ricercatore e

divulgatore di quella "milanesità" che ha arricchito l'Italia e l'Europa intera. La "guida di Guido" è così opera imprescindibile per i tanti che a Milano vengono da visitatori, oppure qui hanno trovato un lavoro e una nuova casa, ma anche per i milanesi doc, che - di sicuro - tutto ma proprio tutto ciò che questo libro svela, non lo sanno.

Guido Lopez - Silvestro Severgnini, Milano in mano, nuova edizione aggiornata a cura di Fabio Lopez, Mursia, pp. 381, euro 35,00



TOP TEN DAVAR

I dieci libri più venduti in aprile alla libreria Davar, via San Gimignano 10, tel 02 48300051

1. Haim Baharier, **La Genesi spiegata da mia figlia**, Garzanti, € 16,90
2. Giuseppe Laras, **Natura e pensiero ebraico**, Jaca Book, € 12,00
3. Elie Wiesel, **Il mendicante di Gerusalemme**, Ets, € 15,90
4. Masal Pas Bagdadi, **Ho fatto un sogno**, Bompiani, € 12,00
5. Aharon Bracha, **Megaddeh Hashabbat**, Bereshit, € 10,00
6. Cohen-Quarello, **L'ultimo viaggio**, Orecchio Acerbo, € 16,90
7. AA. VV., a cura di Rossella Tercatin, **La dieta Kasher**, Giuntina, € 15,00
8. I.J. Singer, **La pecora nera**, Adelphi, € 18,00
9. KKL, **La Haggada di Pesach**, € 18,00
10. Aharon Bracha, **Birkat Bat Melekh**, € 10,00

Turismo culturale / Sinagoghe in Italia

I luoghi del culto e della tradizione

Tutta l'Italia ebraica in una guida ricca di informazioni pratiche per visitare le cinquanta sinagoghe e conoscere la storia e le tradizioni degli ebrei italiani. A Venezia l'area del ghetto, con le sue piazze e i suoi percorsi, porta i segni di una storia travagliata e ricca, con cinque sinagoghe dove ancora riecheggiano preghiere e parole sapienti di antichi maestri. In Piemonte, piccole città custodiscono sontuosi templi con arredi pregiati e raffinate decorazioni. A Firenze, l'inconfondibile cupola verde che risalta nel panorama parla di una comunità ebraica che, emancipatasi a fine Ottocento, ha voluto erigere un tempio monumentale all'altezza del capoluogo toscano. Sono in totale cinquanta le sinagoghe del Bel Paese che testimoniano la bimillennaria esperienza dell'ebraismo italiano. *Sinagoghe in Italia*, scritta da Franco Bonilauri e Vincenza Maugeri, rispettivamente direttore e vicedirettore del Museo Ebraico di Bologna, storici dell'arte e specialisti in arte e cultura ebraica, è la guida che conduce il lettore lungo i sorprendenti itinerari dell'ebraismo italiano e invita turisti e visitatori a scoprire i luoghi del culto e della tradizione ebraica in un percorso che lega attualità e storia antica. Passando dalle sedi delle principali comunità fino ai piccoli centri dove permangono tracce di antichi stanziamenti, si focalizza sugli edifici sinagogali, elementi più rappresentativi della vita ebraica. Edifici antichi o moderni, sfarzosi o celati alla vista, custodi di preziosità non sempre conosciute. Nella guida non mancano un glossario di termini ebraici, schede dettagliate di approfondimento. L'introduzione del libro è di Rav Alberto Sermoneta. (Ilaria Ester Ramazzotti)

F. Bonilauri e V. Maugeri, Sinagoghe d'Italia, Mattioli 1885, pp. 190, euro 16,00



Itinerari / La città Medaglia d'Oro della Resistenza

I luoghi della memoria a Milano

Scrive Ferruccio De Bortoli nella sua prefazione al volume: «Questa guida, che ricompone una trama dei fatti ormai fragile per l'usura del tempo, ha anche il merito di restituire al lettore una più corretta conoscenza della successione dei fatti. E di convincerlo a guardare la città con occhi diversi». È infatti una mappa inedita in forma di racconto, con testimonianze e ricostruzioni, di una Milano a lungo dimenticata. Seguendo il filo sottile della memoria, Stefania Consenti va alla riscoperta di tutti quei luoghi della città legati agli orrori del nazifascismo e della guerra, svelando la storia celata di numerosi splendidi edifici dal valore non esclusivamente architettonico. A partire dalla Loggia dei Mercanti, passando per la Stazione Centrale e le Officine di via Teodosio, si giunge fino al Piccolo Teatro di via Rovello, curiosamente scelto come sede ufficiale dell'Expo, nuova speranza di ricostruzione, e costruito in origine per promuovere e difendere i diritti dei cittadini proprio nelle stanze in cui la dittatura tentò di reprimerli con la violenza. Luoghi della Resistenza che svelano un lato nascosto di Milano e che videro sfilare un'umanità dolente, uomini e donne vittime della repressione nazifascista, i tranvieri che dettero vita agli scioperi del '44, gli ebrei rinchiusi prima nel carcere di San Vittore e poi deportati ad Auschwitz da quel Binario 21 che è oggi diventato un Memoriale. Una città che ha lottato per la propria libertà può così ricordare, settant'anni dopo, molte pagine di cui essere fiera, senza però dimenticare di rileggere quelle di cui ancora deve vergognarsi.

S. Consenti, Luoghi della memoria a Milano, Guerini e Associati, pp. 169, euro 12,50



TOP TEN CLAUDIANA

I dieci libri più venduti in aprile alla libreria Claudiana, via Francesco Sforza 12/a, tel. 02 76021518

1. P. De Benedetti, **Gli angoli nascosti della Bibbia**, Morcelliana, € 14,00
2. Etgar Keret, **Sette anni di felicità**, Feltrinelli, € 14,00
3. Riccardo Calimani, **Storia degli ebrei italiani nel XIX e nel XX secolo**, Mondadori, € 35,00
4. Giuseppe Laras, **Natura e pensiero ebraico**, Jaca Book, € 12
5. Israel Joshua Singer, **La pecora nera**, Adelphi, € 18,00
6. Rossella Tercatin (cur.), **La dieta kasher**, Giuntina, € 15,00
7. Miriam Rebhun, **Due della brigata**, Salomone Belforte, € 20,00
8. Manuela Dviri, **Un mondo senza noi**, Piemme, € 17,50
9. Manuela Consonni, **L'eclisse dell'antifascismo**, Laterza, € 24
10. Yigal Leykin, **Una vita qualunque**, Giuntina, € 15,00



Ravioli di melanzane, amatriciana e carbonara kasher. Ma anche kibbe, tabulè e mussakà... Sono solo alcuni dei piatti da gustare nei kosher-restaurant. Che per l'Expo hanno in serbo molte sorprese...

Sapori e piaceri: la città nel piatto. Viaggio nei templi del mangiar bene

di Naomi Stern e Carlotta Jarach

Una carbonara kasher fatta a regola d'arte? Una mussakà greca da competizione? Dei kibbe o calsones libanesi che nemmeno a Beirut sono così buoni? Amanti della buona cucina unitevi!, e senza contravvenire alle regole della kashrut. Senza dimenticare l'hamburger più buono della città. Per questo abbiamo chiesto ai ristoranti kasher di Milano come si sono organizzati per Expo.



Carmel

Carmel è un ristorante a 360°, che offre piatti a base di pesce, insalate, piatti di verdure o formaggi, pasta e pizze. Nessun piatto a base di carne però, per rispettare le regole di kashrut ebraica, per non rischiare di mescolarlo con piatti di latte. Il menù è comunque molto ricco: a titolo d'esempio si possono citare

il *Salmon trendy*, tartare di salmone fresco marinato con cipolla, prezzemolo, melanzana grigliata e rucola, e, ancora, i *Ravioli di melanzane* con pinoli e feta, conditi con panna, funghi e melanzane fritte; e specialità a base di Parmigiano, una new entry di cui l'intero staff di **Carmel** è molto orgoglioso. Cibo italian style ma anche e soprattutto etnico: polpette-kibbe di verdure, melanzane fritte medias, humus, falafel e tahina sono solo la punta dell'iceberg. «Il nostro ristorante incuriosisce molto anche vegetariani e vegani, che riescono a trovare da noi piatti soddisfacenti per la loro alimentazione», dice Lolita, la padrona di casa; «ciò che piace ai nostri clienti - continua - è il gusto genuino dei nostri prodotti, sani e senza conservanti». Con la possibilità di organizzare cene e pranzi anche per gruppi di 50 persone, con 20 anni di esperienza alle spalle, Carmel garantisce un ottimo servizio: i menù, tradotti in inglese, comprendono, tra

le tante portate, numerose pizze, cosa che fa del ristorante un punto di ritrovo per giovani e giovanissimi. Da segnalare, la possibilità di ordinare online su buonappetito.it e tramite la piattaforma Just Eat.



Denzel

È l'hamburger migliore di Milano secondo i più impietosi critici gastronomici, frequentato da una clientela molto varia e vasta. Normale, dunque, che i fratelli Kaboli si stiano organizzando per accogliere al meglio i visitatori dell'Expo. «Sappiamo che Milano sarà piena di turisti per i quali non esiste un orario fisso per il pranzo, israeliani e americani in primis - spiegano -. Stiamo quindi pensando di prolungare gli orari di apertura, sia per il pranzo, fino alle 15.30-16, che per la cena, tenendo aperto fino a mezzanotte. Inoltre, stiamo riflettendo se tenere aperto anche ad agosto, mese in cui in genere chiudiamo due settimane». In contemporanea verrà intensificato anche lo staff, in modo da poter rispondere alla maggiore affluenza. Quello che è più importante, però, è che sicuramente aumenterà l'offerta dei piatti. «Cercheremo di valorizzare prodotti presenti in determinate comunità ebraiche nel mondo - raccontano -. Ad esempio, proporremo in chiave Denzel il famoso pastrami, oppure rivisiteremo dei piatti medio-orientali, così come dei grandi classici: un esempio è la tagliata in chiave Denzel, con le pere e una salsa fatta da noi. Inoltre, vogliamo valorizzare il nostro piatto di punta, l'hamburger. Per soddisfare i molti turisti, vorremmo infatti offrire alternative kasher alle proposte delle altre hamburgerie: quindi, un cheeseburger con formaggio di soia, oppure un panino con un salume kasher molto simile al bacon». Si punterà poi molto sullo street food, potenziando i servizi di take away e delivery. «Già oggi

abbiamo molte richieste da persone che alloggiano negli alberghi e che vogliono mangiare in stanza senza uscire - aggiungono -, e sicuramente questa tendenza si accentuerà durante l'Expo». Per questo, è allo studio una formula per offrire dei pacchetti agli alberghi. «Vorremmo anche proporre agli hotel una colazione kasher - aggiungono -, con pane, brioches e dolci prodotti da noi».

Il panino Expo di Denzel

Il ristorante Denzel si è inventato per l'EXPO un panino deluxe per l'occasione. I primi test sono stati un successo. Eccolo. *Pane con sesamo esterno, hamburger medio da 180 grammi con patatine chips di nostra produzione, sottili, friabili, facili da mangiare e particolari.*



My Kafè

Pizze, focacce, toast, ma anche insalate, bagels, tramezzini e croissant: questa la gamma di snack e piatti freddi proposti da questa caffetteria luminosa e dagli arredi moderni. «Il nostro piatto forte? Senza dubbio il gelato, preparato fresco ogni giorno - spiega il titolare Michael Karmeli -, sia nella versione halavì che in quella parve, senza latte. Così gli amanti delle creme possono sempre gustarsi un buon gelato, anche se hanno mangiato carne!».

Re Salomone



Gli egiziani sambusek, sfiziosi panzerottini infornati con il ripieno di spinaci o funghi; la greca mussakà, e ancora l'israeliana megaddara, a base di riso e lenticchie, con uova e insalata. Sono innumerevoli i piatti offerti da Re Salomone, in un'atmosfera tranquilla arredata con gusto. «Offriamo due menu - dicono dal ristorante -: uno mediorientale, che spazia da ricette libanesi o siriane alle più conosciute israeliane; e uno prettamente italiano,

che è quello che ci aspettiamo susciterà maggior interesse nei visitatori di Expo 2015». Scaloppine al vino bianco, ravioli fatti in casa e cotolette alla milanese, rigorosamente kasher, che permetteranno a tutti coloro che seguono attentamente la kashrut di gioire del buon cibo della tradizione italiana. «Ci auguriamo - dicono ancora dalla cucina - che questi mesi siano anche un modo per Milano stessa di vedere la kashrut come paradigma di controllo alimentare, di vantaggio per la salute, di qualità e igiene». Oltre il menù à la carte, Re Salomone offre anche un menù degustazione (58 € per due persone) e uno business lunch, senza dimenticare quello per bambini, tutto anche d'asporto. Tra gli altri servizi, un parcheggio gratuito custodito e al coperto e un simpatico omaggio: una piccola pergamena per spiegare in breve la kashrut a chi non la conosce.

Snubar

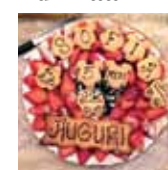


Era il 2000 quando Paula Maknouz decise di dedicarsi al catering kasher: da allora a oggi tante cose sono cambiate, e Snubar è diventato un delivery e take away coi fiocchi. «Da ormai cinque anni offriamo un servizio per uffici e hotel, così permettiamo di seguire le regole di kashrut anche a meeting e convegni», dicono da via Bisleri, dove ha sede il laboratorio di Snubar. Tra le specialità orientali e piatti evergreen della cucina nostrana come i primi di pasta, la più richiesta e apprezzata è forse una ricetta libanese: zucchini ripieni con albicocche. Non mancano gli antipasti di carne, la tabule e ancora tahina e humus: «abbiamo partecipato a vari bandi per Expo, e a breve sapremo gli esiti. A essere sinceri non ci siamo adoperati per sconti ad hoc per chi mostrerà il biglietto di ingresso a Expo, ma non è mai troppo tardi». A qualcuno i piatti di Snubar ricordano l'infanzia,

ad altri un viaggio del passato.

Un vero e proprio laboratorio quello di Snubar, nel quale manualmente, ogni giorno, escono nuovi piatti. «Ci piace non fermarci mai». Consapevoli delle potenzialità del web, sono sbarcati su Facebook e Tripadvisor: non aspettano altro che le recensioni di tutti i vecchi e nuovi clienti.

Tuv Taam



Se si ha voglia di un dolcetto o di qualche salatino kasher a Milano la parola d'ordine è una, anzi due: Tuv Taam, che dal 1999 sforna bontà dolci e salate per tutti i gusti.

Trasferitasi qualche anno fa in via Soderini, la pasticceria ha ampliato la sua clientela diventando anche tavola calda: «hamburger e cotolette sono ricette semplici ma apprezzate da tutti, specie dagli studenti che in pausa pranzo trovano da noi un pasto veloce ma salutare - dice Maria Nahum, la cotitolare assieme al marito -. Il nostro punto forte sono i piatti pronti per il take away che prepariamo per Shabbat e come catering negli alberghi, su richiesta: cuscus, polpette, spezzatini, pollo arrosto, specialità del nord Africa, facili da tenere in caldo su una plata». Perché, ricordiamo a chi ci legge e non sa di regole di kashrut, che di Sabato non si può cucinare: Tuv Taam diventa così una vera rosticceria e con i suoi piatti di qualità attira clientela anche non ebraica. Gli ingredienti sono i migliori sul mercato, e il risultato si vede: basti pensare alla torta al cioccolato, tra le più richieste in negozio. Ma anche il versante salato riserva vere prelibatezze: i panini ripieni al tonno, nella versione piccante e con le olive, e ancora panini con l'uovo e pizzette rosse. Quest'anno per Expo anche una linea appositamente gluten free, che permetterà così ai celiaci di gustare torte di qualità, e non solo.

Tutti gli indirizzi e i numeri di telefono li trovate a pagina 62

JEW CITY

La città in tasca / Milano, una mini guida a cura di Ilaria Myr

WHERE TO EAT

KOSHER RESTAURANTS

Carmel by Lolita

(halavi, dairy restaurant, italian and lebanese food) *Delicious pizza and falafel, sambusek and ravioli, exquisite sweets, baklava and mhallabia* Viale San Gimignano 10, tel. (+39) 02 416368, www.carmelkosher.it marie@carmelkosher.it

Central Synagogue of Milan

A special service for Expo guests organised by the Chief Rabbi Rav Alfonso Arbib. Glatt Kosher Lemehadrin meals for Shabbat (fridays-saturdays, reservation need) Via della Guastalla 19, tel. (+39) 02 5412.4043, desk@rabbinato-milano.it

Denzel

(bassari - meat restaurant) *The best hamburger and grill in Milan, delivery and take away service* Via Washington 9, tel. (+39) 02 48519326, mob. (+39) 327 7381017, www.denzel.it, ristorantedenzel@yahoo.it

Dolcevita

(dairy patisserie and top bakery) *A Sacher Torte to lick your chops* Via Soderini 55, tel. (+39) 02 4125166, mob. (+39) 335 1932583; gad.elmaleh@gmail.com

MyKafè

(bar, snacks, ice-cream) *Delicious kosher ice*

creams and snacks, bagel with salmon Via Soderini 44, tel. (+39) 02 38232748, www.mykafè.it, mymail@mykafè.it

Re Salomone

(bassari, meat restaurant, middle-east and lebanese food) *Kibbe, sambusek, moussakà and shish kebab for all ages* Via Sardegna 45, tel. (+39) 02 4694643, mob. (+39) 338 8530356, www.resalomone.eu, info@resalomone.eu

Snubar

(meat/dairy catering) *Delicious middle-east tastes for catering, delivery and take away* Via Felice Bisleri 16, mob. (+39) 338 801 8081; www.snubar.it

Tuv Taam

(parve patisserie and bakery, meat snacks) *Gnammy pizza and focaccia. The best salty filled croissant in Milan* Via Soderini 27, tel. (+39) 02 4233426, pasticceria. tuvtaam@gmail.com

Kosher Soup Kitchen

Beteavon via Forze Armate 61, www.beteavon.org, info@beteavon.org

SHOPS - KOSHER FOOD

Bluma

High kosher winery Via Verrazzano 29, tel. (+39) 02 27200205, easyfood@easyconcept.it

Carrefour

Supermarket A big choice of kosher food Via Soderini, 48 - tel. (+39) 02 4830 2828; p.le Siena 31, tel. (+39) 02 40092123

Ce.di.Ka - Centro Diffusione Prodotti

Kasher all'ingrosso, A food store, wholesalers, Via Toscana 53/55, Buccinasco 20090, tel. (+39) 02 55188248, cedika@gmail.com, gad.elmaleh@gmail.com

Eretz

Grocery service Via Soderini 27, tel. (+39) 02 4236891 www.eretz.it

Kosher King

Via Marcona 1, tel. (+39) 02 5511219, kosher_king@hotmail.it

Kosher Paradise

Viale San Gimignano 13, tel. (+39) 02 4122855, www.kosherparadise.it

Supergal

Via Enrico Fermi 39/41, Gaggiano (Mi), tel. (+39) 02 90842100

JAPANESE RESTAURANTS

(with kosher menu and wine - *No teudat kashrut*)

Hama

Via Raffaello Sanzio, 4 tel. (+39) 02 463409 www.sushihama.it

Qor

Via Elba, 30, tel. (+39) 02 463091 www.qor.it

VEGAN RESTAURANTS

No teudat kashrut

Baluba Café

Via Carlo Foldi 1, tel. (+39) 02 9288 8379, info@balubabar.it

Capra e Cavoli

Via Pastrengo 18, tel. (+39) 02 87066093, www.capracavolimilano.it

Ghea

Via Valenza, 5, tel. (+39) 02 58110980, www.gheavegetariano.it

Govinda

via Valpetrosa 5, Milano- tel. (+39) 02 862417

La Sana Gola

Via Carlo Farini 70, tel. (+39) 02 6687188 www.lasanagola.com

Mudra

Piazza XXIV Maggio 8 tel. (+39) 345 4512459, www.mudramilano.com

Radicetonda

Via Spallanzani, tel. (+39) 02 36737924 piazza Buozi 5, tel. (+39) 02 36736669 www.radicetonda.it

Ristorante Joia

via Panfilo Castaldi 18 tel. (+39) 02 29522124, www.joia.it



CATERING PERSONAL CHEF

Carmel by Lolita Dairy food

tel. (+39) 02 416368, www.carmelkosher.it marie@carmelkosher.it

Convivium Banqueting

Piazza Appio Claudio, 8, tel. (+39) 02 99048359, www.conviviumbanqueting.com, convivium@conviviumbanqueting.com (Tehudà is given under request to Rabbi)

Côte à Côte

Meat/dairy unexpected banqueting tel. 800 713628 (only from Italy), info@coteacote.it

Daniela di Veroli

Personal chef Mob. (+39) 333 4879778, www.internationalchef.it, info@internationalchef.it

NU Food Catering & Banqueting

Loni Saban, mob. (+39) 335 1678822 www.nufood.it, info@nufood.it (Tehudà is given under request to Rabbi)

Pimento

Meat, dairy and parve catering & banqueting Afshin Kaboli, mob. (+39) 338 9361988, pimento@email.it

Rustichelli Banqueting

tel. (+39) 02 90843488, fax (+39) 02 90844332, www.rustichellikosher.com, info@rustichellikosher.com

Snubar

Meat, dairy and parve take away and catering Via Massarenti 22, tel. (+39) 02 97381369, mob. (+39) 338 8018081 www.snubar.it, snubar.srl@gmail.com

Tuv Taam Meat food

tel. (+39) 02 4233426, pasticceria.tuvtaam@gmail.com

Beteavon

Michela, mob. (+39) 380 7988844, www.beteavon.it, miche-la@beteavon.it

WHERE TO SLEEP

Hotel La Scala

Jewish guest assistant for every request Via dell'Orso 7, 20121 Milano tel. (+39) 02 870961 www.hotelmilanoscala.it

Hotel Olympic Kosher Holidays

Hotel and restaurant Kosher Lemehadrin on the shores of Lake Garda (1 hour and 30' from Milan) Via Lugana Marina, 2 - Sirmione Tel. (+39) 030 9904794 www.hotelokh.com, info@kosherholidays.net

Hotel Marriott

Synagogue every shabbat via Washington 66, 20146

Milano, tel. (+39) 02 48521, www.marriott.it

Hotel Quark (ATA Hotels)

Kosher banqueting for Jewish events on demand via Lampedusa, 11/A, 20141 Milano, call center: (+39) 06 6964 6964 www.atahotels.it/quark

Milan Suite Hotel Tanach on demand in the room

Via Varesina 124, 20124 Milano tel. (+39) 02 33431618 www.milansuitehotel.com

My Kosher Hotel

A full Kosher Mehadrin certification in the heart of the Italian Dolomites (4 hours from Milan) Streda de Costa 75, 38032 Alba di Canazei (Trento) Tel. (+39) 0462 602460, (+39) 338 1709221 www.mykosherhotel.it, mykosherhotel@gmail.com - info@mykosherhotel.it

WHERE TO BUY

KOSHER MEAT

Carne Kosher Halak Bet Yossef

(sold in Jewish Community) Via Sally Mayer 4/6, tel. (+39) 02 483110259. Info: Keren Goldberg, (+39) 02 483110223, segreteria.generale@com-ebraicamilano.it

Mister Meat

Via Montecuccoli 21,

tel. (+39) 02 4159835, fax 02 41270307, info@mistermeat.it

For 100% goose salami (No teudat kashrut)

Alla Corte dell'Oca Via Sforza, 27 - 27036 Mortara (PV) Tel. 0384.98397; info@cortedelloca.com

VEGAN FOOD

Bio C'Bon

Piazza Carlo Caneva 4, 02 33605546; Corso di Porta Nuova 52, 02 6379 3964; Via Savona 61, 02 428235 www.bio-c-bon.eu

NaturaSi

Viale Cassala 61, tel. 02.58100567; Via Millelire 14, tel. 02.40091806; Corso Indipendenza, 7, tel. 02.73953585; Via E. De Amicis, 45, tel. 02.36699215; Viale Umbria 3, tel. 02.54118028; Piazzale di Porta Lodovica 3, tel. 02.58321921; Via Andrea Costa 33, tel. 02.28381868; Via G. Fara 35, tel. 02.66984281; Via Petitti 6, tel. 02 39273077; www.naturasi.it

BOOKS AND JUDAICA

Davar Judaica & Books

viale San Gimignano 10, tel. 02 48300051, www.davar.it, info@davar.it

Libreria Claudiana
via Francesco Sforza
12/A, tel. 02 76021518,
www.librerieclaudiana.it,
libreria.milano@claudiana.it

tel. (+39) 02 43510306
www.nadinefashiongroup.it

WHERE TO PRAY

SYNAGOGUES

Central synagogue
Hekhàl David u-Mordechai e Schola Carlo e Gianna Schapira in Centro Nessim Pontremoli
Two minhagghim:
- Italian ritual,
via Guastalla 19
- Sefardi-oriental ritual via
Guastalla 19,
tel. (+39) 02 5512301
rav Joshua Haddad

Bet HaKnesset
Yoseph veEliahu
Italian ritual, via Eupili 8



Beit Chabad
via Soderini 3,
tel. (+39) 02
42446112/3,
chabadmilano@gmail.com

Nadine
*Trendy and modern
woman fashion*
(10% discount)
Corso Vercelli 8,

com
rav Shaikvitz, mob. (+39)
338 2694887, rav Sendi
Wilschanski, mob. (+39)
320 6339082

Bet haLevi
(oriental ritual), via Soderini 21, tel. (+39) 02 45480191, rav Belinow, mob. (+39) 340 7539213, vonage +1 718 5357858, belinowmilano@yahoo.com, rav Michi Nazrolai, cell. (+39) 392 3295605, www.goccedinettare.it

Bet haTalmud
via Soderini 35, rav Tzemach Mizrachi

Tempio
HaMakom
Hotel Marriott - via Washington 66; rav Levi Hazan, ravlevi@gmail.com

Oratorio del Centro
Esther, Enzo e Chaim Modena
(oriental-sefardi ritual)
via Carlo Tenca 10, rav Mendi Kaplan, mob. (+39) 340 1066715, tel. (+39) 02 29414170, www.iltenca.it info@iltenca.it

Oratorio Angelo Mordechai Donati
(Italian ritual)
via Sally Mayer 4/6
rav Moshè Lazar

Oratorio dei Giovani
Jacob Safra
(Sefardi ritual)
via Sally Mayer 4/6

Oratorio sefardita-persiano
Noam
(Sefardi-parsi ritual)
via Montecuccoli 27, tel. (+39) 02 4151660, fax (+39) 02 47951857, noam.milano@live.it



Oratorio sefardita
Josef Tehillot - Niv Aharon
(Sefardi syrian ritual); via dei Gracchi 25, tel. (+39) 02 48193979, Dino Fubini, dino.fubini@gmail.com

Oratorio sefardita
Beit Menachem
(Sefardi ritual)
via Cola di Rienzo 38
rav Igal Hazan; Parnasim: Elio Galante, Mob. (+39) 335 8105917; Silvano Bassus, mob. (+39) 349 5553869

Oratorio Ohel Jaakov
(German ritual)
via Cellini 2,
tel. (+39) 02 29531213 -
rav Avraham Hazan



Oratorio Beth Shlomò,
She'erit Haplità
(Ashkenaz, Sefard or Ari-zal ritual)
corso Lodi 8c, rav Shmuel Rodal, mob. (+39) 338 6730413

2049082; Kelly Zippel, tel (+39) 02 29514114



LIBRARY, THEATRES, JEWISH MUSEUMS

Chabad House Naàr Israel
piazza Castello 5, Simy Elmaleh, mob. (+39) 335 7795493, naarisrael10@gmail.com, shevivim@gmail.com

MIKVEH
via Guastalla 19, tel. (+39) 02 5512101
via Sally Mayer 4/6, tel. (+39) 02 4121539, (+39) 02 4223889
via Quarnero 15, tel. (+39) 02 48517001
Via Poerio 35, tel. (+39) 02

Copy of the
"House 770"
The only copy existing in Europe the House 770 of the Eastern Parkway 770 in Brooklyn
via Carlo Poerio 35

The Garden of the Righteous worldwide
("Giardino dei Giusti")
A garden to honour the men and women who have helped the victims of the persecutions, defended human rights wherever they were trampled on.

piazza S. Maria Nascente (angolo via Isernia, MM Qt8), tel. Gariwo: (+39) 02 36707648, info@gariwo.net

Memoriale della Shoah
Museo, auditorium,
Binario 21: the symbol place of the deportation to nazi camps from Milan
Largo Safra 1 (ex via Ferrante Aporti), tel. (+39) 02 282 0975 www.memorialedellashoah.it

Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea (CDEC)
Historical archive, research center, library, videoteque, Osservatorio antisemismo
Via Eupili 8
Tel. (+39) 02 316338
www.cdec.it

Teatro Franco Parenti
One of the most interesting cultural poles in Milan, with many shows from israeli and yiddish authors
Via Pier Lombardo 14
tel. (+39) 02 59995206, www.teatrofrancoparenti.it

APP
shopluxurymilano.com
di Myriam Volterra, *Luxury personal shopper and Vip Conciergerie*
info@shopluxurymilano.com

MuseoMilano
di Rotary Club and Gruppo Proedi
A showcase of all the treasures and beauties in Milan for the guests coming for Expo2015
www.museomilano.it



La Fondazione Scuola

La Fondazione Scuola della Comunità Ebraica di Milano è un ente non a fini di lucro il cui scopo è raccogliere fondi per la scuola “pubblica” della Comunità, da destinare a specifici progetti secondo le priorità segnalate di volta in volta. Il contributo della Fondazione è fondamentale per la sopravvivenza della scuola, in particolare per il sostegno agli studenti con difficoltà economiche che quest'anno riguarda 57 borse di studio, ognuna del valore di 6.000 €. Per sostenere gli studi di un ragazzo bisognoso, aderisci al progetto Borse di Studio.



The School Foundation

The School Foundation of the Jewish Community of Milan is a non-profit body whose goal is to collect funds for the Community's "public" school, to be used for specific projects according to priorities as they arise. The Foundation's contribution is fundamental for the school's survival, in particular to support students with financial difficulties, and this year involves 57 scholarships, each one worth €6,000. To support the education of a needy student, join the Scholarship project.



La Scuola ebraica

Inizialmente costituita da materne ed elementari nel 1929, la scuola ebraica sviluppò diversi corsi di insegnamento in seguito alle leggi razziali del 1938, per accogliere allievi e docenti ebrei esclusi dalla scuola pubblica e dall'università. La Scuola ebraica di Milano oggi ospita allievi dall'asilo nido al liceo ed ha permesso nel corso dei decenni l'integrazione nella realtà italiana di alunni provenienti da tutte le aree geografiche, anticipando in parte l'orientamento dell'attuale evoluzione didattica e organizzativa scolastica in Italia. Obiettivo della scuola ebraica è portare gli allievi a conoscere le radici della loro cultura di appartenenza acquisendo così la consapevolezza della propria identità e, al contempo, fornire una preparazione curricolare italiana (e dunque europea) che apra le porte dell'Università in Italia e all'estero.

The Jewish School

Initially established in 1929 as pre-schools and elementary schools, the Jewish school developed various teaching courses following the racial laws of 1938 in order to accommodate Jewish students and teachers who were excluded from public schools and the university. The Jewish School of Milan now accommodates young people from nursery school to high school and over the decades has made it possible for students from all geographical areas to integrate into Italian life, in some ways anticipating the direction of Italy's current instructional and organizational development of schools. The objective of the Jewish school is to teach students about the roots of their culture, thus gaining awareness of their identity, and at the same time provide an Italian (and thus European) course of studies that opens the doors to universities in Italy and other countries.

Più Fondazione più Scuola

La Scuola ebraica è il centro della vita comunitaria e ne assicura il fondamentale ricambio generazionale: la Fondazione Scuola ne è convinta sin dall'inizio della sua attività -nel 1998- e per questo si impegna a sostenere la Scuola non solo nei momenti di difficoltà, ma anche perché sia sempre un centro di eccellenza, fucina di idee e garante delle tradizioni. Grazie ai progetti che sostiene -talvolta importanti, talvolta urgenti, ma sempre guidati da un senso di continuità- la Fondazione Scuola può davvero sostenere che con la Fondazione, c'è più Scuola.

Più Fondazione PIÙ SCUOLA

More Foundation, more School!

The Jewish School is the center of community life and ensures its fundamental generational renewal: the School Foundation has believed in this since its inception in 1998, and for this reason undertakes to support the School not only in times of difficulty, but also so that it will always be a center of excellence, a hothouse of ideas and protector of traditions. Thanks to the projects it supports – sometimes important, sometimes urgent, but always guided by a sense of continuity – the School Foundation can truly state that with the Foundation, there's more School.

PER NOI, IL TUO
5
È ECCELLENTE!

Scegli di destinare il **5x1000** alla **Fondazione Scuola** della Comunità Ebraica di Milano. Inserisci questo codice fiscale nella tua dichiarazione dei redditi:
97256070158

Sostieni la Fondazione Scuola

Gli importanti obiettivi della Fondazione hanno bisogno anche del tuo sostegno per essere raggiunti. I progetti della Fondazione riguardano le borse di studio, la riqualificazione dell'edificio scolastico, il sostegno allo studio in presenza di difficoltà di linguaggio e di comunicazione, un viaggio in Israele e ad Auschwitz, il potenziamento delle competenze matematiche e informatiche, un corso di teatro in francese e lezioni di inglese con insegnanti madrelingua. Inoltre, per chi crede che il futuro sia nelle nuove generazioni, la possibilità di un lascito alla Fondazione Scuola, per garantire un futuro migliore a chi verrà dopo di noi.

Support the School Foundation

In order to achieve its important objectives, the Foundation needs your support. The Foundation's projects involve scholarships, refurbishing the school building, supporting studies when there are language and communication difficulties, a trip to Israel and Auschwitz, strengthening skills in mathematics and information technology, a theater course in French, and English lessons with mother tongue teachers. In addition, for those who believe that the future lies with new generations, bequests to the School Foundation are possible, to guarantee a better future to those who come after us.

MAKE A DONATION - FAI UNA DONAZIONE ANCHE TU

- Conto corrente bancario intestato a - *Bank current account registered to:*
Fondazione per la Scuola della Comunità ebraica di Milano
IBAN: **IT03M0572801608664571030870**
SWIFT: **BPVIIT21664**
- Conto corrente postale intestato a - *Postal current account registered to:*
Fondazione per la Scuola della Comunità ebraica di Milano, n. 91615864
- tel. +39 02 483110216, +39 345.3523572
- email: info@fondazionescuolaebraica.it

Diventa Sponsor della Fondazione Scuola

Grande visibilità per gli sponsor della Fondazione Scuola con la presenza sul sito internet e su tutti i materiali cartacei e no, che vengono realizzati per gli eventi in programma. Qualche esempio? La Cena di Gala innanzitutto, che nell'ultima edizione del 26 marzo scorso ha riunito 450 persone con ospiti d'onore d'eccezione: il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Stefania Giannini e l'imprenditore Brunello Cucinelli.

Tra gli ospiti delle edizioni passate John Elkann, Daniel Libeskind e Roger Abravanel. Cuoco di classe, in programma per l'autunno 2015: un'avvincente sfida amatoriale guidata da importanti Chef italiani. Progetti speciali con i quali gli sponsor entrano in contatto diretto con gli utenti della Fondazione. Sponsorizzazione tecnica per coprire costi vivi della fondazione Scuola. *Tutto quello che la Fondazione raccoglie, è per la Scuola.*

Become a sponsor of the School Foundation

School Foundation sponsors are highly visible, with a presence online and in all printed and other materials that are created for planned events. Here are some examples. First of all, the Gala Dinner, the most recent of which, held on March 26, included 450 persons and two exceptional guests of honor: the Minister of Education, the University and Research Stefania Giannini, and businessman Brunello Cucinelli. Some guests at past galas have included

John Elkann, Daniel Libeskind and Roger Abravanel. Master chef, scheduled for autumn 2015: a winning amateur challenge led by important Italian chefs. Special projects through which sponsors enter into direct contact with Foundation users. Technical sponsorship to cover the School Foundation's out-of-pocket costs. Everything that the Foundation collects is for the School.

LASCIA UN BUON SEGNO

TESTAMENTI

I progetti di Lasciti e Donazioni danno pieno valore alle storie personali e collettive degli amici del popolo ebraico. Un testamento è una concreta possibilità per aiutare oggi e domani l'azione del Keren Hayesod.

FONDI

Il nostro buon nome dipende dalle nostre buone azioni. Un fondo a te dedicato o alla persona da te designata, è la migliore maniera di lasciare una traccia duratura associandola ad un ambito di azione da te prescelto. I temi ed i progetti non mancano.

PROGETTI

Il KH ha tanti progetti in corso, tra gli altri; progetti per Anziani e sopravvissuti alla Shoah - Sostegno negli ospedali - Bambini disabili - Sviluppo di energie alternative - Futuro dei giovani - Sicurezza e soccorso - Restauro del patrimonio nazionale. Progetti delicati, dedicati, duraturi nel tempo. Di cui sei l'artefice.

**Una vita ricca
di valori lascia
il segno anche
nelle vite degli altri.
Nel presente
e nel futuro.**

**Tu con il Keren Hayesod
protagonisti di una storia
millenaria**



Giliana Ruth Malki - Cell. 335 59 00891
Responsabile della Divisione Testamenti Lasciti
e Fondi del Keren Hayesod Italia vi potrà dare
maggiori informazioni in assoluta riservatezza
Enrica Moscatti - Responsabile Roma

KEREN HAYESOD
Milano, Corso Vercelli, 9 - Tel. 02.4802 1691/1027
Roma, C.so Vittorio Emanuele 173, - Tel. 06.6868564
Napoli, Via Cappella Vecchia 31, tel. 081.7643480
gilianamalki@kerenhayesod.com

STUDIO DI PSICOTERAPIA

Giulia Remorino Ibry

UN SERVIZIO PER LA COMUNITA' INTERNAZIONALE,
senza barriere, verso un'integrazione dove identità e differenza culturale diventino ricchezza
e scambio nel dialogo e nell'armonia.

Da più di vent'anni lo studio lavora, attraverso terapie di coppia ed individuali, al cultural adjustment. La ricerca clinica assiste chi soffre di problemi di adattamento per ragioni linguistiche, religiose, culturali in genere. Allo stesso scopo vengono assistiti i minori adottati o affidati in Italia dall'estero, così come i figli di coppie miste anche temporaneamente residenti sul territorio nazionale.



Specializzata in psicoterapia analitica e terapia breve, Giulia Remorino Ibry ha studiato in Italia e si è formata anche in Gran Bretagna, Svizzera e Stati Uniti. Consulente Tecnico del Tribunale di Milano per la famiglia, è docente di Psicosomatica e terapie del Rilassamento. La sua origine ebraica le ha permesso di approfondire tematiche relative alla realtà d'Israele e al patrimonio culturale ebraico nel mondo.

Per approfondimenti diagnostici e perizie si avvale di professionisti bilingue (lei stessa è trilingue) con cui collabora: neuropsichiatri, psicopedagogisti, avvocati.
È possibile fissare un incontro gratuito di carattere informativo ed orientativo lasciando un messaggio al numero 02 4694911 o scrivendo a: gremorino60@gmail.com

PSYCHOTHERAPY
SHORT TERM THERAPY
CULTURAL ADJUSTMENT
In MILAN, Fiera and Duomo Area

THE SESSIONS ARE IN ENGLISH, FRENCH, ITALIAN.
FOR INTERNATIONAL CLIENTS SKYPE AND PHONE SESSIONS
AVAILABLE.

Since 20 years Doctor Giulia Remorino Ibry studied the difficulties to live in a foreign country, to marry a partner coming from a different cultural background, to be adopted in a family been totally outside your world.

Having Jewish roots and coming from a multi-cultural family, doctor Giulia investigated connections and issues involving Israel and Europe. She is also an active part of the American and English speaking community in Italy.

Dr Ibry can help people to overcome neurosis, anxiety and all sorts of psychological issues building the therapy on the client's needs, with empathy, experience and a really open cultural view. As a "Children and family psychotherapist" she's Court Appointed Psychologist in the Milan Court of Justice.

You can book a free first appointment with her calling on 0039 024694911 and leaving a message or writing to: gremorino60@gmail.com

BUREAU DE PSYCHOTHERAPIE
Giulia Remorino Ibry

Dès son origine Juive le docteur Ibry travaille depuis longtemps avec la Communauté Internationale à Milan.

Elle a étudié en Italie, à Londres et en Suisse. Giulia Ibry pratique la thérapie analytique au niveau individuel et de couple. Avec des collègues Américaines elle a participé aux programmes de la "Short term focused Therapy".

Le docteur Ibry est professeure de Pshychosomatique à l'Ecole I.A.I., pour le Master en Psychothérapie.

Le Tribunal de Milan a nommé Madame Ibry parmi les Psychologues du Juge pour les Problèmes de la famille et des enfants. Elle a suivi des projets sur l'Adolescence et la violence sociale.

Pour info et pour la rencontrer vous pouvez téléphoner : 02 4694911 ou bien écrire: gremorino60@gmail.com

English Text

PAGE 20-21 THE CHALLA: A SYMBOL OF TRANSFORMATION

Food is a primary sustenance for all animals, but for man it is something extra and special, because even if it is a basic need, perhaps there are also hidden traces of the Divine, that can be recognized by all of us following the dietary rules dictated by the Torah. For man, eating is not only a natural desire: Adam, for example, had permission to eat everything, except from the forbidden Tree of Knowledge of Good and Evil. For human beings the role of eating may not be so obvious at all: we are the only animal that can voluntarily refrain from food and equally from swallowing it, in both cases, even to the point of death. It seems like man is allowed to eat using his mind: to moderate his subsistence, eating neither too little nor too much.

If for man eating is something spontaneous, even necessary, what is the meaning of Gods prohibition? And given that man must eat, why do we deny ourselves the fruit from this particular tree? We must remember that, according to Jewish tradition, the fruit of the Forbidden Tree wasn't the famous apple, but grain, following other interpretations of the grapes and the figs.

In fact, about this topic, R. Judah said that proper consumption of bread and grain for human beings was the passage from the primary needs to the first rudiments of knowledge that is the

language that articulates the thought. Wheat is the natural product "par excellence" because it is not consumable as it is. It always needs processing that requires skill and knowledge. For example, it needs to be modified through grinding, sieving the dough, leavening and then baking. That's why bread has become the symbol of Jewish culture, because it is this intimate knowledge made into reality. From a Jewish point of view then, to live for a man is not only a biological function. A man really "lives" when he knows how the world is working and how to act consequently. (Roberto Zadik)

PAGE 22-23 LIKE MANNA FROM HEAVEN: THE ETHICS OF FOOD

Following a month of amazing miracles that had liberated them from slavery to freedom, the Jewish people escaped Egypt only to face the terrible and endless Sinai Desert. Yet again another miracle happened: the showering of manna from heaven. The prodigious food was used by the Jewish folk according to three main rules.

First rule. Manna falls every day. There is a God, even though we cannot see him, that rules the world and that especially helping the weak and the needy, without reservation. However, even if it was a gift, this food made some distinctions between its recipients. It fell next to the tents of the righteous but further for the less

righteous of men because it was clear that to act in a good way is not only just, but also appropriate.

Second rule. One collects only the manna that is necessary for ones sustenance. It is forbidden to hoard or sale it on the black market because every extra unnecessary gram will rot. It is an ethical and sustainable food because it forbids waste. For this reason we must savor it, eating every single crumb, because there will not be more until tomorrow.

Third rule. Once a week, only, just before Shabbat, double the Manna will fall, but oddly it also must be cooked and kept for the following day contradicting the second rule. It doesn't fall at all on the seventh day, also breaking the first rule.

Manna is a divine sustenance, but it is only a preparation for "real life" - that the Jewish people, now having escaped Egypt, are coming into their own right - becoming one people who will face a new Promised Land.

Manna, which was a "non-food" food for "non people" people in a "non-place" (the desert) will end exactly when the "real" Jewish people, now under the leadership of Joshua, cross into the Jordan to enter the "real" Earth. (R. Z.)

PAGE 24-27 CHEF: "MY KOSHER MENU"

There are those who tried to prepare some traditional Jewish recipes with all their

passion. Like the Gefilte fish and those who already programmed the hole kosher menu composed only with fruit and vegetables and the last group that based their menu on the separation between meat and dairy products, according to Jewish law. For Expo 2015, some of the most famous Italian chefs have told us of their personal experience with Jewish and Israeli cooking and they gave their feed back about the kasherut rules. Here are interviews with Gianfranco Vissani, Davide Oldani, Pietro Leemann, Chicco Cerea and Gualtiero Marchesi.

Gianfranco Vissani Restaurant, Casa Vissani, Terni

«Even though I have never been in Israel, I think that Jewish traditional cooking is extremely interesting. There is a dish that I chose to prepare, following the recipe exactly: the Gefilte fish. Much of the world has never tasted it and the other part hate it. For the last Passover, I wanted to prepare a menu respecting the laws and traditions of the holiday without using any wheat or yeast».

Pietro Leemann Restaurant Joia, 1 Michelin star, Milan

«My dishes are created respecting nature: so I use the bio-ingredients and the vegetal rennet. It's easy to find many recipes for a completely kosher menu. I'd like to modify

Israeli cooking: for example, I would like to use different vegetables instead of chickpeas for falafel. Expo will be a challenging opportunity: for this reason I have chosen buckwheat, that is planted worldwide and symbolizes the union between different cultures».

Davide Oldani Ristorante D'O (1 Michelin star), Cornaredo (MI)

«If I want to eat a dairy product I could combine it with pasta, rice or fish, or vegetables, but in my kitchen I never mix dairy with red meat. Beside that, it's of the main laws of Jewish kashrut and what I call a "harmony dish". And even if I belong to another religion, I am happy because it's an important element in kashrut rules».

Chicco (Enrico) Cerea Ristorante Da Vittorio (3 Stelle Michelin), Brusaporto (BG)

«I have cooked for several different kosher events and thanks to these experiences I noticed that certain kashrut rules can be applied to our daily cooking. For example, we don't have to eat raw eggs made that day or meat and fish in the same dish; and especially should avoid the combination of meat and milk eaten in the same moment. Israeli cuisine? Until recently Israeli kosher wines were too sweet, while today there are sensational wines, at the same level of French and Italian wines».

Gualtiero Marchesi

«I have never really had kosher cooking experiences, but I remember with great pleasure my participation in a dinner competition celebrating 3000 years of Jerusalem in 1998, it was a magical experience. The fact that Expo is dedicated to food is surely very important, but I'd be careful about exaggerating the Eden farmer, first because there is very little idyllic, and a certain primitivism doesn't lead anywhere» (Roberto Zadik)

PAGE 28-29 JEWISH ITALIAN COOKING AND FRAGRANCES OF HISTORY

«It's a two-way street that combines Italian Jewish cuisine and Italian traditional cooking. There are dishes that non jewish italians taste without knowing anything about the jewish origins of these recipees. At the same time, there are also Italian dishes that Jews ingeniously make kosher. How do they do it? First of all by separating, as the Torah commands, meat and milk and their derivatives, such as butter and bechamel, and excluding forbidden animals (pig, rabbit, horse ...). Daniela Di Veroli, personal chef, expert especially in Roman Jewish cuisine, that of his family, explains some important things about this topic. «The dishes of the ghetto of Rome are the most recognizable as Jewish cuisine by all Italians. For example,

there are the very famous artichokes, called Carciofi alla Giudia" or anchovies, "Aliciotti" with endive and also the Pizza beridde, prepared during the brit milah. But many dishes also come from other regions, such as the Venetian sardines in sauce, or the Sicilian eggplant Caponata, mullet Mosaic or even the fish soup that originally, by the Jews, was prepared only with cod; then, with the addition of non-kosher fish and seafood, has become the Livornese "Caciucco". A sure sign in recognizing the Jewish origin of some specialties is the absence of yeast: the sponge, called "Pan di Spagna", according to different types of cakes or good to be enjoyed as it is, has a controversial history: there are those who claim that it was brought to Italy by the Ambassador of the Republic of Genoa, Domenico Pallavicini, who, in mid 18th century, brought his personal Spanish chef with the coveted recipe that made heads turn in the European courts, with its soft consistency. But there are those who say that Spain gave it its name from the Sefaradic Jews expelled by the Catholic Monarchs in 1492. Eggs, flour (or starch) and sugar are the ingredients of this recipe that rigorously excludes the yeast, following the Jewish tradition, during Passover, Pesach. It is only through the careful processing of egg yolks with the sugar and the egg whites until stiff steadfast that allows the

BORMIO | SETTIMANA BIANCA



APPARTAMENTO BEN RIFINITO
ATTREZZATO ANCHE PER LA KASHERUT

WEB : ALPSAPARTMENT.IT
INFO : 320.3435126

Giulia Remorino Ibry
Psicoterapeuta analitica

*Esperta in clinica,
mediazione culturale
e familiare*

Consulente del Tribunale
di Milano per i problemi
del bambino e dell'adolescente

**Terapia individuale
e di coppia in italiano,
inglese, francese**

Tel. 02 4694911
Cell. 348 7648464
giulia_remorino@tiscali.it

JCAMPS
INCORPORATING CAMP ESPAÑA

**Il Campo Estivo
Internazionale
Ebraico**



Età 13 - 18
Marbella Spagna
9 - 23 luglio

Età 10 - 16
Londra Inghilterra
13 - 27 luglio

• Corsi di lingua • Attività • Arte e sport • Kosher • Escursioni • Alloggi di lusso
• Leadership dei giovani • Animazione serale • Scelta tra 1-2 settimane

info@jcamps.org www.jcamps.org t: (UK) +44 207 096 1179

**Investimenti Immobiliari
DEL MARE**

**INTERMEDIAZIONE
INVESTIMENTI
GESTIONE**

Via S. Vito, 26 Milano
02 841 76 103

investimentidelmare.com

> sponge to develop his heavenly texture. And unleavened cakes are also pasta or almond flour, as the biscuits called "Bocca di dama"; here too the Jewish origin is certain, with the contamination of the local flavours of Sicilian orange blossoms and fruit.

The Jews were expelled also from Southern Italy under Spanish rule, but they left a legacy of flavors and ingredients that still give forms to local traditions. The Italian Jewish cuisine has a variety of recipes that are very exuberant and imaginative, when combined with the regional traditions and the wealth of raw materials of our country: the vegetables, oils, fruits, and even animals, like goose, which for centuries has replaced the pig: kosher on the tables in all the particular preparations that allows its taste. There is a feature that often recurs, and it is the bittersweet, the flavor of life: Vinegar, honey, and dried fruit in savory meat dishes or otherwise. An example of this combination is the "Frisinsal" or Wheel of Pharaoh, a mess of noodles, meatballs and raisins and pine nuts. It mixes noodles like sea waves, the meatballs are the Egyptians submerged in the waves of the Red Sea, as they tried to recapture the freed slaves. On the tables, Jewish Cuisine tells the great history through the form, ingredients, and smells of food; because, as always, from an early age, the smell-taste of certain dishes is a scent that expands and strengthens the study of sacred texts, becoming one with a "Proustian" learning: taste, smell and knowledge, intimately intertwined in a process of cognitive synesthesia, the same as Marcel Proust suggested there (in fact, his mother was of Jewish faith).

All mothers of the Italian ghettos, taught the Hebrew alphabet to their children by drawing letters with honey, so that by following the track with the finger, the little I learned the form, only to associate the study to the sweetness. Two-way street, said. Jews who want to enjoy typical Italian dishes like pasta carbonara or amatriciana, they had to invent a way to replace some ingredients "sinful"; so carbonara comes in two versions, Basari (meat) or halavi

(milk). Who does not want giving up chunks fried and tasty meat, replaces the bacon with dried meat beef kosher, puts the egg and waiving cheese. Those who prefer a carbonara sprinkling of parmesan (yes, there is also the kosher!) can substitute the bacon with some tasty fried zucchini. The Same thing for Amatriciana, in which the pillow must be replaced with the beef dry. Obviously, no cheese!

But the contamination of Jewish cuisine Italian did not happen, over the centuries, with only one native. Flavors, perfumes, spices, were shared with other Jewish cuisines, Sephardic and Ashkenazi, brought by forced migration and frequent in history. So cinnamon, clove, a particular way of seasoning chicken livers or preparing the gooseneck filling or galantine roast for the eve of Yom Kippur, must have been the ingredients and Jewish traditions common to Europe. (Roberto Zadik)

PAGE 30-31 ONE NIGHT AT DINNER...A SYMBOL

Has simmered over low heat for two thousand years and more. It is contaminated with a thousand different culinary traditions. Yet it has managed to retain its character archetypal and primitive. The mosaic of the Jewish cuisine, which has simmered in the pot of Israel or the Jewish Diaspora over the centuries, is rich in ingredients and dishes of great symbolic value, prepared especially for festive occasions or to emphasize a particular aspect of Judaism. The traditions of different communities reflect this symbolism in many of the dishes considered "typical" of the Jewish cuisine, in all its variations.

Israel itself is described as the land "flowing with milk and honey", to symbolize purity and sweetness. In ancient texts, the honey was not the honey bee, but was derived from dates, important in the tradition as the judge Deborah subjected to trial by the nation under a date palm tree and a palm branch is just one of the four species symbolic fuesra of Sukkot. The use of dates instead of honey continues in the tradition of the Jews from Iraq, who prepare a

syrup made from dates (Halek) as charoseth for Pesach. Passover, Easter, is perhaps the richest feast of symbols: the tradition of eating and comfortable lying on the elbows, during the seder - a free man and without compulsion slavery - the seder plate with the bone roasted lamb (zeroah), symbol of the sacrifice made by the Jews before the flight from Egypt; the bitter herbs (maror and Chazeret), to symbolize the bitterness of slavery and punishments, boiled egg evoking the sacrificial offering to the Temple. And then the charoset, with the sweetness of dried fruit, honey, cinnamon and wine to represent the mortar used by the Jews in their slave labor to produce bricks (but every Jewish family has its different charoset); the karpas, vegetables - often parsley - to evoke the spring, and of course the matzot, the "bread of affliction", the bread eaten by the poor and the slaves, which replaces the bread for the duration of Passover. Not to mention the salt water, which represents the tears of the Jewish people in Egypt during slavery. From water to wine. The four glasses (arba kosot) of sweet red wine (or grape juice) represent the four biblical promises, while the so-called fifth glass of the prophet Elijah is poured but not drunk, to represent the expectation of God's promise to bring the Jewish people to the Land of Israel. One of the desserts that the collective is a symbol of Jewish cuisine (at least that Ashkenazi, then carried in the luggage of migrants from Eastern European shtetl in the US) is the cheesecake, beloved everywhere, but especially during Shavuot, when traditionally they eat dishes of milk and cheese.

About this tradition there are several hypotheses: because Shavuot celebrates the giving of the Torah, which contains the dietary laws, the Jews did not have the tools to prepare meat according to the rules of kashrut and then the first meal was necessarily based on milk, not to break the rule of not mixing meat and milk.

It is also said that, in reference to the Song of Songs (Shir hashirim), "milk and honey are under your tongue" and the Torah would like milk that

nourishes us. Finally, the Jews received the Torah after the Exodus from Egypt, and then milk and milk products (and especially the cheesecake!) commemorating the sweetness of this new release. A new beginning is also Rosh Hashanah, the New Year. On the occasion of this feast, the symbolism appears on the table in various ways: honey calls for a sweet and happy new year, then traditionally you dip apple slices in honey; honey cake (Lekach) is traditional among the Ashkenazim, while the Moroccan Jews even add honey to sweeten the meat for years to come. According to the Talmud, five vegetables should be eaten on Rosh Hashanah: pumpkin, green beans eye, leeks, chard or spinach and dates, each for a reason associated with the Hebrew word that designates them. The name of the pumpkin (Kraa) resembles "yikaru" (being called out), remembering that our good deeds will be called off, the object of discount, in the day of judgment; beans eye because in Aramaic are said "rubiya", which also means "abundance, growth, increase"; leek in Hebrew is "karti", like "yikartu", "cut", that our enemies will be "cut" while Selek (chard or spinach) reminds prayer she'yistalqu oyevainu, "eliminate our enemies." Finally date, Hebrew tamar, resembles yitamu, "be removed".

The foods that recall abundance and fertility are the main part of the food served to celebrate the New Year, as the beans to the eye but also the broad beans, peas and chickpeas, and especially the fish, Jewish symbol par excellence, fertility and prosperity. The head of the fish is also on the table at Rosh Hashanah to wish ourselves the ability to use the lucidity and the head, and not the tail and irrationality. In addition to apple and dates, the fruit most associated with Rosh Hashanah is the pomegranate, which occupies an important position in the symbolism Jewish tradition, has it that each pomegranate contains 613 grains-seed, the same number of commandments (mitzvot) prescribed in the Torah. In addition, the pomegranate was one of the results reported by Canaan scouts sent by Mo-

Carmel

Ristorante Etno Kosher

Carmel by Lolita
V.le S.Gimignano, 10 (Mi)
Tel. +39 02416368
e-mail: marie@carmelkosher.it



Aperti da domenica a giovedì
dalle 12.00 - 14.30 e 19.00 - 22.30
Venerdì dalle 12.00 alle 14.00

Chiusi venerdì sera e sabato

ONORANZE FUNEBRI



Trasporti in Israele
e in tutto il mondo.

Funerali di ogni categoria.
Previdenza funeraria.

02 32867

**INTERPELLATECI
DIRETTAMENTE
24 ORE SU 24**

Milano, via Corelli, 120



Prossima apertura maggio 2015

Milano, via Amantea, 3



Le Case Funerarie San Siro
sono a disposizione,
a titolo gratuito,
di tutti i membri della
Comunità Ebraica e le loro famiglie.

Sale del commiato per
funzioni e celebrazioni.



Visitate il sito www.impresasansiro.it,
scoprite l'accoglienza
e l'efficienza della struttura.
Chiamateci per visitarle.



Scarica la APP IMPRESA SAN SIRO gratuita



Elia Eliardo
dal 1906

**Arte Funeraria
Monumenti
Tombe di famiglia
Edicole funerarie**

**La qualità e il servizio
che fanno la differenza**

Elia Eliardo
Viale Certosa, 300
20156 Milano
Tel. 02 38005674

Penati

**Antica Casa di Fiducia
ARTE FUNERARIA**

Studio di Progettazione
e scultura,
monumenti, marmi, graniti.
Cantiere di lavorazione.
Onoranze funebri e trasporto
in tutto il mondo.

MILANO
V.le Certosa 307
Tel. 02/38005652 Fax 02/33402863
cell 335/494444
penatiartefuneraria@yahoo.it

**Vasto campionario
di caratteri ebraici**

CB Cesare Banfi

MARMISTA

Edicole funerarie - sculture - bronzi -
marmi - monumenti per cimiteri -
spostamento monumenti per tumulazioni -
riposizionamento monumenti ceduti

Autorizzato dal Comune di Milano

PREZZI MODICI

BANFI CESARE di Banfi Mario e Simona
Viale Certosa, 306 - 20156 MILANO
Tel. 02/38.00.90.45
Cell. 335/74.81.399

Memoria della salvezza

Il CDEC sta realizzando il progetto nazionale dal titolo Memoria della salvezza 1943-1945. Sono stati intervistati 600 testimoni che hanno raccontato la vicenda della loro famiglia.

Chi fosse interessato a rilasciare testimonianza e non lo avesse ancora fatto, mandi, entro il 15 di giugno, una mail a Memoriadellasalvezza@cdec.it

Alessi, Ford, Inter,
Pictet, Sephora,
Banca Sella, Camper,
LCF Rothschild,
DuPont, Epson,
North Sails, Freshfields...



hanno scelto
studio interpreti
di Silvia Hassan Silvers
per traduzioni e servizi linguistici.

SCOPRITE PERCHÉ

siamo in
Via Boccaccio 35 - Milano
Tel. 02 48.01.82.52
E-mail: info@studiointerpreti.it
Web: www.studiointerpreti.it

**CASALINGHI E FERRAMENTA
SALINAS**

Casseruole e padelle, pentole a pressione.
Piccoli elettrodomestici, articoli di pulizia
per la casa. Bricolage, attrezzi e utensili da
lavoro. Consulenza tecnica.
V.le Piave, 27 - Milano - Virsali@libero.it

02.7602.3495

ROTTAS
Elettronica e Servizi

INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI

- Audio HI-FI, TV
- Telefonia
- Computers

www.rottas.191.it

338.8175087

Sconto 10% a coloro che citeranno questa pubblicità.

ses. The garments of the High Priest had the embroidery of a pomegranate and later, to be expelled. Then there is the medieval Milan where, for the first time the Jews were driven out of the city by order of the patron Saint Ambrose. There is nineteenth century bourgeois Milan with its great tradition of philanthropy, which engaged Hebrew patronage with the figure of Prospero Moise Loria, enlightened entrepreneur who gave the city of Milan the Umanitaria, extraordinary School of Arts and Crafts which would become the pride of the city and with whom Loria was able to give a future to the younger disadvantaged generations, needed for the new working tools adapted to a new technological world.

The oil is of course the origin of one of the first oil in the world and in the Middle East for five thousand years. The fried foods - fried chicken, latkes (the biscuits Ashkenazi potatoes and onions), sufganiyot (donuts for Chanukah), or bimuelos zebebi (fritters typical of Sephardic Chanukah) - remember the miracle of the oil that burned in the Temple for eight days after the war against Antiochus Epiphanes, in the Hellenistic age.

Not only are the ingredients to have a symbolic value: the shape can be symbolic. Just think of the challah (bread of the Sabbath) that in Rosh Hashanah is prepared in a round shape to symbolize the circularity of the year and of life. Many dishes of Purim contain a filling, primarily the hamantaschen, triangular pastries (the form also evokes the hair or ears of Haman or even the three patriarchs, Abraham, Isaac and Jacob) traditionally stuffed with poppy seeds, to symbolize the court intrigues, secrets and twists of the story of Purim. Also: there are "calzoncchi" of Roman Jews, with a filling of spinach; "travidos" the Jews of Rhodes, pastries filled with nuts; "gondi" the Persians, meatballs stuffed with raisins and nuts; or, again, the "Roscas de alhasu", a Balkan version stuffed with walnuts or almonds. These few examples of symbolism in the culinary traditions reflect the charm and richness of Jewish cuisine, for whom eating is never just the act of nourishing the body. (R. Zadik)

The city attracted Jews from around the Mediterranean: Libyans, Egyptians, Turks, Syrians, Greeks, Iranians - a melting pot full of energy and enthusiasm. They arrived under the hospitable and sunny Italian skies, so like what the ones they had just left, in search of fortune; Jews that this city was able to accept with generosity and many job opportunities. Today, the Jewish community of Milan finds its own wealth in this incomparable variety of 'edot', a melting pot of Jews that is absolutely unique in Italy. They are so many the Jewish Milan to discover and tell, a long history full of light, shadow

PAGE 36 - 42

**MILAN, A UNIQUE JEWISH
MELTIN' POT IN ITALY**

There's the Milan of Carlo Borromeo, an important historical figure, who, after being sanctified, proposed that the Jews

in Milan be forced to wear the yellow stigma and later, to be expelled. Then there is the medieval Milan where, for the first time the Jews were driven out of the city by order of the patron Saint Ambrose. There is nineteenth century bourgeois Milan with its great tradition of philanthropy, which engaged Hebrew patronage with the figure of Prospero Moise Loria, enlightened entrepreneur who gave the city of Milan the Umanitaria, extraordinary School of Arts and Crafts which would become the pride of the city and with whom Loria was able to give a future to the younger disadvantaged generations, needed for the new working tools adapted to a new technological world.

Then there is the Milan 1945, the confluence and meeting place where, just behind the cathedral, in Unione street, countless European Jews arrived after the war and the concentration camps, destroyed in body and soul, trying to reunite families split apart to embark for Palestine: it was in via Unione, in fact, that existed not only the offices of the Jewish Agency but also the lists of all the survivors and missing in search of one another, those of a brother or a mother, whose spouse or friend. And there is the Milan of the 20th century with the great architects and geniuses such as Ernesto Nathan Rogers who, together with the group BBPR - acronym of Belgioioso, Banfi, Peressutti, Rogers - imagined and built the Torre Velasca. And how can we forget the Milan Jewish and industrious of the economic boom, the fifties and sixties?

The city attracted Jews from around the Mediterranean: Libyans, Egyptians, Turks, Syrians, Greeks, Iranians - a melting pot full of energy and enthusiasm. They arrived under the hospitable and sunny Italian skies, so like what the ones they had just left, in search of fortune; Jews that this city was able to accept with generosity and many job opportunities. Today, the Jewish community of Milan finds its own wealth in this incomparable variety of 'edot', a melting pot of Jews that is absolutely unique in Italy. They are so many the Jewish Milan to discover and tell, a long history full of light, shadow

and fortunes. But what we want to draw here is a historical-Jewish tourist who do speak the places, buildings, squares. Some historical notes. Let's start by saying that before the fourteenth century, information on the Jewish presence in Milan was sparse and vague; it is certain, however, that the Jews, mainly landowners and merchants, had been settled around Milan since Roman times. They survived over the centuries despite persecution, racism and expulsions notorious who have hit hard until the twentieth century. Not to mention the historical periods in which they were discriminated against and forced to undergo a number of limitations in daily life. During the rule of the Sforza and Visconti, for example, Jews could only reside in the city for no more than three consecutive days - the time dedicated to attending to their business and then leave. Without any stability or chance build roots, it is not surprising therefore that the establishment of the community is of recent origin: the first arrivals date back to the early nineteenth century with the freedoms granted by Napoleon. The Milanese community initially began in Mantova (Mantova), in 1820, where there were about thirty members, increasing gradually through 1866, was made up of a consortium Hebrew, based on the principle of voluntary membership with a lot of taxes to pay for the its maintenance. Finally things started to turn in the right direction, giving the Jews a sense of stability with some more perspective about the future.

The community grew rapidly: in 1920 there were 4,500 people increasing to around 8,000 in the 1930s when, with the advent of Hitler, things worsened climazing in total catastrophe: many German Jews took refuge in the city adding a new wave. By 1938, Italian immigrants from the smaller communities had sought shelter in the institutions following the approval of the shameful racial laws.

Life, meanwhile, proved more and more frightening for Jews in Milan, who reached the 12,000. Exasperated by this dramatic decline with growing anxiety and punctuated by

the throbbing sound of sirens, approximately 5000 Jews decided to leave the country between 1939 and 1941 to reach Palestine or the Americas. The Holocaust struck the Jewish community in Milan violently with the deportation of 896 of its members, of which only fifty survived: among them the elders of the people's home that, in 1942, had been evacuated to Mantua to avoid bombing. After the war, the Community was reborn thanks to the arrival of numerous Jews from North Africa and the Middle East, a lifeline that would boost the energy of the community and offer new hope for the future. Today, with over 7,000 members, the Jewish community in Milan is the second in Italy after that of Rome (which holds the record of the oldest in Europe). In Milan today there are Jews of various origins, Sephardic, Ashkenazi Jews and Italians, settled for centuries. Each group has retained its own cultural identity, and the visitor will find out that a Milan Jewish lively, cosmopolitan, multi-faceted and full of charm and traditions: from the many synagogues with different rituals and minhag - Ashkenazi, Sephardi, Ben-Romi and Italian (the latter is one of the world's oldest Jewish rites) - the kosher restaurants, and historic sites. (Roberto Zadik)

MILAN: PLACES TO GO

Few minutes walking from piazza del Duomo you will find the wonderful Central Synagogue in via della Guastalla 19. The quick development of the Community, in the XIX century - 2 thousands people on 400 thousands residents in town- required the construction of a big Synagogue that could contain all the devotees and represent the pride of a Community conscious of its importance in the life of a modern and cosmopolitan town. This is the reason why the synagogue has been built in the very centre, in 1892. The architect chosen for the project was Luca Beltrami, archi-star at the time (responsible of the restoration of Castello Sforzesco and Piazza della Scala too). In 1943, during the bombings on Milan, the synagogue was destroyed, except for the façade, that last in the restored version by ar-

chitects **Manfredo Morpurgo** and **Eugenio Gentili Tedeschi** in 1953. An other renovation in 1997, attended by **Piero Pinto** and **Giancarlo Alhadeff**, totally changed the interiors. The most spectacular element is represented by the new multicolored glass walls of the American artist **Roger Selden**: a collage of Jewish symbols, like **menora**, **Maghen David**, **shofar** and Hebrew letters. The Italian ritual is followed in the main hall, while in the underground level there is a **sefardic** oratory. An other historical place is the **Shoah Memorial**, the most important place of Jewish memory in Milan. Inaugurated in 2014, it rises in correspondence to the **Binario 21**, a place originally used for the moving of postal wagons. From here, between 1943 and 1945, hundreds of people have been picked up on freight cars and deported to **Auschwitz-Birkenau**, **Bergen Belsen**, or in the Italian camps in **Fossoli** and **Bolzano**. On the 30th January 1944, from the **Binario 21** the first convoys leaved. Just 22 of 605 milanese Jews came back from that tragic trip. Related to memory is the **Garden of the righteous too**, in **Monte Stella (San Siro)**. Built in 2003 by **Gariwo** and the **Municipality of Milan**, it honours those who have opposed human rights violations of recent history, marked by the widespread use of genocidal practises. Heading north, in **via Carlo Poerio 35**, you can find a very curious building: its' one of 12 copies existing in the world of the **House in Eastern Parkway 770** in **Brooklyn**, called **House 770**. In the original one, in **New York**, lived the **Rebbe**, **Rav Menachem Mendel Schneerson**, leader of **Chabad-Lubavitch Movement**. Become a place of worship, it has been reproduced in many countries worldwide: the milanese copy is the only one in Europe. Going west, not far from **Arco della Pace**, in a very elegant and sober building is collected a big part of Jewish history of XXI century. Here, with the introduction of **Italian Racial laws**, in 1938, the first Jewish school in town was established. Today there is a synagogue, with Italian ritual, and the seat of the **Contemporary Jewish Research Centre (CDEC-Cen-**

tro di Documentazione Ebraica Contemporanea), **National and International benchmark** on Jewish history and culture, where even **Roberto Benigni** and **Steven Spielberg** turned to for the Oscar awarded "**La vita è bella**" and "**Schindler's List**". To see with your own eyes the life of the living Jewish community, you have to head southern, in the portion located between **via Washington** and **piazzale delle Bande Nere**. Here you will find kosher restaurants, groceries, bakeries, as well as the seat of the **Jewish Community (www.mosaicocem.it)**, with the school and some synagogues. In the end, some words about the two Jewish cemeteries still nowadays up and running: one is located in the **Cimitero Maggiore**, the Main cemetery, and the other in the **Cimitero Monumentale**, (**Monumental Cemetery**), that is a museum 'en plein air'. But in many other places in North Italy lived in the centuries a Jewish population: **Como**, **Abbiategrosso**, **Cremona**, **Monza**, **Lodi**, and **Vigevano**, whence the family name "**Vigevani**" comes. (**Ilaria Myr**)

BRESCIA, SONCINO

One hour of travel from Milan, the tourists can discover the ancient Jewish presence in cities as **Brescia** and **Soncino**. For example, in the early 19th century, the German Jewish poet **Heinrich Heine** moved to **Brescia** and wrote in his diaries that there was a synagogue. Since the Roman empire, **Brescia** was a center of iron production, important for the Jews that practiced the **loan**. In the 15th century, the Jewish people were persecuted. In 1475 the local Jews were accused of ritual murder, blamed of using the blood of the children for kneading the **matzot**, the unleavened **Passover's bread**. Later many persecutions hurt the Jews as forced conversions and the obligation to wear a distinctive sign. Suddenly, the situation improved, with the help of **Gershom Moses Soncino**, an important Jewish printer. His family obtained by the **Sforza** the license to print religious books in Hebrew. Between 1483 and 1490 they published thirty texts including the first edition of the complete Bible. **Gershom** was considered the world's great-

est printer. His life was brilliant and he made lots of journeys from France to Rimini, to **Thessaloniki**. In 1490, for unknown reasons, he moved to **Brescia**, publishing there many works as, in 1494, the first pocket Bible. He maybe died in **Constantinople** in 1534. Today the House of printers, where he worked, has been transformed into a small **Museum of Printing**. As explained by its founder, **Giuseppe Cangini**, "the museum, rebuilt in the '70's, is located in a building of the 12th century, adjacent to the typography of **Soncino**, that at the time was close to the houses of the Jews". There was a courtyard, that in part still exists now, used for drying the book pages. Today, on the ground floor of the museum, there is a printing press of the early twentieth century. Upstairs you can admire a press removable **Medicean-Laurentian**, copy of the original that was probably built by **Gershom Moses Soncino** and printed between the 15th and the 16th century.

CREMONA, A SHELTER-CITY

In **Lombardia**, a very important place for its influential Jewish presence, since 1597, is the city of **Cremona**. This Jewish element was essential for the local economy and that place became an excellent center in the art of printing. In the **State Library** and in the **Museum** there are some examples of Jewish printing talent, including the **Psalms of David** commented by **David Kimhi**. The Jews lived many clashes with the Church, provoked by **Carlo Borromeo** and by the bishop of the city, **Nicholas Sfondrati**, who will become the future **Pope Gregory XIV**. It was the "mess of 'Jews' of **Cremona** to worry particularly all of them asking to the Spanish court of **Philip II** to hasten their expulsion. Today the visitors can see some demonstrations of the glorious past of this community that was one of the most cultured and prosperous Italian Jewish centre. Some testimonials that indicate this importance are the current **via Verdi**, or the "**Giudecca**". Here stood the synagogue, but there is no trace of this building.

THE GLORY OF MANTOVA

We are finally in **Mantova**, a beautiful city between **Lombardy** and **Emilia Romagna**. It

has been the site of one of the oldest and important Jewish Italian community. The **Gonzaga** family, the governors of the city, encouraged the Jewish immigration in that place. In the 16th century there were over 3,000 people, 7 percent of the total population. But in the beginning of the 17th century the Jewish situation worsened and the end of the ghetto took place in 1798, with the arrival of the **Napoleon's troops**. Today in the community, decimated by the Holocaust, there are only few people, but many interesting sites to see. As the Jewish synagogue **Norsa-Torrazzo**, situated on a civilian building owned by the Jewish community, in **via Govi 13**. The **Bet HaKnesset**, which takes its name from the **Norsa**, one of the oldest Jewish families in **Mantua**, is a faithful copy of the original one that stood in the Ghetto. Located between **via Pomponazzo** and **via Calvi**, there are few but important traces of this Jewish quarter, that the visitors can see during the tours organized by the Community. For those who are interested in **Kabbalah**, Jewish mysticism, they can visit (by prior arrangement) a large collection of old books kept in the **Teresiana Library**. For those who look for some Jewish history, there is not only the city of **Mantua**. An inevitable stop is the synagogue of **Sabbioneta**, a place where many Jews lived, the first nucleus of a small community of Italian rite. The synagogue, built in 1824 after a long period of neglect has undergone a long restoration, completed in 1994, which allowed the reopening of the building to the public, but only for visits. Another place worth a visit is the synagogue of **Rivarolo Mantovano**, now the occasional cultural events and tours. Just as interesting is that of the town of **Viadana**, entrusted in 1839 to the architect **Carlo Visioli** and left unfinished because of conflicts between the Jewish population and the local Catholic authorities. For more information see the recent book **The synagogue unfinished**. Story of a thwarted place of worship of the Jews **viadanesi**, by **Marida Brignani**. There are also Jewish cemeteries, such as **Bozzolo**, **Revere** and **Sabbioneta**, reno-



mykafé



Come and relax in the only kosher **chaiav Israel** caffè shop in Milan.

You can sit in an air conditioning and pleasant environment and enjoy our free wifi connection.

We serve hot drinks such as **espresso**, **cappuccino**, **lattes**, **hot chocolate** and **whipped cream ex**. And to accompany your hot drink we offer a variety of homemade pastries, **cheesecake ex**. Every day we prepare fresh hand made ice cream in the famous Italian style and we serve a variety of milk ice cream, **parve ice cream** and **sorbet ice cream** made with fresh fruit.

For who wants an easy lunch, we are just what you are looking for! We serve hot toast, fresh salads, omelettes and interesting plates with cheese and smoked fish variety.

mykafé is the perfect place to enjoy your free time in a simple and cute environment.

mykafé is the place you are looking for!



Sunday: 9.00 - 19.30

Mon - Thur: 7.30 - 19.30

Friday: 7.30 - 15.30

Saturday: open from September 19th: 20.30 - 23.30

Please note that we will close from the 25th of July 'till the 25th of August and we will be delighted to see you on the 26th of August for our reopening.

tel. +39 02 38232748

mymail@mykafé.it

via Soderini 44 - 20146 Milan



בואו להירגע בבית קפה הכשר חלבי - חלב ישראל היחיד במילאנו.

אתה יכול לשבת במיזוג אוויר וסביבה נעימה וליהנות מחיבור wifi בחינם.

אנו מגישים משקאות חמים כגון אספרסו, קפוצ'ינו, לאטה ושוקו חם עם קצפת, וליוויי אנו מציעים מגוון רחב של מאפי תוצרת בית ועוגת גבינה.

בכל יום אנו מכינים גלידה טרייה בעבודת יד בסגנון האיטלקי המפורסם ואנו מציעים מגוון רחב של גלידות חלב ופרווה וסורבה שנעשה עם פירות טריים.

למי שרוצה ארוחת צהריים קלה, אנחנו בדיוק מה שאתם מחפשים!

אנו מגישים טוסטים חמים, סלטים טריים, חביתות וצלחות מעניינות עם מגוון גבינות ודגים מעושנים.

mykafé הוא המקום המושלם ליהנות בזמן הפנוי שלך בסביבה קלילה ונחמדה.

mykafé הוא המקום שאתה מחפש!

יום א': 9.00-19.30

יום ב' - ה': 7.30-19.30

יום ו': 7.30-15.30

שבת: פתוח מ-19 בספטמבר: 20.30-23.30

שים לב שהמקום יסגר בין התאריכים 25 ביולי - 25 באוגוסט, ואנו נשמח לראות אותך שוב ב-26 לאוגוסט.



טל. +39 02 38232748

mymail@mykafé.it

רח' סודריני 44, מילאנו 20146

> vated not long ago. To visit all these places, both inside and outside the city, it is possible to agree with the Community of Mantova sightseeing, led by President Emanuele Colorni.

THE INFAMY OF MEINA

The tour ends in Meina, Lake Maggiore, in the province of Novara, Piedmont, a holiday resort and home of many families belonging to the nobility or the upper class of Lombardy and Piedmont. Between 15th and 23 September 1943, Meina was the scene of the massacre of 16 Italian Jews that arrived there from Greece. The mass murder was carried out by the Nazi SS in Hotel Meina owned by Alberto Behar, a Turkish citizen of Jewish origins. Among the victims there were also young people, as Jean and Robert Blanchette and Fernandez Diaz. In their memory, on January 11, 2015, they laid the first three "stumbling blocks" that will be part of the biggest European monument dedicated to the victims of Nazism and Fascism. The laying of stones in Meina is an important step in a long process that led Becky Behar Ottolenghi, daughter of the owner of the Hotel Meina and survived the massacre, to testify for life those brutal stories, told in the book "The Diary of Becky Behar". This story became the film "Hotel Meina" directed by Carlo Lizzani in 2007. Becky Behar Ottolenghi passed away in 2009, but left us her invaluable testimony not to forget. (Roberto Zadik)

PAGE 46 - 49 THE JEWISH MAGIC OF VENICE...

By a strange historic irony Venice, that with the decree of 29th March 1516 started up the actual segregation of the Jews in ghettos, was previously known as a "city without Jews". The name 'ghetto' was given in dialect to the places where there was a foundry (getâr, that is to smelt, which the German Ashkenazis pronounced with a hard 'g'). Hence the word 'ghetto' was created amidst the calli of Venice to sadly expand throughout Europe. The origin of the Community in the Venetian Lagoon is in fact uncertain, and the relations with the Senate poorly defined. Subsequent to the

forming of the Ghetto however, an immense historiography exists on the Venetian Community, formed initially by Germans fleeing the Landsknechts, who in the Ghetto Novo practiced the pawn and "strazzaria" (moneylending) businesses. In the second wave, rich Levantine merchants who dressed (and prayed) "the Turkish way" established themselves in the Ancient Jewish Ghetto, or Ghetto Vecchio. With the last wave of Ponentini (Sephardic converts) the configuration took on the current characteristics, with 'skyscraper' houses up to nine storeys high and the synagogues, one per nation, unappealing from the outside but richly decorated from within. The oldest of them all, the German Schola of 1528, is accessed from the stairs of the Museum of Jewish Art, that preserves a rich collection of fabrics and silver objects for Jewish festival days: chalices and glasses for the Shabbat, eighteenth century candelabras and spice containers, various Shofars, silver and hard-stone plates for Pesach or Purim. The German temple, with its trapezoidal room, has an elegantly gilded women's gallery, the same as the Aron and the Bimà. Close by, via a singular structure with a dome wedged between the buildings, you can gain access to the Cantòn Schola, dated four years later, that may owe its name to the fact it is located in a corner (canton), or perhaps to the Cantoni family, its financiers. It is a harmonious and elegant environment, panelled in finely sculpted walnut wood, with the Bimà in a hexagonal niche echoing the Liagò, an element of Venetian architecture of Arabic derivation. The third Schola, the Italian one of the end of the 16th century, faces out onto the square or 'campo' of the Ghetto Vecchio, while from the nearby 'campiello' of the Scholae you can access the Spanish synagogue – a striking building for its pomp and scale, despite the austere façade – and the Levantine synagogue, considered the most elegant building of the Ghetto, extraordinarily decorated and connected to the Yeshivah Luzzatto that preserves a precious Renaissance Ark. The Venice Community has kept alive its culture and traditions, you can breathe it entering the old gate on the Cannaregio canal and strolling

along the calle of the Ancient Ghetto with the restaurants and the kosher food shops and the two house-schools (Beit HaMidrash) of Leon from Modena and Vivante, up to the Campo delle Scuole and beyond in the Calle dell'Orto where there was a cultivated area for the Community. But Venice is also a community that embraces the future and wishes to make the most of its own local identity: for Expo 2015, it plans to recover some internal gardens, return them to their function as vegetable gardens and replant biblical trees that are part of the Jewish tradition of festivities. Well worth a visit.

VERONA

Under the Venetian Republic, also Verona had its quarter, in contrada San Sebastiano and subsequently in the area beside Piazza delle Erbe called "sotto i tetti, literally "below the roofs". Still today, on the left side of the piazza some ancient, double windowed tower-houses, some up to seven storeys high, can be seen, saved from the destruction that took place in 1926 and 1928. Once the fifth floor of one of these buildings housed the Spanish rite synagogue, whose furnishings are now in the current German-rite temple. Access to this synagogue is from via Mazzini, passing over a brass plaque set in the paving that bears the word "ghetto". The temple interior is grandiose, with an Aron of the Seicento crowned by the great semicircular glass window. Particularly monumental is the Veronese cemetery of Borgo Venezia with its eighteenth century gravestones.

PADUA

In Padua the freedom of the Jews had paradoxical limits: they could attend the faculty of Medicine but they had to pay twice the university fees. This possibility caused a great wave of immigration, even if the inauguration of the university's first anatomical theatre in the world, in 1595, brought about a deplorable hunt for bodies by anatomy students, who went as far as stealing the dead from the Community cemetery, despite the dues paid by the Community to retain the corpses. The Padua community created as many as seven cemeteries,

that of via Wiel harking back to the 14th century. It can be visited (by prior appointment) and is a place of pilgrimage for worshippers, who even scale its outer walls to be able to pray on the gravestone of Meir Katzenellenbogen (whose stone bears a crouching Katze or cat), the so called Ma ha-Ram of Padua, a famous Talmudist, considered a saint by many. Here you will also find the grave of Asher Levi Meshulam, or Anselmo del Banco, the banker who in 1513 negotiated for the residency of the Jews in the Ghetto with the Venetian Republic. In turn the "prato degli ebrei" (the Jews' lawn) in via Codalunga contains the tomb of Don Itzchak Abrabanel, great scholar and minister of finance, who vainly battled to the last to save the Spanish Community from expulsion from Spain in 1492.

The Paduans of the ghetto, a quarter still well-defined at the heart of the city's historic town centre, dealt in moneylending, the sale of precious metals and gems. Today you enter the Paduan ghetto passing along Via San Marino and Solferino, where the Community still has its offices alongside the only synagogue still active, of Italian rite. The close-by Via delle Piazze hosted the German synagogue, burned down by the Fascists in 1943 and reborn as a cultural centre. Neither does the Spanish synagogue still exist, its furnishings are now housed in the seat of the Great Rabbinate of Jerusalem. There are though still poignant traces of the events that followed the Fascist Racial laws in 1938. In vicolo Aganoor you will find a small hidden garden that was where the Private Jewish School once stood. It was set up so that the expelled students and teachers could continue the study program. The quarter of Terranegra hosts the Temple of the Unknown Internee, a church-sacramentary to the victims of the lagers set up in the fifties by Monsignor Giovanni Fortin, himself a Dachau internee. Close by, the Garden of the Righteous Among the Nations honours all those who have saved victims from the genocides of the twentieth century (hence also Bosnia, Ruanda, Armenia). The names honoured include those of Gino Bartali, the renowned champion road cyclist, and Giorgio Per-

>



Giò D'Amato hairstylist

Salone dedicato a bellezza salute benessere

Passione e creatività arricchiscono le competenze con cui **Giò e il suo team** si dedicano alla cura e alla bellezza dei capelli, alla ricerca di nuove tendenze moda, alla creazione di colorazioni, stili e tagli personalizzati.

Elena, estetista e figlia di Giò, cura il centro estetico e benessere. Identica la passione per il lavoro, la personalizzazione del servizio e la riservatezza.

Trattamenti di bellezza e benessere solo con prodotti certificati **naturali ed ecosostenibili** di case prestigiose quali Moroccanoil, Dermophysiologique, Nubeà...

Promozione riservata: 15% in occasione dell'Expo dal 1° maggio al 31 ottobre 2015

Info e prenotazioni: Tel. 02-4814113 Cell. 338-2575364

Orari: lunedì-sabato dalla 8.30 alle 19.30

Dove siamo: Via Cavalcabò, ang. Via Del Fusaro, Milano (nella prestigiosa zona di via Washington e presso il Ristorante Re Salomone). **Come arrivare:** Metrò 1: fermata De Angeli o Wagner. In macchina: parcheggio nella via.



Email: info@giodamato.it



Sito: www.giodamato.it



Fb: [GioDamato.hairstylist](https://www.facebook.com/GioDamato.hairstylist)



A partire da € 222 tutto incluso*
Partenze dal 1 Maggio al 30 Giugno 2015
Prenota entro il 10 maggio

Tariffa promozionale sui voli diretti El Al da Roma-Milano-Venezia per Tel Aviv

Info e prenotazioni presso agenzia di viaggi, uffici El AL di Roma 06-42020310 e Milano 02-72000212 o sul sito www.elal.com

*Tariffa soggetta a restrizioni e a posti limitati, comprensiva di supplemento carburante e tasse aeroportuali (entrambi soggetti a variazione), diritti di emissione non inclusi.

www.elal.com

SEGUICI SU 

PROGRAMMA MAGGIO 2015 – IYAR / SIVÀN 5775

Hag Shavuoth Sameah

Martedì 5 ore 18.00 in Sede

Gianfranco Moscati, famoso collezionista di documenti legati al mondo ebraico, ci illustrerà il suo volume **Racconti Ebraici** ricco di storie poco note di estremo interesse, collezionate con attenzione nel corso di alcuni decenni.

Introduce **Annie Sacerdoti**

Domenica 10 e lunedì 11 dalle 10 alle 18 – martedì 12 dalle 10 alle 14

Tradizionale Bazar di Primavera a favore del progetto Wizo :

It's giving time – It's lunch time: un pasto caldo per i bambini in difficoltà

Ciò che per noi è normalità è un dono straordinario per quasi un bambino su tre che vive sotto la soglia della povertà in Israele. Vogliamo fargli questo dono? Pensiamo anche a lui dedicandogli un po' del nostro tempo ed un po' del nostro cuore. Con un gesto di generosità e con la vostra presenza potrete dare un sostegno fondamentale: questo è il momento della solidarietà!

Contiamo sulla vostra partecipazione e su quella dei vostri amici.

Vi ricordiamo che durante il Bazar avranno luogo le elezioni per il rinnovo del Consiglio della Sezione di Milano

Proseguono i nostri corsi di pittura del martedì dalle 10 alle 12 Info: 02 6598102

L'Adei-Wizo di Milano cerca in regalo un pianoforte ad un quarto di coda in buono stato per riprendere la tradizione dei concerti in Sede e degli appuntamenti con "Bimbi in musica" che per 10 anni ha riscosso grandissimo successo. Chi volesse aiutarci può contattare i numeri 02 6598102 oppure 380 6830418.

Ricordatevi di donare il vostro 5 x 1000 all'Adei-Wizo firmando nell'apposito riquadro dedicato e inserendo il C.F. 80173910151

ADEI WIZO
 Via delle Tuberose, 14
 20146 Milano
 Tel. 02.659.81.02
adeiwizo-milano@tiscali.it

lasca, who came to be known as "the Italian Schindler. A visit to Padua can symbolically end on the Euganean Hills. The Cinquecento Villa Contarini Giovanelli Venier at Vò Euganeo (www.museovillavenier.it) was requisitioned in '43 by the Republic of Salò and used as a concentration camp. Of the 120 Paduan and German internees who passed through there, only three women ever returned. Still on the Euganean Hills, the imposing Benedictine Abbey of Praglia preserves ten perfectly restored wooden tablets painted with biblical subjects bearing Hebrew script. Probably eighteenth century, they seem to be decorations of the mobile parts of a sukkah (only viewable upon request www.praglia.it): from the Venetian form of the Italian "straccio" (rag), initially indicating the peddling of secondhand clothes and other items, to include the trade of memorabilia and even antiques. (S. Interpreti)

PAGE 50 - 51

THE TURIN GRANDEUR AND THE GRACE OF CASALE

It rises bold and oriental, a true symbol of the emancipation of the Jews of Savoy, with its onion domes and its Neo-Moorish style facade. The synagogue of Turin, realized in 1884 by Enrico Petiti, in Piazzetta Primo Levi, is a little jewel set in the city center. Few people know, apart from the people of Turin, that, in the beginning, it was the immense dome of the Mole Antonelliana that was supposed to become the synagogue. After the emancipation of 1848 the

community had commissioned to the architect Alessandro Antonelli the construction of a great building, and although the project was up to expectations, the Turin Jews failed to see it realized only because of its exagereate costs.

An hour by train from Milan, the Jewish Turin worth the visit, not only for the Mole, that has become a city symbol, but especially for the Great Synagogue. Rectangular planted with four high crenellated towers, one in each corner, with a unique architectural style, it is a place that tells the memory and history of a very old community. The building has a polychrome facade embroidered with decorative elements, white stone of Verona, granite and plaster brown tones, with a central rose window colorful, and a porch with three Moorish arches and twisted columns which refine the building. The interior room, from 1400 people (this is the number of the community members in the late nineteenth century), reveals decorations and furniture restored and reconstructed in 1949, following the bombing during the Second World War. But the biggest surprise lays in the basement. Here we find two smaller synagogues and more intimate: the first that was made in the past where you were cooking the unleavened bread, is amphitheater-shaped, with rough brick walls and vaulted ceiling. At the center there is the precious Baroque Tevah decorated with lacque, while along the wall to the east stands the golden Aron with blue fake

marble columns with Corinthian capitals. The other temple, underground, even smaller, holds a prized cabinet sacred eighteenth century, from the ghetto, with images that recall the golden Jerusalem, painted black in mourning the death in 1849 of King Carlo Alberto. But Turin had a ghetto? Yes, for sure. The first Jews in Piedmont arrived at the beginning of the fifteenth century, exactly in 1424, following the expulsion of the Jews in France, in 1394. With the Counter Reformation, Controriforma, the condition of the Jewish families got worse and the first ghetto of Turin, 1679, remained the same as before until 1723. It was in the area of the former Hospital of Charity in the district of San Filippo. Known as Piazza Carlina, piazza Carlo Emanuele II shows the signs of the old ghetto in the building at the corner of Via Des Ambrois: here, at the same height with the adjacent houses, are stacked four floors and there also a mezzanine to allow accommodation a greater number of families. The Turin old ghetto had five courtyards. In the great one there was the largest synagogue where the Jews prayed in the Italian rite and in the courtyard of the vine grapes there was located the one with the Spanish rite (sephardi). The courtyard of the terrace was used as an oven, and then remained the courtyard called "The priests and the tavern". All the five areas communicated with each other through the corridors, the 'dark arcades', so called because it was covered by arches. With >



Studio Juva

PELLE NUOVA
 CON IL TRATTAMENTO
 ISRAELIANO GENE+



Una soluzione definitiva
 per la cura della pelle.

Geneo+ è una nuovissima tecnologia israeliana che offre un trattamento completo per la cura della pelle.

Tramite la sua attivazione si innesca sulla pelle un'ossigenazione e al tempo stesso un'esfoliazione che permettono la penetrazione dei principi attivi, sia durante che dopo il trattamento.

In cosa consiste Geneo+?

Trattamento ringiovanente e anti-age.

Trattamento illuminante.

Geneo+ è un trattamento che può essere utilizzato con Tripollar o in combinazione con altri trattamenti.

Risultati:

Esfoliazione
 Infusione
 Ossigenazione

Vantaggi:

Ossigenazione naturale ideale per tutti i tipi di pelle, in tutte le zone che necessitano di essere pulite a fondo. Subito dopo il trattamento la pelle non presenta rossori.

Prezzo:

120 euro a seduta

Dott.ssa Dvora Ancona
 Medico Chirurgo
 Specialista
 in Medicina Estetica
 Via Turati, 26 - 20121 Milano
 Tel./ Fax +39-2-63793756
 Cell. 339 714 66 44

> the increased amount of the population, there was then added a third synagogue in German customs (askenazi).

Today the Jewish community of Turin is the most crowded of the Piedmont with 900 members. Lively and active, committed to keep alive their roots, over the years it has absorbed a vast number of little communities as Alessandria, Asti, Acqui, Carmagnola, Cherasco, Chieri, Cuneo, Ivrea, Mondovì and Saluzzo. The prestige of this community is due the "Artom library" and the Archive Terracini that collect a large bibliographic and documentary heritage of Piedmont Hebrew, but also a school. There are also exhibitions, conferences and cultural events organized by various institutions. (To visit the synagogues contact the offices of the Jewish Community of Turin).

CASALE MONFERRATO

An unassuming façade, which confuses itself with the adjacent houses, because in the past a synagogue should not attract too much attention and remain preferably anonymous and just "tolerated" for this reason. But today, the narrow entrance of the alley Olper Solomon, in the heart of the old ghetto, shows a small wonder, a courtyard and a porch decorated with tiles depicting the Hebrew alphabet, contemporary artwork of Gabriel Levy. At the center of the courtyard, a flourishing tree pomegranates symbolically expresses the attachment to their Jewish roots of a community as small as effective. At the center of the courtyard, a flourishing tree pomegranates symbolically expresses the attachment to their Jewish roots of a Jewish community very small but so effective.

Beautifully late Baroque jewel box of decorations and inscriptions, precious woods, gold and stucco, the synagogue of Casale Monferrato is crossed by pure shades of light: 14 windows illuminate the dining room and the walls painted with bright colors, from white to cobalt blue, golden decorations and inscriptions in Hebrew, quotations from the Bible. The Aron of 1765, built in the neoclassical style, is surmounted by a pediment decorated with branches and oak leaves in gold supported by monumental wooden columns. The tevah is enclosed in a wrought iron gate painted in green and gold and

golden chandeliers hang from the ceiling. The Casale synagogue, and the nearby museum, contains and represents all symbols, ceremonies, history and traditions of Italian Jewry. Inaugurated in 1595, is now active on holidays and Shabbat thanks to the many people in addition to a few local Jews. The synagogue is so beautiful that many couples choose to get married here, attracted by the natural beauty of Monferrato, among the Unesco World Heritage sites.

The cultural, artistic and spiritual treasure of Casale includes also the Museum of the Enlightenment and the Silver Museum, a museum of art and Jewish history which houses one of the most important collections of Europe, including Sefer Torah and ancient manuscripts, textiles and silver related to religious ritual and Jewish family life. At the entrance, a Holocaust memorial commemorates the victims of Casale Monferrato and Moncalvo. (From May to October, the Castle of Casale, you can admire the 170 eight-armed candelabra collected by the Museum of the Enlightenment, all unique and original channukiot produced by contemporary artists). On the occasion of Expo 2015 is scheduled a series of meetings dedicated to Food in the Jewish culture: Sunday, May 3rd there will be the Jewish cuisine Tripoli; Sunday, May 31 the Jewish-Piedmontese culinary tradition and with a review of kosher wines; Sunday, June 14 the opening of the exhibition of a great Italian artist, "The World of Aldo Mondino, food and spirituality". (Roberto Zadik)

PAGE 52 THE QUEEN OF SARTIRANA

From Milan to Casale Monferrato, the goose has been a traditionally popular food for the local Jewish Community for centuries. In fact, many people call it "the pork of the Jews" because like with pork in other cultures, with the goose nothing is left to waste when cooking it. Five years ago a group of friends decided to invest in getting back to the roots of traditional foods of great value, such as the goose of Lomellina, the cookies of Krumiri and kosher wines of Monferrato. And so, along with the Brotherhood of Rana and Salame d'Oca Mortara, they started "Lunch the

Jewish way", organized every year in a different town of Lomellina, to bring food and culture back to people who had eaten "Jewish" for centuries without knowing its origins.

A very serendipitous thing has happened: the fifth edition will take place in Sartirana Lomellina during Expo, the 25th of October, and will end with a guided visit to the Synagogue of Casale. For informations: assbrunoldi-ceci@yahoo.it (R. Z.)

PAGE 54-55 FLORENCE, THE GREAT MAJESTIC SYNAGOGUE

The first stone arrived from Jerusalem in 1874. Then came the inimitable green dome and the façade with the two towers in white stone, travertine from the Colle Val d'Elsa and the pink dappled marble of Assisi. Things worthy of princes, noble materials for cathedrals and stately homes. Who knows if kabbalists and talmudists such as Elija del Medigo or Jochanan Alemanno, who in the late Quattrocento frequented the Medicean gardens of Lorenzo the Magnificent and who discussed Sefirot, and Plotinus with Pico della Mirandola, the young Michelangelo and the philosopher Marsilio Ficino might have ever imagined that one day an equally great construction would tower over Italian Judaism only 400 years after them. Who knows if the pawnshop brokers and moneylenders, enclosed in the Florentine and Sienese ghettos starting from 1570 (to remain so up to 1848), had ever hoped for such a spectacular redemption. Not by chance, the Great Synagogue of Florence, inaugurated in 1882, has passed down to history as the shining example of European architecture in terms of Jewish freedom, of a temple of emancipation with its eclectic style, comprising Moorish, byzantine and Romanesque elements. At the entrance, the three arabesque arches reveal frescos with geometric forms, polychrome stained glass windows and mosaics running along the hall, which is dominated by the Aron hakodesh covered with precious Venetian mosaics. Entering into the Florentine synagogue, you are immersed in the colours and decorations typical of Jewish identity, that make it one of the building symbols of the exotic Moorish style in Europe. The visit is absolutely

worth the journey, an hour-and-a-half by train from Milan.

The end of the right nave opens onto a small Ashkenazi rite oratory, with a neoclassical Aron from Arezzo and the Aron from the former Synagogue of Monte San Savino, one of the first Jewish presences documented in Tuscan territory.

The synagogue is surrounded by a lush garden leading to the Jewish Museum that recounts a portion of Jewish history. The interactive section dedicated to the Shoah opens with a Remembrance room and a video room narrating the events occurred in Florence during the Second World War. The names of 248 Florentine Jews murdered by the Nazis, including Chief Rabbi Nathan Cassuto, are engraved on a large commemorative stone in the garden.

The Via Farini complex is the centre of the Florentine Jewish life. The Jewish community of Florence dating back to Roman times, was to grow in the 15th century under the reign of the Medici dynasty. In 1571 Cosimo I and his son Francesco forced the Jewish families to reside in the ghetto that, situated in the area between the current via Roma and the piazza della Repubblica, only ceased to function in Napoleonic times. Following the work of urban renewal carried out in the area between 1885 and 1895, no visible traces of the ghetto remain. Subsequent to the emancipation of Italian Jews in 1861, the Florentine synagogue was built in replacement of the two preceding places of worship, one of Italian rite and the other of Spanish rite. It is located in the historic town center, in the Mattonaia quarter, behind a cast iron gateway. The artistic and cultural heritage of the synagogue was plundered and damaged during the Second World War, but the Temple was miraculously saved from the mines placed by the fleeing Nazis. Other damage was caused by the flooding of the Arno in 1966, yet, nothing stopped the Jewish community of the area from restoring the place to its original beauty. Today Florence's Jewish community numbers around a thousand members and, comprising the Siena section, plans high-quality cultural activities and events (including the renowned Balagan-café festival).

>

ADI

Accademia
Dentale
Italiana

odontoatria sociale

igiene e prevenzione
implantologia
implantologia immediata

cure dentistiche
protesi fissa e protesi mobile
ortodonzia

www.accadentita.org

a favore di

www.oklahoma.it

Solo con tariffe giuste è possibile garantire la salute di molte persone e che essa sia 'fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività' è sancito (Costituzione Italiana Art. 32)

Siamo i primi Studi dentistici milanesi dedicati all'Odontoatria sociale. ADI è un'organizzazione a basso profitto vicina ai cittadini e che si obbliga a distribuire parte degli utili a sostegno d'iniziative umanitarie, sociali e scientifiche. Senza ticket e limitazioni puoi accedere a tutte le cure dentistiche e avvalerti di Dentisti capaci, sotto la supervisione di Colleghi esperti.

amare tutti e curare tutti



**10%
di sconto
portando
il Bollettino**

Vieni a scoprire l'Odontoatria del futuro: prestazioni di qualità e al prezzo giusto per te. Fissa un appuntamento con uno dei nostri Dentisti per avere una prima visita accurata, scegliere le cure più giuste e valutare la grande convenienza dei nostri trattamenti.

Studio Dentistico – piazzale Cadorna, 13 – tel. 0247712988

MM1 e MM2 Cadorna – autobus 50, 58, 61 e 94 (capolinea) – tram 1 e 16 (corso Magenta)
Malpensa Express – due stazioni taxi e Bike-MI

Studio Dentistico – via Forze Armate, 333 – tel. 3938686249

autobus 67 (da piazzale Baracca) – 43

Studio Dentistico – via Anguissola, 31 – tel. 3938303034

MM1 Bande Nere (a 10 metri dall'uscita della metropolitana)

Bollettinodella
Comunità
Ebraica
di Milano**ANNO LXX, N° 05
MAGGIO 2015**Mensile registrato col n° 612 del
30/09/1948 presso il tribunale di
Milano. © Comunità ebraica di Milano,
via Sally Mayer, 2 – MILANO**Redazione**via Sally Mayer, 2, Milano
tel: 02 483110 225/205
fax: 02 48304660
mail: bollettino@tin.it**Abbonamenti**Italia 50 □ Estero 56 □
Lunario 8 □. Una copia 5 □
ccp 31051204
intestato a: Bollettino della
comunità ebraica di Milano**Direttore Responsabile**
Fiona Diwan**Redazione**Ester Moscati,
Dalia Sciamia (grafico)**Progetto grafico**

Isacco Locarno

Hanno collaboratoRav Alfonso Arbib, Elena
Bianco, Paolo Castellano, Rav
Roberto Della Rocca, Davide
Foa, Marina Gersony, Carlotta
Jarach, Stefania Ilaria Milani,
Daniele Moro, Ilaria Myr, David
Piazza, Ilaria Ester Ramazzotti,
Joan Rundo, Riccardo Sorani,
Naomi Stern, Roberto Zadik.**Fotolito e stampa**
Ancora - Milano**Responsabile pubblicità**Dolfi Diwald
pubblicita.bollettino@gmail.com
cell. 393 8369159
cell. 336 711289

chiuso in Redazione il 28/04/15

> SIENA

The lightness of the white Rococo stucco, the Neo-classical columns and the Settecentesque pastel tone of watery greens and pale blues. The Siena synagogue, huddled behind the majestic Piazza del Campo, is one of the most graceful and airy built in Italy. It was inaugurated in the year of grace 1786 in pomp and solemnity, with original music written for the ceremony by Jewish composers. But how can one be surprised by so much dynamism in a city that could boast as many as five rabbinical schools and that competed with Pitigliano for the name of Little Jerusalem? The history of the Sienese Jewish world is alas not as graceful and happy. After the pogroms of the anti-napoleonic Viva Maria Vandean against the Jews (13 dead) in July 18th 1799, and the Nazi-fascist deportations that heavily hit most Tuscan cities, the community painfully gathered around the few surviving families. (Studio Interpreti)

PAGE 56

RELAIS CHATEAU, FARM-HOUSES AND KOSHER WINERY. IN CHIANTI, IN MAREMMA AND ...

A Patrician 19th century villa with an extraordinary botanical park. Farms and wineries with some tasting of Chianti Classic kosher wine, organic products and welcoming Hebrew speaking people. This the Tuscany Jewish friendly, vineyards as far as the eye can see, and a patrician villa from the late nineteenth century, houses with rooms scattered among cypress and oak trees, and with a

gaze one gets lost in the hills. We are in the estate of Monaciano, a few kilometers from Siena, a kind of "Relais chateau" whose history, curiously, meets the Destiny of the Jewish family Piperno, a dynasty of cloth makers, who escaped from Rome that was, hurt by Racial Laws for finding their shelter in the Sienese Chianti. They hid themselves right here, within these walls. In the midst of the war, with a nominee, they bought Monaciano and its endless acres of land. When the war was over, they returned to Rome and their fabric store. No one knew how to cultivate the soil. So what to do with all this wonder in ruins? There will be their children and grandchildren who will take care of this place: they will study agrarian subjects, learn to make wine, and restore the ruins of the main house and the nearby houses around the vineyards, bringing together, not only the wine business but, also, taking care of the hospitality, welcoming people. A historical park, lemon, dove-cotes, ninfeo vintage, greenhouse and conservatory, party room, billiards room and smoking room, mirror room and library, all in period furnishings; in short, an Italian Downton Abbey in Jewish flavour, can you imagine such a thing? You could rent the entire patrician residence or apartments in rustic, you could host wedding parties, conferences and events, with kosher food from Florence, Siena or Rome (on demand). We can feel at home in the heart of Tuscany with a warm friendly Jewish atmosphere. Few kilometers away, always in the Chianti region, there is another magical place, an all bio farm (also honey and olive oil are pure biological

products), rustic luxury, Daniel della Seta's Le Macie, which produces Chianti Classico, an excellent wine koshered and bottled with the brand "Terre di Seta" (Silky lands, with Rabbi certification). Spectacular views, apartments with private kitchens, kosher foods that you can get from Rome or Florence (from Ruth's restaurant), on request. One of the most famous kosher wineries in Italy and Europe (certified): the plus is in guided tours of wineries with wine tasting and appetizers, all strictly kosher. Not to mention that a 15-minute drive away is the splendid synagogue of Siena.

The same can be said about the farm San Fabiano, in Monteroni d'Arbia, Philip and Rachel Fiorentini family, a jewel of hospitality and luxury bucolic, hebrew speaking. Changing area, towards Volterra, surrounded by the hills of the Val d'Elsa, there is the Franca Voghera and Beppe's Podere Barbaiano, a corner of paradise rustic chic, with deer, horses, rabbits and other animals, a farm in an enchanted valley which is also a protected area. Towards Grosseto instead, in full Maremma, between cypresses and lush countryside, a few kilometers from Capalbio, Argentario and the magical beach of La Feniglia, we find Gloria Arbib and Giorgio Secchi's Palmo di Terra, an enchanting farm products all organic, hebrew speaking: a small paradise of olive trees, vines and garden products at 0km, own olive oil, wonderful swimming pool and the possibility of kosher products from Rome. (Roberto Zadik)

Traduzioni a cura di Roberto Zadik e Studio Interpreti



Master in Gem & Jewelry Management

One year academic course starting early October 2015 in the center of Milan

GECI wants to prepare the future protagonists of the worldwide jewelry industry as:

- gemologist
- laboratory analyst
- jeweler
- wholesalers
- stone sorter
- auction house expert
- jewelry business manager
- designer
- buyer

This Master will give the chance to face future challenges such as gem origin, traceability, manufacturing and ethics and will provide both technical and managerial skills in:

- diamond grading
- colored stone grading
- pearl grading
- jewelry history
- jewelry design
- marketing
- management

Enquire now at education@geci-web.com

GECI

the gateway to the world of gemology with a laboratory leader in innovation and education based on research, international standards and advanced technologies. For more information about all our educational paths and our identification and certification services for diamonds, colored stones, pearls and jewelry visit www.geci-web.com or contact us at info@geci-web.com



GECI S.r.l. - Via delle Asole, 2 20123 Milan (Italy) - Phone: +39 02 84980022 - E-mail: info@geci-web.com - Web: www.geci-web.com



Pubblicizzate la vostra Azienda con i seguenti media:

il **Bollettino della Comunità di Milano** (20.000 lettori, tra i quali un selezionato indirizzario nazionale e internazionale),
Volantini da allegare al Bollettino,
banner sul sito comunitario www.mosaico-cem.it
(oltre 35.000 contatti al mese),
la **Newsletter del Lunedì** (4000 destinatari via email)
e le pagine del **Lunario/Agenda Nazionale**
(inviato a tutte le Comunità Ebraiche italiane)

Info: Dolfi Diwald

concessionario in esclusiva per i media della Comunità Ebraica di Milano

pubblicita.bollettino@gmail.com

cell. 393 8369159 - 336 711289 - 333 1848084

www.mosaico-cem.it

MINIALLOGGI ALLA RSA

La Comunità informa che è disponibile un minialloggio per anziani autosufficienti (1 o 2 persone) composto da soggiorno con angolo di cottura e terrazzo, disimpegno, camera da letto, bagno con doccia. È prevista la prima colazione, la pulizia dell'alloggio, il cambio della biancheria e la partecipazione alle attività collettive della Residenza Anziani Arzaga.

Per accordi rivolgersi a: Elize Haggiag (lun.-mer.-ven.), 02 91981041, elize.haggiag@com-ebraicamilano.it, Dalia Fano, 02 91981000, dalia.fano@com-ebraicamilano.it

DVORA

Magazine

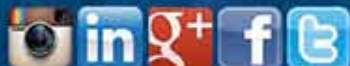
BELLE SENZA BISTURI

ANNO 5 - N. 17 Rivista Specializzata in
Medicina e Chirurgia Estetica e Curativa

LAST MINUTE CONTRO
**CELLULITE
E GRASSO**
CHIAMA 02 54 69 593



Free Press



DIRETTORE DOTT.SSA DVORA ANCONA Medico Chirurgo Specialista in Medicina Estetica Curativa

CENTRO MEDICO JUVA via Turati, 26 Milano Tel. **02 63793756 - 02 5469593**

www.juva.it - info@juvaskin.eu - www.juvamagazine.com - METRO LINEA GIALLA Fermata TURATI - TRAM linea 1