

In Cattolica con il rabbino Rav David Elia Sciunnach una viaggio nella tradizione kosher









L'importanza simbolica del cibo è una caratteristica che accomuna tutte le religioni, ma ognuna di esse esprime il suo

valore spirituale attraverso tradizioni e riti molto differenti. Per scoprire ed analizzare le abitudini alimentari delle varie confessioni, il Centro pastorale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona ha dato inizio giovedì 23 febbraio al percorso "Le religioni a tavola", nel quale durante il tempo quaresimale esponenti delle diverse religioni (ebraica, islamica, hinduista e cristiana) mostreranno come la propria tradizione spirituale interpreta e valorizza gli alimenti.

A dare il via, guardo alla religione ebraica, iè stato Rav David Elia Sciunnach, rabbino capo di Ancona e Parma, assistente rabbino capo di Milano e presidente del Tribunale rabbinico del Centro Nord Italia. Al suo fianco don Maurizio Compiani, assistente di Santa Monica, e il professor Lorenzo Morelli, direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibile, DiSTAS.

Dopo una breve introduzione del professor Morelli, ha preso la parola il rabbino Sciunnach, raccontando che cosa sta dietro alla complessa e minuziosa preparazione degli alimenti kosher, ovvero quei prodotti che caratterizzano il nutrimento e formano i pasti di un ebreo ortodosso. «Kosher significa "adatto", un alimento kosher è quindi adatto e conforme a quello che c'è scritto nella Bibbia – ha spiegato il rabbino –: un ebreo deve evitare ogni pietanza che non è stata preparata secondo questo procedimento». L'attenzione è andata poi agli animali che si possono e che non si possono mangiare, sottolineando che «fra i mammiferi è possibile consumare carne di mucca, di vitello, di pecora e di capra, ovvero di quegli animali denominati "dallo zoccolo fesso", cioè spaccato in due, tutti gli altri sono vietati. Per quanto riguarda i volatili, un ebreo ritiene kosher solamente quelli da cortile. Sono da evitare soprattutto i rapaci con l'artiglio. I pesci per essere mangiati devono avere pinne e squame, è quindi chiaro che molluschi o invertebrati non facciano parte dei

cibi consentiti, e lo stesso divieto vale anche per tutti gli insetti».

La realtà del cibo kosher non si ferma però alla distinzione di animali adatti e non adatti, ma si addentra anche in alcuni aspetti più complessi. Infatti «un ebreo non consuma il sangue degli animali, che è considerato il simbolo della sua anima – ha continuato il rabbino Sciunnach –. Per questo durante la macellazione si lascia che il corpo si dissangui completamente, seppellendo poi il sangue per reintrodurlo alla terra dal quale è venuto. Anche l'uccisione dell'animale segue alcune regole molto specifiche: essa deve essere fatta da un rabbino che abbia sperimentato il dolore della lama sulla sua mano, così da comprendere che l'animale non deve assolutamente soffrire nel processo. Così la carne kosher si prepara con un taglio netto e preciso». La preparazione del cibo ebraico non è solamente fatta di processi da seguire, ma è caratterizzata anche da un perenne e severo controllo da parte di ebrei praticanti e credenti, che si assicurino così che la produzione di ogni alimento sia adatta e conforme alla legge.

Quando un ebreo inizia a consumare il pasto c'è una regola molto importante da seguire, che caratterizza la produzione kosher in ogni aspetto. Il rabbino ha infatti dimostrato che «non bisogna mescolare fra di loro tipi di carne diverse o di mescolarle con i latticini: ogni alimento di derivazione animale deve essere consumato nella sua semplicità, proprio per questo è necessario aspettare il tempo della digestione per poter mangiare un nuovo tipo di carne o di latticino». La tradizione ebraica è tanto rigorosa quanto antica, ma si fonda sul rispetto delle altre specie viventi in quanto creature di Dio, e disdegna ciò che nelle scritture è definito impuro.

Ascolta l'intervento del rabbino Rav David Elia Sciunnach

iFrame is not supported!

Il prossimo incontro sarà venerdì 3 marzo, sempre alle ore 16.30 nell'aula magna dell'Università Cattolica di Cremona,

parlando di «Cibi Halal e Haram. L'islam a tavola». Interverranno l'imprenditore 'Abd Al-Sabur Turrini, dell'Unione islamica italiana, e padre Paolo Nicelli del Pime, professore di Studi arabi ed Islamistica presso la Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale di Milano e di Teologia presso l'Università Cattolica del S. Cuore.