

C I A O I T A L I A

E L A

C U C I N A E B R A I C A R O M A N A

Molte iniziative intraprese da *CIAO ITALIA*, e portate a termine con successo nel corso del 2005, non sono purtroppo conosciute dai Soci e dai Simpatizzanti dell'Associazione. E' stato un difetto nell'attività informativa che si sta colmando grazie al *Nuovo Sito* e *grazie a Voi* che avete dimostrato di seguirlo con interesse partecipando anche nel fornire informazioni sulle Vostre Sezioni e sulle Vostre attività. *Le informazioni che girano* così velocemente con i potenti mezzi della *rete Web*, consentono di attivare nuove idee o sfruttare le esperienze già fatte per ripeterle.

CIAO ITALIA ha progettato un Corso di Cucina Ebraica Romana, tramite l'ing. Cirino Carroccio e grazie alle capacità del Responsabile Commerciale dell'Associazione dr.ssa Lorella Del Grosso, ha coinvolto nel progetto l'Associazione *Carlo Magno* esperta di formazione, nonché la *Comunità Ebraica di Roma* titolata per definizione. I tre soggetti hanno, a tal scopo, hanno costituito un A.T.I. (*Associazione Temporanea d'Impresa*) che ha ottenuto l'approvazione della *Regione Lazio* che ha finanziato, con i fondi dell'*Unione Europea*, la realizzazione del Corso.

La cucina laziale, merita ricordare, è rappresentata, in larga misura, da quella romana nella quale sono convogliate tutte le specialità delle tradizioni culinarie della regione, costituendo un compendio degli apporti delle zone confinanti e d'altre comunità, prima fra tutte quella ebraica che ha lontane radici storiche. Nonostante mode e turismo, nonostante l'afflusso di gente proveniente da altri Paesi che hanno portato i loro costumi in materia alimentare, nonostante la quasi scomparsa di *materie prime "povere"* per il progressivo benessere raggiunto, Roma e i Romani - meglio di quanto sia avvenuto in altre zone laziali e in altre regioni italiane - ha mantenuto in vita il passato, seppure ovviamente arricchendo e personalizzando tale eredità.

A Roma, in special modo in alcuni quartieri (*la zona del ghetto e della Sinagoga, il Testaccio, la zona intorno a piazza Bologna, Trastevere, Campo dei fiori*) si perpetua la schiettezza e la gustosa semplicità di una *cucina di estrazione popolare che si contrappone a quella papalina e aristocratica* per la quale questa cucina rappresentava la quotidianità, mentre l'altra, per il popolo, era un'aspirazione che si concretizzava occasionalmente.

E così sono nati *proverbi e adagi significativi* di tale coincidenza fra la cucina di classi tanto lontane:

«**Chi se vò imparà a magnà, da li preti bisogna che va**»,
sentenziava il popolo romano aggiungendo che
«**lo Spirito Santo nun abbotta**» (non riempie la pancia)
sapendo che
«**la panza è fatta pe' li macaroni, e le chiacchiere pe' li minchioni**».

La conferma di questo interclassismo è leggibile tra le righe di qualunque menù in vigore nei luoghi base della ristorazione laziale dove netta è la prevalenza delle vivande povere non avendo l'aristocrazia capitolina esportato vivande sontuose come è avvenuto, soprattutto nel Rinascimento, in altre corti.

È nota la fortuna che incontrano a Roma e dintorni *le frattaglie, le code dei bovini* (celeberrima è la *vaccinara*), *le zampe e le guance degli animali da macello*, tutto ciò che sotto il Cupolone si chiama il **quinto quarto**: è la prova incontestabile dello scrupolo che i macellai laziali di una volta mettevano nel recupero d'ogni parte commestibile delle bestie, probabilmente senza prevedere che i *rigatoni con la pajata* avrebbero conquistato nel XX secolo Principi e Attori da Oscar.

Caratteristica della cucina romana è quella di aver creato pietanze dal gusto indimenticabile partendo da alimenti poveri e spesso privi in se di sapori, arricchendoli con una fantasia creativa senza ricorrere ad una abbondanza di spezie.

La cucina romana deve molto alla Comunità Ebraica, da secoli presente nella città, ed il perdurare ancor oggi delle sue pietanze, alcune di fama mondiale come i *carciofi alla giudea*, sono le ferree regole religiose che gli Ebrei osservanti rispettano.

Il fatto che gli Ebrei da venti secoli vivano sparsi nel mondo spiega perché usi e costumi varino da paese a paese. Il rituale cambia a seconda che le Comunità Ebraiche abbiano sede nel bacino del Mediterraneo (Comunità Sefardite), nell'Europa centro-orientale (Comunità Ashkenazite) o nel Levante (Comunità Levantine): il modo di preparare i cibi cambia nelle varie comunità anche se per questa cucina c'è stato un evidente processo di assimilazione con la società dominante.

La Cucina Ebraica Romana è quella che più di tutte si è mantenuta fedele a quella *elaborata nel ghetto dalle donne* che si proponevano di far mangiar bene *con una materia prima a buon mercato*, in osservanza delle regole che nascono da precetti sacri e che stabiliscono *kasher* (regolare), tutto ciò che è valido, adatto e buono, con riferimento non solo al cibo ma anche all'uomo e alle sue azioni. Al contrario, per tutto ciò che non è *kasher*, si usa il termine *Taref* (dilanato, non adatto).

Cucinare kasher non vuol significare soltanto mantenere una tradizione, salvaguardare alcune norme igieniche, ma ha anche il significato di santificare (*Qedushah*).

Come tutti i precetti Ebraici, che spronano a rivestire di sacralità ogni atto della vita quotidiana, anche il cucinare *kasher* funge da stimolo alla ricerca interiore. Favorisce inoltre un miglior rapporto con gli altri uomini ed il rispetto per gli animali e per la natura.

Il Corso è durato 700 ore, di cui 100 riservate a *stage* effettuato dagli allievi presso *Ristoranti di Roma* quali, tra i più rinomati, quelli di carissimi amici di CIAO ITALIA e del suo Presidente Bartolo Ciccardini, **Al Vecchio Ulivo di Minati, Fortunato al Pantheon, Ketumbar, La Dolce Vita Saponi e Sapere S.r.L., Le Bon Ton, Rinaldo all'Acquedotto, Scuola Elementare Comunità Ebraica.**

Al termine del Corso un'apposita commissione costituita dalla Regione Lazio ha valutato il grado di preparazione raggiunto dagli allievi, *promuovendoli tutti e fornendo loro un attestato d'idoneità utile per l'accesso al lavoro.*

L'articolazione del corso e le materie trattate non sono state solo quelle pratiche (più di 400 ore passate ai fornelli a preparare primi, secondi, antipasti e dolci) ma si è curata anche la professionalità degli allievi fornendo elementi di "comunicazione", di contabilità e bilancio, di corretto comportamento con i clienti dei Ristoranti, con colleghi e dipendenti, lealtà e rispetto con il proprio datore di lavoro.

Il Presidente di CIAO ITALIA, il nostro **Bartolo Ciccardini**, ha direttamente curato le lezioni di *Storia del Popolo Ebraico*; **Alessandro Boiani**, titolare della pasticceria "La Dolce Vita" ad Ostia, ha sul campo insegnato i *Segreti dei Dolci Ebraici e non, comunque della Tradizione Romana.*

Ai fornelli per i *Piatti Forti e Regole Alimentari* si sono alternati **Michon Cattan, Dario Bascetta, Emanuele Di Porto, Donatella Pavoncello, Alessandro Pierangeli, Bruna Tedeschi, Giovanni Terracina**, tutti Ebrei osservanti.

Per le lezioni sulla *Sala-Cucina e Materiali* **Loredana Bartolini**, *Mercato del lavoro, la comunicazione e D.lgs.N.626/94* Alberto Labretta, Orientamento **Daniela Pavoncello**, *Cultura d'Azienda* **Andrea Molino.**

Direttore del Corso **Cirino Carroccio**; *Coordinatrice per gli Stage* **Lorella Del Grosso**, per l'amministrazione **Andrea Basciani.**

Il Corso può essere richiesto ed effettuato

anche in forma ridotta,

con un numero di ore limitato,

scegliendo gli argomenti che più interessano,

ed a richiesta può essere effettuato

presso

i Ristoranti dei Soci di CIAO ITALIA

ovunque nel mondo siano ubicati.

Per informazioni rivolgersi a CIAO ITALIA:

**Responsabile commerciale
dr.ssa Lorella DEL GROSSO
Tel.: +39.338. 7107477
Phone: +39. 06. 6385799
Fax: + 39. 06. 3986404**

l.delgrosso@katamail.com

professionisti_srp@hotmail.com

Lorella Del Grosso

Per approfondimenti: QUALITÀ IN TAVOLA