

## SCAFFALE

# Quando il cibo racconta l'intreccio di una storia

LIATA TAGLIACOZZO

È un'idea solo apparentemente piccola quella che ha dato il via a una rubrica che poi è diventata un libro. L'idea è di Miriam Camerini, regista teatrale, attrice e studiosa di ebraismo. La rubrica è su «Jesus», rivista mensile delle edizioni San Paolo. Il libro è *Ricette e precetti* edito da **Giuntina** (pp. 220, euro 18) e, oltre a Miriam Camerini che ne è autrice, vede la collaborazione di Benedetta Jasmine Guetta e Manuel Kanah, curatori e ideatori di *Labna.it*, blog di riferimento per chi cerca notizie, e ricette della cucina ebraica, mediterranea, mediorientale e vegetariana.

**LIEVI** come il celeste della copertina brevi testi si alternano alle ricette e le spiegano raccontandone origini, storia e origini. Così partendo dalla constatazione che «mangiare è un atto naturale e spirituale al tempo stesso» il libro intreccia ricette e calendari diversi perché se è ovvio che le stagioni entrino in

un libro - anche - di cucina il legame tra ricette e differenti tradizioni religiose ha bisogno di essere raccontato con grazia e leggerezza.

Così si scopre che la cassata dolce simbolo di Palermo e dell'intera Sicilia è proprio il risultato della convivenza e sovrapposizione delle diverse culture che si sono alternate sull'isola: a inventare la ricetta infatti furono gli arabi quando tra IX e XI secolo dominarono l'isola.

«Dall'unione di zucchero e ricotta di capre in un pentolino tondo (di nome qa'sat, in arabo, donde il nome del dolce) nasce il primo nucleo della pietanza a cui si aggiunge il contributo normanno che, a partire dalle mandorle, elaborarono il marzapane tinto di verde con estratti di erbe. Ma furono le monache di Martorana a trasformare il panetto biancastro in mirabili piccoli frutti colorati.

Gli spagnoli vi aggiunsero il cioccolato portato dall'America e, ovviamente, il pan di Spagna. Tanto impegnativa era la preparazione del dolce che, riporta Camerini: «in un documento prodotto

dal Sinodo di Mazara del Vallo nel 1575, alle monache era vietato preparare la cassata durante la Settimana Santa poiché questa complessa fatica le avrebbe distolte dalla preghiera».

Del miscuglio di tradizioni da cui nasce la festa di Ognisanti, le cui prime testimonianze scritte risalgono al trecento d.C. dà conto la ricetta catalana delle panelletes. Anche se la festa origina dal Nord Europa, è solo nell'800 che si propone il cambiamento di data (dal 13 maggio a novembre) per cristianizzare Samhain, festa del capodanno celtico che cadeva in quei giorni. Ma, ovviamente, le origini del dolce sono dibattute tra medio oriente e nord Europa.

**A OGNI TESTO** è associata una ricetta: raccontando del Ramadan, non mese del calendario musulmano e in cui si osserva il digiuno dall'alba al tramonto, c'è una torta di mandorle, cioccolato e datteri, che sono il simbolo della festa. Ma vi è anche la ricetta delle uova rosse della tradizione ortodossa. Mentre la

storia del Kahk, che in arabo significa biscotto, dei suoi ripieni e delle sue decorazioni, a volte la croce cristiana a volte il sole, racconta una storia tutta egiziana.

Per cristiani e musulmani sono diverse le ricorrenze in cui si usa prepararlo ma entrambe le tradizioni concordano sull'usanza di riempire di dolcetti la dispensa di una coppia di sposi.

E poi ancora la storia - e la ricetta - della «ruota del faraone»: la tradizione questa volta è quella ebraica ed è una ricetta per il sabato in cui si legge il brano biblico dedicato all'attraversamento del Mar Rosso. «Il legame tra ricorrenza religiosa, circostanza della vita o precetto (obbligo o divieto che sia) e il cibo, il piatto, la ricetta che li caratterizzano - scrive Camerini - è di volta in volta una scoperta, una storia che si dipana nel suo farsi. Mangiare e raccontare sono da sempre intrecciati indissolubilmente, ma questo lo sapevo anche prima: ciò che ho scoperto è che anche i precetti, le regole, i divieti e le usanze sono un modo di raccontare la nostra storia».

**di Miriam Camerini,  
pubblicato  
per **Giuntina****

