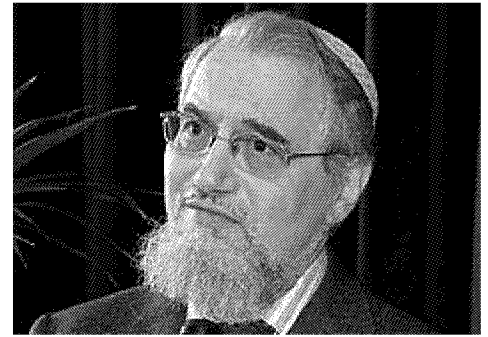


La religione è servita all'istituto Sangalli

INCONTRARSI a tavola per gettare un ponte fra le religioni che unisca momenti di convivialità e riflessione. Confrontarsi sul valore del cibo come elemento unificante e punto di partenza per un percorso condiviso e permanente. È il senso del primo appuntamento 2016 del ciclo "La religione è servita. Ebrei, cristiani e musulmani si incontrano... a tavola", un percorso non solo culturale, storico, religioso, ma anche gastronomico, grazie alle degustazioni dei piatti tipici di ciascuna tradizione religiosa. Gli appuntamenti sono promossi dall'istituto Sangalli per la storia e le culture religiose. La prima è oggi alle 18, per degustare cibi della tradizione ebraica, preparati seguendo tutti i dettami religiosi. All'evento, in programma nella sede dell'Istituto di ricerca in piazza di San Firenze 3, partecipa come ospite d'onore Joseph Levi (nella foto), rabbino-capo di Firenze, che introdurrà la degustazione portando elementi di riflessione sulle specificità del cibo ebraico e

sulle origini di alcune peculiarità della scelta degli alimenti e delle modalità di preparazione. «Siamo arrivati al primo incontro del ciclo presentato lo scorso dicembre e dobbiamo fare i conti con una cronaca internazionale atroce e sempre più insanguinata, soprattutto per motivi che vedono in qualche modo coinvolte le religioni. Questa contingenza storica particolarmente drammatica ci conferma nell'importanza di portare avanti iniziative sul dialogo inter-religioso e lavorare alla ricerca di strumenti concreti utili per la convivenza pacifica all'interno delle nostre comunità»: spiega Maurizio Sangalli, presidente dell'omonimo istituto. Contribuiscono alla realizzazione dell'iniziativa gli studenti dell'istituto alberghiero 'Aurelio Saffi' di Firenze, protagonisti anche dal punto di vista didattico di un'esperienza che li porterà ad approfondire le peculiarità di ciascuna cucina. In questo caso i giovani studenti del Saffi, guidati da cuochi *kosher*, lavoreranno



sull'apprendimento della preparazione dei cibi della cucina tradizionale ebraica. Un'esperienza utile per il loro futuro professionale e non soltanto. Ecco i piatti che verranno presentati: Uova haminados, Borekitas de handrajo, Concia di zucchine, Cuscussù alla livornese, Alici a scapece e Challà: pan brioche intrecciato caratteristico di tutte le comunità ebraiche del mondo.

