

Fede e cucina: le religioni si incontrano... a tavola

DI DARIA ARDUINI

La tavola come momento di fede, come luogo della condivisione e dell'accoglienza dell'altro nelle sue diversità. Perché anche attraverso un piatto è possibile conoscersi e dialogare. E' questo il senso dell'iniziativa promossa dall'Istituto Sangalli per la storia e le culture religiose, che ha messo a tavola simbolicamente per le festività 2015, ebrei, cristiani e musulmani. All'evento, che si è tenuto la scorsa settimana nella sede fiorentina dell'Istituto, in piazza San Firenze, hanno partecipato Joseph Levi, rabbino capo di Firenze, don Luca Mazzinghi, presidente dell'Associazione Biblica Italiana e l'imam Izzeddin Elzir, Presidente Ucoii. «Mettere a tavola ebrei, cristiani e musulmani è stata un'idea coerente con la *mission* del nostro Istituto che, oltre a dare sostegno a ricercatori italiani e stranieri, e creare dibattito su tematiche di dialogo interreligioso, vuole trovare strumenti concreti per la convivenza pacifica all'interno delle nostre comunità. Una spinta al confronto che oggi necessita di un'accelerazione forte, soprattutto dopo i fatti di Parigi», ha spiegato Maurizio Sangalli, presidente e fondatore dell'Istituto. La serata è stata anche l'occasione per presentare il bilancio del primo anno di lavori, che si è concluso in maniera molto positiva, come dimostrano le 4 borse di studio assegnate a giovani ricercatori, i 30 mila euro investiti in assegni di ricerca, e la messa in campo di numerose iniziative. A cominciare dalla partecipazione a manifestazioni internazionali, dall'istituzione di importanti collaborazioni con istituti di ricerca esteri e l'avvio di un



progetto per attrarre dall'estero i più quotati ricercatori in tematiche storico-religiose e di dialogo tra religioni. Tra le novità 2016 a cui sta già lavorando l'Istituto Sangalli, l'organizzazione del ciclo di incontri «La religione è servita. Ebrei, cristiani e musulmani si incontrano ... a tavola», in programma tra febbraio ed aprile: un percorso non solo culturale, storico, religioso, ma anche gastronomico, grazie alle degustazioni dei piatti tipici di ciascuna tradizione religiosa. A contribuire alla loro realizzazione, gli studenti dell'Istituto Alberghiero «Saffi» di Firenze, protagonisti, anche dal punto di vista didattico, di un'esperienza che li porterà ad approfondire le peculiarità di ciascuna cucina. Dopo il tabulé, il falafel con hummus, la zucca sfranata, la concia di zucchine e gli spiedini di caprese, a chiudere la degustazione delle festività la «Torta della pace» a base di uova, farina di mandorle e zucchero, ideata dall'Istituto Alberghiero. «Un dolce che per la scelta degli ingredienti rispetta non solo le diverse regole delle tre tradizioni religiose ma può essere il simbolo della festa all'insegna del dialogo interreligioso a tavola, del rispetto dell'altro» hanno commentato sia il rabbino Levi, che don Luca Mazzinghi e l'imam Elzir.