

LA CUCINA DI UNA
SOCIETÀ È IL LINGUAGGIO
NEL QUALE ESSA TRADUCE
INCONSCIAMENTE LA SUA
STRUTTURA
(CLAUDE LEVI STRAUSS)



mimpegn
insieme responsabili

PRESSO

Via Paolo Sarpi, 60
20154 MILANO

CONTACT US

info@mimpegno.com
www.mimpegno.com

ISRAELI EXPERIENCE



SARAH'S
KITCHEN



Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei
(Anthelme Brillat-Savarin)

*Il cibo non nutre solo il corpo, ma consolida e custodisce le relazioni, le arricchisce e le qualifica.
L'intreccio del cibo con il mondo e con gli altri è dunque più stretto di quanto si pensi, implica dimensioni relazionali a corto e lungo raggio.
Quando si desidera incontrare un amico e passare un po' di tempo con lui, in genere, lo si invita a pranzo o a cena; oppure, se il tempo è poco, si beve qualcosa insieme o si prende con lui un caffè ...
Il cibo è una necessità ma anche un'occasione per stare insieme, per parlare e raccontarsi, per aggiornare ed interessarsi di come vanno le cose, a volte per confidarsi. E' intorno alla tavola che fioriscono e crescono le amicizie, la vita familiare ed, in egual misura, la vita di ogni comunità umana, laica o religiosa.
Nella Bibbia le tappe della vita (nascita, circoncisione, fidanzamento, matrimonio, morte) e le feste sono tutte caratterizzate da un "pasto" e, ancora una volta, è attorno alla tavola che prendono posto i poveri e gli ospiti ed è il cibo ad essere l'elemento di comunione.*



**A colui che bussa alla porta non si domanda:
"Chi sei?" gli si dice:
"Siediti e mangia"**



**18 giugno
2018**

dalle ore 20.00



**sedete e mangiate
con noi il cibo della
"Terra del Latte
e del Miele"
Eretz Yisrael**

La scoperta di un
piatto nuovo è più
preziosa per il genere
umano che la scoperta
di una nuova stella
(Anthelme Brillat-
Savarin)

Mangiare, è incorporare un territorio.
(Jean Brunhes)

La cucina ebraica si è adattata, in seguito alla diaspora, alle cucine delle nazioni con le quali è andata nel tempo a convivere (come la cucina giudaico romana, quella degli ebrei del Centro Europa etc.) rispecchiandone prodotti e ricette.

La cucina d'Israele è nata, dunque, come la semplice addizione delle varie cucine che gli ebrei portavano insieme ai loro flussi migratori, con i loro usi e costumi e con le loro tradizioni; ancora oggi, in molte case, le famiglie continuano a cucinare i piatti secondo i propri ricordi.

Il pane fa ben capire questo: la pita turca convive con i bagels americani, il lahuhua morbido yemenita con i pretzels tedeschi.

Ma la cucina è fatta con i prodotti ed i frutti della terra che, nel caso di Israele, offre un panorama variegato che va dalle verdi alture del Golan al deserto del Negev; ed ecco allora crescere, anche nel deserto, non solo i prodotti più propriamente tipici del luogo, ma anche le migliori pesche mai assaggiate finora, ottime mele e pere, verdure a volontà e grandi uve da vino.



DANIELA DI VEROLI, CHEF



PAOLA GHIRARDELLI, SOMMELIER



UN'ESPERIENZA EMOZIONANTE

Lo Shabbat è la più importante delle ricorrenze del calendario ebraico e si sussegue di settimana in settimana. È un giorno in cui riscoprire il proprio rapporto con Dio, con la famiglia e, soprattutto, con se stessi. Ma è anche cibo delizioso, la tavola apparecchiata, le candele, i canti per soddisfare l'anima e il corpo con pietanze e bevande buone.

Verrete guidati nella magica suggestione di questa ricorrenza dai gesti e dalle parole di una moglie e madre ebrea.



ALESSANDRA JARACH



SHABBAT EXPERIENCE

La sera del Venerdì, prima dell'inizio dello Shabbat, in ogni abitazione vengono accese due candele, che bruceranno fino a che non si spegneranno da sole. Sulla tavola non devono mancare la *Challah* e il bicchiere per il *Kiddush* (pregiera di benedizione del vino). Alla fine dello Shabbat, il Sabato sera, si effettua la cosiddetta "cerimonia di separazione" (*Havdalà*), durante la quale si recitano un'apposita formula e quattro benedizioni. Per questo rito occorrono un bicchiere di vino, rami profumati ed una candela accesa.