

CORRIERE

Milano, Via Solferino 28
Tel. 02 6339

Fondato nel

Il libro

Dal cimarolo alle alici, segreti ebraico-romaneschi

Centoventi ricette tramandate di madre in figlia, che ripercorrono secoli di storia della cucina giudaica romanesca. «La mia cucina ebraico romanesca» è il nuovo libro di Bruna Tedeschi, in cui l'autrice rivela i segreti di una tra le più antiche tradizioni gastronomiche dell'Occidente. Le ricette della Tedeschi (abbinare ai vini kosher consigliati da Giovanni Terracina) dimostrano come la componente ebraica sia inscindibile dalla cucina tradizionale romana. Le due tradizioni infatti condividono ingredienti semplici, e spesso le stesse pietanze (ad eccezione dei cibi vietati nell'ebraismo). Il carciofo alla giudia «il re della cucina ebraica nostrana» come lo definisce la Tedeschi, è un piatto che si può trovare sul menù di molti ristoranti capitolini, ma pochi tra questi riescono a portarne a tavola una versione fedele. «E' una ricetta molto inflazionata, eppure così complessa, perché richiede arte e sapienza» spiega l'autrice. In molti ristoranti non sanno come tagliare i carciofi. Il carciofo prima di tutto deve essere il «cimarolo», ovvero romanesco, che è il primo a crescere sulla pianta, ed è più tenero e carnoso. Il cimarolo cresce nelle campagne del Lazio (a Ladispoli, Anguillara e Fondi). Poi questo deve essere tagliato in tondo tenendolo per il gambo». La raccomandazione è, quindi, quella di «farli nel momento in cui ci sono i carciofi romaneschi», come scrive puntualmente la Tedeschi nella ricetta, perché i cimaroli crescono a marzo e in aprile. «Questo piatto, come tanti altri, ha radici lontane» spiega Donatella Limentani Pavoncello studiosa di storia della cucina ebraica che ha scritto e pubblicato negli anni '80 il primo libro sulla tradizione culinaria giudaica romanesca («Dal 1880 ad oggi. La cucina ebraica della mia famiglia»). Certamente abbiamo notizie dei carciofi alla giudia sin dal '500». Gli ingredienti per una buona cucina ebraico romanesca sono, dunque, i prodotti del Lazio: per «la concia» (zucchine marinate) ci vogliono le zucchine romanesche («tagliate rigorosamente in obliquo»), raccomanda il libro, lo stesso vale per le ricette a base di broccoli, indivia e cipolle. Un ingrediente fondamentale della cucina ebraico romana è poi il pesce, che la Tedeschi propone in tutte le salse: c'è il baccalà alla romana, o in filetti fritti, le alici marinate, al gratin, oppure gli «aliciotti con l'indivia», un gustoso tortino salato.

Ariela Piattelli

Edizione Romana

DELLA

1876



www.corriere.it

In Italia con "Io Donna" **EURO 1,50** RCS Quotidiani

SERA

RM2

Roma, Piazza Venezia 5
Tel. 06 688281

COMUNITÀ

Così cucinava mia nonna, così cucino io

'La mia cucina ebraico romanesca' di Bruna Tedeschi, alla riscoperta di vecchie ma anche nuove ricette

Nel vasto panorama di offerte editoriali dedicate al pensiero e alla riscoperta della cultura ebraica esiste un altrettanto ampio genere dedicato alle tradizioni culinarie ed alimentari che traggono origine dal divieto divino di 'separare la carne dal latte'.

All'interno di questo filone di ricettari, che non sono solo un elenco di consigli e di ingredienti sul come cucinare ma soprattutto sono occasioni per narrare storie di fornelli e di famiglie, si inserisce 'La mia cucina ebraico romanesca' (Logart Press, 28 €) di Bruna Tedeschi.

Se il gradimento di un libro si può in qualche modo giudicare dalla partecipazione del pubblico alla presentazione (in questo caso un folto pubblico ha accolto l'autrice nella sede della Provincia di Roma), allora non c'è dubbio il libro della Tedeschi sarà un successo.

Il volume – curatissimo nella veste editoriale con oltre 40 foto e disegni (di Stefano Corso e Giuliana Braha Sadun) – propone oltre 120 ricette tra tradizionali e innovative, accompagnate (e questa è una novità) da un elenco di vini kascher consigliati da Giovanni Terracina.

L'ininterrotta presenza ebraica nella città, da oltre duemila anni, ha consentito di portare influssi e di 'contaminare' la prevalente cultura non ebraica e ciò anche in quell'aspetto particolare, ma non per questo marginale, che è l'arte culinaria. "La cucina ebraica – è scritto nell'introduzione – è espressione di mondo culinario che ri-

nuncia senza sacrificio a maiale, coniglio, cavallo, lepore".

I divieti piuttosto che essere un limite diventano invece occasione di elaborazioni, di originali combinazioni come l'indivia con le alici, le frittelle con miele e cannella, la polenta di castagne con uva passa. Lungo questo solco si muove Bruna Tedeschi che



oltre a proporre le tradizionali ricette (come le polpette con i sedani, la torta di maccheroni, la coratella, la 'concia', i pomodori a mezzo, la cassola, ecc.), offre anche una serie di ricette 'originali' da lei elaborate e provate: paella a modo mio, passato di fagioli con carciofi e porro, penne alla crema di peperone giallo, cavatelli allo scorfano e gallinella, ecc.

E' questa commistione tra gusti, sapori e alimenti – nella ricerca costante di conservare e tramandare la tradizione e nello stesso tempo di proseguire in un cammino di innovazione

MARZO 2009 - ADAR 5769 • ANNO XLI -

COMUNITÀ

Così cucinava mia nonna, così cucino io

'La mia cucina ebraico romanesca' di Bruna Tedeschi, alla riscoperta di vecchie ma anche nuove ricette

Nel vasto panorama di offerte editoriali dedicate al pensiero e alla riscoperta della cultura ebraica esiste un altrettanto ampio genere dedicato alle tradizioni culinarie ed alimentari che traggono origine dal divieto divino di 'separare la carne dal latte'.

All'interno di questo filone di ricettari, che non sono solo un elenco di consigli e di ingredienti sul come cucinare ma soprattutto sono occasioni per narrare storie di fornelli e di famiglie, si inserisce 'La mia cucina ebraico romanesca' (Logart Press, 28 €) di Bruna Tedeschi.

Se il gradimento di un libro si può in qualche modo giudicare dalla partecipazione del pubblico alla presentazione (in questo caso un folto pubblico ha accolto l'autrice nella sede della Provincia di Roma), allora non c'è dubbio il libro della Tedeschi sarà un successo.

Il volume - curatissimo nella veste editoriale con oltre 40 foto e disegni (di Stefano Corso e Giuliana Braha Sadun) - propone oltre 120 ricette tra tradizionali e innovative, accompagnate (e questa è una novità) da un elenco di vini kascher consigliati da Giovanni Terracina.

L'ininterrotta presenza ebraica nella città, da oltre duemila anni, ha consentito di portare influssi e di 'contaminare' la prevalente cultura non ebraica e ciò anche in quell'aspetto particolare, ma non per questo marginale, che è l'arte culinaria. "La cucina ebraica - è scritto nell'introduzione - è espressione di mondo culinario che ri-

nuncia senza sacrificio a maiale, coniglio, cavallo, lepre".

I divieti piuttosto che essere un limite diventano invece occasione di elaborazioni, di originali combinazioni come l'indivia con le alici, le frittelle con miele e cannella, la polenta di castagne con uva passa. Lungo questo solco si muove Bruna Tedeschi che



oltre a proporre le tradizionali ricette (come le polpette con i sedani, la torta di maccheroni, la coratella, la 'concia', i pomodori a mezzo, la cassola, ecc.), offre anche una serie di ricette 'originali' da lei elaborate e provate: paella a modo mio, passato di fagioli con carciofi e porro, penne alla crema di peperone giallo, cavatelli allo scorfano e gallinella, ecc.

E' questa commistione tra gusti, sapori e alimenti - nella ricerca costante di conservare e tramandare la tradizione e nello stesso tempo di proseguire in un cammino di innovazione

Il Messaggero

TUTTO IL GIORNO, TUTTI I GIORNI, ILMESSAGGERO.IT

IL LIBRO

Pietanze kasher, l'acquolina viene cucinando

di **FRANCESCA NUNBERG**

Suo marito Dario ha fatto da cavia numero uno, a ruota sono venuti poi figli, nipoti, amici, gli allievi dei numerosi corsi di cucina, dal Rotary al Comune di Roma, gli ospiti che le hanno sempre animato la casa. Ne aveva in fondo di tradizioni da rimestare, di ingredienti da accostare: è partita dai piatti di famiglia, di mamma Guglielmina e di mamma Elena, la suocera, finché è diventata una regina dell'intreccio tra la cucina popolare romana e quella ebraica. E non smette d'inventare Bruna Tedeschi: «L'altra sera non sapevo cosa mettere in tavola per cena, ho tentato un piatto nuovo, una pasta con la crema di cipolle e le cipolline gratinate sopra, è venuta bene, forse la scriverò...».

Una selezione di queste centinaia di ricette che le ballano attorno, elaborate nel rispetto dei precetti della religione ebraica (che non mescola carne e latte, vieta gli animali non ruminanti e con lo zoccolo bipartito, fa a meno di molti volatili e dei pesci senza pinne e squame, ecc) è stata ora inserita nel libro "La mia cucina ebraico-romanesca" (28 euro, Logart Press Editore) che Bruna Tedeschi presenta oggi alle 18 a Palazzo Valentini, con interventi di Stefano Bonilli e Vincenzo Meli e degustazione di vini kasher.

Ci sono i piatti che non possono mancare: i carciofi alla giudia («Li vendeva la vignarola a piazza San Cosimato ma solo a marzo e apri-

le, avevo dieci anni alla fine della guerra e andavo con mia madre a fare la spesa, li puliva "a rosa" con un coltello affilato»), gli aliciotti con l'indivia, il baccalà alla romana, la concia (zucchine fritte, marinate nell'aceto con aglio e basilico), le pizzarelle tipiche della Pasqua ebraica a base di azzime, uvetta, pinoli e miele. E poi ci sono quelli nati dal suo estro, come la parmigiana di pesce con alici e melanzane o le lasagne con gallinella e scorfano (tempo occorrente 3 ore più 25 minuti di cottura).

Ma tutti possono imparare a cucinare? «Diciamo che tutti possono provarci - risponde lei - Il piatto più difficile? Il Savarin, dolce raffinatissimo che faceva mia madre, ci vuole molta molta pazienza, io lo monto ancora a mano, col polso, ma bisogna stare attenti che non prenda correnti d'aria sennò non cresce bene...».

Per i comuni mortali, il piatto più facile? «Patate lesse con maionese, salmone affumicato e pepe verde, una ricetta estiva». Se si volesse comporre un menù che preveda mousse di cavolfiore e bottarga, tagliolini carciofi e gorgonzola, pesce san Pietro con salsa di alici e sformato di indivia, il dessert non potrebbe che essere la "cassola". Trattasi di tipico dolce ebraico di ricotta cotta al forno che non ha una ricetta precisa, nel senso che ogni famiglia lo fa a modo suo: alto, basso, a frittata, con o senza uvetta, comunque da acquolina in bocca.

IL MESSAGGERO

TUTTO IL GIORNO, TUTTI I GIORNI, ILMESSAGGERO.IT

• Abbonamenti facoltativi (da aggiungere al prezzo del quotidiano): con il MessaggeroTV il martedì € 0,30. Nel Lazio, Marche, Abruzzo e Molise: con Fascicolo "INSETTI DA TUTTO IL MONDO" € 7,99; Nel Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise: con CD-Rom "ENGLISH PRO - Practical Business English" € 5,00; con CD-Rom "SMARTBRAIN TRAINING" € 5,95; con volume "DAGO Collezione Tutuoccolore" € 6,90; con DVD "Corso pratico di ballo latino SI BALLA!" € 6,90. Nel Lazio: con volume "RIONI E I QUARTIERI DI ROMA" € 9,90. • Prezzi promozionali: in Umbria € 0,60; nella provincia di Macerata € 0,70. Nelle restanti province delle Marche € 0,50. • Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Brindisi e Lecce e Taranto il Messaggero + Quotidiano € 1,00, la domenica con Tutto Mercato € 1,20. Nel Molise: il Messaggero + il Quotidiano del Molise € 1,00. Nella provincia di Reggio Calabria il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,00. In Abruzzo e nella provincia di Frosinone il Messaggero + Corriere dello Sport-Stadio € 1,00.

ANNO 130 - N° 347 € 1,00 Italia

IL GIORNALE DEL MATTINO

MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE 2008 - S. LAZZARO DI BETANIA

IL LIBRO

Pietanze kasher, l'acquolina viene cucinando

di **FRANCESCA NUNBERG**

Suo marito Dario ha fatto da cavia numero uno, a ruota sono venuti poi figli, nipoti, amici, gli allievi dei numerosi corsi di cucina, dal Rotary al Comune di Roma, gli ospiti che le hanno sempre animato la casa. Ne aveva in fondo di tradizioni da rimestare, di ingredienti da accostare: è partita dai piatti di famiglia, di mamma Guglielmina e di mamma Elena, la suocera, finché è diventata una regina dell'intreccio tra la cucina popolare romana e quella ebraica. E non smette d'inventare Bruna Tedeschi: «L'altra sera non sapevo cosa mettere in tavola per cena, ho tentato un piatto nuovo, una pasta con la crema di cipolle e le cipolline gratinate sopra, è venuta bene, forse la scriverò...».

Una selezione di queste centinaia di ricette che le balzano attorno, elaborate nel rispetto dei precetti della religione ebraica (che non mescola carne e latte, vieta gli animali non ruminanti e con lo zoccolo bipartito, fa a meno di molti volatili e dei pesci senza pinne e squame, ecc) è stata ora inserita nel libro "La mia cucina ebraico-romanesca" (28 euro, Logart Press Editore) che Bruna Tedeschi presenta oggi alle 18 a Palazzo Valentini, con interventi di Stefano Bonilli e Vincenzo Meli e degustazione di vini kasher.

Ci sono i piatti che non possono mancare: i carciofi alla giudia («Li vendeva la vignarola a piazza San Cosimato ma solo a marzo e apr-

le, avevo dieci anni alla fine della guerra e andavo con mia madre a fare la spesa, li puliva "a rosa" con un coltello affilato»), gli aliciotti con l'indivia, il baccalà alla romana, la concia (zucchine fritte, marinate nell'aceto con aglio e basilico), le pizzarelle tipiche della Pasqua ebraica a base di azzime, uvetta, pinoli e miele. E poi ci sono quelli nati dal suo estro, come la parmigiana di pesce con alici e melanzane o le lasagne con gallinella e scorfano (tempo occorrente 3 ore più 25 minuti di cottura).

Ma tutti possono imparare a cucinare? «Diciamo che tutti possono provarci - risponde lei - Il piatto più difficile? Il Savarin, dolce raffinatissimo che faceva mia madre, ci vuole molta molta pazienza, io lo monto ancora a mano, col polso, ma bisogna stare attenti che non prenda correnti d'aria sennò non cresce bene...».

Per i comuni mortali, il piatto più facile? «Patate lesse con maionese, salmone affumicato e pepe verde, una ricetta estiva». Se si volesse comporre un menù che preveda mousse di cavolfiore e bottarga, tagliolini carciofi e gorgonzola, pesce san Pietro con salsa di alici e sformato di indivia, il dessert non potrebbe che essere la "cassola". Trattasi di tipico dolce ebraico di ricotta cotta al forno che non ha una ricetta precisa, nel senso che ogni famiglia lo fa a modo suo: alto, basso, a frittata, con o senza uvetta, comunque da acquolina in bocca.

Mai cuocere l'agnello nel latte materno

Un posto particolare nella nostra tradizione culinaria è occupato dalla cucina ebraica italiana. Essa, infatti, non solo è il frutto di un più che millenario incontro e di una lenta e felice fusione tra la cucina talmudica e tradizionale dell'antica terra d'Israele e quella popolare italiana nelle sue varie elaborazioni locali, ma anche la base o l'ispiratrice di alcuni nostri piatti.

Intorno al 140 a.C. si stabilì in Roma, al di là dell'isola Tiberina, nell'attuale Trastevere, un nucleo ebraico giunto al seguito delle ambascierie inviate presso la Repubblica romana dai fratelli Maccabei. A questo primo nucleo vennero ad aggiungersi altri ebrei e principalmente quelli deportati da Tito dopo le «guerre giudaiche» del 66-70 d.C., mentre in diversi luoghi d'Italia si stanziavano altri gruppi di quel popolo.

Con l'andar del tempo, si formarono altre comunità e tutte si ingrandirono con le emigrazioni di ebrei provenienti da Paesi europei, principalmente dalla Spagna e dal Portogallo. Ogni gruppo, pur vivendo a stretto contatto, specie dopo l'istituzione dei ghetti, costituì una comunità a parte con usi e tradizioni particolari, custodite gelosamente, ma che trovarono nell'arte culinaria un punto d'incontro, influenzandosi reciprocamente, sfruttando ciò che la natura e i luo-



«La cuoca» di Johannes Vermeer. Il latte nella cucina ebraica italiana non può mai essere utilizzato per cuocervi o condire piatti nei quali sia presente carne.

ghi potevano offrire stagionalmente e creando un mutuo interscambio con i non ebrei.

Nella cucina ebraica i cibi di ogni giorno sono caratterizzati dall'uso di ingredienti non ricchi, quali legumi, verdure, frattaglie, uova, latticini e frutta, mentre per quanto riguarda le festività e le ricorrenze il discorso cambia. Bisogna inoltre tener presente che la vera cucina ebraica è «casher», parola che significa «valido, conforme alla legge», usata generalmente per indicare il cibo preparato secondo le norme della tradizione di quel popolo. Tale tradizione si rifà alle prescrizioni bibliche, che vietano in particolare l'impiego in cucina di maiale, ippopotamo, cavallo, cammello, selvaggina, dei rettili, dei pesci

privi di squame, dei molluschi e dei crostacei. Sono vietate anche le bevande fermentate, eccezion fatta per il vino che è sottoposto a ben precise regole.

Due, poi, sono i principi fondamentali che regolano la cucina ebraica: mai consumare sangue e mai «cuocere l'agnello nel latte di sua madre». Perciò gli animali devono essere macellati solo in un certo modo e il latte e i suoi derivati non possono mai essere impiegati per cuocere o condire piatti nei quali sia presente carne animale. Queste regole alimentari dettero via libera alla fantasia dei cuochi. I famosissimi carciofi alla giudia, le triglie alla livornese, i cavoli gratinati, i salami e i prosciutti d'oca sono alcuni dei piatti ebraici da tem-

po entrati a far parte del patrimonio culinario italiano, mentre i vari fritti di verdure, le polpette e i polpettoni, i tortini e i rotoli di verdura, carne o formaggio sono molto probabilmente il frutto di una osmosi culinaria tra quello che «bolliva nelle pentole» ebraiche e cristiane.

Un discorso a parte meriterebbe il baccalà o stoccafisso, perché, appena conosciuto in Italia, fu subito adottato da tutti e si ebbero, con il passare del tempo, alcune preparazioni di particolare bontà. Il famosissimo «baccalà alla vicentina» e i vari baccalà al latte, tanto diffusi nel Veneto, è legittimo pensare abbiano, se non un'origine ebraica, almeno una paritetica origine, in quanto nelle astinenze (a «puro olio») non era consentito ai cristiani poter accoppiare il latte al pesce, cosa invece concessa agli ebrei. Anche in campo dolciario si verificò nel corso dei secoli un fattivo e costruttivo interscambio di specialità ed ingredienti. Il miele, un tempo usato su larga scala per la non conoscenza o l'estrema rarità dello zucchero, è rimasto elemento fondamentale in molte preparazioni ebraiche, in quanto ricordo della Terra Promessa.

È uscito recentemente a Roma il volume: «Le Feste ebraiche» (ediz. Logart Press - Lire 54.000) che segnaliamo a quanti fossero interessati ad approfondire l'argomento.

Mai cuocere l'agnello nel latte materno

Un posto particolare nella nostra tradizione culinaria è occupato dalla cucina ebraica italiana. Essa, infatti, non solo è il frutto di un più che millenario incontro e di una lenta e felice fusione tra la cucina talmudica e tradizionale dell'antica terra d'Israele e quella popolare italiana nelle sue varie elaborazioni locali, ma anche la base o l'ispiratrice di alcuni nostri piatti.

Intorno al 140 a.C. si stabilì in Roma, al di là dell'isola Tiberina, nell'attuale Trastevere, un nucleo ebraico giunto al seguito delle ambascierie inviate presso la Repubblica romana dai fratelli Maccabei. A questo primo nucleo vennero ad aggiungersi altri ebrei e principalmente quelli deportati da Tito dopo le «guerre giudaiche» del 66-70 d.C., mentre in diversi luoghi d'Italia si stanziavano altri gruppi di quel popolo.

Con l'andar del tempo, si formarono altre comunità e tutte si ingrandirono con le emigrazioni di ebrei provenienti da Paesi europei, principalmente dalla Spagna e dal Portogallo. Ogni gruppo, pur vivendo a stretto contatto, specie dopo l'istituzione dei ghetti, costituì una comunità a parte con usi e tradizioni particolari, custodite gelosamente, ma che trovarono nell'arte culinaria un punto d'incontro, influenzandosi reciprocamente, sfruttando ciò che la natura e i luo-



«La cuoca» di Johannes Vermeer. Il latte nella cucina ebraica italiana non può mai essere utilizzato per cuocervi o condire piatti nei quali sia presente carne.

ghi potevano offrire stagionalmente e creando un mutuo interscambio con i non ebrei.

Nella cucina ebraica i cibi di ogni giorno sono caratterizzati dall'uso di ingredienti non ricchi, quali legumi, verdure, frattaglie, uova, latticini e frutta, mentre per quanto riguarda le festività e le ricorrenze il discorso cambia. Bisogna inoltre tener presente che la vera cucina ebraica è «casher», parola che significa «valido, conforme alla legge», usata generalmente per indicare il cibo preparato secondo le norme della tradizione di quel popolo. Tale tradizione si rifà alle prescrizioni bibliche, che vietano in particolare l'impiego in cucina di maiale, ippopotamo, cavallo, cammello, selvaggina, dei rettili, dei pesci

privi di squame, dei molluschi e dei crostacei. Sono vietate anche le bevande fermentate, eccezion fatta per il vino che è sottoposto a ben precise regole.

Due, poi, sono i principi fondamentali che regolano la cucina ebraica: mai consumare sangue e mai «cuocere l'agnello nel latte di sua madre». Perciò gli animali devono essere macellati solo in un certo modo e il latte e i suoi derivati non possono mai essere impiegati per cuocere o condire piatti nei quali sia presente carne animale. Queste regole alimentari dettero via libera alla fantasia dei cuochi. I famosissimi carciofi alla giudia, le triglie alla livornese, i cavoli gratinati, i salami e i prosciutti d'oca sono alcuni dei piatti ebraici da tem-

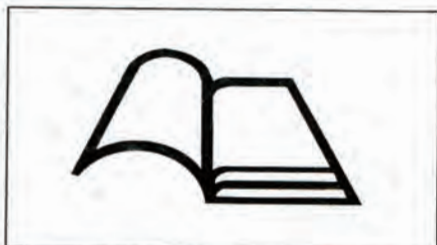
po entrati a far parte del patrimonio culinario italiano, mentre i vari fritti di verdure, le polpette e i polpettoni, i tortini e i rotoli di verdura, carne o formaggio sono molto probabilmente il frutto di una osmosi culinaria tra quello che «bolliva nelle pentole» ebraiche e cristiane.

Un discorso a parte meriterebbe il baccalà o stoccafisso, perché, appena conosciuto in Italia, fu subito adottato da tutti e si ebbero, con il passare del tempo, alcune preparazioni di particolare bontà. Il famosissimo «baccalà alla vicentina» e i vari baccalà al latte, tanto diffusi nel Veneto, è legittimo pensare abbiano, se non un'origine ebraica, almeno una paritetica origine, in quanto nelle astinenze (a «puro olio») non era consentito ai cristiani poter accoppiare il latte al pesce, cosa invece concessa agli ebrei. Anche in campo dolciario si verificò nel corso dei secoli un fattivo e costruttivo interscambio di specialità ed ingredienti. Il miele, un tempo usato su larga scala per la non conoscenza o l'estrema rarità dello zucchero, è rimasto elemento fondamentale in molte preparazioni ebraiche, in quanto ricordo della Terra Promessa.

E' uscito recentemente a Roma il volume: «Le Feste ebraiche» (ediz. Logart Press - Lire 54.000) che segnaliamo a quanti fossero interessati ad approfondire l'argomento.

il portavoce

ADEI-WIZO



Bruna Tedeschi
LA MIA CUCINA EBRAICO ROMANESCA
Logart Press, Roma 2008

LA MIA CUCINA EBRAICO ROMANESCA di Bruna Tedeschi non è un semplice libro di ricette. È un bel libro, ben rilegato e riccamente illustrato, con oltre 40 fotografie a colori di Roma appositamente realizzate da Stefano Corso, e numerosi disegni ad acquarello di Giuliana Braha Sadun.

Rispetto al tradizionale, ottimo libro di cucina ebraica edito dall'ADEI WIZO ormai molti anni fa, *La cucina nella tradizione ebraica* a cura di Giuliana Ascoli Vitali-Norsa (circa 700 ricette di cucina ebraica italiana, askenazita e sefardita), il libro di Bruna Tedeschi compie una scelta regionale e familiare: si concentra su una regione, anzi, su una città, Roma, e sulla tradizione culinaria che è giunta fino a lei, tramandata dalle donne della sua famiglia, dalla mamma e dalla suocera, con le varianti del caso.

La cucina ebraico romanesca rappresenta un'interessante mescolanza tra la tradizione culinaria ebraica e quella popolare romana:



alcuni piatti caratteristici, come i famosi carciofi alla giudia, o gli aliciotti con l'indivia, sono serviti in tutte le trattorie romane, e pochi sanno che si tratta di tipici piatti ebraici.

Come ricorda nella sua prefazione Stefano Bonilli, fondatore e per anni direttore del *GAMBERO ROSSO*, l'intreccio delle due cucine popolari, quella ebraica e quella di Roma, è così profondo e al tempo stesso normale che fuori della capitale molti piatti vengono percepiti come piatti della cucina di Roma e basta.

Nella cucina ebraico romanesca di Bruna Tedeschi la cucina è veicolo di cultura e di tradizione: la cucina kasher, con le sue osservanze religiose, non si limita al divieto di mangiare alcuni cibi, ma propone e tramanda piatti caratteristici.

Le oltre 120 ricette proposte nel libro rappresentano una mescolanza sapiente di tradizione e innovazione. Alle ricette tipiche, come i carciofi alla giudia («*Erano una specialità di mia madre a cominciare dal modo in cui li puliva. Andavamo a comprare carciofi molto freschi e poi con un coltello affilato li tagliavamo "a rosa". Oggi esiste un coltellino speciale proprio per i carciofi, ma ai tempi di cui parlo non c'era ed eliminare le parti più dure era una vera e propria arte. All'epoca avevo circa undici anni, abitavamo a Trastevere, antico e caratteristico quartiere di Roma e mia madre si recava quasi tutti i giorni al mercato di Piazza San Cosimato*»), oppure gli aliciotti con l'indivia, la concia (zucchine marinate), la carne secca, le coppiette, il baccalà, si aggiungono alcune ricette create da Bruna stessa, come la parmigiana di pesce con alici e melanzane o le lasagne con gallinella e scorfano.

Le ricette sono accompagnate dai vini kasher consigliati da Giovanni Terracina. Al termine di ogni ricetta è indicato il vino idoneo, cioè il vino kasher che si abbina con quel piatto, e, come nota Stefano Bonilli, questa attenzione ad indicare etichetta, produttore e annata rende il ricettario ancora più prezioso.

Il 17 dicembre scorso LA MIA CUCINA EBRAICO ROMANESCA è stato presentato a Roma nell'elegante cornice di Palazzo Valentini.