

L'ORIGINE DELLA COMUNITÀ EBRAICA A ROMA

La cucina giudaico-romanesca o ebraico-romana ha delle radici molto antiche, poiché antica è la presenza di una comunità ebraica a Roma.

Alla fine del Quattrocento la comunità ebraica di Roma si ingrandì con l'arrivo dei profughi dalla Spagna, dal Portogallo e dall'Italia meridionale.

Nel 1555 Papa Paolo IV istituì un ghetto ebraico nella zona di Sant'Angelo in Pescheria, da cui gli ebrei non potevano uscire, tant'è che i portoni delle case venivano proprio chiusi durante tutta la notte.

La ghettizzazione fu abolita solo nel 1870.



Portico di

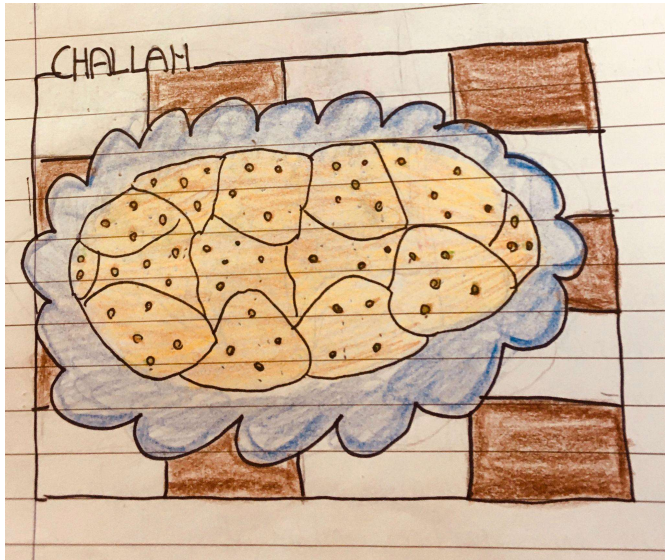
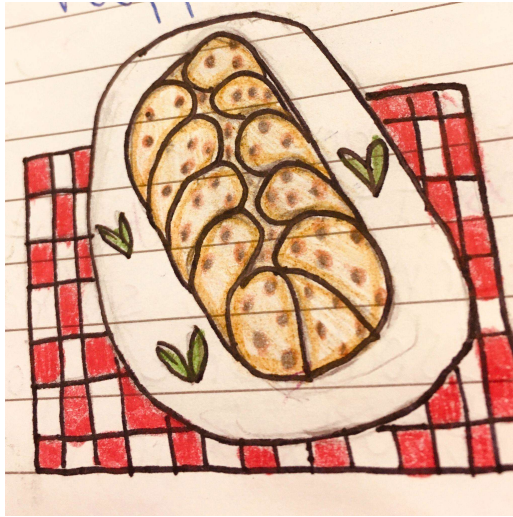
Ottavia



Questa chiusura permise agli ebrei presenti nel ghetto di mantenere intatte alcune tradizioni, ma soprattutto di arrangiarsi spesso come potevano, con quello che avevano e trovavano in zona. Ma prima di parlarvi della cucina giudaico-romanesca, sarà bene fare una piccola ma importante premessa: la comunità ebraica è presente a Roma da talmente tanto tempo che ormai è praticamente impossibile stabilire un confine netto tra tradizione gastronomica giudaica e romana, poiché nel corso dei secoli si sono piacevolmente fuse e contaminate.

DAL BRODO DI PESCE AI CARCIOFI ALLA GIUDIA

Uno dei simboli della cucina giudaico-romanesca è il pane **CHALLAH** dello Shabbat, cioè del sabato, che si caratterizza per la forma a treccia e per essere estremamente morbido. Questo pane non manca quasi mai sulle tavole, ed è ottimo da abbinare praticamente a qualsiasi pietanza. Le tre strisce di pasta che formano la treccia rappresentano il popolo ebraico.

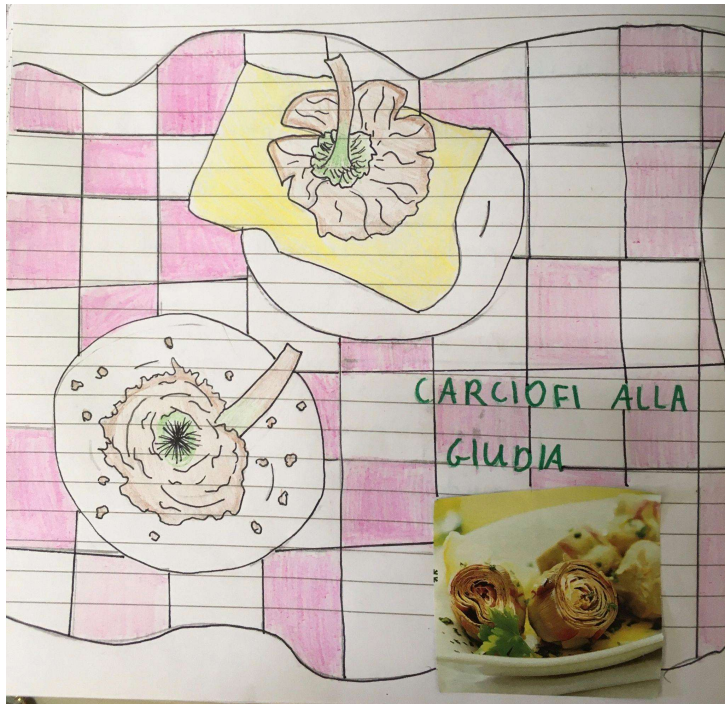


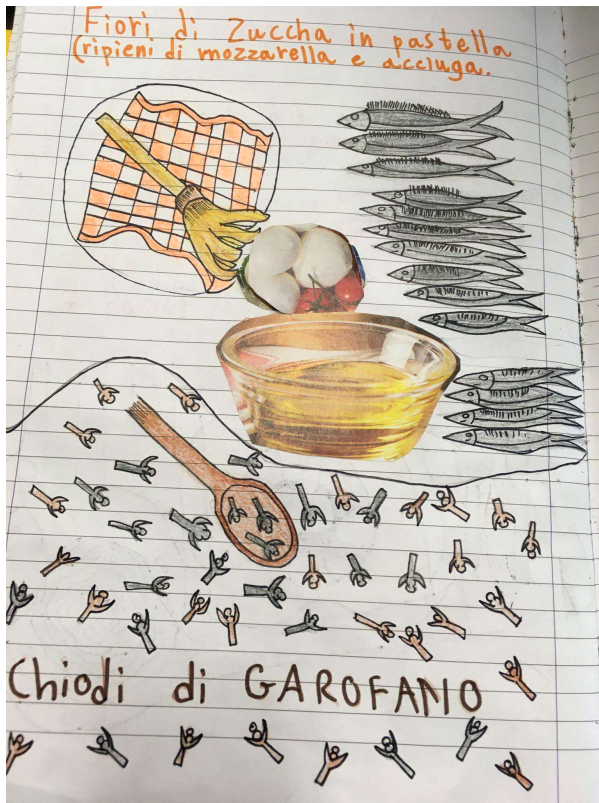


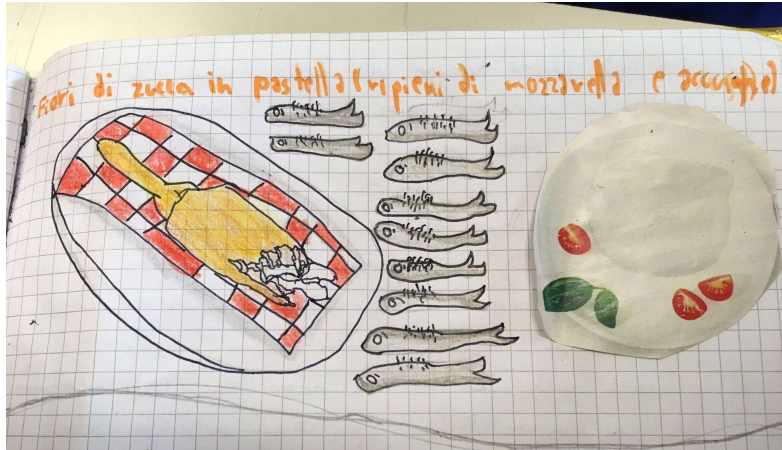
La **cucina ebraico-romana** unisce influenze culinarie iberiche e mediterranee. Questo aspetto si riscontra nell'utilizzo di **ingredienti profumati** (cannella, pinoli, uvetta, chiodi di garofano) ma, soprattutto, dell'olio di oliva. L'esempio più famoso è rappresentato dai **carciofi alla giudia**, immersi quasi del tutto nell'olio durante la cottura.

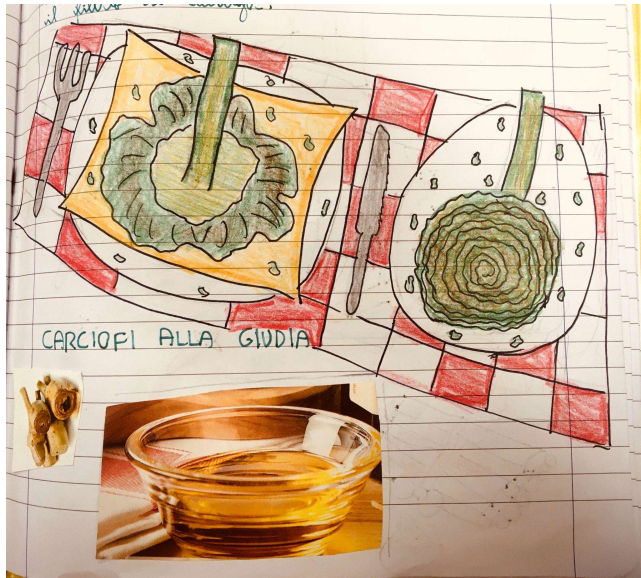
Ma anche i **fiori di zucca in pastella** (ripieni di mozzarella e acciuga), il **filetto di baccalà** e il **filetto di acciuga**.











Numerose ricette romane derivano dalla necessità di creare piatti gustosi, a partire da materie prime povere. A questo, si univa l'osservanza di norme tipica della cucina ebraica, nel rispetto dei precetti religiosi della Torah.

Si è soliti attribuire alla cucina ebraica anche il tradizionale **brodo di pesce**. Il ghetto romano si trovava infatti nelle vicinanze del Teatro di Marcello, che nel Medioevo divenne sede del mercato del pesce, data la vicinanza al porto di Ripa Grande. Gli scarti di pesce venivano accumulati vicino la chiesa di Sant'Angelo in Pescheria e raccolti dalle donne ebraiche. Lische, teste e parti meno nobili del pesce venivano cotte in acqua, ottenendo un brodo gustoso.

Per volere papale, alla comunità ebraica era permesso consumare esclusivamente pesce azzurro. Di qui, la nascita di ricette famose come gli **aliciotti con indivia**: un tortino ottenuto alternando strati di acciuga e di indivia bianca.



VINO KOSHER

Il vino kosher è un vino che “*idoneo/adatto*” ad essere consumato da persone di religione ebraica poiché ottenuto rispettando precisi precetti indicati dalla Torah. Anche l’aceto, il brandy e la grappa devono essere ottenuti secondo le regole di produzione e consumo alimentari ebraiche .

In generale le regole attengono a due aspetti: la produzione e l’ingredientistica. Gli ingredienti e la strumentazione utilizzati debbono essere sempre kosher ed il personale che lavora deve essere ebreo osservante.

Un rappresentante del rabbino che rilascerà la certificazione kosher del vino effettua, durante tutto il processo produttivo, frequenti controlli senza preavviso per accertarsi che si stiano rispettando tutte le prescrizioni. La certificazione ha una scadenza e può essere ritirata quando si ritiene che si sia agito in non modo non



appropriato.







