

# La zuppa del Ramadan, i fagiolini indiani: i menu delle religioni

Quattro cene, di cui due al Caffè della Funicolare, per scoprire come i riti influenzano i piatti sulla tavola

Tra i tanti appuntamenti gastronomici organizzati in chiave Expo e che, in molti casi, addirittura anticipano l'evento, vale la pena soffermarsi su un ciclo di serate conviviali previste da giovedì 26 marzo, dove le protagoniste sono alcune delle principali religioni e le norme dettate da queste per una corretta alimentazione. Si tratta di quattro cene, di cui due organizzate al Ristorante Caffè della Funicolare in Città Alta, che metteranno in fila l'ebraismo, il cristianesimo, le tre religioni principali dell'India (induismo, buddhismo e jainismo) e, infine, l'islam. Le cene, oltre che un momento interessante

per conoscere piatti di diverse tradizioni, saranno anche una buona occasione per riflettere sulle profonde differenze alimentari che caratterizzano queste quattro religioni. Basti pensare al digiuno eucaristico, all'astinenza da cibo e bevande, alle diete che prevedono il digiuno dalla carne, per non parlare delle varie complessità legate all'osservanza rigorosa dei testi sacri, gli aspetti di carattere teologico o i diversi calendari che dettano con assoluto rigore i ritmi dell'alimentazione. Come accade nel cristianesimo con il periodo della Quaresima. Per comprendere meglio le diverse osservanze di carattere

religioso, queste serate vivranno anche della presentazione di quattro piccoli volumi realizzati da Massimo Salani, docente di Storia delle Religioni all'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Pisa e ospite di prestigio al primo appuntamento di giovedì 26 marzo, quello dedicato all'ebraismo, che vedrà i piatti della tradizione preparati dal cuoco del Ristorante Re Salomone di Milano. I volumi *A Tavola con le religioni* (Edizioni Edb), in vendita a 5,50 euro, rappresentano uno strumento per comprendere meglio le norme che regolano il cibo che si può consumare, ma in più raccolgono

una serie di ricette per chi si vuole semplicemente divertire ai fornelli. Tra una harira (la zuppa del Ramadan) e una harissa (una minestra di frumento) per la cucina musulmana o con i fagiolini alle mandorle presenti nei menu indiani. Per il secondo appuntamento del 9 aprile, sarà il Caffè della Funicolare a presentare un percorso dedicato al cristianesimo, mentre sono ancora da definire i ristoranti che ospiteranno le serate successive, quelle del 21 e del 29 aprile (per informazioni e prenotazioni, telefonare allo 035/257320).

**Gualtiero Spotti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## I volumi

I quattro libri intitolati *A tavola con le religioni* raccolgono tra le pagine anche ricette per chi ai fornelli si vuole soltanto divertire