

### **Il vino è stato prodotto secondo i canoni alimentari della tradizione ebraica**

Roma - Un'occasione per imparare a conoscere l'altro, ad aprire i propri orizzonti culturali partendo dalla tavola, un'opportunità di crescita economica per tante piccole aziende del territorio laziale e non solo, una certificazione a favore del consumatore di garanzia di sicurezza e qualità: sono queste le peculiarità del vino kosher (idoneo secondo le regole alimentari ebraiche), il cui novello è stato protagonista oggi di una degustazione promossa da Le Bon Ton Catering e patrocinata dalla Regione Lazio, dalla Provincia e dal Comune di Roma e della Comunità ebraica di Roma. L'evento si è svolto presso il centro culturale 'Pitigliani'.

"Uno dei modi migliori per combattere l'intolleranza e l'ignoranza - ha detto Riccardo Pacifici, presidente della Comunità ebraica di Roma - è imparare a conoscersi, magari partendo proprio da un legame comune, come il cibo e la tavola. In questi ultimi anni, anche in occasione di eventi istituzionali, la cultura enogastronomica ebraica ha potuto farsi apprezzare anche e soprattutto da un pubblico non ebreo. Credo che questo - ha concluso - possa essere un modo per abbattere barriere, allargare gli orizzonti e accogliere l'altro".

Del resto il vino è un prodotto centrale sia nella cultura italiana, sia in quella ebraica: "nella nostra tradizione - ha spiegato Joseph Arbib, responsabile della kasherut della Comunità ebraica di Roma - esso assume un valore spirituale, sacrale. La particolarità del vino kosher poi non è tanto nel metodo di lavorazione, quanto piuttosto nell'uso che se ne fa: moderato e responsabile". Un insegnamento attuale, anche perché, ha spiegato Giovanni Terracina di Le Bon Ton Catering "oggi il consumatore ha imparato a bere meno, ma meglio ed è più attento alla qualità e all'origine dei prodotti: per questo - ha concluso - credo che il kosher, sottoposto ad un vigilante controllo, stia riscuotendo tanto interesse". Durante la mattinata sono stati offerti in degustazione, insieme a prodotti tipici della cucina giudaico-romanesca, il vino novello 'Vigne di Terracina', la produzione della cantina S.Andrea, una selezione della nuova etichetta piemontese 'Le Piole' e della 'Tishbi' israeliana. Del resto, ha detto l'ambasciatore israeliano in Italia, Gideon Meir, "i vini israeliani sono sempre più apprezzati qui: negli ultimi due anni l'Italia è divenuto il terzo Paese per incremento di import".

<http://www.newsfood.com/q/cb0e23ad/a-roma-degustazioni-di-vino-kosher-prodotto-in-lazio/>