



Per rispondere ai quesiti sulla concomitanza tra Pesach e Shabbat e per spiegare le regole e le tradizioni del Seder, il Rabbino Capo di Roma Rav Riccardo Di Segni ha tenuto una lezione dedicata a Pesach al Palazzo della Cultura, organizzata dalla Segreteria della Consulta CER. Nozioni e approfondimenti hanno esplorato Halachà e tradizioni, a pochi giorni dalla vigilia della festa, che quest'anno cadrà di Shabbat.

Dopo i saluti di apertura del Presidente della Consulta Alex Zarfati e della Presidente della Comunità Ebraica di Roma Ruth Dureghello, la lezione è entrata immediatamente nel vivo con una serie di indicazioni sulla pulizia della casa e sulla ricerca e la bruciatura del chametz, per poi passare alle regole sulla preparazione del Seder prima di Shabbat: "Venerdì sera si dovranno accendere le candele e prima si dovrà accendere un altro lume che duri per il tempo necessario, visto che di Moed si deve cucinare da un fuoco già acceso. Anche sabato, fino alla fine di Shabbat, non si potrà preparare il Seder della sera".

Il discorso si è sviluppato su diverse direttrici, dalle regole sulla preparazione alla spiegazione dei cibi che compongono il piatto del Seder: "Il Seder è caratterizzato da alimenti speciali: il sedano da intingere nell'aceto, poi i bicchieri di vino, che possono essere anche bicchieri piccoli, non è necessario riempire dei calici. Al vino si può sostituire il succo d'uva, oppure può essere diluito nell'acqua - ha spiegato Rav Di Segni - Durante il Seder di Pesach si usa anche mangiare appoggiati su un fianco, che è un segno di libertà".

"Per quanto riguarda la matzà del Seder, questa deve essere una matzà shmurà: si tratta di un'azzima fatta con attenzione particolare sin dalla mietitura del grano, perché c'è il rischio che il grano possa entrare a contatto con l'acqua e lievitare. La lattuga va mangiata in abbondanza e deve essere accuratamente pulita, per far sì che non rimangano insetti e parassiti".

Non solo halachà: la serata è stata anche l'occasione per uno scambio di tradizioni tra la cucina ebraica romana e quella tripolina. Protagoniste Graziella Mieli e Laura Raccah, che hanno condiviso ricordi e usanze del Seder di Pesach nelle rispettive case.

“Ho un ricordo legato alla cucina di mia nonna durante Pesach che è la preparazione della pizza di Matzà, quando mettevamo a mollo le matzot e poi aggiungevamo le uova, lo zucchero, il cacao, l’uvetta e le scorze di limone – ha raccontato Graziella – Era un momento che condividevo con lei e che sto insegnando ai miei figli per preservare questa tradizione”.

“Le nostre tradizioni di Pesach sono moltissime: dai biscotti che facevamo con la farina, alle caramelle che prepariamo per i bambini con caramello e frutta secca – ha aggiunto Laura, raccontando le usanze tripoline – Una delle tradizioni caduta un po’ in disuso è il seder di pesach per bambini, in cui si usavano mini utensili e il cibo di pesach si faceva in piccole porzioni. Inoltre, alla fine della festività, gli uomini che vogliono chiedere in sposa una donna, offrono la Has nuar, un cesto di lattuga e fiori, e fanno la proposta”.

Per rispondere ai quesiti sulla concomitanza tra Pesach e Shabbat e per spiegare le regole e le tradizioni del Seder, il Rabbino Capo di Roma Rav Riccardo Di Segni ha tenuto una lezione dedicata a Pesach al Palazzo della Cultura, organizzata dalla Segreteria della Consulta CER. Nozioni e approfondimenti hanno esplorato Halachà e tradizioni, a pochi giorni dalla vigilia della festa, che quest’anno cadrà di Shabbat.

Dopo i saluti di apertura del Presidente della Consulta Alex Zarfati e della Presidente della Comunità Ebraica di Roma Ruth Dureghello, la lezione è entrata immediatamente nel vivo con una serie di indicazioni sulla pulizia della casa e sulla ricerca e la bruciatura del chametz, per poi passare alle regole sulla preparazione del Seder prima di Shabbat: “Venerdì sera si dovranno accendere le candele e prima si dovrà accendere un altro lume che duri per il tempo necessario, visto che di Moed si deve cucinare da un fuoco già acceso. Anche sabato, fino alla fine di Shabbat, non si potrà preparare il Seder della sera”.

Il discorso si è sviluppato su diverse direttrici, dalle regole sulla preparazione alla spiegazione dei cibi che compongono il piatto del Seder: “Il Seder è caratterizzato da alimenti speciali: il sedano da intingere nell’aceto, poi i bicchieri di vino, che possono essere anche bicchieri piccoli, non è necessario riempire dei calici. Al vino si può sostituire il succo d’uva, oppure può essere diluito nell’acqua – ha spiegato Rav Di Segni – Durante il Seder di Pesach si usa anche mangiare appoggiati su un fianco, che è un segno di libertà”.

“Per quanto riguarda la matzà del Seder, questa deve essere una matzà shmurà: si tratta di un’azzima fatta con attenzione particolare sin dalla mietitura del grano, perché c’è il rischio che il grano possa entrare a contatto con l’acqua e lievitare. La lattuga va mangiata in abbondanza e deve essere accuratamente pulita, per far sì che non rimangano insetti e parassiti”.

Non solo halachà: la serata è stata anche l’occasione per uno scambio di tradizioni tra la cucina ebraica romana e quella tripolina. Protagoniste Graziella Mieli e Laura Raccah, che hanno condiviso

ricordi e usanze del Seder di Pesach nelle rispettive case.

“Ho un ricordo legato alla cucina di mia nonna durante Pesach che è la preparazione della pizza di Matzà, quando mettevamo a mollo le matzot e poi aggiungevamo le uova, lo zucchero, il cacao, l’uvetta e le scorze di limone - ha raccontato Graziella - Era un momento che condividevo con lei e che sto insegnando ai miei figli per preservare questa tradizione”.

“Le nostre tradizioni di Pesach sono moltissime: dai biscotti che facevamo con la farina, alle caramelle che prepariamo per i bambini con caramello e frutta secca - ha aggiunto Laura, raccontando le usanze tripoline - Una delle tradizioni caduta un po’ in disuso è il seder di pesach per bambini, in cui si usavano mini utensili e il cibo di pesach si faceva in piccole porzioni. Inoltre, alla fine della festività, gli uomini che vogliono chiedere in sposa una donna, offrono la Has nuar, un cesto di lattuga e fiori, e fanno la proposta”.

<https://www.shalom.it/blog/roma-ebraica-bc7/la-festa-di-pesach-tra-halacha-e-tradizioni-la-lezione-di-rav-riccardo-di-segni-b1113951>