



DALL'ESCLUSIVA STEAKHOUSE DI MANHATTAN AL FAST FOOD A UN PASSO DALLA FONTANA DI TREVÌ, CRESCE IL CONSUMO DI CIBO PREPARATO SECONDO LE LEGGI DELLA TORAH. IDEALE PER CHI È INTOLLERANTE A LATTICINI E LIEVITI. MA ANCHE PER CONSUMATORI ESIGENTI (NB: L'ETICHETTA È DAVVERO TRASPARENTE)

di **Valeria Balocco**

MADONNA PREFERISCE IL PRIME GRILL, ristorante kosher all'incrocio tra la 49esima e la Madison Avenue di Manhattan. Ma anche Lindsay Lohan, Nicole Richie, Paris Hilton, Donald Trump, Demi Moore e Ashton Kutcher (solo alcune delle celeb citate dal sito israeliano ynetnews.com) non possono più fare a meno del cibo preparato secondo i dettami della Torah. Ormai stabilmente approdati sulle tavole di molti americani (ebrei e non), questi prodotti negli Usa creano un giro d'affari da 150 miliardi di dollari l'anno, e il loro consumo è in crescita costante. Motivo? «Sono sinonimo di sicurezza alimentare, elevato standard di qualità e

controllo della filiera», si legge in un sondaggio della società di ricerche Mintel tra i consumatori a stelle e strisce. Chi acquista un prodotto certificato gli riconosce valori come «freschezza, pulizia, sapore, affidabilità, informazioni superiori nell'etichettatura». Soltanto il 10% lo compra perché segue dettami religiosi, il 51% perché lo considera sano, il 34% sicuro. Chi sono i consumatori tipo? Ebrei, ovvio. Ma anche musulmani; e poi vegetariani, persone con intolleranze alimentari a lattosio e glutine o, più semplicemente consumatori che considerano quelle uova e quelle verdure più sicure. Del resto non c'è da stupirsi, le antiche

regole del kosherut (cioè del cibo "adatto") sono ferree: mai mischiare la carne con alimenti a base di latte (norma che vale anche per lavello, frigo e stoviglie), né mangiare animali "impuri" come il maiale e il coniglio; lavare le verdure in acqua e aceto per "mondarla da insetti", controllare il vino dalla spremitura all'imbottigliamento per evitare che entri in contatto con sostanze estranee. Dal produttore al piatto, il controllo è sempre garantito. Il marchio principale è quello della Ou Kosher Org, la più grande associazione di certificazione kosher del mondo: no-profit fondata nel 1898, ha al suo attivo 250mila prodotti. «Un sistema informatico», spiega il rabbino Eliyahu Safran, vicepresidente dell'organizzazione, «permette la completa rintracciabilità delle informazioni su prodotti e ingredienti». In Italia il controllo invece è affidato ai rabbini o alla Kosher Italy Union.

I PATITI DEL CIBO SECONDO LA LEGGE DI MOSÈ crescono parecchio anche da noi: l'ultimo rapporto Eurispes parla addirittura di "fenomeno kosher". «Nel caos dell'offerta alimentare, parte degli italiani preferisce andare sul sicuro con prodotti di qualità, anche se costano un po' di più», spiega Raffaella Saso, ricercatrice Eurispes. «Sarà l'effetto delle recenti epidemie (vedi mucca pazza e aviaria) certo è che la paura di mangiare carne, verdura o uova non sufficientemente controllate spinge ad acquistare cibi percepiti come sicuri. In testa c'è il biologico ma anche il kosher sta diventando un punto di riferimento. Ed è per questo che

aziende dai grossi fatturati (vedi Algida, Mulino Bianco, Pavese) hanno fatto certificare alcuni dei loro prodotti dalla Kosher Italy Union». Quanto basta per mettersi al riparo da veleni e sofisticazioni? «Agli occhi del consumatore questi cibi appaiono più sicuri e offrono un livello di controllo qualitativo superiore», spiega Carlo Cannella, presidente dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. «Ma non dimentichiamo che ci sono moltissimi cibi biologici made in Italy, oltre a quelli doc, a denominazione di origine controllata, che garantiscono altrettanta sicurezza».

«LA REGOLA CHE LATTE E CARNE NON VADANO MISCHIATI facilita anche chi è intollerante al lattosio», aggiunge Luigia Sattanino, vicepresidente dell'Associazione biologi nutrizionisti italiani. «Anche gli insaccati kosher sono l'ideale per gli intolleranti: negli altri non è infrequente trovare tracce di proteine del latte e altri contaminanti. Per chi ha problemi col lievito, poi, il pane azimo (matzah) è un rifugio sicuro. Va detto che lo sono anche il chapati indiano, la pita araba e la piadina bolognese». Ancora in discussione nella comunità la liceità degli ogm. «Per ora vale il divieto di ibridizzare sia animali che vegetali», spiega Rita Acquistucci, dell'Istituto di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, «ma pare che l'orientamento sia a favore degli ogm vegetali». Se ciò avverrà, lo sapremo dall'etichetta. Perché un fatto è certo: tutto ciò che non è dichiarato in un prodotto kosher, significa che non c'è. Nessun ingrediente viene nascosto: una sicurezza per gli allergici. Ma anche per tutti noi. □

DOVE E COME: IL MADE IN ITALY APPROVATO DAL RABBINO

WINE BAR A 5 STELLE

Inaugurato nel novembre scorso nel centro di Roma, il Kosher Bistrot Café è il primo wine bar europeo di questo tipo: «Credevo in un'iniziale diffidenza, invece è stato subito successo», racconta Angelo Terracina, famiglia di macellatori, oggi anche produttori di vino Galizianer, una delle etichette più note. Il suo menu: «Spuntini veloci

a base di carne secca e salame di manzo inaffiati con ottimo vino». Frequentatissimo anche Mk Kosher, una sorta di McDonald's formato extralarge a pochi passi dalla Fontana di Trevi dove si possono mangiare hot-dog in versione kosher sotto stretta sorveglianza del Rabbinato di Roma.

ACQUISTI DOC

Se negli States sono oltre 18mila i

supermercati con prodotti certificati, in Italia è più difficile scovarli. Ora un po' meno grazie all'*Italy Jewish Guide* edizione 2009, Bibbia bilingue dell'acquisto sicuro che cataloga per città e regione tutti i negozi di alimentari, macellai, enoteche, ristoranti e alberghi (www.italy.jewishguide.it). E per un elenco completo dei prodotti kosher oggi reperibili da noi (divisi

per marca e categoria), c'è il sito dell'Unione Kosher (www.italy.kosherunion.it).

SCUOLA DI CUCINA

Per un corso adatto affidarsi a Cristina Blasi e Gabriella Mari che da anni tengono a Firenze lezioni approvate dal rabbino. «Insegniamo la preparazione di ricette kosher, ma anche tutte quelle norme igieniche e alimentari che fanno parte del kosherut, dalla sterilizzazione delle

suppellettili d'acciaio all'uso delle stoviglie separate per cibi a base di carne e latte. Utili per preparare una Yonut Hashaloh (la colomba della pace) ma anche una zuppa di verdura o uno stracotto toscano» (corsi su www.cordonbleu-it.com). E per chi non può frequentare c'è sempre il manuale *La cucina ebraica* di Franco Galeone (Spring, € 20, www.edizionispring.it).