

della Sovrintendenza sulla demolizione di un fabbricato dall'altro. Ci sono poi i quattro anni

pare - buoni risul-  
Ce n'è abbastanza, in ogni caso, per parlare di edilizia a due ve-

na d'anni, in via Vochieri e nell'area Villaretto». Secondo Rossi,

zare piccoli interventi e un mix per non creare ghetti».

## Pozzo Strada

# Un pranzo dal menù "biblico" per ristrutturare la chiesa

Un piatto di lenticchie. È il prezzo fissato da Esaù per cedere la primogenitura - e con essa il diritto di regnare - al fratello Giacobbe. «Speriamo almeno che fossero buone», commenta Graziella Mortarini, mentre frulla la frutta secca. È una macchina ben oliata quella delle «cuoche» della parrocchia San Benedetto Abate, che da ieri fanno i turni ai fornelli per preparare il «pranzo biblico» di domani. Visti i nomi delle portate, qualche parrocchiano all'inizio ha storto il naso. «Il risultato però è buono, lo dico perché a casa ho già provato lo stufato e la salsa». In ogni caso, non ci sono le locuste di cui pare andasse ghiotto Giovanni il Battista, né alcun tipo di inset-

to. «Si tratta di una cucina molto semplice, la difficoltà culinaria è al di sotto delle nostre abilità», chiosa Maria Nisii, che ha lanciato l'idea, sbirciando il menù di un'altra parrocchia.

Già, recuperare ricette vecchie di millenni, facendo la spola tra Internet e i versetti biblici, pare stia diventando una nuova moda. Per Maria, che studia teologia, è stata una passeggiata trovare cereali, spezie e condimenti più usati dal popolo ebraico, fino ai cibi proibiti perché considerati «impuri», come gli uccelli rapaci. Ad ogni piatto è associato almeno un episodio biblico, con tanto di riferimenti. Si parte con l'insalata con salsa Haroset, «la malta degli schiavi», con mandorle, noci, fichi e arance. A seguire, la famo-

**Cuoche  
in parrocchia**  
La  
preparazione  
dei piatti  
recuperati da  
ricette vecchie  
di millenni  
e ispirati  
dalla Bibbia



sa zuppa di lenticchie rosse e lo stufato d'Egitto con manzo e cipolle. Ancora, il dolce di Shavuot, una crostata di ricotta con marmellata di ciliegie, che ricorda la festa della donazione della Torah, e la macedonia di frutta con yogurt e miele, il cibo della Terra Promessa. Inoltre la stessa focaccia (o quasi) preparata dalla vedova di Zarepta ad Elia. «Il nostro

scopo è di riscoprire il piacere di stare insieme». Quale modo migliore del cibo, che farebbe andare d'accordo anche don Camillo e Peppone? I fondi raccolti vanno alla manutenzione della parrocchia. La quale ha anche imbottigliato un vino, con la citazione del Siracide: «Il vino è come la vita per gli uomini, purché tu ne beva con misura».

[F. ASS.]