

Moked – il portale dell'ebraismo italiano

Razionalizzare i costi, evitare le frammentazioni territoriali, proporsi ai consumatori con maggiore incisività e competitività. Questi alcuni obiettivi dell'Ufficio centrale di kasherut che sta prendendo forma su impulso dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane. Un'iniziativa, articolata e ambiziosa, che vive mesi di intensa progettualità sotto il coordinamento dell'assessore alla Kasherut Settimio Pavoncello (nella foto) e che potrebbe presto rivoluzionare il mercato italiano compattandolo verso un'unica autorevole istituzione di riferimento. "Ci stiamo lavorando. Non sarà facile portarla a compimento – sottolinea Pavoncello – ma la sfida della centralizzazione avrà importanti benefici per tutti. Addetti ai lavori, consumatori e potenziali clienti che potremo raggiungere con un miglior rapporto qualità-prezzo. Presto, grazie anche al fondamentale supporto della Commissione kasherut e culto formatasi internamente al Consiglio dell'Unione, sarà pubblicato un bando volto a individuare la figura rabbinica, di spessore internazionale, che si dovrà occupare della gestione del servizio. È questa una sfida non soltanto economica ma anche e soprattutto culturale con la possibilità di diffondere ancora di più, in tutta la società, i valori e i principi di quella che è da considerarsi un'autentica filosofia di vita". L'iniziativa si inserisce in un trend globale di attenzione sempre più forte verso le tradizioni alimentari eticamente sostenibili. Caposaldo di questo fenomeno sono gli Stati Uniti ma anche l'Italia, pur con numeri inferiori, ha conosciuto negli ultimi anni un vertiginoso aumento della domanda a prescindere dalle specifiche appartenenze etniche e religiose. È su questo fronte che si inserisce il proficuo legame di collaborazione instaurato con il ministero dello sviluppo economico con l'obiettivo, da una parte, di offrire agli imprenditori un chiaro percorso di consapevolezza sui vari passaggi da intraprendere per la certificazione, dall'altra, di far incontrare i produttori stessi con i più importanti buyer internazionali. Un progetto ancora in fase embrionale, spiega Pavoncello, finalizzato a trovare nuove strade per promuovere l'Azienda Italia nel mondo e con la possibilità, in futuro, di allargare il proprio raggio di azione con l'attivazione di alcuni specifici canali assieme a Moschea di Roma e FederBio, già partner dello stesso tavolo. "Ho un sogno – racconta – ed è quello di arrivare a un marchio Kashal che veda confluire l'impegno ebraico per il kasher e quello dei musulmani per l'halal sotto un'unica sigla. Certo non sarà facile ma vorrei provarci. Tante cose ci dividono, tante altre ci uniscono. Cerchiamo di valorizzarle, almeno a tavola". Si rafforza intanto, sul fronte interno, la cooperazione con gli organismi di certificazione internazionale. Su tutti Conferenza rabbinica europea, Orthodox Union, Badatz, preziosi interlocutori per districarsi nei meandri di un fenomeno estremamente variegato e dinamico. "Una vera e propria giungla", scherza Pavoncello. Nei limiti del possibile, l'intenzione è quella di mettere un po' d'ordine. E di stimolare, come detto, un consumo ancora più attento e consapevole. In ballo anche alcuni progetti specificamente culturali. Tra questi la realizzazione di uno studio che metta in rassegna tutti i riferimenti al cibo, ricette gastronomiche e non solo, contenuti nel Talmud. Un'idea di notevole suggestione, un modo nuovo per guardare ai grandi



testi della tradizione ebraica in una chiave sempre attuale e stimolante.

Adam Smulevich (Pagine Ebraiche dicembre 2012)