Israele, la tradizione è servita – seconda parte

Il viaggio alla scoperta dei sapori di Israele prosegue alla volta di Gerusalemme che si trova a soli 62 km da Tel Aviv ed è raggiungibile in auto in poco meno di un'ora. A detta di molti è una delle città più belle del Paese, un luogo con due anime: una parte moderna, sempre in forte espansione, e la parte vecchia, la più interessante e ricca di fascino.

Prima di entrare in città facciamo una sosta sul **Monte Scopus**, la montagna a nord-est di Gerusalemme, per ammirare il nucleo urbano dall'alto. Nel panorama spicca maestosa la **Cupola d'oro della Roccia,** visibile da tutti i punti panoramici della città.

Jerusalem dominata dalla Cupola della Roccia

Il **Muro Occidentale,** o Muro del pianto o Kotel, ha sorretto il primo e il secondo tempio di Salomone. È il luogo più importante e santo per la fede ebraica ma condiviso da più religioni dato che ospita i simboli di Cristianesimo, Islam ed Ebraismo.

I fedeli pregano al muro occidentale

L’impatto emotivo è forte, tanti i fedeli che infilano nelle fessure del muro le loro preghiere. Diviso in due sezioni, quella dedicata alle donne e quella dedicata agli uomini, è un luogo che suscita forti sentimenti e riesce ad affascinare anche chi non è credente. Ma le emozioni continuano lungo la **Via Dolorosa** (Via Crucis) dalla terza stazione, dove Gesù cadde per la prima volta. Come descrivere l’impatto emotivo nel percorrere quegli stessi tortuosi vicoli che furono il cammino doloroso di Gesù? Lungo il tragitto si trova il **Basti Restaurant & Cafè**, locale modesto ma che serve piatti della

cucina israeliana e araba eccellenti. In tavola spiccano hummus accompagnato da insalata di barbabietola, salsa tahina e l’immancabile pita.

I piatti del Basti Restaurant & Cafè

Si prosegue verso la IV stazione, il luogo in cui Gesù incontrò la madre. Qui sorge una chiesa cattolica armena dove i cristiani celebrano il dolore di Cristo. Si arriva alla V stazione, indicata da una chiesa francescana, dove Simone di Cirene aiutò Gesù a portare la croce. Da questo punto la Via Dolorosa sale gradualmente verso il Golgota. Raggiungiamo la VI stazione e troviamo la pietra con l'incisione che commemora Veronica, la donna che asciugò il volto di Gesù. E senza renderci conto ci troviamo ben presto alla VII stazione dove Gesù cadde per la seconda volta. Qui si trova quella che è chiamata "la Porta della Sentenza" dove, secondo la tradizione, era affisso il cartello con i motivi della condanna di Gesù.

Alcune stazioni della Via Dolorosa

Arriviamo all’VIII stazione e un’incisione a forma di croce latina su un muro del monastero greco indica il punto in cui Gesù incontrò le donne di Gerusalemme e disse loro di non piangere per lui ma per la disfatta della città.

Accanto a una colonna romana, vicino all’ingresso di un monastero copto, si arriva alla IX stazione dove Gesù cadde per la terza volta.

In meno di un’ora siamo giunti alla decima stazione che si trova proprio davanti alla **Basilica del Santo Sepolcro** dove Gesù venne spogliato dei suoi abiti e inchiodato sulla Croce dove morì (stazione XI). Il tutto è raffigurato da un altare greco eretto sulla roccia del Calvario proprio là dove furono innalzate le Croci di Gesù e dei due ladroni (stazione XII) ed è anche il luogo dove il corpo di Gesù fu deposto dalla Croce, raffigurato dalla pietra dell’unzione (stazione XIII). Ed eccoci giunti alla stazione XIV, il sepolcro di Gesù, il luogo più sacro della cristianità, una piccola costruzione in marmo.

La prima stanza è quella in cui l’Angelo disse alle donne che Gesù era risorto, la seconda è dove Gesù fu sepolto.

In alto la Pietra dell’Unzione

La giornata prosegue con la visita alla **Hurva,** un’antica sinagoga nel quartiere ebraico. Costruita nel XVI secolo, distrutta e poi ricostruita, la sinagoga è dominata da un’alta torre da cui si può ammirare il paesaggio sottostante.

Terminiamo il pomeriggio al **Mamilla Hotel** per la degustazione di vini e lo facciamo percorrendo Mamilla Ave, una strada

fiancheggiata da bellissimi negozi. All' hotel ci accoglie Efi Kotz per presentarci alcuni tra i vini israeliani più interessanti: il Cabernet Sauvignon Yarden, un vino kosher prodotto con le omonime uve dalla Golan Heights Winery in Galilea; il Cabernet Sauvignon Gva'ot un vino rosso prodotto in Samaria, regione montuosa situata tra la Galilea e la Giudea; il Cabernet Sauvignon Ephod un vino proveniente dai vitigni nobili Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, invecchiato 18 mesi in botti di rovere francese, tannico e ben strutturato.

Efi Kotz presenta alcuni dei vini israeliani

D'obbligo un brindisi: **l'chaim** (alla vita).

In Israele si contano 300 aziende con vitigni (prevalentemente uve rosse). La produzione è destinata al consumo locale ma oggi almeno il 15% viene esportato. Si tratta di vini con

caratteristiche diverse visto la variabilità delle zone e del clima ma tutti interessanti.

Si è fatta sera e la nostra giornata, lunga di emozioni, termina con la cena al **The Eucalyptus Restaurant** (Hatevat 14 – www.the-eucalyptus.com), nel quartiere degli artisti appena fuori la porta di Giaffa. Il suo executive chef, Moshe Basson, ci presenta i piatti della tradizione israeliana, inclusi quelli riportati nella Bibbia: grano, orzo, uva, olive, fichi, melograno e datteri. Questi gli ingredienti per gran parte utilizzati nelle sue preparazioni che sono principalmente vegan.

Si inizia con le creme, pomodoro, carciofi e lenticchie accompagnate da carcadè. Seguono falafel di pesce del Nilo, caviale vegetariano, macarons ai frutti di bosco con paté di pollo. Squisite la melanzana con tahina e melograno e la tartare con bourghul, menta e salsa aïoli. Seguono l'agnello in crema di yogurt di mandorle, la pastilla di anatra con crema di carota, il pesce locale servito con cous cous e verdure. Ma ecco che lo chef Basson ci presenta il suo piatto must: la magluba (riso, patate e agnello) che ci viene servito con una sorta di rito. Siamo estasiati dalla ricercatezza dei

cibi, dagli abbinamenti e anche dalla gentilezza dello chef che si intrattiene a lungo con noi. Primo sostenitore del movimento Slow Food in Israele, lo chef è molto famoso nel paese e in tutto il mondo. “L’archeologo del cibo”, così è chiamato Basson, è anche una persona di grande cuore. Scopriamo, lui non ne fa pubblicità, che ha fondato dei ristoranti, il Carmei Ha’ir e il l’Ihlu-Reim che servono cibo a clienti che non possono pagare il conto e che decidono il prezzo in funzione delle loro possibilità.

Il penultimo giorno a Gerusalemme è dedicato in parte al **Mahane**, un grande mercato coperto, frizzante, colorato, chiassoso e molto frequentato dagli abitanti ma anche dai turisti attirati dagli oltre 250 banchi che espongono frutta, verdura, pesce, carne, formaggio, dolci ma anche abiti, libri e oggetti di ogni genere.

I colori delle spezie nel mercato Mahane

Prima di pranzo torniamo a visitare uno dei simboli di Israele, quello che ci ha colpito appena entrati in

Gerusalemme: il Muro Occidentale. “Ammaliatore”, così si può definire. È qui che si respira spiritualità ed è qui che la razionalità lascia il posto al misticismo. Accanto al muro un tunnel di legno porta alla **Spianata delle Moschee** da dove si vede da vicino la **Cupola della Roccia,** con la sua copertura d’oro e la struttura rivestita di mosaici scintillanti. L’ingresso è riservato ai soli musulmani e pertanto si può ammirare solo dall’esterno. Sulla spianata si trovano altri due edifici di notevole interesse, **la Moschea Al-Aqsa e la Cupola della Catena** oltre a 4 minareti.

I riflessi dorati della Cupola della Roccia

Perdendoci nelle strette vie di Gerusalemme, appena dopo il Convento di Notre Dame de Sion, arriviamo al **monastero greco ortodosso** costruito nel XVIII secolo.

È arrivato il momento di vivere l’esperienza della vita familiare ebraica. Ed eccoci dunque dai **Touson** per cucinare

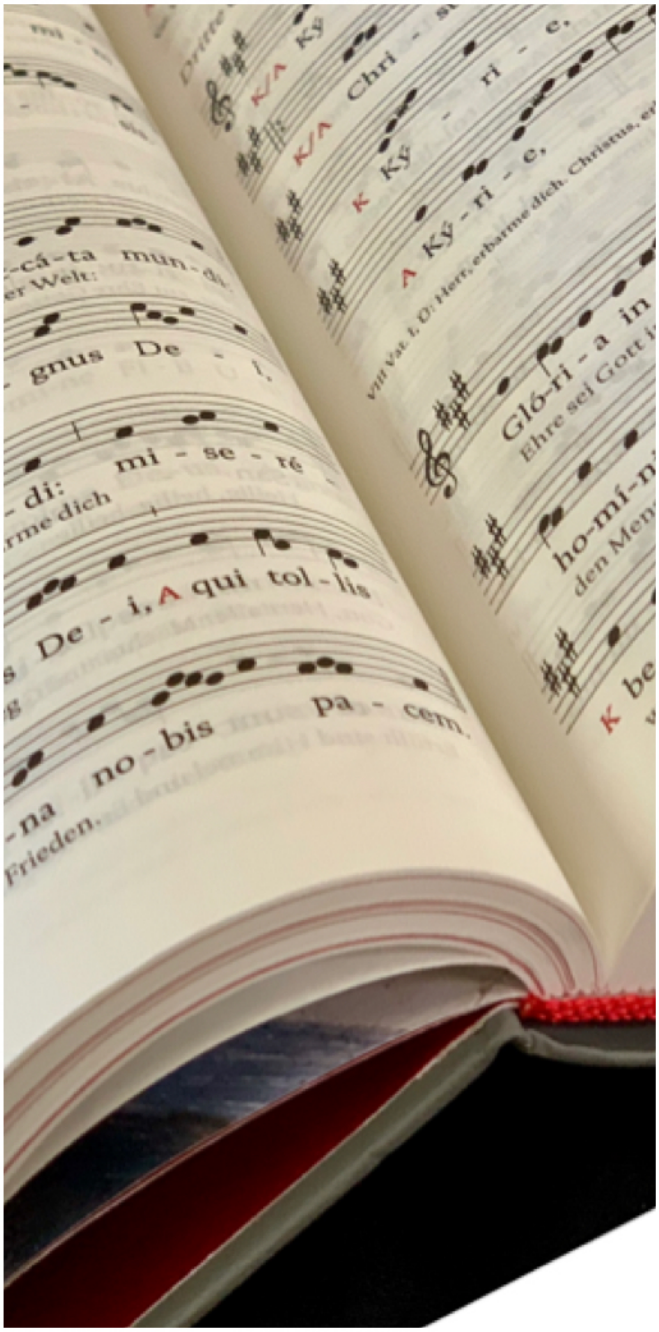
con loro un piatto tipico ebraico. Shanina, una pittrice nata in Uruguay, a Montevideo, all’età di 15 anni si è trasferita in Israele, mentre Shaul, il marito, è nato in Argentina da genitori siriani, produttore e specialista internazionale di propoli. Una famiglia che da un po’ di tempo apre le porte di casa alle persone che desiderano conoscere le tradizioni e la cucina ebraiche. Prepariamo con loro un piatto tipico a base di peperoni e zucchine ripiene, con carne, riso, pepe inglese, sale, concentrato di pomodoro, albicocche liofilizzate, aglio, menta e zucchero. Una vellutata di piselli e della pita fatta in casa concludono il nostro pranzo. Chiacchieriamo piacevolmente con loro utilizzando inglese, italiano e anche spagnolo. Ma abbiamo la sensazione che ci saremmo capiti perfettamente anche se avessero parlato solo ebraico. La sensazione era di conoscersi da tempo e di esserci ritrovati.

Shanina e Shaul Touson con il piatto di verdure ripiene

L’appuntamento successivo è con la degustazione di vini allestita presso il **Mulino di Montefiori,** costruito nel 1857 da Sir Moses Montefiore nel quartiere Yemin Moshè. Il quartiere è molto frequentato perché offre una splendida vista sulle mura di Gerusalemme.

La cena è da **Adom,** al civico 4 di David Remez, First Station, tel. +972 2-624-6242. È un ottimo ristorante che pur avendo aperto da poco è diventato ben presto molto noto per la sua raffinata cucina e la vasta scelta di vini. Pesce, carne, pasta fatta in casa, gnocchi con porcini e castagne deliziosi senza dimenticare i dolci. L'atmosfera cordiale e l'ottima cucina sono il biglietto da visita di questo locale.

Vale la visita anche la **Basilica della Dormizione**, al di fuori della cinta muraria, vicino alla Porta di Sion. Costruita tra il 1906 e il 1910 dai Padri Benedettini tedeschi, è il luogo dove si commemora la morte della Madonna. Emozionante la scultura in legno e avorio raffigurante Maria dormiente nella cripta circolare.



Il nostro viaggio alla scoperta delle bellezze architettoniche, della storia e della cultura enogastronomica di Israele termina qui.

Avviandoci all’aeroporto Ben-Gurion di Tel Aviv ci rendiamo conto di lasciamo un pezzo di cuore in questo Paese dai forti contrasti, usanze e tradizioni cosi diverse dalle nostre. Ma Israele conquista con la sua storia, con i suoi mutabili paesaggi e con la spiritualità che si respira ovunque.

Shalom Israel, torneremo presto a trovarti e lo faremo per

scoprire le altre mille meraviglie che solo tu sai regalare.

INFO UTILI:

Come arrivare:

Il principale aeroporto internazionale di Israele, è Ben Gurion (17 chilometri da Tel Aviv e 50 da Gerusalemme). Il volo dall'Italia dura circa tre ore e mezza. Volano Alitalia ed El Al, compagnia di bandiera israeliana, con partenza da Roma e da Milano Malpensa.

Dove dormire:

Haifa: **BAY CLUB HOTEL** Indirizzo: Hassan Shuqri St 7, Haifa, Telefono: +972 4-811-9700

Tel Aviv: **CINEMA HOTEL** Indirizzo: Zamenhoff St 1 Dizengoff Square Tel Aviv – Telefono: +972 3-520-7100

Gerusalemme: **HARMONY** Indirizzo: Yo'el Moshe Salomon St 6 Telefono: +972 2-621-9999

Esperienze presso le abitazioni:

Cucina ebraica e tradizioni: Casa Touson Tel. +972 50 7812031 mail: shanina.art@gmail.com

Cucina drusi: potete rivolgervi alla guida culinaria **PAUL NIRENS** – Tel. +972 55 88 10727 – paul@galileat.com – www-galileat.com

Cucina araba: Un'ottima guida è **NURIT PORAN** Tel. +972 52 8283022 mail: adamnurit@gmail.com

Guida: Se state progettando una visita in Israele raccomandiamo di contattare una guida al fine di ottimizzare i tempi ma soprattutto per fare in modo di scoprire ogni piccolo dettaglio di questa meravigliosa terra. Noi vi consigliamo una guida turistica molto preparata, che parla ben 7 lingue, riconosciuta e certificata dal Ministero del Turismo

Israeliano; **Katerina Mihnev** Tel. +972 547 44 30 40 mail: katerinamihnev@gmail.com

Quando andare

Israele può essere visitato in ogni periodo dell’anno, ma consigliamo la primavera o l’autunno quando il clima è mite.

Se avete perso la prima parte del viaggio cliccate qui: Israele, la tradizione è servita- prima parte