

Israele, sognando il domani

Oggi vi facciamo viaggiare alla scoperta di un luogo meraviglioso: **Israele**

Si avete capito benissimo: viaggiare!!!!!! Utopia direte voi! No, lo faremo in modo diverso dal solito, senza lunghe code di attesa, senza controlli, senza visti o bagagli ingombranti.

Lo faremo seduti tranquillamente sul divano di casa. E per entrare nella piena atmosfera israeliana cuciniamo hummus e pita (vedi la ricetta sotto).

Assisteremo a escursioni attraverso video e tour virtuali. Impareremo a conoscere questa meravigliosa terra per prepararci al giorno in cui saliremo sull'aereo con destinazione Ben Gurion, l'aeroporto internazionale di Israele.



Gerusalemme – foto di A. Terzi

Il progetto “**Jerusalem is Traveling 2U**” nasce dalla recente collaborazione tra la municipalità di Gerusalemme e la

piattaforma israeliana **Bridgify**, specializzata nel settore smart trips.

Il progetto permette di scoprire ogni angolo della città di **Gerusalemme** a distanza: il muro del pianto, il Monte degli Ulivi, il Santo Sepolcro, la Via Crucis, le mura della città vecchia, i mercati.

Ma ci sono due cose interessanti: la prima è che si può partecipare a conferenze e a momenti di preghiera in diretta, la seconda è che tale piattaforma non è attiva solo per il periodo di pandemia Covid19.

La **Jerusalem Development Authority**, che ne ha seguito lo sviluppo, è interessata a mantenerla e arricchirla anche in futuro, per dare a tutti la possibilità di visitare una delle città più antiche e affascinanti al mondo.



Gerusalemme

Ma lasciamo parlare le immagini e partiamo cliccando qui per iniziare a esplorare Gerusalemme. Affascinante vero?



Donna in preghiera al Muro del Pianto – Foto di A. Terzi

Non resteranno delusi nemmeno gli amanti dell'archeologia perché si è pensato a un viaggio virtuale anche per loro. Si scopre ad esempio **San Giovanni di Acri**, lo storico porto crociato sulle rive del Mediterraneo. Cliccando qui ha inizio il viaggio alla scoperta di **Acri**

E che dire della fortezza di **Masada**, posizionata su una rocca a 400 metri di altitudine rispetto al Mar Morto. Era circondata da mura e 40 torri alte più di venti metri e fu una fortezza inespugnabile.

L'unico ingresso era un sentiero: il sentiero del serpente chiamato così per la difficoltà della fanteria di percorrerlo. Costruita nel I secolo a.C. da Erode il Grande, ancora oggi permette di godere di una delle più belle viste sulle depressioni del Mar Morto.

Ma fatevi incantare con le bellissime immagini a 360° cliccando qui .



Gerusalemme – La scatoletta, shel rosh, posizionata sul capo del fedele contiene i quattro brani della Torah – foto di A.Terzi

Merita una menzione anche la **Città di David di Gerusalemme**. Il

nucleo originario della città è perfettamente conservato e viene continuamente arricchito con nuovi ritrovamenti.

Clicca qui e scopri tutti gli strumenti che consentiranno di conoscere le curiosità e i segreti della Città di Davide.

Ma Israele non è solo Gerusalemme e Tel Aviv: il territorio circostante infatti è un vero e proprio gioiello scintillante.

Ecco dunque che viene in aiuto un'altra piattaforma 3D ISRAEL che permette di ammirare attraverso foto a 360° luoghi come il **Makhtesh Ramon**, le **grotte di Qumran**, l'**Osservatorio sottomarino di Eilat** e tanto altro.



Tel Aviv – foto di A. Terzi

Segnaliamo inoltre i tour virtuali organizzati da **Sygic Travel VR** che hanno dedicato spazio a Gerusalemme e Tel Aviv così come Tour Your Way, un'impressionante raccolta di tour

virtuali e di immagini a 360° di Israele.

Dunque non ci resta che augurarvi buon viaggio.

HUMMUS e PITA

Per cominciare procuratevi due ingredienti fondamentali e alla base di questa ricetta: i ceci e la tahina (salsa di sesamo).

INGREDIENTI per l'hummus

- 1 barattolo di ceci
- 2 cucchiaini di tahina
- 1 limone
- 5 cucchiaini di olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di sale

Scolate i ceci dal liquido di conservazione. In un frullatore mettete i ceci, l'aglio, il sale, il succo di limone, l'olio e i due cucchiaini di tahina. Iniziate a frullare e lasciate che la crema diventi spumosa.



Hummus e pita – Foto di A. Terzi

INGREDIENTI per la pita

- 250 gr. di farina di grano duro
- 10 gr. di lievito fresco
- 160 ml di acqua

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in un po' d'acqua e unirlo a tutti gli altri ingredienti. Lasciare riposare l'impasto sino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. Stenderlo e fate tanti panetti. Lasciare riposare altri 10 minuti. Appiattare i panetti e dagli un'altezza di circa 5 millimetri. Ungere di olio una padella e disporvi il primo pane. Fare cuocere 5 minuti per lato. Servire caldo.

Potrebbe interessarvi anche questo articolo su un viaggio di qualche mese fa Israele, la tradizione è servita.