

COMUNITÀ EBRAICA ABRAMITICA

MORÈ YISRAEL DOVID BAR AVRAHAM DELLE DONNE



H-YACH MESCHRY EL ZERACH-H SHALOM

Genesi 12, 1-3 *“Il Signore disse ad Abramo: “Và via dal tuo paese, dal tuo parentado, dalla tua casa paterna, al paese che ti indicherò. Farò di te un grande nazione, ti benedirò, renderò grande il tuo nome, sarai una benedizione. Benedirò chi ti benedice, maledirò chi ti maledice; si benediranno in te tutte le famiglie della terra”.*”



OLIO, PANE E VINO: LE COMUNI RADICI DEL MEDITERRANEO

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- Riscoprire le radici religiose comuni tra i popoli del Mediterraneo attraverso il cibo quotidiano
- Favorire occasioni di "Dialogo e Comprensione Culturale"
- Attivare "Sinergie culturali e commerciali" per creare nuovi mercati di sbocco

DOVE

TRANI (*Castello Svevo – Villa Comunale – Biblioteca Comunale*)

DURATA

Nell'arco temporale di una settimana

Il calendario degli eventi sarà diviso in tre sezioni:

Sez. A : OLIO, PANE E VINO - Il Sapere del Fare – (pane)

Sarà la sezione dedicata agli eventi collegati più all'aspetto commerciale e promozionale del territorio.

Si svolgerà nel **CASTELLO SVEVO**

All'interno di questa sezione sono previsti :

- **Fiera “E.TI.ME.” Elaborazioni delle Tipicità Mediterranee**, aperto alle rappresentanze dei paesi che ne faranno richiesta, dove ogni salone ospiterà le elaborazioni delle produzioni tipiche. Nell'atrio centrale del Castello saranno allestite delle cucine all'aperto. Qui i visitatori troveranno una selezione di alcune tipicità della cucina di questi tre elementi comuni a tutto il mediterraneo (l'olio d'oliva, il pane, il vino), preparati od utilizzati secondo le diverse tradizioni religiose e nazionali.
In questo spazio sarà possibile assistere alla preparazione dei cibi e a **showcooking** programmati.
- **Tour del gusto multilingue**, alla scoperta dei sapori. Tour aperti sia ai partecipanti della fiera (muniti di ticket) sia alle popolazioni locali dietro pagamento di un piccolo contributo.
Il numero dei partecipanti a tour sarà massimo di 30 unità.

- **Educational, visite aziendali e incontri B2B** in frantoi, cantine, pastifici, etc., aperti agli espositori della fiera che avranno il doppio ruolo di buyer e di seller.

Sez. B : OLIO, PANE E VINO - Il Sapere del Sapore – (olio)

Sarà la sezione dedicata agli eventi più collegati all'aspetto degli incontri di studio e discussione, confronto e approfondimento della manifestazione.

Si svolgerà nella **BIBLIOTECA COMUNALE - ESTERNO**

All'interno di questa sezione sono previsti :

- **Incontri di studio** aperti vertenti sulle singole valenze sacrali degli elementi considerati, con intervento di responsabili religiosi delle principali confessioni (origini testuali, culturali, significato e contaminazioni fra culti);
- **Seminari e conferenze** con relatori, conduttori e testimonial d'eccezione, noti per il loro contributo dato alla storia delle terre del Mediterraneo (Origini storiche e culturali, usi e costumi contemporanei).
- **Tour culturali**, condotti da guide accreditate e multilingue, alla scoperta delle terre pugliesi. Tali tour saranno aperti sia ai partecipanti della fiera (muniti di ticket) sia alle popolazioni locali dietro pagamento di un piccolo contributo. Il numero dei partecipanti a tour sarà massimo di 30 unità.
- Possibilità di **acquistare libri e pubblicazioni** degli autori intervenuti.

Sez. C : denominata OLIO, PANE E VINO - Il Sapere dell'arte – (vino)

Dedicata all'aspetto più ludico, conviviale ed artistico della manifestazione.

Si svolgerà nella **VILLA COMUNALE**

All'interno di questa sezione sono previsti :

- **IN-TAVOLI-AMO storie da assaporare.** Narrazioni (originali e non) con il cibo come fil rouge.
- **Mostre d'arte** di giovani artisti contemporanei sul tema del cibo coniugato a quello del confronto/scontro/incontro.
- **Spettacoli musicali**
- **Laboratori e workshop** dedicati ai più piccoli ed ai più grandi sulla preparazione ed utilizzo dei tre elementi sulle tavole delle diverse culture mediterranee.

“OLIO, PANE E VINO: le comuni radici del Mediterraneo

Luogo privilegiato dell'incontro fra Nord e Sud, Est ed Ovest, durante tutta la sua storia millenaria il Mediterraneo ha messo in contatto popoli e civiltà diverse, segnandone

l'evoluzione attraverso i secoli. La peculiarità del Mediterraneo non sta solamente nella dolcezza del clima o nella bellezza della vegetazione, ma nel fatto di essere un vero e proprio "mare fra le terre" attraverso il quale tradizioni, religioni e culture differenti possono interagire ed arricchirsi dal confronto reciproco; esso è sempre stato una frontiera nell'accezione più positiva del termine, dove la purezza si perde in favore di una contaminazione continua. Nessun impero, neanche quello romano, è mai riuscito a dominare stabilmente questo mare, e nessuna egemonia culturale ha mai caratterizzato la sua storia; la tradizione greca e latina, erroneamente considerata da molti la principale e quasi esclusiva fonte culturale mediterranea, si è invece intrecciata fruttuosamente sia con quella ebraica sia con quella arabo/islamica, generando delle comuni radici storico-culturali che permettono di trattare il Mediterraneo con un'ottica globale ed unitaria che ricomprenda tutte le sue componenti ed il loro essere così strettamente interconnesse. Il Mediterraneo è sempre stato, dunque, un "pluri-universo" all'interno del quale le diverse forze che lo animano si sono mescolate fra di loro in un'incessante sovrapposizione i cui segni sono tutt'oggi visibili, un incontro fra tradizioni differenti che attraverso scambi reciproci e multi-direzionali avviano un dialogo paritario all'interno del quale nessuna forza impone i propri valori alle altre ma al contrario tutte sono in grado di ripensarsi autonomamente intrecciandosi fra di loro. Ed proprio questa particolarità, questo aspetto "ecumenico" che deve essere riscoperto. Ma per far ciò è necessario riscoprire le radici, considerando questo mare come una grande opportunità per instaurare un confronto costruttivo e paritario con tutte le culture variegiate che lo attraversano, un confronto all'interno del quale ognuna abbia pari importanza e dignità e nessuna cerchi di prevalere sulle altre, recuperando così le caratteristiche fondamentali del "pluri-universo" Mediterraneo.

Pluri-universo che trova nel cibo, contemporaneamente soggetto e oggetto del divenire culturale, elemento di forte identità accanto alla lingua, alla religione, ai costumi, garantendosi uno status indipendente da altre categorie culturali. Ma siccome non esiste identità senza alterità è proprio all'interno della "Koinè alimentare mediterranea" che vanno ricercate le somiglianze e le diversità dei sistemi alimentari partendo da radici comuni nel comportamento alimentare, per contribuire così ad abbattere la diffidenza reciproca.

Ed è in quest'ottica che nasce il progetto OLIO, PANE E VINO.

Un progetto "ecumenico" che intende approcciarsi alle diverse identità mediterranee (ebraica, cristiana ed islamica) focalizzando l'attenzione su questi tre elementi (Olio, Pane e Vino), sulla loro semplicità, sulla loro importanza e sul loro essere la "lingua comune" dei popoli del mediterraneo.

Se si pensa al pane, alla pita araba che diventa la pizza napoletana, il cibo unisce e accomuna le diverse civiltà e comunità, anche nelle religioni. Nelle religioni però è anche elemento di divisioni le relazioni con il cibo nel Cristianesimo, Ebraismo ed Islamismo sono diverse. Ma il cibo può diventare metafora delle relazioni tra le persone e delle opportunità che ci sono. Con il cibo si fanno gli accordi migliori. Queste religioni hanno tutte origini mediorientali, stessa cultura e stesse tradizioni alimentari. Solo che, forse, non lo sanno". Il riconoscimento della Dieta Mediterranea a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco, modello nutrizionale e culturale al tempo stesso, espressione della comune identità mediterranea, non è casuale. E' una dieta dove il cibo come fonte di vita è anche simbolo del dialogo con la divinità e della divinità stessa. "Il pane, l'olio, il vino, sono elementi base della Dieta Mediterranea e metafore religiose molto potenti, segni della relazione con Dio. Con il vino l'Islam non va molto d'accordo, ma nell'Ebraismo e nel Cristianesimo il vino è segno di gioia, non si fanno celebrazioni senza.

Il progetto OLIO, PANE E VINO vuole essere, dunque un **percorso a ritroso nel tempo alla ricerca del cibo comune, e allo stesso tempo di un viaggio nel presente fra culture diverse che però condividono la stessa origine storico-geografica**, non dimenticando che uno dei tratti costitutivi del modello alimentare mediterraneo è stato un necessario, tenacemente perseguito, culturalmente elaborato, rapporto tra l'uomo, l'ambiente, la cultura e gli alimenti.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO :

Il pasto, soprattutto nell'area mediterranea, non è semplicemente l'atto del nutrirsi, ma rimanda a molti aspetti della vita sociale e culturale. Ed in particolare l'olio d'oliva, il pane e il vino sono parti di un'unica storia: quella del Mediterraneo, appunto, e delle sue popolazioni.

Partendo da queste considerazioni il progetto "Olio, Pane e Vino: le comuni radici del Mediterraneo" vuole essere uno spazio fisico e temporale dedicato alla ri-scoperta delle radici comuni, all'incontro tra i popoli, allo scambio culturale e commerciale, alla condivisione di idee e alla nascita di sinergie in campo culturale, produttivo e commerciale.

In concreto, nell'arco temporale di una settimana, sarà allestita una "comunità del Mediterraneo" itinerante basata su questi tre prodotti.

Qui i vari attori, dai religiosi (rabbini, imam, preti, pastori, etc.) agli economici (produttori, buyers internazionali, maestri artigiani del cibo, esperti dell'agro-alimentare, etc.) ai culturali (autori, studiosi, scrittori, artisti, performer, etc.) avranno l'occasione di incontrarsi e di interagire attivamente.

Tutto questo per apprendere nuove (o vecchie) tecniche produttive, ri-scoprire la storia comune, ri-partire dal passato per comprendere il presente e proiettarsi nel futuro. In Europa ma non solo questo sedersi a una tavola comune e condividere, realmente, per capirsi e riconoscersi è quanto di più urgente ci sia da fare oggi.

Il calendario degli eventi sarà diviso in tre sezioni:

Sez. A : denominata **OLIO, PANE E VINO - Il Sapere del Sapore – (olio)**

Sarà la sezione dedicata agli eventi più collegati all'aspetto degli incontri di studio e discussione, confronto e approfondimento della manifestazione.

All'interno di questa sezione sono previsti :

- Incontri di studio aperti vertenti sulle singole valenze sacrali degli elementi considerati, con intervento di responsabili religiosi delle principali confessioni (origini testuali, culturali, significato e contaminazioni fra culti);
- Seminari e conferenze con relatori, conduttori e testimonial d'eccezione, noti per il loro contributo dato alla storia delle terre del Mediterraneo (Origini storiche e culturali, usi e costumi contemporanei).
- Tour culturali, condotti da guide accreditate e multilingue, alla scoperta delle terre pugliesi. Tali tour saranno aperti sia ai partecipanti della fiera (muniti di ticket) sia alle popolazioni locali dietro pagamento di un piccolo contributo. Il numero dei partecipanti a tour sarà massimo di 30 unità.
- Possibilità di acquistare libri e pubblicazioni degli autori intervenuti.

Sez. B : denominata **OLIO, PANE E VINO - Il Sapere del Fare – (pane)**

Sarà la sezione dedicata agli eventi collegati più all'aspetto commerciale e promozionale del territorio.

All'interno di questa sezione sono previsti :

- Fiera **delle tipicità mediterranee** all'interno del castello di Trani dove ogni salone rappresenterà il padiglione dedicato ai singoli Paesi e alle loro produzioni più tipiche. Nell'atrio centrale del Castello saranno allestite delle cucine all'aperto. Qui i visitatori troveranno una selezione di alcune tipicità della cucina di questi elementi di tutto il mediterraneo: l'olio d'oliva, il pane, il vino preparati od utilizzati secondo le diverse tradizioni. In questo spazio sarà possibile assistere alla preparazione dei cibi e a **showcooking** programmati.
- Tour del gusto multilingue, alla scoperta dei sapori delle terre lucane e pugliesi. Tali tour saranno aperti sia ai partecipanti della fiera (muniti di ticket) sia alle popolazioni locali dietro pagamento di un piccolo contributo. Il numero dei partecipanti a tour sarà massimo di 30 unità.
- Educational e visite aziendali in (frantoi, caseifici, pastifici...) e incontri B2B aperti agli espositori della fiera (che in questo modo avranno il doppio ruolo di buyer e di seller)

Sez. C : denominata *OLIO, PANE E VINO - Il Sapere dell'arte - (vino)*

Dedicata all'aspetto più ludico, conviviale ed artistico della manifestazione.

All'interno di questa sezione sono previsti :

- Mostre dell'artigianato e dell'arte¹ dei paesi che interverranno del Mediterraneo.
- Cene a tema
- Spettacoli musicali
- Laboratori, workshop sulla produzione del pane, dell'olio e sul vino e i suoi abbinamenti culinari.

APPROFONDIMENTI

LA SCELTA DELLA LOCATION

Perchè Trani?

Da qui partivano le crociate, qui arrivavano i saraceni, qui è arrivata è ripartita per tutta Europa e qui è ritornata la comunità ebraica di Trani.

Qui c'è la regina delle cattedrali di Puglia, qui c'è la Sinagoga funzionante più antica d'Europa, qui c'è la chiesa cristiano/ortodossa, qui ci sono gli islamici, qui ci sono gli ebrei, qui ci sono i cristiani e tutti gli altri.

Trani è stata definita, esageratamente è chiaro, "la piccola Gerusalemme".

Ma quanto, in un territorio così ristretto, ognuno conosce la lunga storia dell'altro, le sue giuste ragioni, ha coscienza delle comuni fondamenta su cui costruire?

È un luogo d'elezione, di grandi possibilità, non solo commercialmente e turisticamente parlando, ma soprattutto per il dialogo con l'entroterra più vero, quello delle murge che si apre su Matera e lo riversa sul mediterraneo attraverso il suo porto millenario e la sua storia. Collegata a Matera (anche uscendo dall'autostrada è il primo cartello che si vede) non solo per questi prodotti, ma per lo stesso sostrato fatto di cultura e storia, di

¹ opere di giovani artisti contemporanei a confronto. Come il cibo e la cultura ha influenzato la loro produzione?

comunità avvezza al confronto e orgogliosa della propria unicità, ma da condividere con il resto del mondo.

LA SCELTA DEI TRE ELEMENTI

All'inizio della Rivelazione di Dio ad Abramo "padre di una moltitudine di nazioni", certamente riconosciuto tale dagli ebrei, degli arabi e dai cristiani, si fa menzione di un episodio chiave: l'incontro fra Abramo e Melchisedek. Melchisedek, è "Sacerdote a Dio Altissimo" e "Re di Salem" (Gerusalemme); sia i Re che i Sommi sacerdoti si ungevano con l'olio. Melchisedek benedice Abramo e Abramo gli dà la decima di ogni suo avere. In questo episodio di 4.000 anni fa, all'inizio della storia che, se non altro da un punto di vista di riferimenti culturali, ha segnato le radici del Mediterraneo, dell'Europa e di larga parte del resto del mondo, troviamo già gli elementi che, con il profondissimo ed imprescindibile legame con i sistemi culturali e rituali sviluppatisi in tutte le forme dell'agire umano, vogliamo valorizzare in questo progetto.

OLIO

La presenza dell'ulivo sulla terra si perde nella notte dei tempi, certamente è conosciuto da almeno cinque - seimila anni. Tra recenti ricerche e reperti archeologici si sconfinano nelle leggende del pensiero mitopoietico sulle origini. Nell'area mediterranea orientale l'ulivo e i suoi frutti sono noti almeno a partire dal IV millennio a.C. Insieme alla Grecia, la Siria - Palestina è stata considerata terra d'origine dell'ulivo. Nei testi egiziani del periodo proto-dinastico l'olio d'oliva è menzionato come merce importata dalla Siria e dalla Palestina e intorno al 2500 a.C. è noto che anche Cipro importava le stesse merci. A questo periodo, se non a un tempo più remoto, risalgono leggende significative, che hanno una nota comune: collegare l'albero, i suoi frutti e l'olio con la divinità. Talvolta in Mesopotamia l'albero dell'ulivo è messo in relazione con l'albero della vita. In Grecia considerato albero sacro fatto spuntare da Atena in concorrenza con Poseidone. Un'altra leggenda racconta che Adamo, prima della morte, abbia ricevuto da Dio tre semi nati dall'albero del Bene e del Male. Seth, figlio di Adamo, pose i semi tra le labbra del padre e dalla sua tomba nacquero tre preziosi arbusti: il cedro, il cipresso e l'ulivo. Si potrebbe continuare con la ricerca di altri racconti, ma basta questo breve cenno per comprendere la relazione plurimillennaria tra l'ulivo e l'olio con la religione.

L'extravergine d'oliva unisce le religioni monoteiste del Mediterraneo. Per il cristianesimo, la religione islamica e quella ebraica l'olio rappresenta, oltre che un alimento irrinunciabile, un simbolo dai mille significati.

Sia l'olio che le religioni hanno segnato la storia dell'uomo. Non vogliamo certo suggerire alle grandi diplomazie quale deve essere la strada del dialogo. Ma il dialogo è il padre della tolleranza e della comprensione, e l'olio è comunque un prodotto che accomuna i popoli di queste religioni. Ed oggi rappresenta ancora molto nel sacro e nei riti devozionali.

Così grazie all'extravergine d'oliva, le tre le religioni abramitiche – cristianesimo, islam e ebraismo – sono effettivamente più vicine tra loro. Lo si sa molto bene, ma è bene ribadirlo. Come d'altra parte è stato proprio l'olio nelle sue tre funzioni principali, come alimento, luce e religione, ad accomunare i popoli dell'area mediterranea e le sue religioni. E nelle tre religioni emerge l'utilizzo "regale, profetico e sacerdotale" dell'olio d'oliva. Dalla nascita alla morte. E se guardiamo la storia il Cristianesimo è un po' come l'innesto che si fa ad un olivo".

Fra la religione ebraica e l'olio d'oliva c'è un rapporto particolare: nella bibbia viene nominato 100 volte l'olivo e 140 volte l'olio. Nella cultura ebraica l'olio ha avuto la stessa importanza che ha avuto per altre componenti etniche e culturali che si sono sviluppati nel Mediterraneo. Fra cui l'utilizzo per l'illuminazione degli ambienti, e gli aspetti collegati con la ritualità e legato all'alimentazione, punti in comune con le altre religioni anche per l'islamismo. Insomma sono la natura e l'ambiente, in questo caso il Mediterraneo, a plasmare le abitudini dei popoli e, probabilmente, anche le ritualità delle religioni.

PANE

Il pane è un alimento antichissimo, già citato nella Bibbia, che ha nutrito l'uomo fin dai primordi: è dunque il simbolo per eccellenza della vita. Per questo, è al centro del culto e della ritualità nelle tre religioni monoteiste, ma anche in quelle asiatiche come l'Induismo. Nell'Ebraismo scandisce le principali festività: il challah, il pane intrecciato con semini di papavero e sesamo, è per il giorno di shabbat (il sabato festivo benedetto dal riposo), mentre il matzah è il tipico pane azzimo preparato solo con acqua e farina e senza la minima traccia di lievito, per il banchetto di Pesach (la Pasqua ebraica). Nel Cattolicesimo il pane è il protagonista del sacramento fondamentale della Comunione, l'ostia benedetta che costituisce il momento centrale del rito della Messa. In alcune Chiese ortodosse, invece, durante la cerimonia è il vero e proprio pane lievitato a entrare nella funzione liturgica della Comunione e, al termine, viene distribuito a tutti i fedeli un pezzo di pane benedetto. Ugualmente rilevante è la simbologia in tutto il mondo arabo e nell'Islam. Alcuni versi del Corano citano il pane d'orzo come uno degli alimenti del Profeta e, ancora oggi, permane l'usanza di mescolare la farina di grano a quella di orzo, miglio, sorgo e altri cereali. Qui è sempre il simbolo dell'abbondanza, il dono di Dio agli uomini per la loro sussistenza, materiale e spirituale insieme. Ogni Paese ha elaborato le sue forme, dal Marocco che vuole il pane in grandi cerchi schiacciati, a quello azzimo del Libano (il khobz), al lavash iraniano, ripiegato per assumere una forma quadrata. Nell'Induismo, non mancano mai i vari tipi di pane durante i banchetti delle principali feste, come il Diwali (il Capodanno indù), e nel corso delle puja (il rito delle preghiere e offerte alle divinità): il chapati (in foto), una sorta di piadina cotta alla piastra, il naan, lievitato con farina bianca e spesso farcito di verdure, formaggio o spezie, e il roti, cotto nei forni tandoor.

Il pane è un alimento antichissimo, presente praticamente in ogni angolo del mondo. La coltivazione dei cereali, indispensabili per produrre la farina con cui è fatto, ha segnato una tappa importante nella storia dell'umanità: ha consentito di passare da una civiltà nomade basata sulla caccia e sulla raccolta dei frutti della natura a una civiltà stanziale basata sull'agricoltura. Questo ha consentito la nascita di villaggi e città, ha favorito lo sviluppo di scienze come l'astronomia, indispensabile per sapere quando seminare o raccogliere, o l'ingegneria, per le opere di irrigazione. Probabilmente, se oggi siamo ciò che siamo lo si deve in gran parte ai cereali e alla loro coltivazione. La quasi totalità della popolazione mondiale basa la sua sussistenza sul consumo di cereali: frumento in Europa, riso in Oriente, miglio e tapioca in Africa, mais in America.

VINO

Il vino è una bevanda. E non soltanto bevanda che spegne la sete: questa è soprattutto l'acqua. Il vino è qualcosa di più: non solo spegne la sete ma è anche la bevanda della gioia, della vita, della festa.

Metafora esistenziale e religiosa, la coltura della vite era diffusissima in tutta l'area siro-palestinese culla del nostro monoteismo etico. Questa notizia è confermata da Sinueh, quell'ufficiale egiziano esiliatosi in Asia, quando afferma che "*in Palestina il vino è più diffuso dell'acqua*"! Probabilmente Sinueh intendeva dire che l'acqua era tanto scarsa che il vino era più abbondante ma indirettamente conferma che la coltura della vite era molto diffusa.

Con queste lunghissime radici la cultura del vino non poteva perdere di importanza con il passare dei secoli ed infatti anche nella nostra epoca il succo d'uva fermentato continua a rappresentare qualcosa di speciale non paragonabile a nessun'altra bevanda. Brindare in qualche circostanza importante e meno importante della vita, con coca cola, aranciata o acqua è un vero tabù, qualcosa che porta male, che non conferisce alcuna sacralità o solennità all'avvenimento.

Presso gli antichi ebrei il vino era considerato una bevanda di vita e di immortalità.

Per i musulmani è la bevanda dell'amore divino, il simbolo della vita piena, della conoscenza di Dio, dell'eternità.

Inoltre era molto importante **nel culto dei morti**: era offerto nel giorno della morte e nel giorno destinato al ricordo dei morti.

Corano XLVII; Maometto,16-17:

“La descrizione del paradiso, che è stato promesso ai timorati di Dio, è questa: in esso sono fiumi di acqua incorruttibile, fiumi di latte, il cui gusto non cambia, **e fiumi di vino delizioso, per coloro che lo bevono.** Inoltre, fiumi di miele depurato; essi avranno pure, in quello, di ogni specie di frutti, e il **perdono da parte del loro Signore...**”

Corano LXXXIII; I non riempienti la misura,18-29:

“Sì; però la sentenza dei giusti è, invero, in ‘illiyûn; e che ti farà comprendere che cosa sia ‘illiyûn? Esso è un libro cifrato (*sigillato*), di cui faranno testimonianza i vicini a Dio... Certo, i giusti saranno fra delizie; adagiati su letti elevati, staranno a guardare. Ravviserai sui loro volti lo splendore della gioia. Verrà dato loro **a bere del vino squisito, suggellato, il cui suggello sarà di muschio;** che aspirino ad esso gli aspiranti alla felicità. L’acqua, mescolata in esso sarà quella di Tasnîm, fonte (*sorgente celeste*) dalla quale berranno, senza mescolanza, i vicini a Dio. Quelli che fanno malvagità (*coloro che rifiutano di berne*), ridono di quelli che credono (*in questo vino sigillato*)...”

Nell'Antico testamento il vino era considerato il simbolo di tutti i doni provenienti da Dio, era la bevanda della vita che sa donare consolazione e gioia e curare la sofferenza dell'uomo. Per questo motivo nei banchetti non poteva mai mancare il calice del vino, sul quale si pronunciava poi una preghiera di ringraziamento.

Il vino, seppur in forme e maniere diverse, riguarda o lambisce i percorsi di tutte e tre le principali religioni monoteiste. Per la religione ebraica, il vino è elemento santificatore e portatore di letizia, la vite stessa, ritenuta sacra nell’antica Cananea, fu dagli Ebrei considerata albero messianico. La tradizione ebraica fu poi adottata dal Cristianesimo, che attribuì al vino un significato completamente nuovo, indissolubilmente legato al sangue di Cristo versato sulla croce, e segno tangibile della sua presenza nella Chiesa, mediante l’Eucarestia. Anche l’Islam, si occupa del vino, che nella cultura araba - fino all’avvento di Maometto - era prodotto e consumato, specie in Palestina, per poi diventare una sostanza il cui uso viene chiaramente vietato.

Benedetto è Melkisedek, Re di Shalem e Sacerdote a D-o Altissimo che benedice in Shalem Redenta il pane della Pace Eterna nella Terza Redenzione Finale per Israele e le Nazioni.

Benedetto sei tu, Unico nostro D-o, Re del Mondo.

Benedetto sei Tu D-o Altissimo che tutto hai fatto con la Tua parola

Benedetto è Melkisedek, Re di Shalem e Sacerdote a D-o Altissimo che santifica in Shalem Redenta il vino della Pace Eterna nella Terza Redenzione Finale per Israele e le Nazioni.

Benedetto sei tu, Unico nostro D-o, Re del Mondo.

