

La collaborazione a Studi Cassinati si intende a titolo gratuito.

Articoli, foto, ed altro, inviati in redazione, anche se non pubblicati, non vengono restituiti.

Si raccomanda di inviare i testi per posta elettronica o supporti informatici al fine di evitare eventuali errori di battitura.

Il contenuto e l'attendibilità degli articoli pubblicati sono da riferirsi sempre alla responsabilità degli autori.

Non si accettano testi tratti da altre pubblicazioni o scaricati da internet senza l'autorizzazione degli autori.

Copie arretrate sono disponibili presso i punti vendita segnalati.

Possono, tuttavia, essere richieste alla redazione versando un adeguato contributo per le spese di spedizione.

La spedizione gratuita a domicilio è riservata ai soli soci.

Punti vendita:

- Libreria Ugo Sambucci, V.le Dante, 59
03043 CASSINO
Tel. 077621542

- Libreria Mondadori, C.so della Repubblica, 160
03043 CASSINO
Tel. 077622514



Centro Documentazione e Studi Cassinati onlus

STUDI CASSINATI

Bollettino trimestrale di studi storici del Lazio meridionale

Anno XIV, n. 2, Aprile - Giugno 2014

www.studicassinati.it - info@studicassinati.it

Autorizzazione del Tribunale di Cassino N. 1/2001

La quota associativa annuale al CDSC onlus è di

€ 35.00

e può essere versata sul **c.c.p.: 75845248**

(con il codice iban: IT 09 R 07601 14800 000075845248)

intestato a:

Centro Documentazione e Studi Cassinati onlus

Via S. Pasquale - 03043 CASSINO FR

Codice SIA: **BE7JI** da usare in caso di bonifico a favore del CDSC onlus

Direttore: *Gaetano de Angelis-Curtis*

Direttore Responsabile: *Giovanni D'Orefice*

Vice Direttore: *Arturo Gallozzi*

Coordinatore: *Chiara Mangiante*

Segretario di Redazione: *Fernando Sidonio*

Redazione: *Ilenia Carnevale, Domenico Cedrone, Erasmo Di Vito, Costantino Jadecola, Gaetano Lena, Alberto Mangiante, Giovanni Petrucci, Fernando Riccardi, Maurizio Zambardi.*

Recapito: G. de Angelis-Curtis, Via G. Curtis
03044 CERVARO - info@studicassinati.it

Stampa: Tipografia Ugo Sambucci - Cassino
Tel. 077621542 - Fax 0776311111

In 1ª di copertina: La signora Anna Maria Anders a Cassino il 17 maggio 2014 con la copia di «Studi Cassinati», n. 1, gennaio-marzo 2014 (foto Valentno Mattei).

In 4ª di copertina: La locandina della mostra «Cassino 1944-1954».

In questo numero

Pag.	83	EDITORIALE
“	85	M. Zambardi, <i>Antica cisterna di età romana riutilizzata come “fossa comune” a Vallecupa (Venafro).</i>
“	89	M. Ottaviani, <i>La Pesach del popolo eletto.</i>
“	92	F. Riccardi, <i>Dai bastioni di Gaeta a Montecassino: l’abate Giuseppe Quandel.</i>
“	96	F. Di Giorgio, <i>D. Bernardo Paoloni: monaco cassinese, scienziato nel campo delle radio telecomunicazioni, precursore della meteorologia moderna e della navigazione aerea.</i>
“	117	G. de Angelis-Curtis, <i>Le «offese aeree» del 1943-1944.</i>
“	125	G. Petrucci, <i>Nonna Caterina e la guerra a S. Elia.</i>
“	128	A. M. Arciero, <i>Le tre cinte di Montecassino.</i>
“	134	C. Jadecola, <i>Una bambola per San Giovanni Paolo II.</i>
“	137	<i>Presentazione del volume di Mariella Tomasso, Raccontami papà.</i>
“	141	M. Tomasso, <i>Marisa Errico Catone, Come la polvere.</i>
“	143	<i>Convegno di studi sul medico Anselmo Barone.</i>
“	148	A. Letta, <i>Un monumento al generale Wladislaw Anders.</i>
“	152	E. Pistilli, <i>I Cassinati e la loro ricostruzione nella mostra del CDSC-Onlus.</i>
“	156	ELENCO DEI SOCI 2014
“	159	PUBBLICAZIONI CDSC

**STUDI CASSINATI è anche on line all’indirizzo:
www.studicassinati.it**

**dove sono consultabili anche tutti gli arretrati e nella sezione «PUBBLICAZIONI»
è possibile leggere integralmente, in formato PDF, alcuni libri pubblicati dal
CDSC-Onlus.**

La Pesach del popolo eletto

di

Marcello Ottaviani

Di che cosa hanno bisogno gli uomini oggi? Certamente di vivere in modo sano, di un'alimentazione corretta, di preservare il pianeta dall'inquinamento.

Per raggiungere questi obiettivi le Comunità Ebraiche sono all'avanguardia tutelando i propri fedeli.

Gli ebrei si nutrono con cibi sani, preparati in modo tradizionale; tutelano i prodotti alimentari richiamandosi agli antichi comandi della Bibbia: che non sono solo regole religiose, ma anche norme igieniche, ecologiche.

I fedeli osservanti controllano scrupolosamente i cibi, specialmente le farine e le carni. La carne viene verificata da persone di specchiata integrità morale: solo queste sono preposte al *nikur*, cioè alla divisione del coscio dal nervo sciatico.

Anche le farine devono essere pure, prive di acqua, seguendo le indicazioni della Bibbia: è importante perciò scegliere le mole giuste, quelle di una volta, a "pietre", che non impieghino acqua per la molitura. Vengono banditi i mulini a cilindri, che necessariamente usano l'acqua per non bruciare sia la farina che gli stessi cilindri.

Da circa dieci anni la Comunità Ebraica Romana si serve della Mola dell'Anatrella¹, molino a pietre, per avere farina *cashèr* per confezionare dolci, pan di spagna e *azzime* nella ricorrenza della *Pesach*, la Pasqua ebraica, che cade una settimana prima di quella cristiana.

Per accordi presi con i proprietari, un mese prima il molino viene chiuso al pubblico. Arriva da Ceccano Siro Selvini, un abile ribattitore² di mole, certamente uno dei po-



Siro Salvini al lavoro.

¹ Sulla storia e sulle vicende del mulino cfr. M. Ottaviani, *Mola detta dell'«Anatrella»*, in «Studi Cassinati», anno XII, n. 4 ottobre-dicembre 2012, pp. 286-292.

² Il termine tecnico è *rabbigliatore*.



Siro Salvini con la tocchia.

chi rimasti che fanno questo mestiere. Con l'aiuto dell'argano e della forcella il palmento superiore viene alzato e rivoltato. Poi Siro apre una vecchia cassetta, nella quale sono custoditi gli attrezzi del mestiere: tocchia, bocciarda, scalpelli vari, lime, ecc. Con pazienza e cura rinnova le asperità sulla superficie del palmento con la bocciarda; quindi con la tocchia rifà le scanalature della pietra stessa. Stessa operazione viene compiuta sul secondo palmento: si risistemano le macine e la mola è pronta a macinare.

Ogni anno la Comunità Ebraica invia ad Anitrella una persona di fidata correttezza morale, generalmente un rabbino-controllore (*masghia*), a sovrintendere alla molitura della farina. Quest'anno a controllare le fasi di macinazione del grano, di confezionamento dei sacchetti, della loro sigillatura e invio alle Comunità, è stato scelto Franco Efrati di Roma.



Il masghia Franco Efrati.

Con lui per saperne di più, nel marzo scorso, ho avuto questo colloquio:

D. Questa conversazione vuole mettere in luce i caratteri distintivi della Pasqua ebraica, la *Pesach*. Vuole illustrarli?

R. Cosa vuole sapere?

D. Vorrei capire la Pasqua ebraica e penso che bisogna risalire a Mosè e alla fuga dall'Egitto (Esodo, 12).

R. Gli Ebrei non sapevano che dovevano uscire dall'Egitto. Avevano impastato la farina con l'acqua e questa doveva lievitare il giorno dopo, ma sono fuggiti nella notte e sono stati costretti a portare con loro la pasta non lievitata. In ricordo di questo avvenimento ogni anno gli ebrei usano gli *azzimi*, cioè cibi con farina non lievitata.

D. La Pasqua ebraica è legata alla primavera, alla farina, al pane azzimo, quindi lei ha già risposto alla mia domanda. In questo momento cruciale della nostra civiltà nel quale l'inquinamento è diffuso, le tradizioni ebraiche in che modo concorrono al ritorno ad una vita sana?

R. È il *cashèr*, la vita più sana che vi sia è il *cashr*. *Cashèr* vuol dire controllato, cibo controllato. Tutte le cose che si mangiano vengono controllate: pane, vino, formaggi, carne, ecc. La carne, per esempio, viene *sciattata*. C'è il maestro che la "sciatta": se l'animale ha i polmoni attaccati, per noi non va bene, perché significa che l'animale non sta bene, è malato. Se invece i polmoni sono staccati, allora la prendono per noi. A Roma si vende solo la parte inferiore. Il coscio non lo prendiamo, perché comprende il nervo sciatico, che ricorda Giacobbe, quando fu colpito dall'Angelo alla coscia (Genesi, 32, 23). Solo un esperto può fare il *nikur*, cioè dividere il coscio dal nervo sciatico: in questo caso il coscio si può mangiare.

D. Scegliendo la *Mola dell'Anatrella* la Comunità Ebraica di Roma ha fatto una scelta oculata per avere farine pure, senza acqua e macinate alla giusta temperatura: sono soddisfatte di questa mola? Perché?

R. Sono 35 anni che mi occupo di farina. Prima usavamo i molini a cilindri. I proprietari ci avevano assicurato che le farine non le bagnavano, ma ciò è falso perché, se non vengono bagnate, le farine si bruciano e si bruciano anche i rulli, che fanno 350 giri al minuto. Con le mole a pietra siamo sicuri al cento per cento, perché se il grano venisse bagnato, le mole si attaccherebbero e non potrebbero girare. Da dieci anni noi veniamo qui a prendere la farina con la quale facciamo dolci e pane azzimo. Per festeggiare la *Pesach* prepariamo dolci, ciambelle, pan di Spagna, senz'acqua o lieviti.



Timbro comunità ebraica.