

REGIONE | LA STORIA



Scoperta di un rabbino e di un'antropologa cagliaritano che insegnano a Parigi

Nel mirto sardo la prova degli antichi ebrei in Sardegna

Carlo Figari

► Il mirto sardo è la prova della presenza ebraica in Sardegna sin dall'antichità. Il liquore della tradizione isolana si beveva anche in Israele nei tempi biblici, ma con l'esodo all'epoca di Mosè si era persa la capacità di produrlo. E neppure in seguito gli ebrei rimasti a vivere nelle terre di Gesù o ritornati dopo la Diaspora, soprattutto nell'ultimo dopoguerra, avevano ripreso l'antica produzione del liquore estratto dalla pianta del mirto, da millenni endemica in Palestina e nell'attuale Israele. Ora grazie alla "riscoperta" di un rabbino israeliano e di una ricercatrice cagliaritano, entrambi docenti presso l'università Cattolica di Parigi, rinasce quella tradizione e il mirto imbottigliato torna in Medio Oriente per essere commercializzato con una nuova e originale etichetta multilingue: "Tresòrs de Tarsis".

LA SCOPERTA. Il mirto *Hadhassiya* (questo il nome del liquore scritto con un mix di caratteri ebraici e italiani incisi su un disegno stilizzato che raffigura una nave antica e la pianta) è il primo risultato di una società formata dai due studiosi insieme a due noti produttori di Muravera. Non solo mirto. La ricerca storica ha portato ad una seconda riscoperta ed è quella del cedro ebraico, «da voi in Sardegna - dice il rabbino - chiamato limoncello perché erroneamente ritenuto prodotto dalla pianta di limone». In realtà quei grandi limoni che si coltivano in abbondanza nel Sarrabus e in altre parti dell'Isola sono alberi di cedro del genere mediorientale. «Non abbiamo prove di documenti che testimoniano la presenza degli ebrei in Sardegna sin dall'epoca precedente a Cristo, se non alcune citazioni bibliche che parlano della terra di Tarso, cioè la vostra Isola», afferma il rabbino: «Il vostro liquore che da tanti secoli produce nella tradizione locale proviene senza alcun dubbio dalla cultura biblica. Fu importato attraverso i commerci dei fenici e probabilmente da coltivatori ebrei che si insediarono in seguito alla Diaspora».

DIECIMILA BOTTIGLIE. Chi sono gli autori di questa scoperta? Come è nata l'idea di produrre il mirto e di cominciare una commercializzazione nella "terra dei padri" con lo scopo di farlo conoscere, magari avviando un nuovo mercato locale nel-



LA PRODUZIONE

Nella foto centrale Roberta Collu, Enrico Diana, il rabbino Mehir Kob di Milano, il rabbino Gabriele Hagai e Paolo Melis nello stabilimento Bresca Dorada a Muravera osservano le bottiglie del limoncello "Ethroghya". Sotto la prima produzione del mirto kosher "Hadhassiya". In alto da sinistra Diana ed Hagai, al centro il rabbino milanese verifica la lavorazione e a destra il brindisi con la prima bottiglia.

[FOTO MIGUEL RAMOS]

MURAVERA

Col nuovo marchio diecimila bottiglie prodotte nel Sarrabus e già destinate ai mercati israeliano, americano e francese



l'originario Israele? Chi sono i produttori sardi? A spiegare la vicenda sono gli stessi protagonisti: la studiosa sarda Roberta Collu e il rabbino Gabriele Hagai, venuti da Parigi in questi giorni a Muravera per essere presenti alla produzione della prima partita di diecimila bottiglie del mirto "Hadhassiya" e del limoncello "Ethroghya". «Tutte - dicono subito - destinate al mercato estero: Israele, Francia e Stati Uniti». Intanto si parte con "Tresòrs du Tarsis", il

marchio dei due liquori, ma anche un fenomeno culturale che consente di andare alle radici dell'ebraismo in Sardegna.

ROBERTA COLLU. Tutto inizia quando l'antropologa cagliaritano Roberta Collu, 43 anni, da dieci ricercatrice e docente presso l'università Cattolica di Parigi, conosce il rabbino Gabriele Hagai, israeliano, che insegna e studia paleologia e filologia degli antichi manoscritti ebraici nello stesso ateneo. Lui, 47 anni, sposato con sei figli,

viene dalla tradizione sefardita. L'amicizia tra i due colleghi - raccontano - si consolida nell'associazione che promuove il dialogo interreligioso tra popoli di diverse culture all'interno dell'università francese.

IL RABBINO. Gabriele Hagai viene in Sardegna qualche anno fa per studiare l'arte del bisso. Ovviamente si reca a Sant'Antioco, il regno delle ultime artigiane che lavorano i preziosi tessuti di origine marina. «Anche il bisso proviene dall'antico

IN ISRAELE

Il liquore della tradizione isolana si beveva sin dal tempo di Mosè prima dell'esodo

Israele ed è citato nella Bibbia», sottolinea il rabbino. Ed è durante questo breve soggiorno a casa Collu, a Decimomannu, che Gabriele Hagai assaggia il mirto offerto da Paolo, padre di Roberta, ex dipendente comunale. «È stato come una folgorazione quando mi ha fatto vedere l'albero di mirto del suo giardino. Ma questo è lo stesso della mia terra? mi sono chiesto. Il fatto è che da noi in Israele abbiamo perso la memoria della produzione che ho ritrovato qui

in Sardegna dove, invece, è stato probabilmente importato e si è prodotto per millenni senza interruzione».

LA FESTA DEL SUKKOT. Rabbi Hagai ricorda il passo dei testi sacri in cui si parla di Gesù che va a Gerusalemme per la festa dei tabernacoli. Durante il "Sukkot" tutti portano in mano un bouquet composto da palma, mirto, salice e cedro, simboli del ciclo del lavoro agricolo. In Israele come in Sardegna in settembre si celebrano simili sagre contadine. «La presenza degli ebrei nell'Isola - afferma Roberta Collu - è ben documentata a partire dal 1492, quando i sovrani cattolicissimi di Spagna, Isabella e Ferdinando, promulgarono l'editto con cui si cacciavano tutti gli israeliti dal loro regno. Coloro che non accettavano di convertirsi al cristianesimo, i cosiddetti marrani, furono costretti all'esilio. A Cagliari esisteva il ghetto e c'erano molti ebrei, citati nei documenti. Molti continuarono a professare la loro religione di nascosto, ma la maggior parte preferì lasciare l'Isola. Nessuna fonte, con eccezione della Bibbia, parla invece dei rapporti tra l'antica Sardegna e gli ebrei. Così, insieme al collega rabbino, abbiamo deciso di approfondire la storia del mirto come prova di questi legami».

BRESCA DORADA. Nelle aule parigine nasce poi l'idea di produrre in Sardegna il primo mirto israeliano: dunque con i crismi kosher, come obbligano i precetti della religione ebraica per tutti i cibi. L'idea di Hagai e Collu entusiasma Paolo Melis ed Enrico Diana, titolari di "Bresca Dorada", una delle etichette sarde più famose e di successo del mirto, che mettono a disposizione il loro stabilimento di Muravera. Ma non basta. Per i controlli kosher sulla produzione e conservazione arrivano i rabbini Mehir Kob da Milano e un altro da Manchester.

IL LIMONCELLO. Nel contempo Rabbi Hagai riconosce nei grandi limoni della Sardegna l'albero di cedro della sua terra. E allora perché non fare il bis col limoncello battezzato "Ethroghya"? L'azienda Bresca Dorada raccoglie la sfida e in questi giorni dallo stabilimento di Muravera escono le prime diecimila bottiglie (metà mirto, metà cedro). Un primo esperimento commerciale per vedere come reagiranno i consumatori ebrei d'Israele, Francia e Usa. In futuro - dicono i soci di Bresca Dorada - si vedrà.

LE PAROLE EBRAICHE

SUKKOT è la festa che ricorda la vita del popolo di Israele nel deserto durante il viaggio verso la terra promessa, la terra di Israele. Si riferisce al pellegrinaggio della durata di otto giorni, sette giorni in Israele. È conosciuta anche con i nomi di "Festa delle capanne" o "Festa dei tabernacoli". È stata istituita dalla Torah (il libro sacro degli ebrei) come giorni di ringraziamento e di gioia. I simboli di Sukkot sono il cedro, il mirto, la palma e il salice.

HADHÀS è il nome ebraico del mirto, un arbusto o albero comune in Palestina e in Libano. Attualmente si trova nell'alta Galilea e nella valle del Giordano, ma cresce anche intorno a Gerusalemme, come avveniva all'epoca della visione descritta nella Bibbia dal profeta Zaccaria.

ETROG è il nome ebraico con cui è conosciuto il cedro. La parola attuale, a volte traslitterata in *Ethrog* è il risultato della romanizzazione degli ebrei, e segue la pronuncia sefardita, oggi usata nell'ebraico.

KOSHER è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli ebrei osservanti. La parola ebraica "Kasher o kosher" significa conforme alla legge, consentito, le regole principali derivano dalla Bibbia.

