



# KASHERUT

da Kasher: “buono – adatto”

Regole alimentari ebraiche



# ALIMENTAZIONE

Fa parte della “prassi tradizionale”

Il pasto è vissuto come un  
“gesto sacro”

C'è un cibo  
particolare per  
ogni festa.....



# **NON TUTTI I CIBI SONO PERMESSI...**

**È necessario osservare alcune  
regole (kasherut) che stabiliscono:**

**cosa si può mangiare**

**come devono essere preparati i  
diversi alimenti**

# **ANIMALI “PURI” e “IMPURI”**

**(Lv 20,25-26)**

**Cioè adatti o non adatti  
all'alimentazione**

**Possono infatti essere  
utilizzati per altri scopi, come  
ad esempio il trasporto, il  
lavoro, ecc...**

# QUADRUPEDI

**Solo ruminanti con l'unghia divisa**

**Bovini**



**Ovini**



**Cervo**



**Capriolo**



**NO**

**Coniglio**



**Maiale**



**Cammello**



**Cavallo**



# VOLATILI

**Solo pollame**



**NO** Uccelli rapaci  
o notturni



# PESCI

Solo con pinne e squame



Crostacei



**NO**

Molluschi



Pesci di dubbia  
natura



# **MACELLAZIONE RITUALE**

**SHECHITAH da schochet: “macellatore”**

**Per far soffrire l'animale il meno possibile**

**Per eliminare tutto il sangue possibile**

# **È INOLTRE VIETATO**

**Mangiare sangue e alcune parti di grasso  
(Lv 17,10-12 e 7,23-24)**

**Mangiare il nervo sciatico (Gen 32,23-33)**

**Mangiare carne o sostanze che possono  
mettere in pericolo la salute e la vita  
dell'uomo**

# MAI LATTE E CARNE INSIEME



**Devono rimanere divisi (Es 23,19)**

**Non possono essere mangiati  
insieme o nello stesso pasto**

**Per separare la morte (carne)  
dalla vita (latte)**

# **Elena Lea Bartolini De Angeli**

**Ad uso esclusivamente didattico**

**Docente di Giudaismo ed Ermeneutica ebraica**

**Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale (ISSR-MI)**

**Università degli Studi di Milano-Bicocca**

**[elenalea@alice.it](mailto:elenalea@alice.it)**