



 Lia Curcio

# Le ricette del Dialogo.

## Cibo e storie per l'interculturalità e l'integrazione

### COSTRUIRE MURI? NO.

La Ricetta per la società multiculturale di oggi è il Dialogo.

Da questa convinzione nasce il progetto *"Le ricette del Dialogo. Cibo e storie per l'interculturalità e l'integrazione"* che LVIA propone in Piemonte con il contributo dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione Internazionale.

Si tratta di trovare una formula, delle ricette per conoscersi e interagire tra persone diverse. Da questo punto di vista, il cibo è un elemento che può aiutare.

*"Non conosci realmente qualcuno finché non ci mangi insieme"* recita un detto arabo: il cibo è entrato nei proverbi popolari perché è parte della nostra dimensione umana e, con un linguaggio universale, può mettere allo stesso tavolo persone tra di loro sconosciute, di varie provenienze e culture. Con le ricette culinarie si possono inventare nuovi piatti colorati e multiculturati, mostrando la bellezza delle diversità che, mescolandosi, creano qualcosa prima inesistente. E, restando nel linguaggio del *food*, con questo progetto si elaboreranno delle **Ricette del Dialogo, ricette sociali che valorizzano la diversità, creano lavoro e diffondono inter-cultura.**

Fare intercultura sul territorio è una caratteristica di LVIA, che mette a sistema questa esperienza con altri enti per attuare diverse formule e interagire con pubblici diversi.

**Fino a settembre 2019, le tappe del progetto saranno scandite da tante attività che coinvolgono insegnanti e studenti, gruppi giovanili, immigrati, imprenditori e attori sociali.**

Ogni Ricetta coinvolge diversi "cuochi": è la forza del partenariato di questo progetto che vede attivi con LVIA, Slow Food, associazione Renken, cooperativa del commercio equo Colibrì, le associazioni della diaspora africana Panafricando e Asbarl, la Città di Torino e la Regione Piemonte.

### LE RICETTE

#### SCUOLE E GIOVANI

Le scuole e i giovani hanno iniziato le attività nella cornice di Terra Madre. Qui, **17 gruppi giovanili** hanno partecipato ad una formazione di 3 giorni organizzata da LVIA e si sono impegnati a realizzare attività interculturali, proponendo le proprie Ricette del Dialogo, su vari territori del Piemonte.

**900 studenti e 44 classi** sono invece i "numeri" delle 17 scuole protagoniste del progetto, accompagnate da **LVIA, Renken e Colibrì**. *«A Terra Madre gli studenti di scuole elementari, medie e superiori hanno conosciuto tante comunità dal mondo, partecipato a laboratori, assaggiato cibi inusuali e stuzzicato la curiosità con la conoscenza delle culture tradizionali, scoprendo nuovi modi di vivere»* racconta **Ester Graziano, responsabile LVIA per le attività educative**, che continua: *«Adesso siamo in una fase di co-progettazione dei percorsi educativi con gli insegnanti»*. L'idea è **declinare i temi del Cibo e dell'Intercultura nelle diverse materie scolastiche e poi passare all'azione sul territorio**, dove saranno gli studenti a sensibilizzare famiglie, associazioni e istituzioni.

#### LE CUOCHE DAL MONDO

Cuoche di origine africana, asiatica e sudamericana partecipano al progetto attraverso il **collettivo Ricette d'Africa**, con l'associazione Renken, e le attività di **Equochef**, con la cooperativa Colibrì. Nei laboratori culinari delle cuoche africane, i cittadini vivono uno spazio di socialità in cui sperimentare come "a tavola" si superino stereotipi e pregiudizi. Le cuoche di Equochef, cucinando con gli studenti delle scuole alberghiere permettono ai ragazzi di esplorare il significato sociale, storico e culturale del cibo. Anche le associazioni della diaspora africana **Panafricando e Asbarl** collaborano proponendo eventi culturali e culinari e rendendo i **migranti protagonisti d'integrazione.**

#### IL RISTORANTE A CASA: quando sono i migranti a creare Dialogo

Il progetto vuole anche dare alle persone di origine straniera immigrate in Piemonte, degli strumenti per diventare autonomi e creare economia nel mondo del *food*. **Abderrahmane Amajou di Slow Food** spiega: *«Sono iniziate le formazioni a 74 migranti per costruire un curriculum che valorizzi la loro diversità e la loro qualità nel mondo del lavoro»*. Le formazioni trattano i temi della stagionalità dei prodotti ma anche elementi normativi per organizzare eventi e avviare attività economiche. Con l'accompagnamento di Slow Food, alcune di queste persone **sviluppano il proprio ristorante in casa, organizzando cene etniche e sociali per farsi conoscere meglio, partendo dalla tavola.**

**Anche le istituzioni hanno un ruolo importante: la Città di Torino attiverà un Bando di idee che premierà le migliori esperienze sul territorio legate al cibo e all'integrazione.** E la Regione Piemonte interagisce con la propria competenza nell'Educazione alla Cittadinanza Globale con le scuole.