



con il contributo di



Festival del giornalismo alimentare

PANEL "CIBO E MIGRAZIONI"

VENERDÌ 22 FEBBRAIO h. 16:10-17:00

Centro Congressi Torino Incontra
SALA GIOLITTI • via Nino Costa, 8

Il cibo: la ricetta del dialogo e dell'integrazione

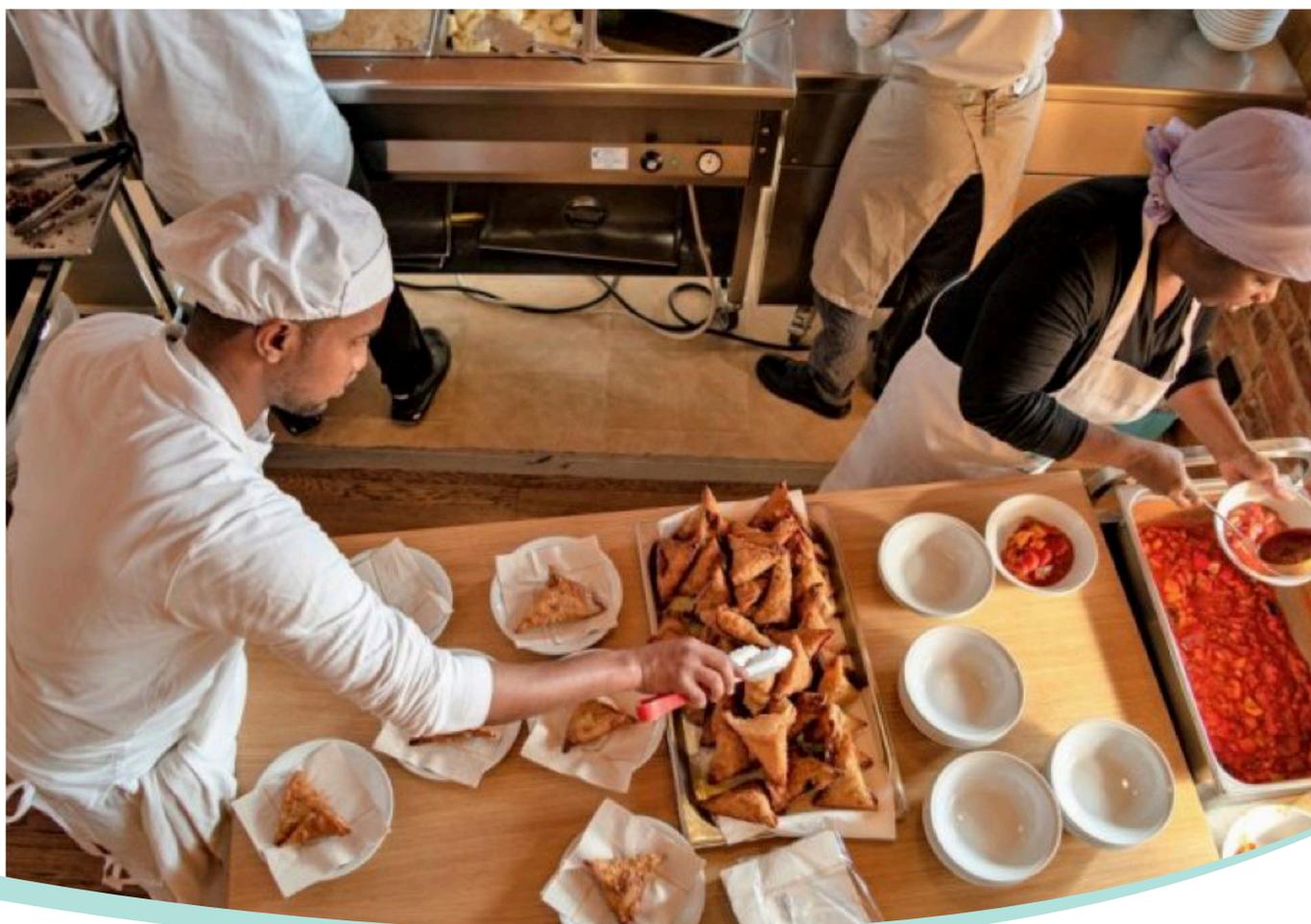
Contributo Slow Food

www.slowfood.it

Settantotto persone, residenti sul territorio di sei province piemontesi, provenienti da oltre trenta Paesi e con numerose esperienze nel mondo dell'agricoltura, della ristorazione e del commercio.

Ecco i numeri del progetto "Le ricette del dialogo. Cibo e storie per l'intercultura e l'integrazione".

«*Promuovere la solidarietà e l'interazione tra diverse culture sul medesimo territorio dev'essere più che mai una priorità, a maggior ragione nel periodo storico che stiamo vivendo. Ma non solo. La costruzione di una società multietnica si basa anche sulla valorizzazione delle competenze di ognuno, soprattutto se queste derivano da tradizioni gastronomiche antichissime*» ci racconta **Abderrahmane Amajou**, coordinatore del tema Migranti a Slow Food e tra le anime del progetto: «*Le ricette del dialogo vuole fare proprio questo: fornire ai cittadini di diverse provenienze gli strumenti pratici che trasformino i loro patrimoni culinari in competenze qualificate per diventare autonomi e creare economia nel settore alimentare*».





con il contributo di



Un percorso che Slow Food ha intrapreso da anni con iniziative e attività pensate per dare un contributo concreto all'interazione tra le diversità umane. **Il cibo e le migrazioni hanno infatti molto in comune.** Il cibo ha sempre viaggiato, tanto è vero che molti tra i prodotti che oggi classifichiamo come autoctoni di un determinato luogo sono in realtà il frutto dello spostamento di donne e uomini. A differenza delle persone, però, il cibo non conosce barriere. **Questo ha fatto sì che il tema delle migrazioni diventasse strategico nelle attività di Slow Food, con la convinzione che l'incontro con l'altro passi anche attraverso la condivisione del cibo.**

Tra gli strumenti messi a disposizione per raggiungere questi importanti obiettivi, i partecipanti al progetto "Le Ricette del Dialogo" sono stati coinvolti in una **formazione sull'apertura e gestione di un'attività commerciale in ambito alimentare** che potesse valorizzare la storia delle comunità migranti, la biodiversità e la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli locali.

Tra i formatori anche **Thérèse Theodor**, donna straordinaria che, arrivata a Genova da Haiti più di quarant'anni fa, **ha aperto le porte della propria casa alla diffidenza creando eventi che potessero essere occasione per diffondere e far conoscere la sua cultura preparando piatti che mescolano sapori locali e ricette della propria terra d'origine.**

Ancora una volta, quindi, il cibo è trait d'union tra vecchi e nuovi abitanti, un fattore capace di innescare dinamiche virtuose di dialogo e conoscenza reciproca e di creare comunità. Ed è proprio questo il legame che il progetto "Le Ricette del dialogo" intende enfatizzare, soprattutto se arricchito della cultura, anche gastronomica, che i migranti portano con sé.

Le ricette diventano quindi il simbolo di una conoscenza profonda e per questo saranno le protagoniste di un **Ricettario migrante**, che sarà pubblicato la prossima primavera. Non si tratta solo di un semplice libro di ricette, bensì di un vero e proprio biglietto da visita, **attraverso il quale le comunità migranti che hanno aderito all'iniziativa potranno raccontarsi e aprire le porte delle proprie case per ospitare e condividere le proprie tradizioni.**

Valentina De Gregorio
v.degregorio@slowfood.it

Il progetto "Le ricette del dialogo" è promosso da

