

Le ricette del dialogo: l'interculturalità che nutre la società



Il progetto "Le Ricette del Dialogo. Cibi e storie per l'inclusione e l'interculturalità" ci parla di cibo, ricette e ingredienti coltivati in paesi lontani.

Ci parla di cibi e di tradizioni, raccontati e spiegati durante i laboratori co-progettati con le scuole, le formazioni dei giovani, le feste con le comunità e le relazioni con il mondo dell'informazione. Narra di percorsi migratori difficili e di positive esperienze di imprenditorialità migrante.

Racconta storie di persone e di culture che non sono poi così tanto diverse dalle nostre... Lo scopriamo non appena ci sediamo a tavola a mangiare insieme.

Il progetto, in conclusione a dicembre 2019, è durato 21 mesi e ha visto la LVIA lavorare con Slow Food, cooperativa Colibrì, associazione Renken, due associazioni delle comunità africane Asbarl e Panafricando, Regione Piemonte e Città di Torino, con l'obiettivo di migliorare la crescita inclusiva sul territorio piemontese attraverso il dialogo interculturale e il "linguaggio del cibo" che, inglobando tutte le diverse tradizioni culinarie, accomuna tutti noi in quanto essere umani.

“*In questo particolare momento storico pensiamo sia più che mai importante dare visibilità all'impegno, condiviso da tanti, di costruire una società capace di una visione ampia, consapevole delle risorse che si celano nella diversità di persone e culture e che sappia davvero valorizzarle, in diversi campi, dall'economia, al sociale, all'innovazione. Tutto questo ha rappresentato l'esperienza del progetto Le Ricette del Dialogo.*”

Alessandro Bobba, presidente LVIA



 Lia Curcio

COSA ABBIAMO FATTO

Le Cuoche di "Ricette d'Africa" con l'associazione Renken hanno realizzato 10 cicli di laboratori culinari, di cui uno con i giornalisti nell'ambito del Festival del Giornalismo Alimentare. I partecipanti hanno sperimentato, cucinando e conoscendo la storia di vita delle cuoche africane, come "a tavola" si superino stereotipi e pregiudizi.

Le Cuoche dal mondo di Equochef con la cooperativa Colibrì, cucinando con gli studenti delle scuole alberghiere hanno portato i ragazzi ad esplorare il significato sociale e culturale del cibo.

Le associazioni della diaspora africana Panafricando e Asbarl hanno proposto 11 eventi culturali e culinari alla cittadinanza.

78 persone di origine straniera residenti in Piemonte hanno seguito una formazione a cura di Slow Food sull'imprenditoria nel mondo del food.

10 migranti hanno aperto attività lavorative e interculturali legate al cibo, come il "Ristorante in casa", un canale web interattivo, catering...

17 gruppi giovanili con l'accompagnamento di LVIA hanno attivato l'incontro interculturale attraverso il cibo, con 23 eventi e Biblioteche Viventi che hanno coinvolto 1.300 persone.

1.014 studenti, 43 classi, 17 scuole: insieme a LVIA, Renken e Colibrì, gli insegnanti hanno progettato i percorsi educativi sui temi Cibo e Intercultura. E gli studenti sono passati all'azione, organizzando 23 eventi di sensibilizzazione sul territorio.

1 Bando di idee lanciato dalla Città di Torino ha premiato 4 azioni promosse da associazioni del territorio: animazione sociale, consumo responsabile, incontro fra generazioni e culture sono stati gli assi delle attività.

Tante manifestazioni hanno ospitato il progetto, come **Terra Madre**, il **Migranti Film Festival**, il **Festival della Cucina Mediterranea** e le **Tavole Accademiche** dell'Università del Gusto.



VOCI DAI PROTAGONISTI

LE SCUOLE

All'Istituto comprensivo Rita Levi Montalcini di Torino, le classi quinte della scuola elementare hanno partecipato al percorso Le Ricette del Dialogo. L'insegnante Paola Bianchi racconta «Questa è stata un'esperienza bellissima. Abbiamo parlato di ricette e di cibo che accomuna tutto il mondo e abbiamo capito che in alcune parti del mondo il cibo non c'è. I ragazzi sono diventati propositivi a loro volta. Abbiamo anche capito che è necessario essere solidali verso le popolazioni che hanno, ad esempio, scarsità di acqua. Come evento abbiamo scelto di comporre con delle piantine un mandala, perché è simbolo di armonia, pace e apertura verso gli altri e poi di distribuirle ai genitori organizzando una raccolta fondi».

Dalla scuola media di Busca...

Greta: «Con questo progetto siamo riusciti a capire da che parte arrivano i prodotti che troviamo tutti i giorni in tavola».

Marta: «ricette del dialogo è un modo per avvicinarci di più alle persone con una tradizione diversa dalla mia».

Paolo: «Il vero senso di questo progetto è unire tanti popoli in una sola tavola e condividere il cibo di ogni nazione».

LE ASSOCIAZIONI

Maria Bottiglieri della Città di Torino: «Ricette del Dialogo ha fatto del linguaggio del cibo una via per migliorare il dialogo tra le culture sul nostro territorio. Abbiamo bisogno nelle nostre città di creare delle ricette di convivenza, non

solo alimentare. Per questo abbiamo voluto valorizzare delle realtà che da tempo lavorano sul cibo e danno un valore aggiunto alla società interculturale delle nostre città».

Le associazioni vincitrici del bando di idee lanciato dalla Città di Torino sono **Katouma, Arteria, Naim, Scianti e Scianti**, che in questi mesi di progetto hanno svolto attività di vario tipo, coniugando arte, cibo, lotta allo spreco alimentare, convivialità e mettendo insieme persone di varia origine e provenienza.

Ibraima Djalo

“ I piatti tradizionali sono come le radici di un albero, tengono legati al terreno natale e permettono di crescere e vedere il mondo ”



Tra i protagonisti del progetto c'è Ibraima. Proveniente dalla Guinea Bissau, vive a Bra, nella provincia di Cuneo e, attraverso il progetto Le Ricette del Dialogo, ha iniziato la sua attività di **Ristorante in Casa**.

«Sono arrivato in Italia nel 2015, dopo 24 giorni di viaggio. Sono partito dalla Guinea Bissau e, passando per il Senegal, il Mali, il Burkina Faso e il Niger, sono arrivato in Libia. Da qui ho preso la via del mare e sono arrivato finalmente a Lampedusa. I primi passi non sono stati semplici ma, grazie alla cooperativa che mi ha accolto a Bra, ho avuto la possibilità di conoscere tante persone, di imparare l'italiano e soprattutto di trovare un lavoro che, ad oggi, mi ha permesso di affittare un alloggio e vivere in piena autonomia. Ho deciso di partire per poter aiutare la mia famiglia. Inoltre, ho sempre creduto che restare tutta la vita nello stesso posto fosse un limite. Avevo ragione. Una volta arrivato qui, ho capito quanto fosse fondamentale scoprire luoghi e persone nuove».

Sentirsi a casa, in Italia, non è stato subito semplice, per lo più se si considera che la comunità della Guinea Bissau, a differenza di tante altre, non è così numerosa in Piemonte. Ibraima, in questi 4 anni, ha conosciuto solo una decina di suoi connazionali. Il cibo, però, è stato un ottimo strumento per ritrovare un pezzo di radici anche a Bra.

«Attraverso il cibo desidero far conoscere il mio paese, partendo dall'amore per la Guinea e per la sua cucina. Un amore che mi è stato trasmesso da mia mamma. Era una cuoca e aveva un ristorante tutto suo: è lei il simbolo del mio progetto».

Ora Ibraima sta lavorando con passione affinché questo progetto possa essere il trampolino di lancio per raggiungere i suoi obiettivi.

LE STORIE

Yaman Khorzom

DAL CIBO ALLA RECITAZIONE, FORME D'ARTE PER L'INTEGRAZIONE



Yaman, 24 anni, è una giovane originaria della Siria, giunta in Italia 4 anni fa. Bastano pochi minuti con lei per accorgersi della sua positività e creatività. Racconta infatti che, oltre a cucinare, canta, balla, suona l'oud, uno strumento orientale a undici corde, dipinge e si dedica alla recitazione con un'associazione torinese. Il suo attaccamento alla Siria si percepisce e la nostalgia è tanta. Eppure, Yaman ha deciso di «provare a vivere, a fare qualcosa per me e quello che mi aiuta è l'arte; per me tutto, dal cibo alla recitazione, è una forma d'arte».

Una volta arrivata a Torino, erano pochi gli amici al di fuori della sua famiglia. Ha pensato allora di invitare a casa sua le persone che incontrava e di cucinare per loro. Nonostante la barriera linguistica, comunicare era facile: **il cibo era diventato uno strumento universalmente comprensibile!**

Da qui nasce la sua idea innovativa, realizzata nell'ambito del progetto *Le Ricette del Dialogo*: creare un **canale YouTube interattivo, una sorta di salotto virtuale** in cui i partecipanti imparano a cucinare piatti tipici siriani insieme a lei, scambiandosi ricette e non solo.

Il racconto sarà il filo conduttore di ogni puntata, uno scambio di storie, sapori e ricordi insieme a Yaman con la speranza di tessere relazioni vere e durature.

«Non fate i timidi, avete la possibilità di vivere la Siria a un passo da voi: è un'opportunità da non perdere!»

TUTTE LE STORIE DEI "CUOCHI" SONO RACCONTATE NEL RICETTARIO

www.lvvia.it/ricettedeldialogo

