

«Voci del verbo viaggiare», sapori e testimonianze nel cortile del centro Astalli

Ricette e racconti in... agrodolce

L'integrazione si mastica a tavola

Migranti e non fra i 30 giovani coinvolti nel progetto di **Fondazione con il Sud**

Lisa Sanfilippo

Si mangiano racconti o si raccontano cibi? È un quesito che ha stuzzicato e affascinato quanti hanno partecipato alla cena narrativa organizzata nel cortile del centro Astalli, nell'ambito del progetto «Voci del Verbo Viaggiare - Accoglienza Mediterranea», supportato dal bando «Iniziativa Immigrazione» della **Fondazione Con il Sud**. Cibo, viaggi e narrazione rappresentano il filo conduttore di un percorso, condiviso da trenta giovani migranti e non, che punta all'autoimprenditorialità. I ragazzi, che si sono cimentati nella cena narrativa, sono diventati in questa occasione narratori, cuochi e addetti al servizio in sala. Un momento di aggregazione che ha unito racconti e pietanze di culture diverse, in un'alternanza di voci e sapori.

E allora ecco l'*entrée* di crostini di pane con humus, conza di sfincione palermitano e condimento alla trapanese. Poi fa capolino la caponata di melanzane, assaporata non solo nella sua variante tradizionale, ma anche in quella araba con cannella, menta, mandorle, agrodolce con aceto di vino bianco aromatizzato agli agrumi. «E voi questa la conoscete?» affermano Mustapha e Sofian. I due, con uno sketch che aggiunge al momento di convivialità sorriso e allegria, inaugurano la prima portata e danno il via alla cena «imbottita di parole».

Ha inizio così un viaggio alla sco-

perta del piacere del racconto e dei cibi di culture diverse, attraverso una successione di piatti tipici rivisitati, arricchiti dalla narrazione. Un'iniziativa all'insegna della conoscenza e della condivisione, che è espressione dei sogni e delle passioni dei ragazzi protagonisti. Tra questi c'è la quasi trentaduenne Vic Anthonia Annoh della Nigeria. Dal portamento distinto, si avvicina con passo silenzioso quando le chiedono cosa abbia preparato per cena. «Cucinare per me è gioia, - afferma - ho preparato una zuppa nigeriana, che si chiama ofe ugu ed è un piatto della tribù Igbo. Normalmente ha come ingrediente principale le foglie di ugu, una verdura tipica dell'Africa, ma io l'ho sostituita con gli spinaci. Ho poi aggiunto funghi, cipolla, pomodoro e il peperoncino».

Accanto a lei c'è Abdel Latif Fofana, diciottenne del Gambia, arrivato in Italia con la barca due anni fa. Dopo un periodo trascorso ad Alcamo, si è trasferito in città e adesso frequenta l'istituto Alberghiero. «Adoro la pasta e la pizza, il mio sogno è diventare uno chef», esclama.

In cucina poi a guidare la brigata, c'è il trentaduenne Riccardo Pizzuto che da diverso tempo si impegna a supportare come cuoco i laboratori di cucina al centro Astalli. Lui nella vita è anche direttore d'orchestra.

Non solo quindi racconti e pietanze, ma la cena narrativa nasce dalle ambizioni e dalla determinazione di chi ha si fa portavoce dei valori dell'accoglienza e dell'integrazione. «Si tratta di esperimento gastronomico narrativo ideato e realizzato da

aspiranti imprenditori di diverse culture, che hanno voluto testare le loro abilità al termine di un percorso formativo» dice Cristina Alga, project manager. «Non possiamo che essere felici di avere ospitato questa iniziativa, che sebbene alla sua prima esperienza, si rivela certamente positiva», puntualizza Alfonso Cinquemani, presidente del centro Astalli. «Questa festa di storie e cibi dal mondo è nata dalle esperienze dei laboratori di narrazione, comunicazione e formazione all'imprenditorialità realizzati dal progetto, che si sono conclusi proprio in questo mese» afferma Giulia Manzella del centro Astalli.

Il progetto della cena narrativa nasce dall'esperienza di ItaStra e segue i suoi modelli (plurilinguismo, intreccio di culture, lavoro combinato su immagini e testo, pieno protagonismo dei giovani migranti), come in altri progetti a partire dalla rassegna «Odisseo arriving alone». I laboratori narrativi sono stati condotti da Chiara Amoruso e Valentina Salvato con l'apporto degli studenti del master in «Teoria, progettazione e didattica dell'italiano come lingua seconda e straniera» dell'Università di Palermo.

La formazione della brigata di cucina è stata condotta per il Consorzio Arca da Fabio Sanfilippo con l'apporto fondamentale di Riccardo Pizzuto. Hanno partecipato anche i «reporter» della redazione Comunicazione di Pluralia: Mustapha Jarjou e Sofian Mouzein, impegnati nel duplice ruolo di narratori e comunicatori. (*LISA*)

**La cena teatralizzata
Tra un piatto africano
e una caponata, cuochi
e addetti al servizio
diventano pure oratori**



Accoglienza

In alto gli aspiranti chef in cucina durante la preparazione dei piatti multietnici: da sinistra Anthonia Annoh, Benedeth Onuzulike, Riccardo Pizzuto, Ameth Kah e Abdel Latif Fofana; nelle altre foto i diversi momenti della cena narrativa al centro Astalli

