

FOGGIA MULTIETNICA

NASCE L'IMPRESA METICCIA

«PORTA DI FUTURO»

«Si è aperta una porta di futuro» ha detto l'arcivescovo Vincenzo Pelvi intervenuto all'inaugurazione con il sindaco Landella

AMPIA PARTNERSHIP

Accanto alla onlus Il Vangelo della Vita, tredici fra associazioni ed enti sostengono il progetto Africa Food & Fashion District

Calebasse, contenitore di civiltà

Apri i battenti il primo Centro polifunzionale gestito da italiani e senegalesi

● «Si è aperta una porta di futuro»: così l'arcivescovo Vincenzo Pelvi ha definito Calebasse, il primo Centro polifunzionale di Foggia gestito da italiani e senegalesi. Il taglio del nastro, la benedizione del presule e le preghiere africane hanno introdotto i tanti partecipanti in ambienti luminosi, accoglienti, dove ogni spazio è stato sfruttato lasciando però spazio a chi ci lavorerà e frequenterà Calebasse. Come Assane Mar, trentenne laureato senegalese che con il grafico foggiano Giuseppe De Pellegrino, anche lui trentenne, ha costituito la srl Semplificata, la base societaria del progetto Africa Food & Fashion District sostenuto da **Fondazione con il Sud** e Fondazione Banca del Monte di Foggia. Assane, che è elettricista e sta conseguendo la laurea all'Accademia di Belle Arti, lavorerà con la bellissima Oumou Nene nella sartoria del Calebasse, ma non abbandonerà la sua passione per la pittura, che ha già arredato con i suoi quadri dai colori caldi e decisi le stanze di Calebasse. «La nostra presenza qui - dice Assane Mar in un perfetto italiano - vuole essere un modo per dire alla gente che gli stranieri non sono soltanto braccia, che sanno fare altro, come cucire vestiti». Abiti festosi e originali, come quello arancione con applicazioni dorate, un «taye name» indossato da Oumou, ma non solo. «Sul nostro sito - spiega Assane - la gente troverà stoffe e modelli fra i quali scegliere, comunque ciascuno potrà venire qui con la propria idea e noi realizzeremo ciò che chiede».

Dora De Palma, presidente della onlus Il Vangelo della Vita, da sempre infaticabile missionaria laica in Africa, mentore di giovani africani formati al lavoro a Foggia ed aiutati ad aprire proprie attività nei Paesi d'origine, vede concretizzarsi il suo sogno più grande: «Una struttura che è la rappresentazione concreta dell'integrazione, un progetto pilota - dice Dora - in linea con la riforma del terzo settore, ma soprattutto un'impresa di taglio etico che vede la presenza degli stranieri accompagnata dall'intercultura, favorita dalla sinergia di tante associazioni. Un esempio che speriamo di poter replicare anche in altre realtà della nostra provincia e regione».

Calebasse (che si trova in via Leone XIII

18/a) da ieri ha aperto i battenti in tutti i suoi settori, cioè punto ristoro e degustazione di piatti africani, spazio lavoro ed esposizione di prodotti di sartoria realizzati con tessuti africani e modelli occidentali, vendita di prodotti alimentari africani e del mercato equo e solidale, sala conferenze. Tre i dipendenti: un cuoco italiano, un aiuto cuoco senegalese e un addetto ai tavoli, sudanese. Calebasse prende nome dal frutto che è un elemento fondamentale nella cultura africana: è un galleggiante per attraversare corsi d'acqua, ma anche strumento musicale, contenitore della spesa, utensile per uso domestico ma anche mistico e terapeutico.

Accanto a Il vangelo della Vita, una partnership quanto mai vasta, costituita da Acli, Africa United, Centro di servizio al volontariato della Daunia, assessorato alle Politiche sociali del Comune, cooperativa sociale Pietra di Scarto, Integrazioni Puglia, Istituto scolastico Giannone-Masi, Istituto Palmisano, Legacoop Puglia, Provincia di Foggia, Sistema Sviluppo, Skantinato 58 Bibliocafè, Statutodeilavoratori.it.

E' sicuro del successo dell'iniziativa il presidente di **Fondazione con il Sud**, Carlo Borgomeo: «Ci sono i presupposti - dice - perchè si parta con il ristorante e si arrivi subito al catering... Il cibo è un grande mezzo di trasmissione di cultura. La Fondazione sostiene questi progetti coraggiosi pensati dai giovani perchè sono davvero un modo intelligente di fare integrazione. Hanno tutti successo, a Napoli, ad esempio, va fortissimo un progetto che fonde cucina napoletana e rumena».

La Fondazione Banca del Monte Foggia ha sostenuto con 20 mila euro il progetto, forte dell'esperienza sul campo acquisita con tante forme di sostegno sussidiario a situazioni e soggetti deboli, da cinque bimbi in affido ospiti dell'istituto San Giuseppe al recupero di Parco San Felice. «Calebasse è un precedente importante - dice Saverio Russo, presidente della Fondazione BmF - per il ruolo sociale che la Fondazione riveste è basilare sostenere imprese di giovani che si rimboccano le maniche e non pensano più, com'è realistico fare, al posto fisso».

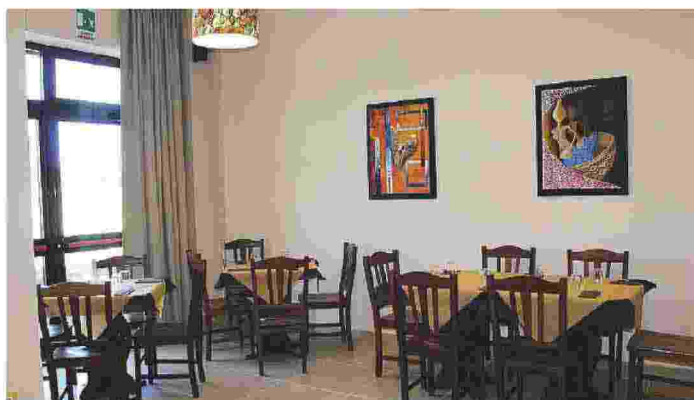
[a.lang.]

Nella struttura punto ristoro e degustazione di piatti africani, spazio lavoro e sartoria, vendita di alimentari africani e del mercato equo e solidale

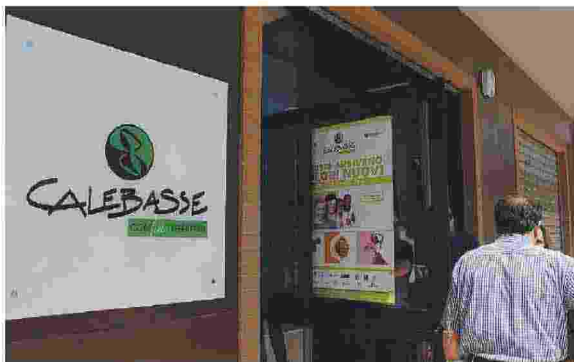
FOGGIA
Il saluto del sindaco Franco Landella, al tavolo, Dora De Palma, Carine Bizimana, Carlo Borgomeo, Saverio Russo
[Foto Maizzi]



FOGGIA
La sala conferenze di Calebasse, sotto, il ristorante, a fianco Thierno, Oumou Nene e Assane Mar



FOGGIA
Uno degli ingressi del Centro polifunzionale aperto in via Leone XIII
[Foto Maizzi]



FOGGIA
Lo spazio dedicato alla vendita di prodotti africani e del mercato equo e solidale
[Foto Maizzi]



Nella struttura punto ristoro e degustazione di piatti africani, spazio lavoro e sartoria, vendita di alimentari africani e del mercato equo e solidale

