

Il progetto

Food for inclusion

Cinque cuochi migranti contro i pregiudizi

Ci sono pasti che hanno un sapore diverso. Più giusto. Come «Food for inclusion», la cena di ieri alla Nuvola Lavazza. Ai fornelli una brigata d'eccezione: cinque migranti che partecipano al corso di formazione e inserimento al lavoro dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo e Unhcr, l'alto commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati.

«Tutti loro arrivano dal sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati e li formeremo per farli entrare nel mondo del lavoro» spiega Maria Giovanna Onorati, responsabile scientifica del progetto. Ieri sera ai fornelli c'era anche C., ghanese, 23 anni, in Italia nel 2015. C. racconta che durante la scuola di cucina a Pollenzo ha imparato «molto anche della gastronomia dei Paesi dei miei compagni. Ho conosciuto la cucina siriana, pakistana, afghana. Nella famiglia che mi ospita continuo a preparare i miei piatti. Faccio sempre il bankù. E provo ricette italiane, in particolare siciliane, la terra d'origine della mia nuova famiglia».

Studente di «Food for inclusion» è anche L., ragazza siriana in Italia da un anno. Prima di fuggire da Aleppo faceva la maestra. «Sono convinta che questa sia un'occasione per ricostruire il mio futuro. Voglio studiare e sviluppare qui la mia idea di educazione. Attraverso il cibo».

M. ha 24 anni, è della Guinea ed è in Italia nel 2016. Quando parla tradisce emozione e speranza. Racconta di sua nonna che «aveva un orto enorme vicino casa dove coltivava ortaggi ed erbe aromatiche. La aiutavo a raccogliercle e poi lei preparava grandi pranzi per tutta la famiglia. Un bel ricordo. Che conservo nel cuore. I maestri che ho conosciuto a Pollenzo mi hanno dato coraggio. E a ottobre inizio il mio tirocinio vicino Milano». (s. d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

