

PROGETTO DELL'UNIVERSITÀ DI POLLENZO E UNHCR

Alimentazione e cucina strumenti d'integrazione

Oggi convegno, testimonianze e un laboratorio

ERICA ASSELLE
POLLENZO

«La cucina come spazio per l'integrazione, per l'inclusione e per la messa in valore di saperi e competenze»: è in programma oggi una giornata di approfondimento dedicata al progetto «Food for inclusion» che ha coinvolto l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Unhcr, Alto commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati. Nel corso dell'anno si sono svolte le diverse attività, sia a Pollenzo che in altre sedi, che hanno scelto i temi della cucina e dell'alimentazione come strumenti di integrazione e mediazione tra culture. Attraverso lezioni ed esperienze «sul campo» i migranti coinvolti in «Food for inclusion» hanno potuto seguire un percorso formativo in campo gastronomico.

Oggi, in aula magna, a partire dalle 9,30 si condivideranno le conclusioni del percorso. Al convegno par-



Uno degli incontri che si sono svolti a Pollenzo

tecipano rappresentanti Unisg e Unhcr, referenti di realtà associative e aziendali, operatori sociali, studiosi italiani e internazionali, amministratori locali e soprattutto i destinatari del progetto, ovvero giovani rifugiati e richiedenti asilo.

Proprio questi ultimi, attraverso alcune testimonianze dirette, racconteranno le esperienze profes-

sionali che stanno vivendo grazie a «Food for inclusion».

Tra gli interventi, sono previsti quelli del rettore Andrea Pieroni e dell'assessore regionale alle Politiche giovanili e all'Immigrazione, Monica Cerutti. Nel pomeriggio è previsto un laboratorio dedicato ai legumi, a cura di Ana Estrela di «Ethnic Cook» e Carol Povigna del Pollenzo Food Lab. —

