

LICEO VOLTA E ASSOCIAZIONE ECO DALLE CITTÀ

Studenti e rifugiati al Salone del Gusto vegliano sui rifiuti

In 400, a coppie, aiuteranno il pubblico a differenziare

MARIA TERESA MARTINENGO

Il fenomeno delle migrazioni è nel Dna di Terra Madre Salone del Gusto e sarà uno dei grandi temi che la manifestazione osserverà e analizzerà in una serie di Forum nell'Arena di Terra Madre al Lingotto. L'idea è di considerarlo non un problema lontano ma conseguenza di politiche e scelte poco lungimiranti che ci riguardano da vicino. Dunque, si ragionerà di povertà e migrazioni come conseguenza del cambiamento climatico, di caporalato, di cibo come veicolo di conoscenza e di pace. Nei quartieri, le associazioni ne parleranno attraverso il Festival internazionale di cucina mediterranea, mentre l'Uni-

ALL'ARENA DI **TERRA MADRE**

Si discute di produzioni che avvicinano e delle ragioni del caporalato

Sono numerosi gli appuntamenti che all'Arena di Terra Madre faranno riflettere sulle migrazioni oggi. Il 20, alle 15,30, «Il cibo come integrazione»: si rifletterà sul fatto che la condivisione del cibo, in termini di produzione, trasformazione e consumo, limita le distanze e avvicina le persone, con i migranti da vittime a attori di cambiamento. Il 21, ore 13, «Il cibo come motore di pace, sviluppo locale e contrasto alla crisi». Al

centro, l'idea che il cibo sia sempre più centrale per la costruzione di alternative di sviluppo concreto, sostenibile ed equo per i produttori del Sud in condizione di marginalità. «Mettere a lato il caporalato» è il tema che si affronterà il 23, ore 13: lo sfruttamento, dall'Agro Pomentino a Saluzzo, dimostra che la legge sul reato di intermediazione illecita è solo un primo passo che non affronta le cause profonde del problema.

versità di Scienze Gastronomiche presenterà, in collaborazione con Unhcr, il progetto dedicato a rifugiati e richiedenti asilo «Food for inclusion» il cui evento clou sarà la cena di sabato 22 alla Nuvola Lavazza. Questo appuntamento, simbolico, racconterà quanto la cucina si sia rivelata un potente strumento di condivisione e scambio, capace di qualificare giovani migranti nel campo della gastronomia. Il menù unirà saperi dei migranti, saperi di grandi chef e sapori dal Kenya alla Siria, dal Maghreb all'Argentina.

Contro gli sprechi

Ma a Terra Madre Salone del Gusto la conoscenza e l'inclusione dei migranti sarà tangibile, concreta anche attraverso il cibo «consumato»: saranno proprio giovani arrivati dall'Africa Occidentale, ospiti di Centri di accoglienza e del progetto Sprar, che con studenti del Liceo scientifico Volta veglieranno sulla produzione di rifiuti degli espositori e del milione di visitatori atteso dal 20 al 24 settembre nelle tre sedi di Lingotto Fiere, piazza Castello e Nuvola.

Il progetto si intitola «Senza frontiere contro gli sprechi» e coinvolge 200 migranti e 200 studenti: «angeli custodi» in pettorina rossa che saranno a disposizione di tutti davanti alle isole ecologiche per aiuta-



PAOLO HUTTER
DIRETTORE
ECO DALLE CITTÀ



Per gli studenti sarà l'occasione di conoscere i migranti neri e per i giovani africani di allenarsi nell'uso dell'italiano

re a non distrarsi e a scegliere il contenitore giusto in cui gettare i rifiuti (la plastica usa e getta è bandita dalla manifestazione, sono ammessi solo materiali compostabili). Nella precedente edizione furono 85,4 le tonnellate di rifiuti prodotti, con una raccolta differenziata al 70,42% (60,1 tonnellate) e una purezza media poco superiore al 90% per le frazioni raccolte.

Gestione sostenibile
Il coordinamento è dell'Asso-

ciazione Eco dalle Città (che già nella scorsa edizione era stata impegnata nella gestione sostenibile dei rifiuti) con l'aiuto di Trame Carignano, presente nei mercati cittadini con le «Sentinelle dei rifiuti» e con gli ormai celebri «Ecomori», i richiedenti asilo che a Porta Palazzo recuperano frutta e ortaggi ancora in buono stato per metterli a disposizione di chi ha bisogno.

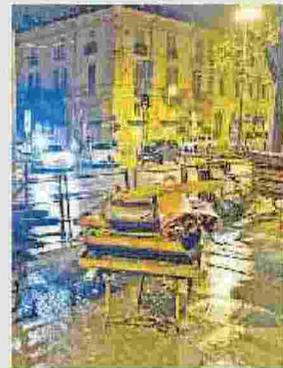
«Per i richiedenti asilo - spiega Paolo Hutter, responsabile di Eco dalle Città - è anche l'occasione di conversare nella lingua che stanno faticosamente imparando, per gli studenti quella di conoscere da vicino i "migranti neri" di cui tanto si parla. Gli ospiti dei Cas e degli Sprar riceveranno un rimborso spese per la loro presenza. Per gli studenti del Volta saranno ore valide non solo per l'alternanza scuola lavoro ma rappresentano l'inizio di un percorso didattico di responsabilità sociale sull'ecologia e sul dialogo coi migranti che proseguirà con incontri e attività nel resto dell'anno scolastico». «Il consiglio d'istituto ha approvato all'unanimità questo progetto», conferma la dirigente Maurizia Basili. Stamane, nel liceo di via Juvarra, comincia la formazione che alla fine vedrà organizzate tante coppie di «Sentinelle ed Ecomori». —

© BY NC ND ALQJN I DIRITTI RISERVATI

APPUNTAMENTI NEI QUARTIERI

Siediti vicino a me

Il 21 e il 22 dalle 9,30 a mezzanotte, a San Pietro in Vincoli,, via San Pietro in Vincoli 28, festival con spettacoli teatrali, reading, incontri, momenti conviviali, concerti, eventi sui temi della migrazione, dell'incontro. Protagonisti, italiani autoctoni, prime, seconde e terze generazioni. E chi a Torino ci è arrivato da poco. Organizzano Acti Teatri indipendenti, Almateatro, Tedacà.



Migrantour

Per comprendere Torino bisogna entrare in contatto con le migrazioni che l'hanno plasmata. A Porta Palazzo le distanze si annullano. I tour (21 e 22, ore 10-12) partono dalla Galleria Umberto I per conoscere botteghe storiche, le antiche ghiacciaie, il liberty dell'Antica Tettoia dell'Orologio. Poi, il Sud del mercato ittico e l'Asia, l'Africa e l'America Latina dei negozi intorno alla piazza.



Indovina chi viene a cena...

Il 22, ore 20,30, famiglie dal Marocco, dalla Cina, dalla Romania, dall'Argentina, dall'Albania, dall'Etiopia, dal Senegal e dai paesi di tutto il mondo aprono le porte delle loro case per ospitare cittadini italiani e invitarli a condividere piatti tipici, casalinghi, e la loro cultura. Il progetto è iniziato nel 2011. Info e prenotazioni (obbligatorie): info@reteitalianaculturapopolare.it.





ANSA

Una produttrice africana all'ultima edizione di **Terra Madre Salone del Gusto**