

LINGOTTO

Falafel e tiramisù Il giro del mondo in una sola cena



REPORTERS

Gli stand di Terra Madre

Tutto il mondo in una cena (alle 20,30), al Lingotto, in cui il cibo diventa veicolo di inclusione. Si va dal Kenya con i Samosa, piatto originario dell'India, alla Siria con i falafel, al Baba Ganough di melanzane del medioriente, al risotto alle spezie rosse che mette insieme Italia e Maghreb, allo stufato Ceebu Jen del Senegal e del Gambia, fino al tiramisù al dulce de leche, un crossover tra Argentina e Italia. Un progetto, «Food for inclusion», rivolto ai rifugiati e realizzato da Unisg con il supporto dell'Unhcr. Seguirà un workshop sui pani del mondo realizzato sotto la guida di Carol Povigna (Unisg Food Lab) da un gruppo di ragazzi rifugiati. CL.LUI.

