

# Una ricetta per integrare i giovani in fuga da guerre e povertà

*Slow Food forma nuovi "mediatori gastronomici"*

di **Cristina Palazzo**

Scrivere la ricetta del cuore per scrivere il proprio passato e soprattutto il proprio futuro perché il cibo può rendere protagonisti, da cuochi e da narratori. È l'opportunità per quindici ragazzi tra i 17 e i 19 anni provenienti da Pakistan, Senegal e Maghreb e una ragazza somala selezionati per "Youth & Food – il cibo come veicolo di inclusione". Insieme con altri 14 ragazzi ad Agrigento, potranno realizzare il proprio sogno imparando un mestiere attraverso il cibo e raccontare la loro storia, grazie al progetto messo a punto da Slow Food.

In tre anni saranno in tutto 60 i minori stranieri non accompagnati coinvolti tra le due città nel progetto selezionato da "Con i bambini" nell'ambito del fondo per il contrasto della povertà educativa minorile. In Italia, stando ai dati di dicembre 2021, erano 12.2854 i minori non accompagnati, il 73,4% in più dell'anno precedente. «Vittime della bugia della crescita infinita, che nutre ingiustizia sociale, iniquità ed esclusione – sottolinea Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia –. Con questo progetto vogliamo delineare una narrazione di aggregazione, riscatto, dignità, a partire da un soggetto potente: il cibo».

A Torino il progetto si concretiz-

za in una vera e propria scuola per mediatori gastronomici: dopo un periodo di formazione, che va dalla conoscenza dell'italiano ai diritti dei lavoratori, e un periodo di stage, l'intenzione è creare start up e promuovere l'indipendenza abitativa. Tutto partendo da una domanda: qual è la tua ricetta del cuore? I 16 ragazzi a Torino hanno risposto con i piatti tipici della loro tradizione, come il biryani per i pakistani o il couscous per i maghrebini e grazie al coinvolgimento di un cuoco di ciascun Paese hanno potuto replicarli nelle cucine attrezzate delle fondrie Ozanam.

«È stato un momento molto particolare perché la maggior parte non mangiava il proprio piatto del cuore da quando ha lasciato il paese d'origine», racconta Stefano Di Polito che con la cooperativa Meeting Service segue le fasi del progetto. Hanno collaborato Al Kharub, Sanitaria Delfino Società, l'associazione Multietnica dei Mediatori Interculturali e il Comune di Torino, oltre al Centro per l'Impiego e al Cpia per Agrigento.

Le fasi sono state immortalate in un video che racconterà il progetto. Dopo il Ramadan, ripartiranno i corsi con i tutor selezionati tra giovani originari dei paesi dei ragazzi. Poi l'apertura alla città, «l'occasione –

prosegue – per raccontare il loro paese, il loro viaggio, la loro esperienza e i loro sogni. Stiamo pensando a eventi gastronomici e servizi innovativi, in cui i protagonisti sono gli stessi ragazzi, per garantire la sostenibilità economica delle attività».

L'occasione lavorativa è la bussola del progetto. «Per rendere sostenibile l'inclusione sociale è fondamentale assicurare l'inserimento lavorativo attraverso i tirocini e la nascita di start up grazie alle quali i ragazzi collaboreranno con le realtà del territorio e metteranno alla prova la propria creatività» sottolinea Abderrahmane Amajou, coordinatore della Rete Migranti di Slow Food e referente di Youth & Food. «Ci auguriamo che, grazie alle relazioni che i ragazzi stabiliranno, possano trovare una nuova famiglia sociale che li accolga e li faccia sentire parte di una comunità».



## ▲ Ai fornelli

Sono quindici i ragazzi tra i 17 e i 19 anni che partecipano al progetto



Peso:28%