

LUNEDÌ SICILIANO

Agrigento, quel cibo che integra il futuro

CARMEN GRECO pagina 10

Il progetto

Quel cibo che integra il futuro

CARMEN GRECO

Il cibo come mezzo d'inclusione sociale al centro di una rete che accoglie, insegna e ti mette in mano anche un lavoro. È il progetto lanciato da Slow Food fra Agrigento e Torino che coinvolge sessanta ragazzi fra i 17 e i 21 anni arrivati in Sicilia come minori "non accompagnati". Spinti da diverse motivazioni, dalle necessità economiche alle persecuzioni, dalle guerre ai problemi familiari, avranno la possibilità di lavorare nella cucina di un ristorante, di diventare apicoltori, di saper potare e innestare le piante d'ulivo. Sono le tre direttrici sulle quali si muove la speranza in un futuro che hanno deciso di cercare in Italia, abbandonando paesi come Benin, Guinea Conakry, Guinea Bissau, Mali, Egitto, Tunisia, Sierra Leone. Ragazzi sbarcati in Sicilia da soli con le spalle cariche di paure e soprattutto di responsabilità per il compito dato loro dalle famiglie di mandare dei soldi a casa.

Adesso un primo gruppo di 15 ragazzi è stato selezionato per far parte di un progetto della durata di tre anni che si chiama "Youth & Food" scelto da "Con i bambini" un'impresa sociale partecipata dalla Fondazione con il Sud all'interno del Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile. In tutto saranno sessanta (nell'arco dei tre anni), metà ad Agrigento, altrettanti a Torino, a toccare con mano le realtà dei territori nelle diverse peculiarità. Se, infatti, a Torino è stato messo su un corso di cucina internazionale in cui ragazzi senegalesi o pakistani hanno cucinato i loro piatti del

cuore imparando anche l'arte della panificazione o la pasticceria italiana, ad Agrigento, l'asse si è spostato anche sull'agricoltura.

Rossana Cattarello è la psicologa di riferimento della Sanitaria Delfino, cooperativa sociale di Agrigento che ha selezionato i primi 15 ragazzi coinvolti nel progetto. «Abbiamo svolto i colloqui per capire le competenze dei ragazzi - spiega - le loro attitudini, le ambizioni professionali per cercare di individuare quali fossero più adatti a seconda dell'ambito professionale, dando una possibilità sia a chi aveva già svolto lavori in cucina o in campagna nei loro Paesi d'origine, sia a chi vuole imparare da zero. La motivazione che li accomuna tutti è sicuramente il desiderio di cambiare vita. Partono sia per ragioni economiche come egiziani, tunisini, bengalesi, che per condizioni legate alla violenza, ai conflitti, alle persecuzioni dovute all'omosessualità, situazioni in cui non si sentivano al sicuro, e questi sono perlopiù i ragazzi del Mali, della Guinea Conakry, del Benin».

Rachid nel Benin faceva l'apicoltore e probabilmente sarà uno dei primi a trovare uno sbocco lavorativo. «Mi ha colpito molto - dice Cattarello - perché ha esperienza di studi in agraria, è una persona competente che ha lasciato tutto per trovare qualcosa di vantaggioso qui in Italia. Non tutti riescono a studiare nei paesi d'origine il diritto allo studio non è garantito, se hai i soldi studi, altrimenti interrompi o a scuola non ci vai proprio. Devono darsi da far sin da piccoli, rispetto a questo c'è molta differenza con l'Occidente. molti di loro hanno

già esperienze lavorative in genere legate alla terra, in campagna con i genitori e nei mercati. Qui portano anche la loro cultura legata alla loro conoscenza degli alimenti, dei cibi, delle tradizioni dei loro paesi. L'idea non è quella di cancellare la loro appartenenza, ma di mescolarla con qualcosa di nuovo per creare una nuova identità che non precluda la possibilità di portare loro stessi e il Paese da cui provengono in tutto ciò che apprenderanno e faranno d'ora in poi».

«Alcuni di loro hanno alle spalle esperienze abbastanza drammatiche, in particolare quelli che sono passati dai lager libici. Nel gruppo c'è anche un ragazzo che presenta disturbi del comportamento a causa proprio dei traumi subiti in Libia», racconta Carmelo Roccaro, della cooperativa Al Kharub, partner del progetto (oltre al Cpia di Agrigento, il Centro provinciale per l'istruzione degli adulti e il Centro per l'impiego).

La maggior parte dei ragazzi, una decina, ha scelto di fare formazione in cucina, un settore che attira molto. La loro tutor sarà Mareme Cisse, senegalese, agrigentina di adozione, la chef del ristorante "Ginger", esempio vivente di riscatto e integrazione. Gli altri impareranno ad "amma-



Peso: 1-1%, 10-85%

liare” le api, a fare il miele nella Valle dei Templi (dove la cooperativa Al-Kharub lo produce già) a potare e innestare gli alberi d’ulivo. «Abbiamo già preso tutti gli accordi sia per la formazione che per gli stage nelle aziende. I corsi veri e propri partiranno i primi di maggio alla fine del Ramadan - precisa Roccaro - attiveremo il corso di cucina, due moduli di apicoltura, per imparare a gestire le api e fare il miele, ma anche a costruire i telaini e riparare le arnie. Infine lavoreremo su due competenze molto richieste in agricolture: potature e innesti».

Completati i corsi i ragazzi potranno fare degli stage nelle aziende fino all’inserimento lavorativo vero e proprio accompagnati dagli operatori impegnati nel progetto. Altro tassello importante, le nozioni sui diritti dei la-

voratori che saranno parte integrante dei corsi di formazione. «Cercheremo di trasmettere loro alcune informazioni di diritto del lavoro, in modo che possano riconoscere le eventuali situazioni di sfruttamento e caporalato», aggiunge Roccaro.

“Youth & Food” riguarda - almeno in questa prima fase - il territorio della provincia di Agrigento e poiché capofila è Slow Food, sarà coinvolta tutta la rete collegata all’associazione, dai produttori ai ristoratori.

Il primo scoglio da superare è la conoscenza (almeno di base) della lingua italiana, poi del corso faranno parte anche materie come l’informatica e le regole Haccp, visto che si parla di alimenti.

Uno degli obiettivi da raggiungere sarà anche trovare una casa a questi ragazzi, perché al compimento della maggiore età escono dal circuito “garantito”, dell’acco-

glienza e devono trovare un’occupazione e un posto dove vivere. Per questo dopo i corsi di formazione e gli stage, avranno anche l’opportunità di creare delle start up nel settore agricolo e gastronomico e di raggiungere l’indipendenza abitativa con il coinvolgimento degli agenti immobiliari sul territorio.

c.greco@lasicilia.it

Slow Food lancia ad Agrigento e Torino l’iniziativa di inclusione sociale e lavorativa “Youth & Food” che coinvolge 60 minori stranieri non accompagnati



Sopra alcune fasi preliminari del progetto che in Sicilia vede coinvolto un primo gruppo di ragazzi fra i 17 e i 21 anni provenienti da Benin, Guinea Conakry, Mali, Egitto, Guinea Bissau, Tunisia, Sierra Leone. Il progetto prevede corsi di formazione per imparare l’italiano, nozioni sui diritti dei lavoratori, apicoltura, cucina internazionale, stage, creazione di start up in ambito agricolo e gastronomico, indipendenza abitativa



Peso:1-1%,10-85%



Peso:1-1%,10-85%