

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie. [Ulteriori informazioni](#)

Ho Capito



Home	Archivio	Appuntamenti	Rubriche	Vetrine	Redazioni	Collaboratori	Links	Contatti
Redazione di Bari				Cerca nel sito <input type="text"/>		Data <input type="text"/>		Ok

Torino - Terra Madre 2022: quando il cibo fa davvero del bene

25/09/2022

Quando il cibo fa davvero del bene
 Cooperative, filiere virtuose e progetti di solidarietà
 a Terra Madre Salone del Gusto 2022



Non solo strumento politico e culturale, fonte di piacere e condivisione, simbolo di cultura e tradizioni: il cibo protagonista di Terra Madre Salone del Gusto, fino a domani 26 settembre al Parco Dora di Torino, è anche promotore di integrazione, reinserimento e giustizia sociale.

«Il fronte delle cooperative sociali legate al ciclo del cibo, dalla sua produzione e trasformazione, alla ristorazione, fino al recupero degli sprechi e dell'educazione alimentare, rappresenta un'avanguardia civica. Per la nostra associazione queste realtà sono un punto di azione fondamentale, oltre che soggetti attraverso cui costruire vere e proprie comunità» spiega Raoul Tiraboschi, vicepresidente di Slow Food Italia.

Le cooperative sociali: valori, esperienze e obiettivi

Partiamo da Agrigento, in Sicilia, dove vive e lavora Mareme Cisse, senegalese di nascita e agrigentina di adozione. Arrivata in Italia nel 2004, ha scelto di dedicarsi alla cucina: oggi guida il ristorante Ginger - people&food, progetto della cooperativa sociale Al Kharub. «Nel ristorante trovano occupazione più di dieci ragazzi che hanno bisogno di essere inclusi e aiutati non solo attraverso il cibo e la cucina, ma nel contesto sociale agrigentino» ha spiegato Mareme. Già vincitrice del Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo e del programma Cuochi d'Italia, fa parte della rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, proponendo una cucina innovativa espressione di tradizioni multiculturali, dalla Sicilia al Senegal, attraverso la valorizzazione dei prodotti e dei Presidi del territorio. A Terra Madre ha presentato il Couscous Sama Gergent, rinominato "La mia Agrigento", con agnello sambucano, prugne al Cerasuolo di Vittoria, mandorle e miele della Valle dei templi.

Nelle colline marchigiane che separano Corridonia da Monte San Giusto, in provincia di Macerata, si estende l'azienda agricola San Michele Arcangelo. Nata nel 2007, offre opportunità di lavoro a giovani provenienti da percorsi educativi e terapeutici. L'azienda agricola comprende 4 ettari di frutteti e 10 di vigneto, dai quali si producono composte, sottoli e sottaceti e vini. «Questi ragazzi, grazie all'agricoltura, trovano una porta per reinserirsi nel mondo del lavoro. La produzione vitivinicola è stata l'ultimo traguardo raggiunto» ha spiegato il presidente Marco Villani.

L'Inchiostro Società Cooperativa Sociale è un ente di formazione basato a Soncino, in provincia di Cremona, ma anche molto di più: nel loro ristorante didattico si mixano conoscenza del territorio, ricerca di materie prime, ma anche innovazione e sperimentazione culinaria. Ne è un esempio l'invenzione di un torrone, prodotto tipico della zona, realizzato con la radice amara di Soncino (incluso sull'Arca del Gusto di Slow Food), un lungo fittone amarognolo da sempre considerato un piatto povero.

«Negli ultimi mesi abbiamo lanciato il progetto Dituttaaltrapasta, sviluppato per supportare la formazione lavorativa di ragazzi disabili - precisa Alessio Gratta. Li assumiamo come dipendenti per almeno 2 anni, periodo in cui hanno modo di sviluppare diverse competenze e capire quali sono le più adatte per loro. Non parliamo solo di mansioni agroalimentari: si cimentano anche nel servizio delivery, nella logistica, o nell'e-commerce per la vendita online: in questo modo riescono a costruire un loro portfolio utile per presentarsi alle aziende».

Il progetto Youth & Food

Terra Madre è stata anche l'occasione per il primo incontro tra i protagonisti del progetto Youth&Food - Il cibo come veicolo di inclusione, che attualmente coinvolge a Torino e Agrigento 30 minori stranieri non accompagnati provenienti da diverse aree del mondo. Il progetto, selezionato da [Con i Bambini](#) nell'ambito del Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile, intende favorire l'inserimento lavorativo e sociale di questi ragazzi. Il progetto è stato avviato solo qualche mese fa ma già oggi ad Agrigento i giovani sono impegnati nella produzione di miele e nella viticoltura, mentre a Torino, oltre alle lezioni di cucina italiana e di panificazione, si sta svolgendo un corso di cucina etnica che li ha portati a riscoprire innanzitutto le loro tradizioni gastronomiche. La legalità come strumento, non come fine

A Terra Madre l'inclusione sociale è stata anche al centro di dibattiti e incontri, come il laboratorio gastronomico e culturale organizzato dallo spazio Puglia in cui è intervenuto Pietro Fragrasso, presidente della cooperativa sociale Pietra di Scarto. Partendo da un bene confiscato dalla mafia, dopo undici anni ha recuperato ulivi della varietà cerignola che erano stati abbandonati, trasformando il bunker un tempo utilizzato per il traffico internazionale di droga nel luogo dove realizzare una filiera del pomodoro solidale. «La legalità è uno strumento, non un fine - ha spiegato Fragrasso -. Per questo la nostra cooperativa si impegna nella promozione della giustizia sociale ed economica attraverso la diffusione di una cultura dell'antimafia, la pratica di un'agricoltura sostenibile, l'educazione alla legalità e al consumo critico».

A dialogare con lui Leonardo Palmisano, dirigente d'impresa, scrittore e autore di inchieste che presiede la società cooperativa Radici Future Produzioni: «Con la nostra cooperativa, che nasce in valle d'Itria, lavoriamo a stretto contatto con i ragazzi che sono ancora dentro il circuito penale. In questo modo hanno l'occasione di confrontarsi con chi il caporalato lo ha combattuto e lo combatte ogni giorno - ha aggiunto Palmisano -. Non mancano poi i momenti di formazione nelle scuole, dove siamo felici di aver scoperto un rinnovato interesse per la terra e una crescente volontà di promuovere le realtà produttive che ne esaltano i frutti. Per noi Slow Food è un punto di riferimento morale in cui convivono imprese virtuose, e qui a Terra Madre troviamo l'Italia più bella, quella che lotta insieme a noi per dare ai braccianti un futuro migliore».