

Iragazzi migranti e Slow Food La solidarietà diventa impresa

FRANCESCO MUNAFÒ

«All'inizio pensavo di fallire. Di passare la vita a contare ogni centesimo per sopravvivere. Ma a mio padre l'avevo promesso: aprirò il mio negozio prima o poi. Dovevo farlo». Non è servito aspettare così tanto. Sotto le tende bianche e blu di un lo-

cale incorso San Maurizio, Ahmed Kareem sistema soddisfatto le ultime mele nelle ceste. Quella promessa risale al 2021, e oggi si è realizzata. Kareem, 22 anni, egiziano, ha aperto il suo negozio. – PAGINA 57

Kareem e Ibrahim aiutati da Slow Food
Hanno aperto le loro attività in centro

“Arrivati qui giovani e soli Ora vogliamo fare impresa”

FRANCESCO MUNAFÒ

«All'inizio pensavo di fallire. Di passare la vita a contare ogni centesimo. Ma a mio padre l'avevo promesso: aprirò il mio negozio, anche se fosse tra dieci anni». Non è servito aspettare così tanto. Sotto le tende bianche e blu di un locale in corso San Maurizio, Ahmed Kareem sistema soddisfatto le ultime mele nelle ceste. Quella promessa risale al 2021, e oggi si è realizzata. Kareem, 22 anni, egiziano, ha aperto “Abo El Omda”, il suo negozio di frutta e verdura. Giusto accanto, negli stessi spazi, il giovane Ibrahim Laci, dall'Albania, ha appena finito di chiudere in un lembo di pasta sfoglia un rotolo di carne macinata che diventerà una delle

pietanze fondamentali del suo ristorante “Venti mediterranei”. «È un *burek*, piatto della tradizione balcanica – spiega – sono contento di parlarlo a Torino».

I due sono arrivati in città da minorenni per inseguire il progetto di una vita migliore, e martedì scorso hanno tagliato il nastro della loro attività imprenditoriale aperta grazie a un progetto di Slow Food supportato dall'impresa sociale “Con i bambini” e da Compagnia di San Paolo. In cucina c'è anche l'occhio esperto di Igor Stojanović, 45 anni, cuoco serbo di etnia rom arrivato a Torino nel 1986 dall'ex Jugoslavia con il padre. Insieme a Ibrahim hanno ricamato sulle rispettive casacche le bandiere dei Paesi di provenienza. «Il nostro motto è “make burek not war” – sorride – vogliamo dimostrare che serbi e albanesi sono amici, al contrario di come si pensa. E che in fondo la cucina è sempre meticcias».

Sul bancone ci sono i *sarma* (involtini di cavolo ripieni), i *cévapi* (polpette di carne speziata) e l'*ajvar* (salsa di peperoni). Piatti che nascono nella cucina di corso San Maurizio 71/A anche grazie a Kareem, che oltre ad accogliere i suoi clienti aiuta i cuochi a scegliere i prodotti. «In Egitto la mia famiglia coltiva la terra – spiega – e quindi sono cresciuto con il profumo della frutta. Era un lavoro duro, volevamo aprire un punto dove vendere quello che coltivavamo». Difficile farlo lì: «Viviamo in campagna e raggiungere la città



Peso: 39-1%, 57-52%

era impossibile. Era uno dei tanti problemi che avevamo». E così, a 17 anni, arriva la decisione: partire per raggiungere il fratello maggiore a Torino. «La mia famiglia non era d'accordo – spiega Kareem – ma sono partito lo stesso». Un volo dal Cairo a Dubai, da Dubai a Istanbul e dalla Turchia in barca fino a Lampedusa, scampando anche a un naufragio. Dopo l'arrivo a Torino, Kareem incontra «Youth and food», il progetto di Slow Food che gode anche del supporto della Città, di Associazione Multietnica dei Mediatori Culturali e fonderie Ozanam. Le attività hanno coinvolto quaranta adolescenti migranti dalle comunità di accoglienza a cui è stato insegnato un mestiere nelle aziende del

territorio. Ad altri è stato fornito un budget per aprire una startup. Tra loro ci sono Kareem e Ibrahim. «Torino è casa mia – spiega il giovane egiziano – e ora vorrei aprire un altro negozio qui». Ibrahim lo guarda e annuisce. «Volevo una vita migliore – riflette – e coltivare la mia passione per la cucina. Per questo sono partito. I miei genitori pensavano fossi troppo piccolo, avevo 14 anni». E quando hanno saputo del ristorante? «Non ci potevano credere dalla gioia».

«Oltre al valore sociale dell'iniziativa – spiega Abderahmane Amajou, attivista e referente del progetto – sapevamo che era importante, in un momento di crisi, aprire un negozio per renderlo un presidio di zona». Per il consigliere

comunale Abdullahi Ahmed, presente all'inaugurazione, «bisogna sostenere i ragazzi che hanno voglia di fare nonostante un passato complicato». E mentre gli ospiti all'inaugurazione divorano le sue pietanze, Ibrahim torna in cucina. «Qual è il mio sogno?». Gli basta guardare le pentole. «Eccolo. L'ho realizzato». —

AHMED KAREEM
FRUTTIVENDOLO
22 ANNI

“

**Avevo promesso
a mio padre che
avrei aperto il mio
negozio di frutta**

IBRAHIM LACI
CUOCO
19 ANNI

“

**Il mio sogno?
Portare a Torino la
cucina di casa mia
L'ho realizzato**



Ahmed Kareem, 22 anni, dall'Egitto a Torino

SERVIZIO DI ALBERTO GIACHINO / REPORTERS



Ibrahim Laci, 19 anni



Alcentro Igor Stojanovic, cuoco, 45 anni



Peso: 39-1%, 57-52%