La cucina inclusiva funziona e fa del bene

cucina-inclusiva-01-a0a88f55

La cucina può diventare un porto sicuro per migranti, dopo viaggi al limite dell'umano. E può diventare un vantaggio nella brigata o nel team di sala, cui dà spesso un surplus di entusiasmo e messa in prospettiva dei propri problemi quotidiani. Una collaborazione che può trasformarsi in una lezione di vita. Perché non c'è niente di meglio che conoscere una persona per comprendere le sue scelte e superare i pregiudizi.

POLLENZO, IN CUCINA SI RITROVA L'IDENTITÀ



Food for Inclusion è il progetto realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto di UNHCR rivolto a una ventina di rifugiati, giunto alla seconda edizione. Abbiamo chiesto alla responsabile scientifica **Maria Giovanna Onorati**, Professore Associato di Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi, perché la cucina è così adatta all'inclusione. "Il cibo è universale, è un bisogno primario ma è anche legato all'identità e alla differenza. Nelle migrazioni forzate il cibo si configura come grande mancanza non solo materiale, la perdita delle proprie abitudini alimentari ha una valenza identitaria fortissima. Nei centri di accoglienza non ci si può fare da mangiare e si perdono pratiche di vita e rituali. Cucinare dunque è il campo privilegiato per ritrovare la propria storia e identità perdute". Come è organizzato il corso? "Non siamo una scuola di cucina ma insegniamo ad esempio come rivedere i propri piatti alla luce della disponibilità della materia prima in ottica sostenibile. C'è una dimensione di scambio di conoscenze molto forte e su questo abbiamo riscontrato un grande interesse nel mondo della ristorazione. Cerchiamo di valorizzare e portare alla luce saperi informali e talenti spendibili sul mercato del lavoro. Fondamentale è la parte di empowerment, per recuperare la capacità di aspirare e capire che direzione prendere". Si fanno colloqui per abbinare lo studente al ristorante dove seguirà lo stage: tra i criteri ci sono la raggiungibilità, le aspirazioni professionali e le aspettative dei ristoratori. Ma c'è anche l'obiettivo di creare relazioni: "Il rifugiato a differenza degli altri migranti non ha una rete sociale di

accoglienza né conoscenze che possano aiutarlo a trovare lavoro”.

CRS E RITORNI IN AZIENDA



Si iscrive nel progetto di Corporate social responsibility di Panino

Giusto il progetto **Cucinare per ricominciare**, giunto alla quarta edizione e realizzato da fondazione Avsi, Cooperativa Farsi Prossimo e Accademia del Panino Italiano. “Ogni anno abbiamo 15-20 beneficiari che hanno ottenuto lo status di rifugiati, hanno in media tra i 20 e i 40 anni – spiega la presidente **Elena Riva** –. Il 90 per cento (50 persone in tre anni) al termine del tirocinio ha ottenuto un contratto di lavoro”. Al corso di italiano seguono i moduli tecnici di Panino Giusto e altre aziende coinvolte. “Finora c’era una maggioranza di uomini perché si spostano di più e perché le donne sono soggetti doppiamente fragili, hanno vissuto esperienze molto difficili, ho insistito per la loro presenza introducendo moduli sull’empowerment femminile. Con un riscontro molto positivo perché il fatto di avere persone che ti aiutano a valorizzarti come donna ha avuto un impatto forte sulla loro autostima”. Quanto agli assunti “siamo contentissimi non solo dal punto di vista umano ma anche perché alcuni sono diventati role model positivi per gli altri ragazzi, rendendoli orgogliosi del loro lavoro. Quando poi con il tempo conoscono le storie che stanno dietro a queste persone, i loro problemi si ridimensionano. A Milano nelle cucine dei ristoranti c’è una forte presenza di stranieri, ma il fatto di formarsi con un training adeguato permette loro di svolgere un percorso di crescita pari agli altri”.

MIGRANTI STELLATI

La chef Viviana Varese di Alice a Milano da sempre promuove l’inclusività e la diversità nella sua cucina. Tramite l’associazione No Walls è entrata in contatto con due migranti che, dopo sei mesi di stage, sono stati assunti a tempo indeterminato. “Sono dei bravi ragazzi, assumerli dal punto di vista burocratico è stata un’impresa. In Italia è sempre più difficile avere il permesso di soggiorno, stanno chiudendo la case di accoglienza. Loro sono partiti da zero ma parlano quattro lingue. Hanno visto la

morte in faccia, gli devi stare accanto. Ma stanno imparando bene”.

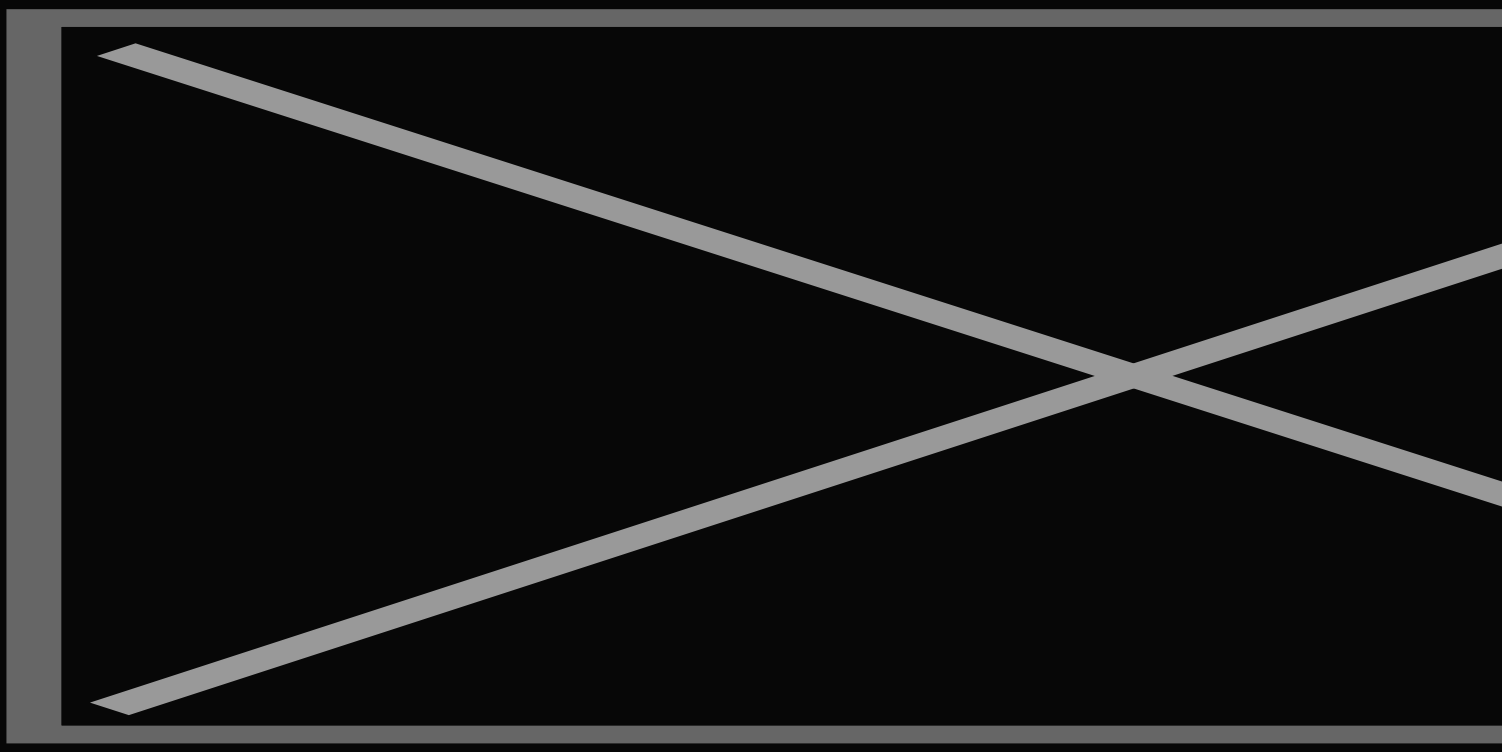
UN ANNO E MEZZO DOPO: COSA È SUCCESSO

Nel novembre 2017 Mixer pubblicò la prima storia sui migranti nella ristorazione attraverso tre storie. Siamo tornati dai protagonisti per chiedergli come va il progetto e come sono cambiate le cose dal loro punto di vista.

Pasquale Compagnoni, chef – Gustamundo, Roma

“Siamo il ristorante con la più importante offerta multietnica di Roma, e forse d’Italia, con piatti di 15 nazionalità diverse” dice orgoglioso Pasquale Compagnoni di Gustamundo, progetto partito con serate a tema. “Ora abbiamo una sede separata e proponiamo 28 piatti etnici, anche per celiaci. Abbiamo attivato l’app, il take away e il delivery, eventi e feste private e catering e siamo presenti tra le attività di Airbnb come cena con i rifugiati. Manca la collaborazione con i ristoranti tradizionali dove potremmo organizzare serate a tema: se non c’è lo chef di grido non si fidano”. Problemi dall’ultima volta? “Con la chiusura dei centri abbiamo perso qualche ragazzo trasferito altrove, c’è meno stabilità”. Che fine hanno fatto Buba e Solly che avevamo intervistato? “Buba è ancora con noi mentre Solly lavora come chef in un altro ristorante”.

[caption id="attachment_163528" align="aligncenter" width="1171"]

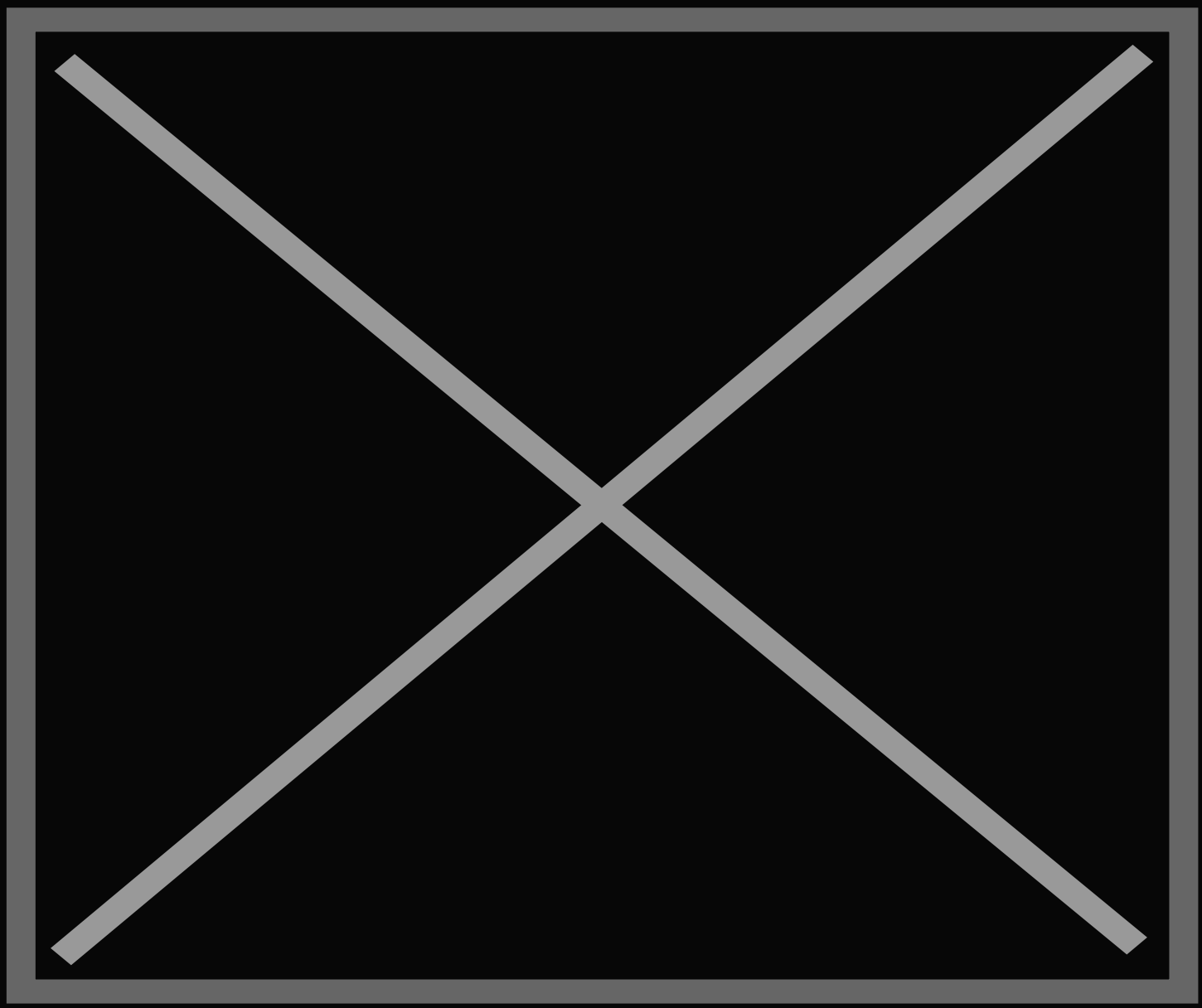


da sinistra: Pasquale Compagnoni in sala con due collaboratori al Gustamundo; lavoro di cucina al Gustamundo[/caption]

Enrico Todeschini, chef – Rob de Matt, Milano

Enrico Todeschini di Rob de Matt da anni lavora in progetti sociali anche con ex carcerati e utenze psichiatriche. Quanto ai migranti “siamo molto soddisfatti, tra i 20 tirocini fatti il 10 per cento lo abbiamo assunto, e stiamo costruendo una rete di ristoranti e bar attenti all’aspetto sociale che si giovano del nostro operato. Molta gente ora viene a mangiare da noi perché ha sentito che siamo un buon ristorante, per il giardino e il barman, e scopre sul posto cosa facciamo: dunque il ristorante dà al progetto e il progetto dà al ristorante“. I clienti? “Se si indispongono, dopo che si spiega loro subito si scusano”. Lamin che avevamo intervistato non è più in Italia.

[caption id="attachment_163529" align="aligncenter" width="746"]



La brigata di cucina al Rob de Matt di Milano[/caption]

Nuove aperture dopo African e Orient Experience

Il progetto di ristoranti gestiti da rifugiati a Venezia e Padova African e Orient Experience si è allargato lo scorso giugno con il bar ristorante Sudest 1401 al Palazzo delle Zattere che attraverso la cucina siculo/balcanica racconta il viaggio lungo le due rotte principali per l'Europa. Non è stato possibile avere un commento dal fondatore Hamed Ahmadi.

LE STORIE DEI PARTECIPANTI AI PROGETTI...

NUHA, 31 anni, dalla Siria

Progetto Food for Inclusion, frequenta un master nell'università di Pollenzo

Ha studiato Scienze dell'educazione all'università di Aleppo, dove ha lavorato come maestra nella scuole pubblica. Durante la guerra ha perso il marito, con il figlio ha deciso di andare via. Ha scelto l'Italia perché, grazie ai corridoi umanitari, ha potuto ricongiungersi in sicurezza con la sua famiglia di origine. Quando è arrivata "si sentiva persa". A Food For inclusion ha trovato un contesto interessante e stimolante: "Sono stata messa sulla strada di ciò che mi interessa davvero, la gastronomia. Avevo già una laurea, ho fatto domanda per una borsa di studio per frequentare l'università". Ora "non riesco a vedere il mio futuro separato dal cibo".



PRECIOUS, 23 anni, dalla Nigeria

Progetto Cucinare per ricominciare, lavora da Panino Giusto, in sala

In Nigeria avevo lavorato in un ristorante, nel corso ho imparato a fare un cappuccio con i disegni, la pizza e il pane con lievito madre. Mi hanno insegnato a truccarmi, come ci si veste per un colloquio. Ho deciso di spostarmi in un altro Paese, sono arrivata per caso in Italia. Con i clienti non ho mai avuto problemi, alcuni anzi sono venuti a trovarmi quando ho cambiato locale. Pensi di restare? "Certo, dove vado? Sono qua con voi. Lo so che c'è gente che vuole vadano via tutti gli stranieri; anche nel mio Paese ci sono gli stranieri. Così è la vita. È una cosa che non possiamo cambiare: le migrazioni, lo sviluppo... Io non do fastidio a nessuno e sono qua per migliorare la mia vita, come molte altre persone. È solo questo".



SEYDOU, 22 anni, dalla Guinea

Lavora da Alice, nella cucina grandi preparazioni della gastronomia

Sono a Milano da due anni. Grazie all'associazione No Walls ho frequentato una scuola di cucina, mi hanno insegnato la lingua, aiutato a fare i documenti e trovato il tirocinio da Alice. In Africa non pensavo di fare il cuoco volevo laurearmi in biotecnolgie ma sapevo cucinare, lo facevo per mia nonna. Pensi di riprendere gli studi? "È una possibilità. Ora sto facendo la terza media, l'anno prossimo farò un corso serale di elettromeccanica. Vorrei imparare tante cose qui per costruire un giorno un'azienda nel mio Paese per fare lavorare le persone". Perché sei venuto via? "Non volevo andare via ma ho avuto problemi con i militari, se non fossi scappato mi avrebbero ucciso".



CECIL, 24 anni, dal Ghana

Progetto Food for Inclusion, lavora in una panetteria ad Alba

In Ghana ha una sorella gemella, i suoi genitori e gli altri fratelli sono morti. Faceva il lava macchine ma ha perso il lavoro ed è stato costretto a partire. È arrivato in Libia dove è rimasto due anni "Ero come in prigione, come rapito". Un giorno è riuscito a fuggire, è arrivato a Lampedusa su una barca. I primi anni sono stati duri. "A Pollenzo ho imparato a fare tanti piatti, anche africani ma un po' italiani". Ha fatto il tirocinio in una panetteria, con il suo capo ha un ottimo rapporto: "lui mi spiega due tre volte le cose. Se non capisco spiega ancora. Non lavoriamo mai da soli siamo sempre in gruppo. Questo è bello". Ha un contratto fino al 2023, il suo sogno è rimanere ad Alba.

APPUNTAMENTI

MIGRANTI FILM FESTIVAL

"Sulle rotte di cibi e persone" Il festival cinematografico internazionale si terrà all'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo (Bra) e a Torino il 28 e 29 Giugno 2019. Sabato 28 "Tavole Migranti, due piatti con una storia".

www.unisg.it

REFUGEE FOOD FESTIVAL

Ogni anno intorno al 20 giugno, World Refugee Day, le cucine di 15 città in 9 Paesi (in Italia Bologna) si aprono a cuochi rifugiati e cittadini. Tutti uniti intorno a un tavolo.

www.refugeefoodfestival.com