

ecco

l'educazione sostenibile

N. 4 - SET/OTT 2016 - ANNO XXVIII/224-225 - € 4,50 - ISSN 1972-9995

Migrazioni, una sfida educativa

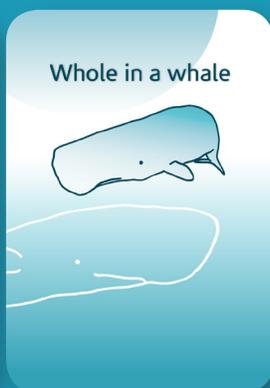
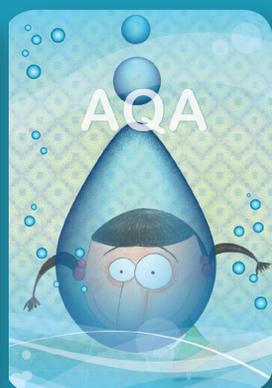
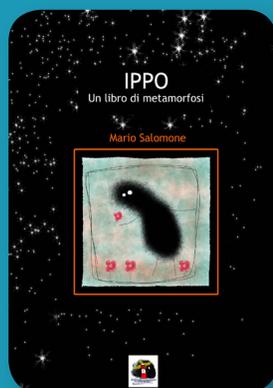


Dossier a cura di Ugo Leone

Articoli di:

Brunella Bonetti, Valerio Calzolaio, Pietro Greco,
Ugo Leone, Paola Marchi, Pierluigi Musarò,
Elena Pagliarino, Telmo Pievani, Luisa Ricaldone

Tutte le pubblicazioni de La Collana del Faro
sono gratuite sino a esaurimento scorte e possono essere richieste
all'indirizzo mail pianetazzurro@schole.it
Visitate il sito www.educazionesostenibile.it per scoprire tutte
le pubblicazioni e le anteprime de La Collana del Faro





Redazione
Corso Moncalieri 18,
10131 Torino

Tel. e Fax
(+39) 0114366522

Internet
eco@educazionesostenibile.it
www.educazionesostenibile.it

Comitato di direzione
Aurelio Angelini, Antonella
Bachiorri, Fabrizio Bertolino,
Ugo Leone, Mario Salomone
(direttore responsabile)

Progetto grafico originale
Beppe Enrici - www.beppeenrici.it

Impaginazione
Francesca Scoccia

Registrazione
Tribunale di Torino n. 4027
del 2.3.1989 ROC n. 1863

ISSN 1972-9995

Editore
Istituto per l'Ambiente e
l'Educazione
Scholé Futuro Onlus

Consiglio di amministrazione
Presidente Mario Salomone
Consiglieri Patrizia Bonelli, Tomaso
Colombo, Stefano Moretto, Elena
Pagliarino.

ABBONAMENTI
abbonamenti@educazionesostenibile.it
Edizione on line annuale 10 euro

VERSAMENTI
Conto corrente postale
n. 26441105
Conto corrente bancario
IBAN IT 87 S 05018 01000
000000109352
(Banca Etica)

Tutte le formule di abbonamento
e pagamenti con carta di credito su
www.educazionesostenibile.it

In copertina: Portopalo (Siracusa).
Barconi di migranti abbandonati nel
porto. Sulla banchina i relitti vengono
accatastati uno dopo l'altro.
© Foto Anna Ianniello

Migrazioni, una sfida educativa



5 Il settembre
dell'umanità

UGO LEONE

9 Migrazioni antiche
e moderne: una sfida
educativa

VALERIO CALZOLAIO, TELMO PIEVANI

14 Migranti ambientali, un
fenomeno complesso

PIETRO GRECO

18 Il prezzo da pagare per
r-esistere dall'altra
parte del Mediterraneo

PIERLUIGI MUSARÒ

20 Agricoltura sostenibile
e manodopera
migrante

BRUNELLA BONETTI, ELENA PAGLIARINO

23 Cambiamenti climatici
e migrazioni: la parola
alle donne

PAOLA MARCHI

27 Quando il cibo
racconta

LUISA RICALDONE



Cambiamenti climatici e migrazioni: la parola alle donne

Le donne come “sentinelle ambientali”. Educazione alimentare per una alleanza tra cibo e cultura.



PAOLA MARCHI

Alla tavola delle migranti è il primo festival ideato per mettere a confronto esperienze, buone pratiche, arte e letteratura dalla prospettiva delle donne e per sensibilizzare ai temi della biodiversità culturale, del rispetto dell'ambiente e delle sue risorse, del cibo in un'ottica di condivisione e cambiamento. Un'intera giornata che ha visto alternarsi dibattiti, concerti musicali, laboratori di disegno, reading, proiezioni di film e documentari con ospiti internazionali, cui ha collaborato il [Concorso letterario nazionale Lingua Madre](#).

Soprattutto un'occasione per raccontare e condividere con il pubblico attività, immaginari, progetti presenti su tutto il territorio e accomunati dall'obiettivo di aprire nuovi spazi di pensiero e azione. Infatti, se le narrazioni di diaspore, ibridazioni, transnazionalismo, abbondano in questo cruciale momento storico e hanno prodotto una vastissima letteratura, ancora scarsa è la riflessione sulla produzione artistica che affronta questi temi in una prospettiva ecocritica. Tanto più dal punto di vista femminile.

«La prima realtà a cui ho pensato per il [Festival Alla tavola delle migranti](#) – dice la professoressa

■ Le antologie “Lingua Madre. Racconti di donne straniere in Italia” (Ed. SEB27) - (foto di Carlo Cretella) (fonte www.concorsolinguemadre.it)



Paola Marchi

Nasce a Milazzo, in provincia di Messina e si trasferisce nel 2006 a Torino, dove consegue la Laurea Specialistica in Culture Moderne Comparative. Collabora dal 2010 con il Concorso letterario nazionale *Lingua Madre* ed è social media editor del progetto. È mediatrice familiare e dei conflitti interpersonali ed è Vicepresidente dell'Associazione Fa.Con.Me. (Famiglia, conflitto, mediazione). È autrice di libri, articoli e saggi pubblicati su riviste, volumi collettanei e online.

Daniela Fargione, – è stato il Concorso *Lingua Madre*, ideato nel 2005 dalla giornalista e saggista Daniela Finocchi, il cui obiettivo principale è dare spazio e valorizzazione a uno sguardo differente sul mondo. Esercitare lo sguardo dovrebbe essere una delle principali attività dell'epoca in cui viviamo, nel mondo che abitiamo».

100 incontri ogni anno

Un invito accolto con entusiasmo dal progetto che da dodici anni si occupa di dare voce a chi spesso voce non ha, cioè le persone straniere e in particolare le donne che nell'ambito della migrazione sono discriminate due volte, in quanto straniere e in quanto donne. Un progetto che nel tempo è diventato qualcosa di più grande e complesso, svolgendo oltre 100 incontri ogni anno su tutto il territorio nazionale con laboratori, presentazioni, convegni, reading e tanto altro. Inoltre, dal ricco materiale di narrazioni raccolte sono nate e continuano a svilupparsi molte altre iniziative e progetti che vanno dalla realizzazione di video e prodotti multimediali a mostre, libri di approfondimento, spettacoli teatrali tratti dai racconti e festival internazionali. Infine, anche se non è teso a scoprire "talenti emergenti", molte scrittrici oggi considerate di riferimento nell'ambito della letteratura italiana interessata ai temi della migrazione sono state autrici del Concorso *Lingua Madre*: da Cristina Ali Farah a Gabriella Kuruville, da Laila Wadia a Claudileia Lemes Dias, da Candelaria Romero ad Anna Belozorovich, a Rosana Crispim da Costa e tante altre.

«Il Concorso – spiega Daniela Finocchi – nell'ultima edizione ha visto partecipare oltre trecento autrici, ma ottenne sin dall'inizio un grande riscontro: donne cubane, argentine, marocchine, senegalesi, vietnamite, indiane, romene, bulgare, camerunensi, ecuadoriane e di tante altre nazionalità colsero con entusiasmo l'opportunità di raccontare confrontandosi con la cultura, gli usi e i costumi della vita italiana. Narrazioni vere, che indulgessero poco all'artificio, a volte crude, violente, sofferte, altre volte piene di passione, sentimento, ironia e amore.

Le antologie che le raccolgono sono più di una semplice testimonianza: dietro a tanti racconti diversi c'è una sola storia, più grande e importante, quella delle donne e il loro enorme bagaglio di saperi, esperienze e vissuti.

La migrazione al femminile

Le autrici dimostrano come anche il fenomeno della migrazione al femminile necessiti di una lettura diversa da quella tradizionale, diversa da quella dell'analisi accademica classica, che metta in conto il pensiero della differenza sessuale e in luce quelle "strategie di libertà", di cui scrive Cristina Borderias, che conducono al cambiamento. Insieme ad esse la speranza e quella forza irrinunciabile del desiderio che spinge le donne verso ciò che sembra impossibile ottenere, come ci insegna Luisa Muraro, e che conduce a una nuova concezione della politica, del modo di affrontare la vita e di viverne gli eventi.

Le donne sono predisposte alla maternità, ad accogliere l'altro da sé, ad averne cura e a far sì che sviluppi la propria autonomia. Hanno – quale modalità propria di stare al mondo – la relazione prima della norma, la responsabilità prima della convenienza, la cura dei rapporti prima della giustizia astratta, come insegnano tante filosofe e pensatrici, quali Carol Gilligan. Tutto ciò imprime alle donne un atteggiamento diverso nella gestione dell'impensato, del nuovo, di ciò che è straniero ».

Si può dire, quindi, che la collaborazione con Daniela Fargione fosse quasi inevitabile, per il comune lavoro di studio e valorizzazione delle differenze cui tendono entrambi i progetti, senza contare il fatto che gli stessi racconti del concorso - contenuti nelle antologie *Lingua Madre. Racconti di donne straniere in Italia*, editi da SEB27 - sono una preziosa fonte di vissuti, buone pratiche, nuove immagini di convivenza fondate sulla relazione, la cura, la dipendenza fra esseri umani. Valori che per moltissime autrici passano attraverso il cibo, anche questo tema centrale del festival, metafora e nutrimento del cuore, della memoria, della propria identità.

Un esempio fra tutti, il racconto di Leyla Khalil, dove i kebbeh riposti nel freezer rappresentano un legame d'amore indissolubile con Téta, la nonna. Il semplice atto di guardarli o tastarli dà vita a una serie di ricordi "congelati": «Apro il freezer, prendo un kebbeh, ne tasto la sfericità. Non ho il coraggio di mangiarlo, basta l'odore a tuffarmi di nuovo in antiche corse

sotto al sole ad acchiappare le code dei gatti a Zouk e poi correre in spiaggia. (...) Sento che l'italiano è giunto al limite: non è più sufficiente a narrare la nostra storia in questa maniera. In italiano il ricordo libanese di te non fa che sbiadirsi più velocemente, gli spaghetti nella scansia non sanno chi tu sia stata, ma questi kebbeh sì, ne hanno chiara memoria, sono figli delle tue mani pazienti ed è mio compito tradurre fino in fondo questi ricordi».

Come insegna la stessa tradizione popolare, ci sono valori che letteralmente si succhiano col latte materno. Il rapporto madre-figlio/figlia non è solo cruciale per la sopravvivenza fisica, ma è il primo apprendistato relazionale: da lì passa il cibo, il contenimento e la conoscenza del mondo, l'identità affettiva, linguistica, interpersonale. Riconoscere e riconoscersi nell'interdipendenza e nella relazione – non solo tra le persone, ma anche rispetto al sistema-mondo si è detto *Alla tavola delle migranti* – è il primo passo per affrontare le prove del nostro presente, di cui migrazioni e cambiamenti climatici sono realtà ormai sempre più evidenti e urgenti.

Le donne: depositarie di cura e nutrimento dell'umanità



l'educazione alimentare deve svilupparsi attraverso una nuova alleanza fra cibo e cultura, e può diventare persino metafora di rispettosa convivenza

Le donne invitano a guardare il mondo come a un ambiente domestico di cui prendersi cura, così com'è stato suggerito dalla filosofa e teologa Ina Praetorius.

Prime "sentinelle ambientali" e depositarie delle pratiche di cura e nutrimento dell'umanità, le donne sono anche produttrici e costituiscono la maggioranza di coloro che lavorano la terra nei paesi emergenti. Nelle economie mature, inoltre, hanno una posizione di rilievo in tutta la filiera alimentare, dispongono di una cultura creativa sulla tematica della nutrizione e hanno la capacità di cooperare e di condividere. Nel mondo le donne costituiscono il 40% della forza lavoro in agricoltura, producono il 50% del cibo che nutre tutto il mondo. Studi della FAO dimostrano che ogni investimento fatto sul lavoro femminile ha ricadute positive immediate sull'intera comunità.

Lo testimonia Dalí Nolasco Cruz, indigena Nahua, coordinatrice del Presidio Slow Food del peperoncino serrano di Tlaola Messico, che racconta: «Il nostro progetto è nato nel 1992, quando un gruppo di donne si organizzò e chiese un credito per la produzione del peperoncino serrano. Fu il primo passo che fece la differenza per molte di loro, in quanto le donne della nostra comunità da sempre hanno sofferto una tripla discriminazione: per essere donne, per essere indigene e per essere povere. Dato che solo l'1% della terra nel mondo è di proprietà delle donne, questo livello di disuguaglianza ci ha impedito di accedere al nostro diritto al patrimonio e a un lavoro ben remunerato. La strada per le nostre fondatrici non è stata facile: sono state messe all'indice come pazze, rivoltose, sfaticate perché non si dedicavano ai lavori di casa, sono state maltrattate e giudicate. Molte di loro hanno abbandonato il proprio sogno per la pressione sociale, e quanto è successo alle fondatrici di Mopampa accade a migliaia di donne nel mondo che ogni giorno lottano per conquistare i propri sogni e costruire una società più giusta, inclusiva e rispettosa».

Si può partire dall'osservazione di questi semplici dati per capire su che cosa puntare per il cambiamento. Fare rete non solo è possibile, è un prerequisito necessario per incidere sulla trasformazione, che parte da una modalità femminile di interagire con gli altri e di fare comunità. Del resto, i saperi e le pratiche alimentari in tutte le famiglie del mondo sono da sempre affidate alle donne, che ne tramandano conoscenza e tradizioni e il cibo non è solo veicolo di nutrimento, ma anche di contenuti affettivi, relazionali, spirituali, simbolici. Per questo l'educazione alimentare deve svilupparsi attraverso una nuova alleanza fra cibo e cultura, e può diventare persino metafora di rispettosa convivenza, come suggerisce Lydia Keklikian, altra autrice del Concorso Lingua Madre:

“Le persone devono interagire come gli ingredienti del tabboulé. Non devono sciogliersi le une nelle altre, non devono perdere la propria entità culturale, ma devono mantenere i loro diversi sapori, colori e consistenza, fare in modo di comporre una realtà colorata, vivace e appetitosa, che stuzzica il desiderio di ognuno di conoscersi a vicenda”.

Il Festival è stato un momento importante per trasmettere questi pensieri, per consolidare collaborazioni, avviarne di nuove, creare rete tra realtà differenti e gettare le basi di un percorso interdisciplinare che intende coinvolgere tutte/i le/i cittadine/i, coloro che possono modificare il corso delle cose attraverso scelte e azioni consapevoli. ◆

natura

sostenibilità

territorio

environment

life

culture



ISTITUTO
PER L'AMBIENTE
E L'EDUCAZIONE
SCHOLÉ FUTURO
ONLUS

Culture DELLA Sostenibilità

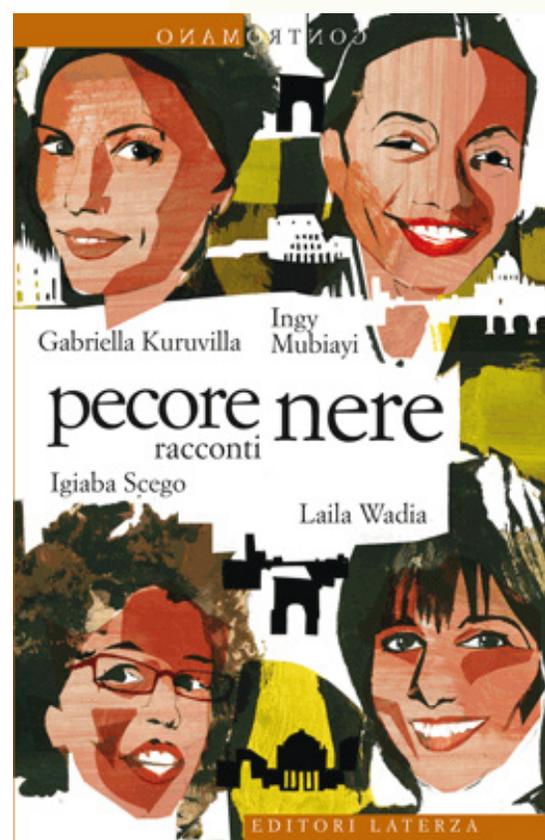
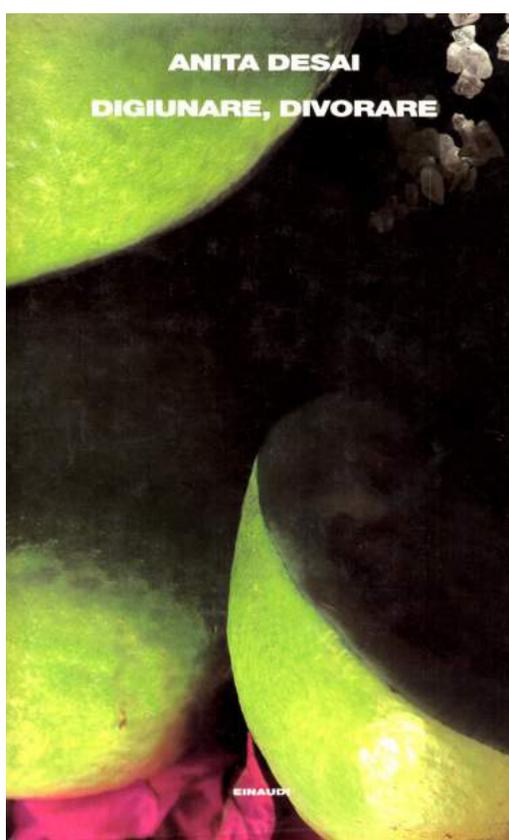
■ RIVISTA SCIENTIFICA INTERNAZIONALE

Culture della sostenibilità è una rivista semestrale di saggi scientifici sui temi legati all'educazione ambientale e per la sostenibilità. Disponibile in versione cartacea e PDF.

Informazioni su abbonamenti e acquisto della rivista (o dei singoli articoli) su www.educazionesostenibile.it.
Chiedi maggiori info a: culture@educazionesostenibile.it

Quando il cibo racconta

Odori e sapori delle migrazioni. Percorsi di lettura "Alla tavola delle migranti": identità e immaginari a confronto, tra libri e racconti¹



LUISA RICARDONE

Nel volume *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*, pubblicato in occasione del decennale del CLM per la cura di Daniela Finocchi (Seb27, 2015), il mio contributo riguardava i due nutrimenti per eccellenza nella vita degli individui, cibo e scuola, come essi si configuravano nei racconti. E notavo come la cucina avesse subito un cambiamento nell'immaginario narrativo delle donne straniere che scrivono in italiano nel passaggio tra la "vecchia" e la "nuova" generazione. Lo sappiamo: il cibo e la cucina sono ciò che rafforza la coesione di gruppo, distingue il "noi" dalle altre e dagli altri, rivela l'appartenenza etnica e anche l'individualità. Un allievo del grande filosofo Braudel – ne scrive Vito Teti in *Fine pasto. Il cibo che verrà* (Einaudi, 2015) – suggerisce di raccogliere "biografie alimentari" per ricostruire il profilo di singoli individui e di intere popolazioni. Quando si ha paura del nuovo, quando si va verso l'incerto di cui non si conoscono gli effetti, mangiare come nel luogo d'origine placa i morsi della nostalgia. Nel passato – cioè tra le prime donne che scrissero racconti per il Concorso – le ricette e le

■ In Extremadura, in Spagna, Eduardo Sousa produce il foie gras da oche e anatre senza privarle della libertà e senza alimentazione forzata.

¹ Il testo riproduce l'intervento letto a Torino nell'aula magna della Cavallerizza il 17 settembre 2016 in occasione del festival "Alla tavola delle migranti", organizzato da Daniela Fargione in collaborazione con il Concorso letterario nazionale Lingua Madre. D'ora in avanti CLM.



Luisa Ricaldone

È stata lettrice all'Università di Vienna e ricercatrice di letteratura italiana contemporanea all'Università di Torino. Si è occupata in particolare di letteratura delle donne fra Settecento e Duemila, pubblicando vari volumi. Attualmente fa parte del Gruppo di studio del Concorso *Lingua Madre* ed è attiva presso il Centro studi delle donne di Torino (Cirsde) e la Società italiana delle letterate (Sil). Collabora all' "Immaginazione" e all' "Indice".

specialità dei vari paesi d'origine, gli odori, i sapori, attivavano il meccanismo del ricordo; attraverso di esse si esprimeva il dialogo con la propria gente lontana, si accoglieva un'eredità e si perpetuava una tradizione, ci si sentiva parte di una genealogia, si consolidava il legame con la propria storia, soprattutto quella tramandata dalle donne.

Il cibo è infatti espressione di un legame affettivo e di cura: la *cucina* della madre, si dice, così come si dice la *lingua* della madre. E talvolta la cucina e il cibo occupano il posto della parola, soprattutto quando quest'ultima latita, come vedremo. D'altra parte mangiare e parlare sono atti che avvengono in uno stesso luogo, la bocca. "Parla come mangi!", si dice.

E a proposito di cibo e parola, vorrei aprire una breve parentesi sulla forza seduttiva della cucina, non solo nel senso, forse più corrente, del cibo afrodisiaco (per cui si legga il divertente libro di racconti di Isabel Allende, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, 1997; tr.it di Elena Liverani per il testo e di Simona Geroldi per le ricette, Feltrinelli, 1998).

Ma nel senso del cibo impiegato da Yasmina per salvare il fratello Omar condannato a morte nella Sicilia dell'XI secolo. Ciò che avviene in *Alla tavola di Yasmina. Sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al profumo d'Arabia* di Mariuzza Loria e Serge Quadruppani (Mondadori, 2004) è esattamente il calco della vicenda di Sherazade: giorno dopo giorno la bella principessa araba rinvia l'esecuzione, promuovendo con cibi sopraffini il progressivo innamoramento di Ruggero d'Altavilla, conte di Sicilia e futuro re. Il cibo salva la vita, come la narrazione l'aveva salvata a Shahrazad.

Nel cibo dei racconti più recenti del CLM si rispecchiano anche conflitti generazionali, nel senso che talvolta le figlie (e i figli) rifiutano il cibo della tradizione della loro famiglia, antepo- nendo le ricette del paese d'approdo. Al riguardo, noi del gruppo di studio di *Lingua Madre*, citiamo sempre il racconto della colombiana Dilia Marcela Ortiz Fonseca, il cui figlioletto si rifiuta di mangiare *los frisoles*, rivendicando la propria nascita italiana: "...io sono di Pecetto [...], e questo non lo mangio" (*Terra di geni e di giramondo*, 2011)². Si tratta, evidentemente, di una espressione forte, viscerale, che esprime inequivocabilmente una appartenenza. E il cibo è specchio di appartenenze: nessuna di noi ha dimenticato lo straordinario racconto di Igiaba Scego, *Salsicce*, (in *Pecore nere*, Laterza, 2005), che racconta la storia di una ragazza somala di Roma scappata dalla Somalia per sfuggire alla guerra civile. Un mattino compra cinque chili di salsicce, così che la gente capisca che lei – che è musulmana sunnita, dunque non mangia la carne di maiale – è italiana. Ma è proprio questo che vuole? La risposta è ovviamente negativa).

Nei racconti più recenti, può capitare di leggere la volontà di mantenere vivo un legame con la terra che si è lasciata da piccoli e che dunque non si conosce, per poterne trasmettere a propria volta il senso al figlio, mentre la coppia genitoriale desidererebbe sperimentare per sé nuovi piatti (Harta Hantasoia Minoarivelo Randrianandrianina, *Semi di speranza*, Madagascar, 2015).

Il tema della scarsità di cibo ridiventa attuale

Eccoci così approdate all'ultimo volume pubblicato, quello del 2015. Nel quale, fra l'altro, diventa, ridiventa attuale il tema della scarsità di cibo (anche se non propriamente della fame), come si legge in Luiza Diclescu (*Ti amo... in tre parole!*, Romania, 2015), dove la differenza fra i due paesi è espressa nel rapporto fra pane, "quel tozzo di pane col quale si allevano ancora tanti bambini in Romania", e pizza, "quello spicchio colmo di ingredienti che coccolano le papille gustative di tutti".

Il racconto non va oltre, cosa che mi sarebbe piaciuta, perché nel paese dell'abbondanza, e anche dello spreco, il cibo avrebbe potuto essere scelto come metafora dell'opulenza occidentale, che produce non solo diseguaglianze rispetto ad altre aree del mondo, ma anche nevrosi e follia, come leggiamo nel non recente ma ancora attuale e straordinario libro di Anita Desai, *Divorare, digiunare* (Einaudi, 1999). Dove si parla anche di anoressia, proprio come malattia del mondo occidentale moderno; mentre l'anoressia di cui scrive Igiaba Scego in *La mia casa è dove sono* (Loescher, 2010), risulta possedere una valenza di tutt'altra natura. In questo stesso libro è da leggere l'episodio del pollo: da "piatto sopravvalutato" a pietanza evocativa "della nostra vecchia terra, ormai lontana, ormai smarrita" (p.13).

Già nei racconti del 2014 si scorgevano i segni di un orientamento che vedeva nel cibo la forza del mettersi in relazione; e questo aspetto si arricchirà di esempi l'anno successivo, in particolare nella direzione dello scambio, come accade per l'irlandese Maeve Rodgers, *Identità in*

² D'ora in avanti i volumi che raccolgono i racconti del CLM, tutti curati da Daniela Finocchi e pubblicati dall'editore torinese Seb27, verranno indicati solo con la data di pubblicazione.

dialogo: tra Molly e il Colosseo (2014), o per l'italiana che firma il racconto, la cui amicizia con una donna giapponese si esprime anche nello scambiarsi ricette: sugo di pomodoro versus riso al curry (Fabiola Palmeri, *Michiko*, 2015). Tema molto attuale, questo del cibo come elemento di comunicazione e di relazione – anche politica –, nucleo intorno a cui si raccolgono le testimonianze delle donne della Libreria di Milano, nel Quaderno di Via Dogana 2015: *Cuoche Varie, Fuochi. La cucina di Estia*, a cura di Liliana Rampello, dove si parla appunto di “cucina relazionale” (pp. 35 sgg.). Teniamo a mente questa definizione, che potrà tornare utile. In modo diverso, ma sulla falsariga della relazione dialogica, Paola Leonardi con Serena Dinelli: in *Sapori e saperi delle donne. Per cambiare noi stesse e il mondo* (Iacobelli, 2014): a partire da alcune parole chiave (amore, autorizzazione, differenza, corpo, desiderio, salute, lavoro...) la prima narra avvenimenti autobiografici, che la seconda commenta, corredando il proprio punto di vista di ricette conseguenti e appropriate al tema del racconto.

■ Pagine piene di sorprese

Ma il 2014 e il 2015 riservano alcune sorprese: la cucina come magia (Ramona Hanachiuc, *Magie del passato*, Romania 2014): la magia che compie la nonna trasformando la farina in pane. Magia simile al q.b., al “quanto basta” delle ricette, che ci porta nel campo del non visto, nello spazio di una conoscenza arcana, dal momento che il q.b., “mette insieme il sì e il no” (*Fuochi*, p. 116). Oppure, ancora, si spinge sul pedale della cucina come atto d'amore, di adattamento a un cibo straniero, come è il caso di *Una stella sorride nel cielo!* della coreana Jin Soon Kim, 2014); o di prova superata in previsione di un matrimonio che presuppone il saper cucinare alla perfezione il cibo prediletto dal futuro sposo (Khady Seck Beye, *Thiebou Djien*, Senegal, 2015). Un racconto, quest'ultimo, che elegge la preparazione del cibo a valore di linguaggio, il cucinare cioè, a comunicazione gestuale in assenza di parola (la giovane aveva appreso l'arte della cucina dall'austera nonna, con la quale poteva comunicare solo a gesti): una sorta di sacro cerimoniale, la prova da superare, come si diceva.

Nel 2015 è da segnalare la comparsa – direi per la prima volta – di un oggetto peraltro ormai comune nelle nostre cucine, il freezer. Due i racconti: in uno, una italiana di origine marocchina ha “un congelatore che straripa di *halva*”, perché, dice, “la cucina è la mia ancora, m'aiuta ad approdare dentro me stessa” (Federica Ramella-Bon, *Fez dorata*, 2015). Nell'altro, la libanese Leyla Khalil (*Ricordi congelati*, 2015) attribuisce al freezer il senso di “una teca sacra”, un “ostensorio di ricordi congelati”, perché esso racchiude cibi cucinati e impacchettati da una donna a lei cara, che non c'è più. Emblema di un benessere acquisito che permette un approccio al cibo dettato dalla praticità, che si trasforma in azione affettiva, quasi autocurativa, in un caso; luogo della conservazione della memoria attraverso gli alimenti, nell'altro.

■ L'ecologia in cucina

I racconti del 2016, non ancora pubblicati – ma che ho potuto leggere grazie alla disponibilità di Paola Marchi, che ringrazio – oltre ai temi già ampiamente detti della nostalgia, del ricordo e della spinta integrativa che coinvolge la scelta degli alimenti, o parte da essa, si aprono ad alcune novità: il rapporto tra cibo e morte e l'affacciarsi di una coscienza ecologica.

Rispettivamente Silvia Thanh Vy Huynh (*L'amore che unisce*, Vietnam, 2016), per la quale la rievocazione del passato, del marito morto e del culto degli antenati avviene a partire dalla preparazione del pranzo di capodanno; mentre Glory Rowland e Pierangela Chiodi (Nigeria/Italia, Oghowmeyené. *Sono felice di essere come sono*), illustrano la preparazione del pranzo in occasione del funerale del nonno della nigeriana.

Mentre la coscienza ecologica si esprime in modi fiabeschi nella *Storia degli animali che volevano salvare la foresta del Madagascar* e hanno trovato l'amicizia, di Kintana Azzurra Andreone e nell'indiana Urmila Chakraborty, La ragazza di città e gli asinelli raglianti, che scrive di cibo in relazione agli animali, agli asini, appunto, e riflette sulla differenza fra le zucchine tenere e squisite dell'orto e quelle grandi e insipide esposte nei supermercati. Per non dire di Luisa Zhou, cinese, il cui racconto (*S)corri nelle mie vene. Sottopelle* è, fra l'altro, un inno – se mi si passa la retoricità del termine – al paesaggio, alla sua bellezza e ai suoi valori intrinseci e affettivi.

In queste pagine recentissime, viene inoltre ripreso il rapporto fra tradizioni diverse, come in *Pranzo di Natale* di H.K. e Flora Ciccarelli (Iran / Italia), dove si racconta di una famiglia

musulmana convertita al cristianesimo, famiglia nella quale si cerca di far convivere i tradizionali piatti persiani con la festa del Natale. Non so se tratti di una vicenda vera, e forse non è neppure così importante il saperlo; tuttavia è significativo il senso che assume il racconto nel momento in cui pone l'accento sulla possibilità di convivenza di una tradizione così densa di significato religioso come è il Natale, con i colori e i sapori di una civiltà altra. Che poi il bambino, alla fine della narrazione, chieda alla madre "Ma allora me la fai la pasta?", è un indizio ulteriore di un superamento, in leggerezza, delle diversità, che abbraccia e include la realtà del luogo in cui si vive. A questo punto, direi che siamo lontane – almeno sul piano narrativo – dal *Curry di pollo* di Laila Waida (ve lo ricordate, nel 2005, l'incontro fra il padre indiano legato alle tradizioni del proprio paese e il giovane fidanzato segreto della figlia, figlio di leghisti? Le ansie e i timori che aveva suscitato nella giovane e nel ragazzo?). Mentre mi sembra felicemente attuato il pensiero espresso dalla stessa Waida in *Amiche per la pelle* (e/o, 2007), che vorrei riprodurre per il suo carattere di felice preveggenza: "Che senso ha prendere lezioni d'italiano? Spaccarvi la testa per imparare la coniugazione dei verbi? Sforzarvi di leggere *I promessi Sposi* e andare al cinema a vedere *Il postino*? Se rifiutate le basi di una cultura, la sua cucina, cioè..." (p. 51). ◆

ALLA TAVOLA DEI MIGRANTI

Alla tavola delle migranti è il festival che si è tenuto a Torino il 17 settembre 2016 la cui novità sta nell'aver attivato un canale di studio su una tipologia di migrazione ancora poco conosciuta, quella climatica, con particolare riferimento alle donne. Esiste tutta una "categoria" invisibile di rifugiati, interi popoli che sono stati strappati alle loro terre a causa dei cambiamenti climatici e sono in cammino verso luoghi altri che possano accoglierli. Sono soprattutto donne, coloro che da sempre si prendono cura del mondo. Ed è proprio a loro che si è voluto dare voce e riconoscimento.

Un evento trasversale, cui hanno partecipato e dato il proprio contributo anche le istituzioni e gli enti cittadini e del territorio, grazie alla presenza di **Gianmaria Ajani**, Rettore dell'Università di Torino; **Monica Cerutti**, Assessora alle Politiche giovanili, Diritto allo studio universitario, Cooperazione decentrata internazionale, Pari opportunità, Diritti civili, Immigrazione della Regione Piemonte; **Eugenio Pintore**, Direttore Cultura, Turismo e Sport – Settore Biblioteche, Archivi ed Istituti culturali della Regione Piemonte e **Cinzia Pecchio**, Presidente della Consulta Femminile Regionale del Piemonte. Da qui, si è dato spazio ai tanti interventi e contributi delle/dei diverse/i ospiti, a iniziare dalla presentazione del Concorso Lingua Madre. **Daniela Finocchi**, ideatrice e responsabile del CLM e **Paola Marchi**, social media editor, hanno illustrato i diversi progetti sul cibo promossi grazie al ricchissimo bagaglio di vissuti costituito dai racconti delle autrici. Sono intervenute per l'occasione, **Luisa Ricaldone**, componente del Gruppo di studio del CLM e **Luisa Zhou**, vincitrice del premio speciale *Slow Food Terra Madre dell'edizione 2016*. Se Zhou ha condiviso il suo vissuto, parlando della sua esperienza di "straniera" di seconda generazione e dell'eterna sfida personale nel

conoscere la propria identità, **Luisa Ricaldone**, co-autrice del volume di approfondimento sui temi della migrazione *L'alterità che ci abita* (SEB27) a cura del CLM, ha fatto emergere l'immaginario delle autrici – soprattutto delle più giovani – sul cibo attraverso un'analisi di tutte le antologie pubblicate dal 2006 a oggi. Dopo questo primo dibattito, si è dato spazio all'esibizione dell'Orchestra Internazionale per la Pace **Pequeñas Huellas**, composta da bambini/e e ragazzi/e provenienti da culture e realtà diverse che, con la loro musica e le loro storie, contribuiscono a riportare all'attenzione del pubblico e dei media grandi temi e gravi emergenze umanitarie.

La giornata è proseguita con una tavola rotonda – moderata da **Simone Cinotto** (Università di Scienze Gastronomiche) – sui temi della biodiversità culturale, del rispetto dell'ambiente e delle sue risorse in un'ottica di condivisione e cambiamento, alla quale hanno partecipato: **Massimiliano Borgia** (Festival del Giornalismo alimentare), **Maria Bottiglieri** (Food Smart Cities for Development, Città di Torino), **Maria José Fava** (Libera Piemonte) e **Nazarena Lanza** (Slow Food); modererà **Simone Cinotto** (Università di Scienze Gastronomiche). Ognuno/a ha portato il proprio contributo, presentando i progetti e il lavoro svolto secondo le diverse competenze e i diversi ambiti. Pensato nell'ottica della sensibilizzazione di tutte/i – anche e soprattutto dei/delle più giovani – il Festival ha poi ospitato l'intervento delle/degli studenti del **Liceo classico V. Gioberti di Torino**, i quali hanno presentato – attraverso immagini, quiz, video, letture – il percorso didattico sulle tematiche della manifestazione intrapreso insieme alla docente di lingua inglese **Patrizia Ferrero**, anche lei presente al festival. Contagiosa la loro passione e la loro voglia di apprendere e comprendere la realtà che ci circonda, i mutamenti e le azioni necessarie da intraprendere per un futuro più sostenibile. Ci si è immersi poi nei meravigliosi paesaggi del Madagascar, grazie ai contributi di **Franco Andreone** (Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino) – zoologo che da oltre 25 anni si dedica alla ricerca e alla conservazione della biodiversità dell'isola e che ha scoperto e descritto

oltre 40 nuove specie di rane, di lucertole e di serpenti – e **Cristina Giacomini**, professore ordinario di Zoologia all'Università di Torino e direttore del Dip. di Scienze della vita e biologia dei sistemi, l'unica ad avere una stazione di ricerca in Madagascar. Il tutto è stato arricchito da video, foto e suoni della foresta e dall'intervento canoro di **Olga del Madagascar**, cantante, attivista e autrice del Concorso Lingua Madre, impegnata – attraverso la sua musica – nella lotta contro la deforestazione. Davvero molto intenso poi l'attesissimo incontro con l'ospite speciale di Alla tavola delle migranti: la scrittrice americana di origine vietnamita **Monique Truong**, autrice del romanzo *Il libro del sale* edito da Giunti. Un lungo dialogo con il pubblico – tradotto dall'interprete **Vicky Franzinetti** – in cui l'autrice si è raccontata attraverso le sue opere e la sua esperienza di rifugiata. «Il passato si conserva in bocca» ha dichiarato Truong al termine del suo intervento, sottolineando ancora una volta il forte valore simbolico, culturale e affettivo che il cibo ricopre. A seguire, il concerto dei musicisti **Cheikh Fall**, **Samba Mbaye** e **Tatè Nsongan** ha coinvolto l'intera platea nei ritmi e nelle melodie migranti, fino a far ballare tutto il pubblico in un clima di festa, condivisione e gioia. E ancora, la scrittrice **Igiaba Scego**, insieme ad **Alessandra Di Maio** (docente dell'Università di Palermo), hanno raccontato la complessità delle migrazioni e delle società multiculturali, attraverso i libri e la letteratura. I romanzi di Scego, sono infatti stati pre-testo per una conversazione sul concetto di "migrante" e su quello di "italiana/o", sulle criticità che la cifra identitaria detiene e sul ruolo che la scrittura può avere nella comprensione della realtà e delle trasformazioni che viviamo. L'evento si è concluso con la proiezione di due documentari: *Pierre Rabhi. Il mio corpo è la terra* sul pioniere dell'agroecologia e fondatore del Movimento del Colibri, prodotto dal Gruppo del Cerchio e presentato al festival dai registi **Carola Benedetto** e **Igor Piumetti** e *Ten billion. What's on Your Plate?* (Valentin Thurn, 2015) in collaborazione con **Cinemambiente**, in rappresentanza del quale è intervenuta **Paola Della Valle**.