

**1. Titolo del sub-progetto:**

Tutto un altro Sapore... dal Mondo. Laboratorio interculturale di cucina multietnica.

**2. Soggetto proponente:**

La rete di associazioni e gruppi informali "Tutta un'altra città".

**3. Referente del progetto**

Rocio del Carmen Quinones.

**4. Altri soggetti coinvolti (Partner)**

Mensa CARITAS della Cervara, Villaggio Apuano, Massa (MS).

**5. Descrizione sintetica del progetto**

Non un semplice corso di cucina ma un laboratorio dove culture, usi e costumi di paesi lontani, portati dal mondo migrante, vengono raccontati attraverso la gastronomia; questo è "Tutto un altro Sapore... dal Mondo", un laboratorio interculturale di cucina multietnica che mira a dimostrare come le tante comunità di immigrati presenti sul nostro territorio sono anche portatrici di cultura, tradizioni e saperi diversi e quindi di valori aggiunti.

E' un viaggio tra le ricette di paesi lontani, preparate e spiegate dai migranti - in veste di docenti - integrato da racconti, aneddoti e curiosità sugli ingredienti usati, le tradizioni e la storia dei cibi elaborati.

**6. Relazione introduttiva**

L'aumento costante della presenza di cittadini stranieri conferma il trend in crescita del fenomeno immigrazione. La dimensione multietnica, che caratterizza anche le nostre realtà locali - quale conseguenza di processi oramai inarrestabili - tende a distinguere sempre più la nostra società che appare socialmente ed etnicamente composita.

Per contro l'idea che gli italiani hanno del fenomeno immigrazione è spesso distorta e negativa; una ricerca del 2009 della Transatlantic Trends Immigration ha messo in luce che gli italiani hanno la percezione che gli immigrati siano il 23% della popolazione residente, ovvero pensano che gli stranieri siano quasi quattro volte quelli che realmente risiedono in Italia. Questo dato si aggiunge alla collezione di luoghi comuni che spesso etichettano il mondo dei migranti; solo per citarne alcuni: "ci rubano il posto di lavoro", "la maggior parte sono delinquenti", "si prendono le nostre case e le nostre donne".

Sarebbe sufficiente analizzare in modo oggettivo i dati ufficiali forniti dal Ministero dell'Interno, dall'ISTAT e da altri autorevoli enti od istituzioni per ridimensionare o addirittura ribaltare queste errate percezioni. Un esempio per tutti è il lavoro: gli immigrati non solo svolgono prevalentemente lavori che non sarebbero occupati da italiani ma secondo gli studiosi dell'INPS il lavoro straniero ha quasi naturalmente colmato un vuoto provocato da fattori generazionali. Infatti le classi d'età più presenti tra gli stranieri nel mondo del lavoro regolare, sono quella dei 25/29 anni e quella dei 30/35 anni; le corrispondenti generazioni italiane sono quelle meno numerose in seguito al calo delle nascite e al basso tasso di natalità. Ne consegue che i migranti non solo sono indispensabili al mondo imprenditoriale e produttivo del nostro paese ma contrastando il costante invecchiamento italiano combattono le sue gravi conseguenze sociali in termini di spesa pensionistica e assistenziale.

In questo contesto appare evidente che la difficoltà maggiore è quella di portare le persone a riflettere in modo imparziale e ad avere il coraggio di confrontarsi su queste tematiche. La rete "Tutta un'altra città" è convinta che sia necessario favorire la costruzione di relazioni positive tra cittadini autoctoni e immigrati da cui possa derivare una progressiva e positiva evoluzione

della cultura e dei valori della società nel suo insieme, tale da garantire a tutti, italiani e stranieri, una condizione di vita sostenibile.

### **7. Area prevalente di intervento del progetto**

Considerati gli obiettivi generali e specifici che si pone “Tutto un altro Sapore... dal Mondo”, questo progetto si colloca nelle aree dell’intercultura, dell’altra economia e degli stili di vita, concentrando ovviamente la sua azione sull’incontro di culture diverse, sulla conoscenza e sul rispetto reciproco.

### **8. Ambito territoriale di realizzazione del progetto**

Comune di Massa: Cucina esterna della Mensa CARITAS della Cervara, Villaggio Apuano.

### **9. Quadro di riferimento normativo**

- [D.L. 286 - 25 luglio 1998 (art.38) – “Testo unico delle disposizioni concernenti lo disciplina dell’immigrazione e norme sulla condizione dello straniero”].
- D.P.R. 394 del 31 agosto 1999 (art.47) – “Regolamento recante norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti lo disciplina dell’immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell’art. 1, comma 6, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286”].
- GU dell’Unione Europea L327-2006 – “Lifelong learning”, programma di azione nell’apprendimento permanente,
- Legge Regionale Toscana n.32 del 26 luglio 2002 - Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro.

### **10. Obiettivi generali del progetto**

Gli obiettivi generali del progetto “Tutto un altro Sapore... dal Mondo” ricalcano quelli descritti nella proposta presentata dalla Rete “Tutta un’altra città”, all’interno del Bilancio Partecipato 2009 del Comune di Massa. Si intende contrapporre ad azioni degeneranti e insostenibili per la nostra società, da un punto di vista sociale, culturale ed economico, in parte evidenziati nella relazione introduttiva, la costruzione, lo sviluppo e il consolidamento di buone pratiche virtuose da sviluppare sul territorio ma in grado di dare risposte, pur nella loro dimensione locale, anche a livello globale.

Di fronte ad un crescente sentimento di rigetto del diverso e a forme più o meno sottili di razzismo, si risponde con un progetto che:

- decostruisce i luoghi comuni contro i migranti e il diverso;
- mette in relazione autoctoni e migranti esaltando le DIVERSE qualità positive;
- promuove la multiculturalità ossia la conoscenza di culture di altri paesi.

Un ulteriore aspetto innovativo è quello di rendere il migrante protagonista di tutte le fasi della realizzazione di questo (sub) progetto facendogli ricoprire la maggior parte dei ruoli previsti compreso quello di docente.

### **11. Obiettivi specifici del progetto e Risultati attesi**

- I partecipanti al laboratorio potranno imparare, attraverso la cucina, culture, saperi e sapori prevalentemente di altre parti del mondo.
- I docenti, quasi esclusivamente migranti, talvolta in difficoltà ad esprimersi in un italiano sufficientemente corretto, avranno, attraverso la cucina, la possibilità di sentirsi portatrici di un sapere che suscita interesse da parte dei partecipanti al corso riducendo così la sensazione di incertezza ed inadeguatezza
- Italiani e migranti, nel ruolo di partecipanti o docenti del laboratorio, potranno confrontarsi e scambiarsi saperi e conoscenze condividendo un’esperienza emozionante e creativa dove la diversità e la differenza saranno vissuti ed apprezzati come un valore aggiunto.

## **12. Soggetti interessati e coinvolti, destinatari delle azioni progettuali**

Tutti coloro, massimo 20 persone a laboratorio, che abbiano compiuto 18 anni e che siano:

- cittadini italiani;
- stranieri e apolidi residenti in Italia.

Le modalità di accesso, di partecipazione, di eventuale esclusione, dalle azioni progettuali, dei singoli partecipanti, saranno descritte in apposito regolamento.

## **13. Personale impegnato nel progetto**

(Specificare: Ruolo/Mansione/Professionalità o qualifica richiesta/Impegno in n. ore/Volontario o Retribuito)

- Docente/Lezioni sulla cucina marocchina/Migrante esperto in cucina marocchina/n. 3 ore/Retribuito.
- Docente/Lezioni sulla cucina albanese/Migrante esperto in cucina marocchina/n. 3 ore/Retribuito.
- Docente/Lezioni sulla cucina domenicana/Migrante esperto in cucina domenicana/n. 3 ore/Retribuito.
- Docente/Lezioni sulla cucina nigeriana/Migrante esperto in cucina nigeriana/n. 3 ore/Retribuito.
- Docente/Lezioni sulla cucina brasiliana/Migrante esperto in cucina brasiliana/n. 3 ore/Retribuito.
- Mediatrice culturale/Mediazione culturale/Mediatrice culturale/n. 21 ore/Retribuito.
- Coordinatrice/Coordinamento e segreteria/Diplomato/n. 25 ore/Retribuito.

## **14. Tempi di realizzazione del progetto**

Da maggio 2011 a ottobre 2011.

## **15. Azioni del progetto**

### A. Attività preliminari

La prima azione è confinata a risolvere ed espletare aspetti puramente burocratici ed organizzativi; nell'ordine si dovrà:

- verificare e, nel caso, richiedere le autorizzazioni necessarie per le successive azioni (locale da adibire al laboratorio, attrezzature e materiali in uso ai partecipanti al laboratorio, ecc.);
- stilare il regolamento di partecipazione;
- predisporre la liberatoria dei partecipanti.

Sarà compito del coordinamento e della segreteria del sub-progetto adempiere a questo primo impegno.

### B. Attività promozionali

Trattandosi di uno dei primi Laboratori Interculturali della Rete "Tutta un'altra città", rivestirà particolare importanza la promozione dell'iniziativa che verrà veicolata principalmente attraverso i seguenti canali:

- creazione, pubblicazione ed affissione di locandine;
- creazione e distribuzione di volantini;
- pubblicità sui mass media;
- incontri con associazioni del terzo settore in particolare ad indirizzo interculturale;
- dimostrazioni dal vivo, partecipando, ad esempio, alla prossima edizione di "Tutta un'altra città in festa", all'interno del quale potranno essere distribuite varie copie del piccolo libro di ricette "Sapori dal Mondo";
- sito internet dell'associazione "Tutta un'altra città" e mailing-list delle associazioni e dei gruppi informali ad essa collegati.

Per cercare di contenere al massimo i costi di questa attività, la promozione verrà sviluppata insieme a quella degli altri sub-progetti già definiti dalla Rete.

### C. Lezioni teoriche e pratiche

Il laboratorio è suddiviso in sette incontri da tre ore circa ciascuno; ogni incontro sarà a sua volta diviso in due parti:

- una prima parte introduttiva per facilitare l'approccio con le tradizioni culturali del paese scelto dove si offriranno nozioni basilari della relativa cucina (prodotti e piatti tipici, tecniche e ricette, storia degli ingredienti e curiosità...);
- una seconda parte pratica in cui si prepareranno e cucineranno, spiegandole passo, passo, le seguenti ricette:
  1. Cucina Marocchina - COUS-COUS.
  2. Cucina Albanese - ricetta salata: BUKER sformato allo yogurt magro fatto con le sfoglie. Ricetta dolce: BALLAKUME biscotti al burro.
  3. Cucina Dominicana - LOCRIO
  4. Cucina Nigeriana - APON OGNOBO e OBE ATA.
  5. Cucina Brasiliana - FAGIOLATA e un DOLCE AL COCO.

Nel sesto e settimo incontro i partecipanti al laboratorio verranno divisi per gruppi ed eseguiranno 3 ricette per ogni volta.

I prodotti da cucinare saranno acquistati dal coordinamento/segreteria del (sub)progetto, privilegiando ove possibile i produttori biologici della provincia di Massa-Carrara aderenti all'associazione "Crisoperla" e i prodotti del commercio equo-solidale e di "Libera" in vendita presso la locale Bottega del Mondo.

### D. Monitoraggio

Il laboratorio interculturale di cucina verrà replicato alla conclusione del primo modulo di sette incontri per un totale di 14 incontri; per il futuro, si prevede di inserirlo all'interno di un proposta più vasta ed articolata fatta di laboratori interculturali e di autoproduzione da svolgersi consecutivamente (vedere punto 22 della scheda esecutiva). Diventa pertanto fondamentale poter calibrare, e nel caso modulare di nuovo, tutti gli aspetti organizzativi del (sub)progetto la cui valutazione della qualità verrà delegata ad una opportuna customer satisfaction.

Sarà affidato al coordinamento/segreteria del (sub)progetto, in collaborazione con i docenti dei corsi, la gestione e l'analisi della valutazione della qualità.

### **16. Fasi di realizzazione del progetto**

Fase A: maggio 2011.

Fase B: da maggio a settembre 2011.

Fasi C, D: maggio e settembre 2011.

### **17. Metodologia di lavoro e tipologie d'intervento adottate per la realizzazione del progetto**

Per la realizzazione del progetto verranno adottate varie tipologie di azione, lezioni teoriche, esercitazioni pratiche.

### **18. Parametri indicatori del grado di realizzazione degli obiettivi progettuali, modalità e strumenti di monitoraggio**

- Questionario per valutare la customer satisfaction (valutazione della qualità).

### **19. Prodotti disponibili, alla fine del progetto**

Verrà realizzato un piccolo libro di ricette.

### **20. Modalità di raccordo operativo durante la realizzazione delle azioni progettuali con altri progetti e con l'amministrazione pubblica.**

La filosofia alla base della pianificazione e della messa in pratica del (sub)progetto "Tutto un altro Sapere... dal Mondo", ovvero fare rete e collaborare con le diverse realtà associative e con i cittadini e i migranti del nostro territorio, garantisce una facilità di raccordo con i progetti di

soggetti diversi, sia pubblici che privati, del comune di Massa e della Provincia di Massa-Carrara. In questo primo anno verranno attivate collaborazioni con:

- Mensa CARITAS della Cervara, Villaggio Apuano, Massa (MS) che metterà a disposizione la cucina dove si svolgerà il laboratorio interculturale.

## **21. Preventivo spese**

Il costo previsto è di € 3530,00 per ogni edizione del laboratorio (vedi allegato "A" per la descrizione delle voci di spesa).

Ad ogni partecipante verrà richiesta una quota di iscrizione di € 20,00 da decurtare dal totale generale.

## **22. Possibili ulteriori sviluppi**

L'etnie che vivono all'interno della nostra provincia sono diverse, come differenti sono i piatti tipici - anche all'interno dei paesi rappresentati in questo primo anno - per cui il primo obiettivo è di replicare il laboratorio con nuove ricette aggiungendo però anche qualche piatto semplice della tradizione italiana, in particolare massese, come bollenti, castagnacci, polenta, ecc.

Altro aspetto da sviluppare è la sinergia con gli altri progetti della rete di associazioni e gruppi informali "Tutta un'altra città", in particolare quelli a matrice interculturale; il fine ultimo è infatti quello di proporre una serie di laboratori interconnessi che si rifacciano alla visione di città-comunità, solidale e sostenibile, sobria, inclusiva, rispettosa delle diversità, dell'ambiente e dei beni comuni.

Solo a titolo esplicativo si elencano i laboratori inseriti nella proposta presentata al Bilancio Partecipato del Comune di Massa del 2009:

- auto produzione di alimenti (formaggio, yogurt, verdura, ortaggi, pane);
- laboratorio di giochi per bambini;
- risparmio energetico in casa e piccoli interventi elettrici;
- riparazione di biciclette;
- autodiagnosi e prevenzione;
- piccole ristrutturazioni in casa (pittura, intonaci);
- laboratori per il legno;
- laboratorio di sartoria.