

L'integrazione in cucina, il documentario "Immagine dal vero" (FOTO)


[Foto precedente](#)
[Foto successiva](#)

20/02/2016

[f facebook](#) [t twitter](#) [G+ google+](#)

Non esiste modo migliore di imparare il rispetto delle diversità di quello di entrare in contatto con chi, appunto, è diverso da noi. Soltanto attraverso la conoscenza, la discussione, l'apertura mentale, è possibile comprendere che tra le persone spesso ci sono più punti di contatto che di alterità.

È per questo che il team di ricerca psico-sociale che sta lavorando alla realizzazione del film documentario "Immagine dal vero", guidato da Angelo Scuzzarella, ha deciso di portare le riprese direttamente nel cuore di una scuola di Palermo, l'I.P.S.S.A.R. "Paolo Borsellino", dove il cuoco afgano Shapoor Safari ha tenuto una lezione di cucina per una classe di studenti. Un'occasione di confronto prevista dal progetto dell'Associazione Anteprema, finanziato nell'ambito del Piano Azione Coesione "Giovani no profit" dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri per testare e migliorare il rapporto tra giovani e immigrati.

I ragazzi, prima di accendere i fornelli, hanno avuto modo di confrontarsi con Shapoor e con il regista del film, Luciano Accomando, sul loro atteggiamento nei confronti dell'immigrazione e delle politiche di accoglienza del nostro Paese. Al di là di alcuni pregiudizi derivanti dalla comunicazione priva di controllo dei social network – "agli immigrati danno 30 euro al giorno mentre noi italiani siamo disoccupati", "dovremmo aiutarli nei loro paesi e non portarli tutti in Italia" – gli studenti si sono dimostrati più comprensivi di molti adulti e sono rimasti ad ascoltare in un attento silenzio il racconto della guerra in Afghanistan,

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Se vuoi saperne di più consulta la nostra cookie policy.

conoscente, diventasse improvvisamente nemica”.

Shapoor, ancora turbato dai ricordi di quei giorni, ha raccontato che “a volte, pur di non aggredire, ma non potendo venir meno agli ordini dell’esercito, sparavamo in aria”.

Dopo il racconto della guerra in Afghanistan, gli studenti hanno cucinato con Shapoor, che oggi è lo chef di Moltivolti, locale e coworking di Palermo, alcuni piatti tipici della cultura afghana: mantu, ravioli ripieni di carne, e bolani, tipici calzoni con cipolla e patate; e, con i resti della pasta lievitata, dei sambusa, dei dolci con crema al mascarpone e noci. Perché è anche attraverso la cucina che si stabilisce un rapporto con l’altro e si condivide l’opportunità di conoscersi.

“È stata un’esperienza bellissima – ha detto Michele, uno degli studenti – e l’Italia dovrebbe fare di più per chi ha davvero bisogno”.

di Redazione

[f facebook](#) [twitter](#) [G+ google+](#)

0 commenti

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Facebook Comments Plugin

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Se vuoi saperne di più consulta la nostra [cookie policy](#).