

Notizie



# Parte a Bologna il food truck inclusivo di Altre Terre, tutto al femminile

10 Mag. 2021, 11:48 | a cura di Annalisa Zordan



ULTIME NOTIZIE

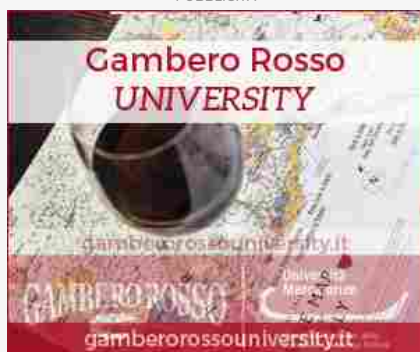


Setai è l'app italiana che guida all'acquisto sostenibile e intelligente del cibo



AI BLOCCHI DI PARTENZA IL NUOVO PROGETTO DI MONDODONNA ONLUS DEDICATO ALL'INCLUSIONE SOCIALE E LAVORATIVA DELLE DONNE MIGRANTI, FINANZIATO DALLA FONDAZIONE DEL MONTE DI BOLOGNA E RAVENNA. È IL FOOD TRUCK DI ALTRE TERRE A BOLOGNA.

PUBBLICITÀ



Il food truck multietnico e inclusivo accende il motore a Bologna: al volante, quattro donne provenienti da diversi paesi del mondo, unite dalla passione per la cucina e dal desiderio di autonomia. Altre Terre inaugura martedì 18 maggio alle 11:30 in Piazza dell'Unità.

### Il food truck Altre Terre

Altre Terre è una costola di Cook&Go, un progetto di inclusione sociale e dialogo interculturale di **MondoDonna Onlus**, finanziato dalla **Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna**, che fino a oggi si è occupato di servizio catering. Ora le ricette dall'Africa, Medio Oriente, Asia e Balcani saranno le protagoniste del nuovo food truck. Ai fornelli quattro donne. C'è **Sladjana Zaric**, proveniente dalla Serbia e maestra indiscussa dei **Burek**, *"delle sfoglie di pasta fillo tirata a mano, ripiene di carne o formaggio"*, spiega. *"Sono molto gustosi e suscitano in me molti ricordi, mi ha insegnato mia nonna Milica a prepararli, anche se ero solita, da piccola, cucinare con mio papà, che puntualmente non voleva seguire le ricette!"*. Insieme a lei, **Bunmi Oresanya** dalla Nigeria, che preparerà, tra le altre cose, i **chin chin**, piccoli snack di pasta fritta tipici delle feste, ed **Eman Sulaiman** dalla Giordania con gli immancabili **Mansaf**, gli involtini di foglia di vite ripieni di riso, *"in molti piatti caratteristici della nostra terra il riso è cotto dentro altri ingredienti. Una delle mie specialità, però, sono i falafel con l'hummus: si trovano anche qui in Italia, ma non tutti sanno che da noi sono il tipico piatto della colazione"*.

### All'asta da Christie's il vino spaziale che vale un milione di dollari



Pasta secca e come sceglierla. Tutto quello che c'è da sapere



L'Italia pensa a istituire una Giornata Nazionale dell'Agricoltura?



PizzAut apre a Milano: il ristorante gestito da ragazzi autistici prende vita



CHI DORME  
NON PIGLIA  
PESCI.

SVEGLIA!   
(SCEGLI QUELLO GIUSTO)



BIOBIO - Il migliore salmone norvegese  
preparato con la vera pasta di semola di grano duro

www.biobio.it

Gambero Rosso Premium

RISTORANTE  
Acquada

Sarah Preceruti è sbarcata sui Navigli con la

## La versione street food dei loro piatti tipici

Infine **Ezinne Aki** sempre dalla Nigeria: *“Mi piacciono molti piatti della cucina del mio Paese, però quando mia mamma mi vuole far felice prepara la **Afang soup**, una ricetta a base di verdure e pesce. Questo piatto mi porta letteralmente a casa, quindi vorrei farlo assaggiare ai bolognesi”,* nonostante alcuni degli ingredienti necessari siano un po' difficili da reperire in Italia. *“Sicuramente preparerò il **riso Jollof**: è il piatto più diffuso dell'Africa occidentale e secondo me i nigeriani sono i migliori a prepararlo. È semplicemente un riso cucinato nella salsa di pomodoro, ma è la tecnica a fare la differenza”,* rivela la cuoca, alla quale perdoniamo il patriottismo spinto (ma noi italiani ne sappiamo qualcosa quando si tratta di cucina e tradizioni!). *“Grazie al supporto del cuoco e formatore **Alberto di Pasqua**, tutti i piatti tipici sono proposti in versione street food”,* racconta **Loretta Michellini**, Presidente dell'associazione MondoDonna Onlus. *“Questo è un progetto nato per necessità, con il blocco delle attività del servizio catering, ma che è destinato ad allargarsi coinvolgendo altre donne”. MondoDonna Onlus nasce 26 anni fa con una delle prime, se non la prima, casa di accoglienza per donne straniere in Italia. “Il nostro obiettivo è, da sempre, accogliere queste donne e prevedere l'inserimento in ambito lavorativo facendo leva sui rispettivi background professionali o anche semplicemente amatoriali.”, spiega Michellini “Con il food truck contiamo di rendere autonome queste tre donne”.*

PUBBLICITÀ



Si comincia da Piazza dell'Unità

giusta ambizione e la sua cucina contemporanea, molto personale. Fatta di parecchi ... [Leggi la scheda](#)

### RISTORANTE

#### La Regola

Dietro Campo de' Fiori, un angolo di pace e bellezza da apprezzare seduti a uno dei tavoli all'aperto. E questo ... [Leggi la scheda](#)

### WINE BAR

#### Tabisca

Uno spazio accattivante dove potersi accomodare già nel tardo pomeriggio per gustare un aperitivo in vista della cena. Qui si ... [Leggi la scheda](#)

### ETNICO

#### Bento

Fa centro questo locale dagli spazi arredati in stile minimal con gusto e attenzione ai dettagli. Seguiti da uno staff ... [Leggi la scheda](#)

### VINO

#### Chianti Cl. 2015

... [Leggi la scheda](#)

### VINO

#### Barbaresco Luca Ris. 2015

... [Leggi la scheda](#)

### VINO

#### Lacryma Christi del Vesuvio Rosato 2017

... [Leggi la scheda](#)

### VINO

#### Fontegalli 2011

... [Leggi la scheda](#)



Rigatoni patriottici con rucola e pomodorini secchi

### RICETTE

Il viaggio del food truck di Altre Terre comincia da un luogo simbolico: Piazza dell'Unità è infatti il cuore della Bolognina, una delle zone più multietniche della città, laboratorio di convivenza tra culture, interventi di riqualificazione urbana, valorizzazione del cibo. "Non potevamo che far iniziare qui l'avventura". Nel menu, tra le altre cose, il panino balcanico con cevapcici, i pljeskavica (sorta di hamburger di manzo speziato accompagnato da salsa di peperoni o yogurt greco), la meat pie in stile nigeriano, la fish pie, il panino con falafel o il fattah mediorientale. I prezzi vanno dai 2 ai 5 euro. Una bella storia, che ci ricorda molto quella del [delivery di Hummustown a Roma](#), e che speriamo sia di ispirazione per tutti.

*Altre Terre – Inaugurazione prevista martedì 18 maggio dalle 11:30 in piazza dell'Unità a Bologna – [www.altreterrefood.it](http://www.altreterrefood.it)*



**Piccione, cachi, cime di rapa e camomilla**



**Tartara di tonno con il suo fondo**

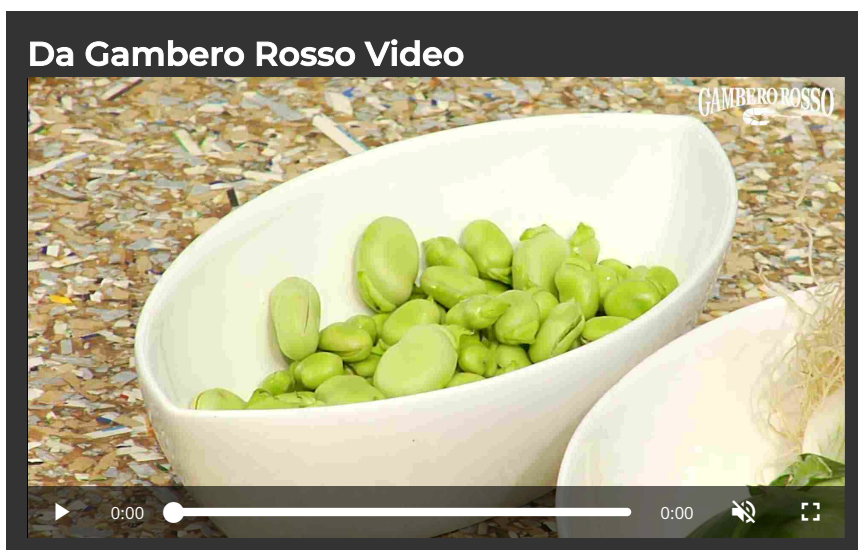
**RICETTE**



**Fettucce, siero rancido, spomodoro**



**Da Gambero Rosso Video**



**Ti può interessare**