

Quattro donne e un furgoncino Cibo d'altri mondi

di **Sabrina Camonchia**

Gli hanno dato un nome inglese, food truck, ma loro parlano altre lingue: sono serbe, nigeriane e giordane. Arrivano da paesi lontani, dopo percorsi di vita difficili e dolorosi. Da Bologna, dove vivono da diverso tempo, parte la loro riscossa sociale ed emancipazione economica, grazie all'impegno di Mondo Donna Onlus, da 25 anni punto di riferimento per il contrasto alla violenza di genere e per l'accoglienza di donne e famiglie migranti.

Sono Sladjana Zaric, Bunmi Oresanya, Eman Sulaiman ed Ezinne Aki che, salite a bordo del food-truck di Altre Terre con le ricette della loro tradizione familiare, sono diventate cuoche grazie ad un percorso di formazione, guidato dallo chef di lunga data Alberto di Pasqua, che nei mesi scorsi ha tenuto lezioni online e dal vivo per insegnare le basi della ristorazione a una quindicina di signore.

Il furgoncino bianco, con piatti della cucina tipica balcanica, africana e mediorientale, da 2 a 6 euro, è pronto per partire: al volante, metaforicamente parlando, ci saranno le quattro signore con i loro piatti di cevapcici, pljeskavica

(hamburger di manzo, verdura fresca, salsa di peperoni o salsa allo yogurt greco), sfoglie di pane arabo, melanzane fritte, hummus di ceci, mandorle e baklava. Dopo qualche giorno di rodaggio al DumBo di via Casarini, dove sono fino ad oggi, il vero taglio del nastro sarà martedì alle 11.30 in piazza dell'Unità. Già in calendario, dal 21 al 23 maggio, l'ospitalità al primo Festival dei beni confiscati a Bologna, organizzato da Libera a Villa Celestina in via Boccaccio. Poi il percorso sarà da costruire lungo l'estate (le date e i luoghi delle tappe saranno annunciati sui social).

Corona un sogno Sladjana, 40 anni, che vive a Bologna da quando ne aveva 20, scappata dalla Serbia postbellica degli anni Novanta. «Ho fatto di tutto, la donna delle pulizie, la badante, l'operaia, e ora sono qui, contenta di dare un futuro ai miei due figli». È più timida Bunmi, 43 anni, nigeriana, rifugiata politica, passata col marito per i campi libici. Lei cucinerà i fagioli rossi e il riso Jollof, il piatto più diffuso dell'Africa occidentale. E c'è Eman, dalla Giordania, 53 anni, la cui specialità sono i falafel con l'hummus. Poi c'è Ezinne, la più giovane, appena trentenne,

anche lei dalla Nigeria: «Voglio fare conoscere a tutti i nostri piatti africani».

Già avviato da tempo come catering multietnico, il food truck Altre Terre è il punto d'arrivo di COOK&GO, progetto di inclusione sociale e dialogo interculturale di MondoDonna Onlus, finanziato complessivamente dalla **Fondazione del Monte** di Bologna e Ravenna con 64 mila euro, nell'ambito dell'edizione 2020 del bando "La cultura come strumento di integrazione: percorsi di integrazione verso l'autonomia".

«Le competenze di queste donne auto-imprenditrici diventano così opportunità di lavoro e autonomia», spiega Loretta Michelini, presidente dell'associazione che al momento, nei vari progetti di inserimento e accoglienza, assiste 500 persone fra la provincia di Bologna e la Romagna. Donne dallo sguardo orgoglioso che hanno fatto un'esperienza «che è soprattutto specchio di un incontro possibile tra le culture, le abitudini, i saperi, le differenze», chiude Ethel Frasinetti, consigliera di amministrazione della Fondazione di via delle Donzelle.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Nel
food-truck di
Altre Terre
proporgono
piatti
nigeriani,
serbi,
giordani.
Martedì si
comincia*





▲ **Cucina multi-etnica**
Il furgoncino di Altre Terre
progetto Mondo Donna Onlus

▲ **Integrazione**

Ai fornelli del
food truck si
alternano
Sladjana Zaric,
Bunmi
Oresanya, Eman
Sulaiman e
Ezinne Aki