

ZERO Bologna

Dalla Bolognina parte Altre Terre, il food truck multietnico gestito da donne migranti



Sono **Sladjana, Eman, Ezinne e Bunmi**. Anni fa hanno lasciato le loro terre (**Serbia, Giordania e Nigeria**) e sono state accolte a Bologna da **MondoDonna**, una onlus che dal 1995 si occupa di contrasto alla violenza di genere, accoglienza di donne e famiglie migranti e in generale sostegno alle persone con fragilità. Da martedì 18 maggio (inaugurazione alle h 11.30) sarà possibile gustare le loro ricette presso il

Zero.eu

12 maggio 2021

Pag 2/2

nuovo **food truck Altre Terre**, il progetto di inclusione sociale e lavorativa sviluppato dalla stessa onlus grazie al sostegno della Fondazione del Monte. Già avviato da tempo come catering, Altre Terre salirà a bordo di un camioncino che toccherà diversi punti della città **a partire da Piazza dell'Unità** in Bolognina. Dopo l'inaugurazione il food truck sarà poi al **DumBO** la maggior parte dei giorni feriali e si muoverà il weekend, in attesa di trovare una collocazione temporanea per l'estate bolognese.

Sladjana, 40 anni, vive a Bologna da quando ne aveva 20 e viene dalla **Serbia**: "Il mio piatto preferito della cucina serba – racconta – sono i **Sarma**: involtini di cavolo cappuccio e carne trita che si preparano per le feste di Natale. A tutti i clienti del nostro food truck vorrei far provare i **Burek**, delle sfoglie di pasta fillo tirata a mano, ripiene di carne o formaggio".

Bunmi, 43 anni, **nigeriana** ha già in mente le **dodo**, fagioli rossi serviti con le patatine o i **chin chin**, piccoli snack di pasta fritta tipici delle feste. Dalla Nigeria anche **Ezinne**, specialista del **riso Jollof**: "È il piatto più diffuso dell'Africa occidentale – dice – e secondo me i Nigeriani sono i migliori a prepararlo! È semplicemente riso cucinato in salsa di pomodoro, ma la tecnica fa la differenza".

Infine **Eman**, dalla **Giordania**, 53 anni: "Una delle mie specialità – svela – 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. E soprattutto non hanno ancora provato i nostri". Nel **menu** – con prezzi che vanno dai 2 ai 5 euro – ci saranno poi **panino balcanico con cevapcici**, **Pljeskavica** (hamburger etnico con carne di manzo, pepe, aglio fresco, verdura fresca, a scelta salsa di peperoni oppure salsa allo yogurt greco), **Meat pie in stile Nigeriano** (scrigno di pasta briseè, farcito di verdure saltate con carne di manzo, spezie e erbe aromatiche) o **Fish pie**, **Fattah mediorientale** (croccanti sfoglie di pane arabo, cubetti di melanzane fritte, verdure fresche condite, salsa a base di humus di ceci, mandorle saltate in padella), **Baklava**.

Tutte le info sul sito altreterrefood.it.



Bunmi (Nigeria)



Eman (Giordania)



Sladjana (Serbia)

