



OSSERVATORIO SULLA PREVENZIONE

Scheda libro

Rashidi Reza (a cura di)

Mi racconto ...Ti racconto

Coop Editrice Consumatori, Bologna (2007)

Questo testo riafferma come il cibo sia un fattore identitario e come possa, nello stesso tempo, essere strumento di avvicinamento tra gli individui e le comunità.

L'idea di base del volume è quella di raccogliere in brevi interviste i ricordi di diverse persone immigrate da ogni parte del mondo, centrando l'attenzione sul viaggio e le motivazioni a partire, sulla vita in Italia e sui rapporti personali e di lavoro con vicini e colleghi, sui rapporti con altri stranieri e le associazioni di immigrati.

Non secondaria è la parte relativa al cibo, in cui le preparazioni dei paesi di origine diventano un mezzo per ricordare usanze e cerimonie, riportando come sia più o meno facile conservare e praticare in Italia le abitudini tradizionali, il parere sulla cucina italiana, su come sul consumo di cibi italiani e tradizionali, sulle preferenze dei figli.

Nei racconti degli immigrati sono ricorrenti due temi:

Il problema di come i figli possano integrarsi nella società italiana e di come trasmettere loro, almeno, in parte la cultura di origine.

La prospettiva di un ritorno ai paesi di origine, che è vista come il fine ultimo del progetto migratorio, per riunirsi alla famiglia e ai genitori, oppure rimandata ad un ipotetico futuro o considerata un'idea ormai irrealizzabile, talvolta perché interferente con il processo di integrazione dei figli.

Le persone intervistate provengono dall'area del Nord-Est veneto, in cui Rashidi collabora con diverse consulte per gli stranieri, e presentano generalmente un quadro di integrazione riuscita, con un lavoro più o meno stabile (qualcuno è anche imprenditore), una vita familiare e contatti con le consulte e le associazioni tra immigrati.

Questa condizione, così lontana dallo stereotipo dello straniero sempre clandestino e illegale, sono le più adatte ad investigare il rapporto di coabitazione tra le comunità italiane e straniere e delle comunità straniere tra loro perché consentono agli immigrati di elaborare e progettare un futuro e presentano in modo concreto le problematiche di integrazione; per i figli, per la vita della comunità e per il lavoro.

La struttura del libro è molto articolata; una prima parte presenta il progetto del volume e introduce il concetto del cibo come parte integrante dell'identità culturale delle persone, ognuna delle interviste che seguono è poi preceduta da un breve resoconto della storia del paese d'origine dell'intervistato e seguita da ricette di preparazioni tradizionali.

Concludono il volume altri sei brevi saggi che si occupano delle "migrazioni" dei cibi e delle piante commestibili proponendo un'idea della cucina tradizionale italiana, e di quella veneta in particolare, come risultato di una contaminazione con preparazioni straniere, provenienti dai domini orientali della Repubblica Serenissima, e marcata dall'utilizzo di cibi "immigrati" come il Mais, il Pomodoro e tanti altri.



Le ricette nella maggior parte dei casi sono realizzabili con ingredienti facilmente reperibili; qualche idea interessante? L'uso dello yogurt nella cottura della carne nella cucina albanese e un modo particolare di cuocere il riso in casseruola nella cucina nord africana.

Fabio Piretti