

Nasce "Osteria Migrante"
cibi e culture per stare bene insieme

Venerdì 11 marzo
ore 20

in via Oglio 21
(presso Arci Corvetto)

un nuovo progetto delle associazioni
Arci Todo Cambia e Università Migrante

"EGITTO"



**Un menu arabo e, direttamente da piazza Tahrir,
il racconto di Hayman Wassef (socio dell'ass. Todo
Cambia) testimone diretto della "primavera araba"**

MENU:

Antipasto: **Mashi e Humus di ceci**

Primo Piatto: **Couscous**

Secondo piatto: **Pollo al curry con le patate al forno**

Dolce: **Torta al grano saraceno**

In cucina: Mahmoud Efan e Nunzia Argentiero

Costo della cena 15 euro (bevande escluse)

Ingresso con tessera Arci

È necessario prenotare: tc@todocambia.net

"Ma parli arabo?": questo è uno dei modi di dire che usiamo in Italia quando non capiamo cosa qualcuno ci sta dicendo. Eppure, quante volte "parliamo arabo" senza saperlo! Moltissime parole frequentemente usate nel nostro linguaggio sono di origine araba, in ogni argomento. Solo qualche esempio: magazzino (*maghzan*), dogana (*duwan*), zerbino (*za'rbia*), cifra (*sifr*), calamaio (*qalam*), cotone (*qutun*)... Si potrebbe continuare. Moltissime parole che usiamo ogni giorno derivano dall'arabo, in particolare nel campo alimentare perché proprio da quei Paesi ci sono giunti secoli e secoli fa cibi che non esistevano da noi e che a poco a poco hanno iniziato a far parte della nostra vita quotidiana. Lo zafferano, lo zucchero, le arance, il riso, le albicocche... Il nostro linguaggio e la nostra alimentazione sono dunque già una felice e feconda mescolanza perché nel Mediterraneo lo scambio culturale e commerciale è un'antica abitudine che ci ha reciprocamente arricchiti.

Convivialità e cultura, secondo noi, sono la chiave per la convivenza fra persone e civiltà simili e differenti nel medesimo tempo. Il cibo, in particolare, è sempre stato una forma di cultura e di conoscenza, oltre che di sapienza gastronomica. L'idea di "Osteria Migrante" nasce proprio dal desiderio di valorizzare le differenti culture con menu di volta in volta diversi, favorendo momenti di incontro e di scambio attraverso il piacere di stare bene insieme.

Alcune notizie sui cibi che mangeremo l'11 marzo

COUSCUS

Perché iniziamo le nostre "cene migranti" con il couscous? Perché il couscous, piatto giramondo, unisce in sé il globale e il locale. Ovunque sia approdato, in giro per il mondo, il piatto ha sposato le caratteristiche del territorio, legandosi profondamente alle tradizioni, religiose e conviviali dei popoli e diventando, di volta in volta, *maftoul*, *kseksou*, *couscous*, *cascasa*, *sekso*, *kskso*, *kuskus*, *kuski*, *burgul* o *tabouleh*.

Il fatto che il couscous venga servito in alcune nazioni in un enorme piatto rotondo, dal quale attingono tutti i commensali, dopo il rituale *Bismallah* ("in nome di Dio"), sottolinea la natura conviviale di questo cibo. Durante i matrimoni, il couscous è soltanto uno dei piatti della *diffa* (banchetto), solitamente l'ultimo ad essere servito, mentre costituisce il piatto unico in occasione di funerali. È il cibo ideale per antonomasia e in alcune regioni viene chiamato *ta'am* o anche *'aish*, letteralmente "cibo" e "vita".

In Sicilia la tradizione del couscous è radicata nel Trapanese dove giunse nell'anno mille con la dominazione araba, e rinnova ancora oggi il legame del nostro meridione con la cultura araba.

GRANO SARACENO

È una pianta spontanea nelle zone della Siberia e della Manciuria. La coltura si è propagata in Cina nel X secolo e in

Occidente durante il Medioevo. I turchi avrebbero introdotto la pianta in Grecia e nella penisola balcanica, e da

da  vedere

da  gustare

questo deriverebbe il nome "grano saraceno", ossia grano dei turchi o dei saraceni. Nella Repubblica marinara di Venezia era detto anche "grano dei pagani". È diffuso e usato soprattutto nelle valli montane del nord Italia.

RISO

I primi chicchi di riso furono portati in Sicilia dagli Arabi anteriormente all'anno 1000, mentre l'introduzione della pianta e la sua coltivazione nell'isola avvennero più tardi, (da prima con il metodo della coltivazione a secco (a sicuramente prima della diffusione di questa coltura nel resto dell'Italia e nella pianura Padana, che risale

solo alla metà del 1400. Questo cereale, fin dalla sua comparsa in Sicilia, fu coltivato in quasi tutte le pianure fluviali dell'isola. Zone di grande produzione furono: i vasti territori della piana di Catania attraversati dal Simeto e dai suoi affluenti, i terreni percorsi dal Salso nell'ennese, la tradizione culinaria meridionale ne è la testimonianza.

CORIANDOLO

Questa pianta è coltivata da almeno 3000 anni. Le sue origini sono orientali, i cinesi credevano che donasse l'immortalità mentre nel Medioevo era un ingrediente delle pozioni d'amore. L'etimologia del nome coriandolo deriva dal greco *Koros* che significa cimice per via dell'odore del frutto acerbo, a maturazione questo odore migliora molto, divenendo gradevole. Come pianta fresca è molto usato nei paesi mediterranei.

da  sentire