



www.forumsolidarieta.it - www.kuminda.org
 forumsolidarieta kuminda

Prima tappa ... Marocco!

REPORT DELLE ATTIVITÀ

E' iniziato il viaggio ed è iniziato in Marocco con il primo dei quattro "Laboratori itineranti fra cibo e cultura" grazie all'arrivo di una delegazione composta da produttori e scienziati che ci hanno introdotto a saperi, sapori e testimonianze dalla sponda opposta del Mediterraneo.

Da lunedì 10 a domenica 16 febbraio, in città e provincia è stato un susseguirsi di incontri ed eventi per tracciare il percorso del cibo, dalla terra alle nostre tavole. Tante sono state le occasioni per riflettere sui legami fra società, cultura e cibo, ospitate da scuole, associazioni, centri giovanili, spazi museali e sedi istituzionali. E il cibo è diventata la lente attraverso la quale leggere le relazioni fra i paesi, fra economie locali e politiche transnazionali e per riscoprire i tratti culturali e sociali che attraversano e connettono le comunità, gli stili di vita e di consumo.

È stata questa la prima tappa di un grande progetto parte del dossier che ha permesso alla nostra città di diventare Capitale della Cultura per il 2020; è frutto del lavoro comune fra **CSV Emilia-Forum Solidarietà**, il Centro di servizi per il volontariato di Parma, la **rete Cibo per tutti**, network di 20 organizzazioni del territorio parmense e, in particolare di due organizzazioni della rete che da più di dieci anni hanno intessuto un legame col Marocco: le Associazioni Donne di qua e di là e Mani.

Chi sono i delegati e le delegate arrivate dal Marocco

Appartengono a diverse organizzazioni e provengono da territori con vocazioni differenti: dal Marocco rurale dei dintorni di Marrakech alla città di Rabat. Con la loro presenza, ci hanno offerto una visione complessa e plurale di un paese che troppo spesso vediamo solo come luogo di migrazione.

Zoubida Charrouf è docente di chimica all'Università di Rabat ed è considerata la "madrina dell'olio d'argan" per essere stata la prima scienziata ad evidenziarne le proprietà benefiche. E' inoltre un'importante punto di riferimento per le organizzazioni femminili che producono in modo sostenibile.

Jamila Amzil è presidentessa della cooperativa di produzione di olive Afourer e della rete di economia sociale del Mediterraneo, con una profonda conoscenza delle reti locali e una grande esperienza sia sugli aspetti tecnici di trasformazione dei prodotti che sullo sviluppo di comunità.

Badr Eddine Kartah è docente di chimica all'Università di Rabat e consigliere del Ministro dell'Istruzione, membro attivo dell'Associazione Ibn al Baytar

Khalid Charrouf è esperto di informazione e gestione di aziende agroalimentari, implicato con grande esperienza nel sostegno a piccole realtà economiche dall'alto valore sociale e membro attivo dell'Associazione Ibn al Baytar

Tutti hanno voluto raccontarci come il popolo marocchino cerchi, nelle associazioni, nelle cooperative femminili, nelle aule universitarie, di lottare per raggiungere il pieno godimento dei diritti per tutti. E come vogliano farlo in rete con altri, ad esempio col territorio di Parma.





Le attività realizzate

Lunedì 10/02/20

Incontro di conoscenza e scambio

Ciac, ore 12.00 -14.00

La delegazione incontra il presidente
e gli operatori di Ciac

Accoglienza conviviale

Lesignano Bagni, circolo La Ruota – ore 19.00

Ore 19: cena di accoglienza

ore 20,30-22: incontro di presentazione
della delegazione

A cura di GAS Gastronauti di Lesignano Bagni



martedì 11/02/20

Accoglienza istituzionale

Sala del Consiglio Comunale di Parma - ore 11.00 - 13.00

La cultura fra scienza e saperi delle comunità

Michele Guerra, Assessore alla Cultura del Comune di Parma

Alessandro Tassi-Carboni, Presidente del Consiglio Comunale

Mohamed Khalil, Console del Marocco

Jamila Amzil, coop Afourer

Elena Dondi, presidente CSV Emilia

Mounia El Fasi, presidente Ass. Donne di qua e di là

Giorgio Del Sante, Fondazione Munus-Fondo Truffelli

Nadia Monacelli e Gabriele Costantino – Cuci Unipr

Zoubida Charrouf, docente di chimica all'Università di Rabat e "madre" dell'olio d'argan

Mirella Orlandi, Coordinatrice Settore Cooperazione Internazionale Regione Emilia-Romagna



Il The delle signore - incontro intorno al the e a dolci marocchini

Farmacia San Filippo Neri, v.lo San Tiburzio - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Presenta Il tè delle Signore: Mounia El Fasi, associazione Donne di qua e di là

Presenta la Farmacia: Fabio Bonati, Ad Personam

Dalle 18 alle 19.30: incontro *Seconde generazioni: vivere tra due culture*

L'incontro è condotto dall'Associazione Studenti Musulmani Universitari



mercoledì 12/02/20

Incontro di conoscenza e scambio

Emporio – Market solidale - ore 9.00 – 10.30

La delegazione incontra le famiglie marocchine in Emporio



Il The delle signore - incontro intorno al tè e a dolci marocchini

Farmacia San Filippo Neri, v.lo San Tiburzio - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Presenta Il tè delle Signore: Kadija Lakhal, Donne di qua e di là

Dalle 18 alle 19.30:

incontro *Dall'olio d'argan del Marocco alla lavanda di Parma: usi, proprietà, assaggi col naso e con la bocca.*

Accanto alla delegazione marocchina intervengono:

Sarah Trussardi, azienda agricola Giardino Lilla

Sara Ravo, esperta olfattiva di Mouillettes & co



giovedì 13/02/20

Incontro con gli studenti

Istituto Agrario "S.Solari" Via Croce Rossa 3 Fidenza - ore 14 -16

Cibo per tutti: laboratorio itinerante fra cibo e cultura. Uno sguardo dal Marocco: il caso dell'argan

Interventi di:

Zoubida Charrouf, docente di chimica Università di Rabat e "madre" dell'olio d'argan

Badr Eddine Kartah, docente di chimica Università di Rabat e consigliere del Ministro dell'Istruzione

Khalid Charrouf, esperto di informazione e gestione di aziende agroalimentari

Houda El Fasi, associazione Donne di qua e di là

Francesca Bigliardi, rete Cibopertutti e CSV Emilia



Il The delle signore - incontro intorno al the e a dolci marocchini

Farmacia San Filippo Neri, v.lo San Tiburzio - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Presenta Il tè delle Signore: Mounia El Fasi, associazione Donne di qua e di là

Dalle 18 alle 19.30: *Della cucina marocchina: tradizioni e consuetudini mediterranee.*

Accanto alla delegazione marocchina interviene:

Luca Govoni, Alma - La scuola internazionale di cucina italiana



Cena Marocchina

c/o Centro Giovani Esprit, Via Emilia Ovest, 18/A, Parma – ore 20.00

Cucina a cura di Associazione Donne di qua e di là



venerdì 14/02/20

Incontro con gli studenti di Itis Galileo Galilei

Museo Cinese viale San Martino, 8 Parma, ore 10.00 - 13.00

Marocco. Il cibo tra diritto, identità e strumento di relazione

Interventi di:

Jamila Amzil, coop Afourer, Afourer

Khalid Charrouf, esperto di informazione e gestione di aziende agroalimentari

Houda El Fasi, associazione Donne di qua e di là

Francesca Bigliardi, rete Cibopertutti e CSV Emilia

Università di Parma, dipartimento di Farmacia aula C - ore 11

L'olio d'argan: aspetti scientifici, tecnologici e sociali

Con prof.sa Zoubida Charrouf, docente di chimica Università di Rabat. A seguire, incontro tra docenti:

Università di Parma e Università di Rabat: collaborazione attuale e futura sulla valorizzazione di ingredienti medicinali, nutraceutici e cosmetici da fonti vegetali?

In collaborazione con Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e CUCI UniPr

Incontro

Davines, ore 13.30-15.30

La delegazione visita l'azienda e si confronta su possibili collaborazioni



Il The delle signore - incontro intorno al the e a dolci marocchini

Farmacia San Filippo Neri, v.lo San Tiburzio - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Presenta Il tè delle Signore: Mounia El Fasi, associazione Donne di qua e di là

Dalle 18 alle 19.30: *"I sessanta nomi dell'amore". Brevi letture dal libro con intervento dell'autore Tahar Lamri, accompagnati da assaggi di cibi e profumi che sanno d'amore.*

Accanto alla delegazione marocchina intervengono:

Tahar Lamri, scrittore

Sara Ravo, esperta olfattiva di Mouillettes & co



Il Venerdì' Dei Bambini

Associazione Kwa Dunia Via P.Bandini 6, Parma – ore 17.00 -19.00

Una storia dal Marocco

Con Belayd Bensalah Akridiss, scenografo e attore

sabato 15/02/20

Il The delle signore - incontro intorno al the e a dolci marocchini

Farmacia San Filippo Neri, v.lo San Tiburzio - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Presenta la Farmacia: Fabio Bonati, Ad Personam

Dalle 18 alle 19.30: *Cibo e ospitalità nelle tradizioni religiose*

Intervengono:

Luciano Mazzoni Benoni, coordinatore Forum Interreligioso di Parma

Comunità Islamica di Parma e provincia

Assemblea Baha'i di Parma

Chiese cristiane ortodosse di Parma

In collaborazione con Forum Interreligioso di Parma



Domenica 16/02/20

Incontro con gli studenti

Forum Solidarietà, via Bandini 6 - Ore 10.00 – 12.00

Viaggi di scambio per studenti Universitari Italia Marocco

Badr Eddine Kartah, docente di chimica Università di Rabat e consigliere del Ministro dell'Istruzione incontra gli studenti di ASMU



Il The delle signore - incontro intorno al the e a dolci marocchini

A Sorbolo, sala Benassi - Ore 17-19.30

Dalle 17 alle 18: Tè, letture e racconti con la delegazione arrivata dal Marocco.

Dalle 18 alle 19.30: *L'olio d'argan fra tradizione e modernità: come si produce, gli usi, le proprietà*

In collaborazione con Comune di Sorbolo Mezzani, cooperativa sociale Cigno Verde e Centro sociale autogestito di Sorbolo



Cena conviviale di saluto

Sorbolo, sala Benassi del Centro Civico – ore 20.00

In collaborazione con Comune di Sorbolo e Centro sociale autogestito di Sorbolo

A cura di Centro sociale autogestito di Sorbolo Mezzani cooperativa sociale Cigno Verde e Comune di Sorbolo



Da venerdì 14 a sabato 22/02/2020

Daily bread - Laboratorio di progettazione con gli studenti di Itis Galileo Galilei

Museo Cinese viale San Martino, 8 Parma

Venerdì 14 ore 10.00 - 13.00

Incontro con la delegazione: *Marocco. Il cibo tra diritto, identità e strumento di relazione*

Da martedì 18 a venerdì 21 ore 8.30 - 13

Progettazione dell'allestimento della mostra "Daily bread" e dell'evento inaugurale con al produzione di: allestimento, video introduttivo, visite guidate, performances inserite nelle visite.

Sabato 22 ore 9.30 - 17.30

Inaugurazione mostra "Daily bread" di Gregg Segal con interventi di:

padre Alfredo turco, direttore Museo d'arte cinese ed etnografico

Francesca Velani, coordinatore Parma 2020

Elena Dondi, presidente CSV Emilia

Elena Olivieri, presidente rete Cibopertutti

Laura Lando, docente Itis Galileo Galilei

Giorgio Del Sante, presidente Fondazione Munus

Pietro Truffelli, co-promotore Fondo Giacomo Truffelli - Fondazione Munus

Realizzazione, nell'arco della giornata, di visite guidate e performances a quattro gruppi a cura degli studenti rivolte a classi e a gruppi di adulti.

La mostra rimane allestita al Museo fino al 31 marzo.



22/02/20 - 31/03/20
Inaugurazione e visita guidata
22 Febbraio 2020 h 9.30 e 15.30

Gregg Segal
DAILY BREAD
What kids eat around the world

CIBO PER TUTTI
Laboratorio itinerante fra cibo e cultura

Museo d'Arte Cinese ed Etnografico di Parma
Da martedì a sabato 09.00-13.00 e 15.00-19.00 - domenica 11.00-13.00 e 15.00-19.00

Parma Capitale Italiana della Cultura 2020
Forum Solidarietà
MUSEO D'ARTE CINESE ED ETNOGRAFICO DI PARMA
www.forumsolidarieta.it - www.museoetnografico.it
forumsolidarieta forumsolidarieta forumsolidarieta

22/02/20 - 31/03/20
Inaugurazione e visita guidata
22 Febbraio 2020 h 9.30 e 15.30

Gregg Segal
DAILY BREAD
What kids eat around the world

CIBO PER TUTTI
Laboratorio itinerante fra cibo e cultura

Museo d'Arte Cinese ed Etnografico di Parma - Viale S. Martino 8 - Parma
Da martedì a sabato 09.00-13.00 e 15.00-19.00 - domenica 11.00-13.00 e 15.00-19.00 - Ingresso €3 - ridotto under 18 €1,50

Parma Capitale Italiana della Cultura 2020
Forum Solidarietà
MUSEO D'ARTE CINESE ED ETNOGRAFICO DI PARMA
www.forumsolidarieta.it - www.museoetnografico.it
forumsolidarieta forumsolidarieta forumsolidarieta

Gregg Segal
DAILY BREAD
What kids eat around the world

CIBO PER TUTTI
Laboratorio itinerante fra cibo e cultura

Museo d'Arte Cinese ed Etnografico di Parma
Viale S. Martino 8 - Parma

Da martedì a sabato 09.00-13.00 e 15.00-19.00
domenica 11.00-13.00 e 15.00-19.00
Ingresso €3 - ridotto under 18 €1,50

Parma Capitale Italiana della Cultura 2020
Forum Solidarietà
MUSEO D'ARTE CINESE ED ETNOGRAFICO DI PARMA
www.forumsolidarieta.it - www.museoetnografico.it
forumsolidarieta forumsolidarieta forumsolidarieta

I numeri e cosa dicono di noi

La settimana della “tappa Marocco”, con 18 eventi organizzati e la presenza di oltre 1.000 persone partecipanti, ha riscosso l’interesse di:

https://www.gazzettadiparma.it/mediagallery/2020/02/11/news/al_via_un_ponte_fra_parma_e_il_marocco_-_video-2688864/ - TG Parma

https://www.gazzettadiparma.it/parma/2020/02/17/news/laboratori_itineranti_fra_cibo_e_cultura_-_le_foto-2735074/

<https://parma-comunica-stampa-parma.blogautore.repubblica.it/2020/02/12/a-parma-laboratori-itineranti-fra-cibo-e-cultura/>

<https://museocinese-parma.org/en/news/267-mostra-fotografica-daily-bread-en>

<https://www.parmadaily.it/un-ponte-fra-parma-e-il-marocco-la-delegazione-marocchina-apre-i-laboratori-itineranti-fra-cibo-e-cultura/>

<https://www.ilparmense.net/parma-versione-etnica-laboratori-cibo-cultura-con-marocco/>

<https://unabellastoria.com/gallery/laboratori-itineranti-fra-cibo-e-cultura/>

<https://www.zerosette.it/2020/02/un-ponte-fra-parma-e-il-marocco/>

<http://www.ilcaffequotidiano.com/2020/02/11/si-apre-la-settimana-dedicata-ai-sapori-alla-cultura-del-marocco/>

https://www.redattoresociale.it/article/notiziario/parma_alla_scoperta_del_mondo_con_il_cibo?fbclid=IwAR3u2hump6yOfWBK65luQ3Jw8Pdyqi5Wp_KhXRv-1NdV9tKSvBj48raYgBo

<https://www.visitemilia.com/eventi/emilia-2020-a-parma/>

<https://www.csvnet.it/component/content/article/144-notizie/3538-parma-quando-il-cibo-avvicina-culture-diverse?Itemid=893>

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=7767:cibo-per-tutti-3&catid=152&Itemid=182

<https://www.difesapopolo.it/Mosaico/Parma-alla-scoperta-del-mondo-con-il-cibo>

<http://www.serviziocivilemagazine.it/sezioni/cultura/7664-parma,-quando-il-cibo-avvicina-culture-diverse.html>



Impatto, possibili sviluppi del progetto e di connessione fra i territori

Collaborazioni tecniche e scambi

Gli incontri attivati con alcuni soggetti del territorio hanno permesso la tenuta e l'intensificarsi delle collaborazioni e ciò è molto importante in quanto favorisce la sostenibilità a lungo termine delle attività e permette al territorio di avere una visione più internazionale oltre che una ricaduta anche su territori del Marocco rappresentati dai delegati.

A titolo di esempio: il confronto fra l'Università di Parma e l'Università di Rabat, con scambi di saperi fra docenti e con la possibilità che gli studenti dei due atenei svolgano master con programmi di scambio; il possibile scambio-gemellaggio fra Parma capitale della cultura 2020 e Rabat capitale africana della cultura 2020; le relazioni fra i gruppi di acquisto solidali del territorio e le cooperative di produzione di olio d'argan della rete marocchina; la relazione fra l'azienda Davines, le ricerche della prof.ssa Charrouf e i progetti di riforestazione nel comune di Tamaguet; il confronto con le scuole ha attivato possibilità di progetti di scambio per gli studenti e per i docenti; la collaborazione con Ad personam per l'utilizzo dell'Antica Farmacia San Filippo Neri ha permesso di pensare a progetti congiunti sulla promozione della solidarietà, a partire da questo luogo storicamente dedicato alla solidarietà con le fasce deboli della popolazione.

La settimana di progettazione dell'allestimento della mostra fotografica "Daily bread" di Gregg Segal, aperta con l'incontro fra la delegazione marocchina e gli studenti, ha permesso di attivare progettazioni per futuri allestimenti, grazie anche al riscontro positivo avuto dall'autore Gregg Segal, incontrato, nei giorni scorsi in California dalla nostra collaboratrice Rosanna Pippa.

Sono tutte piste di lavoro aperte.

Visibilità comunità marocchina

Le attività si sono caratterizzate per il forte coinvolgimento e la collaborazione della comunità marocchina presente sul territorio (attivata dall'Associazione Donne di qua e di là), che, in tal modo, ha potuto rendere visibile sul territorio il proprio contributo in termini di produzione culturale e di impegno organizzativo per il bene comune.

Connessioni di pensiero attivate

Il Laboratorio ha promosso una riflessione sul legame tra società, cultura e cibo oggi minato sia da modi e ritmi di vita all'insegna del produttivismo e della velocità sia dall'aggravarsi degli squilibri economici tra Paesi industrializzati e Paesi del Sud. Lo ha fatto attraverso i pomeriggi dei Tè delle signore che hanno dimostrato, per la loro grande affluenza di partecipanti (giovani, adulti, donne, uomini, italiani, migranti, ...), di avere intercettato un bisogno oggi molto vivo: quello di fermarsi e confrontarsi su temi importanti per la vita collettiva.

Ha permesso, inoltre, di sottolineare la valenza del cibo come patrimonio culturale per l'insieme di tradizioni che rappresenta e per le interazioni sociali e comunitarie che genera in quanto patrimonio fruito e fruibile in modo collettivo. E ha favorito la conoscenza di piante e produzioni gastronomiche e culturali attinenti al tema del cibo sia locali che straniere con interessanti potenziali esiti di ibridazione e/o interazione.

Il gruppo di lavoro

Il gruppo di lavoro dedicato alla “tappa Marocco” è composto da alcune organizzazioni della **rete Cibopertutti**:

Mounia El Fasi, **Associazione Donne di qua e di là**

Matilde Marchesini e Carla Ghirardi, **Associazione Mani**

Francesca Marconi, **DES - Distretto di Economia Solidale del parmense**

e da:

Francesca Bigliardi, Rosanna Pippa e Greta Sacchelli – staff **CSV Emilia – Forum Solidarietà**

La rete Cibopertutti è composta da:

Associazione DaQuialà, Associazione Donne Ambientaliste–ADA, Associazione Donne di qua e di là, Associazione Kwa Dunia, Associazione L’Altramarea, Associazione Legambiente Emilia-Romagna, Associazione Mani, Associazione Parma per gli altri, Associazione per la Decrescita, Associazione Solidarietà Muungano, Associazione Tsyri Parma, Associazione Verdi Ambiente Società, CIAC–Centro Immigrazione Asilo e Cooperazione Internazionale, Consorzio Solidarietà Sociale Parma, coop. soc. Cabiria, coop. soc. Cigno verde, GIT Parma Banca Etica, Gruppo Acquisto Solidale Fidenza, Gruppo Mission, UISP Parma, Veterinari senza frontiere.



Alcune riflessioni

I saperi emersi nell'andirivieni fra il qui e il là

Ancora una volta, nel percorso più che decennale di Kuminda (il laboratorio permanente sul diritto al cibo della rete Cibopertutti), abbiamo scelto di integrare conoscenze e dati scientifici per meglio comprendere l'oggetto delle nostre ricerche, con le visioni e le pratiche che in diverse aree geografiche significano e informano le appartenenze, le lotte, le relazioni tra sistemi. Ciò, con la consapevolezza che il sapere formale e la conoscenza scientifica non possano da soli avere la forza e l'autorità di guidare le azioni umane e le scelte politiche.

Nel nostro percorso abbiamo avuto modo di comprendere come i saperi quotidiani, "esperti" perché derivano, appunto, dall'esperienza, sappiano dire in modo molto fluido quali sono i cibi salutari e quali quelli nocivi, quali sono i metodi di produzione che sanno garantire la preservazione della terra per le generazioni future e quali i metodi che le compromettono. E ancora: che i cibi hanno ritualità, significati e sono cifre di relazioni. Come anche quali sono le difficoltà di produrre il cibo nei propri paesi e quali sono le strade per affrontarle. Tali conoscenze hanno la possibilità di fornire agli studi e ai saperi accademici una cornice di senso che solo le esperienze di pratiche e di vita sanno vedere e costruire. E, allo stesso tempo, abbiamo compreso quanto sia importante interrogare i saperi quotidiani alla luce dei cambiamenti che viviamo e che occorre studiare. Troppo spesso sono ritenuti oggetti da custodire e proteggere, come fossero in una teca, entità immobili ed esotiche e, per questo, destinate a morire, se è vero ciò che ci suggerisce Gustav Mahler quando scrive che la tradizione non è culto delle ceneri ma custodia del fuoco.

I saperi emersi in questo primo Laboratorio (penso ai temi intorno ai quali abbiamo riflettuto nei Tè delle signore) sono il frutto di un métissage che si è prodotto grazie ad un rischio che abbiamo voluto correre con consapevolezza e, forse, anche col desiderio di uscirne sorpresi. Nessuna lezione frontale né relazione che non accettasse di porsi in ascolto e in dialogo con gli interlocutori presenti, che fossero co-relatori o pubblico partecipante. La disposizione circolare costringeva chi parlava all'interno del cerchio a muovere il proprio corpo per farsi meglio sentire e per cercare lo sguardo di chi stava intorno e, così facendo, semplicemente, consegnava il messaggio: mi è essenziale la ricerca dell'altro, di voi e, per farlo, devo operare un mio posizionamento, a partire da quello del mio corpo.

Nei diversi momenti abbiamo percorso l'equilibrio fra il qui e il là è alla ricerca di punti di incontro, di assonanze e di risonanze:

l'argan e la lavanda, piante molto esigenti che hanno bisogno di particolari condizioni di clima e di terra ma anche di sapienza perché i loro frutti preservino le proprietà originarie;

i gesti del preparare il cibo secondo ritualità e oggetti che parlano, informano e creano appartenenza, gesti che lentamente nel tempo, si trasformano trovando altri modi per riproporre il contenuto originario;

il pane e il sale, cibi che nelle diverse tradizioni religiose ci riportano alle basi della nostra umanità e della vita stessa: condivisione, ospitalità ed essenzialità;

profumi e odori che evocano ricordi e pezzi di vita che hanno casa indifferentemente a Beni-Mellal o a Parma, perché importante è il significato associato a quel sentire e non la geografia del luogo ove si annusano;

l'amore, che in arabo ha sessanta nomi per essere definito e che ci stimola a trovare sfumature diverse e coerenti traduzioni nella lingua italiana;

il significato di vivere tra due culture, come ci hanno insegnato le giovani di "seconda generazione" introducendoci in quello spaesamento proprio di chi si trova non solo a vivere tra due mondi/paesi, ma anche tra due possibilità, tra due scelte, tra due condizioni, tra la realtà e il desiderio ...

E' come se avessimo fatto esperienze di ascolto dell'alterità per trovare con maggiore precisione quelle parti e quegli elementi delle nostre vite, individuali e collettive, che a fatica trovano voce perché non hanno lo spazio vivo del confronto di cui devono nutrirsi. Un laboratorio di esperienza, di unione e di ricerca, quindi.

Una metodologia che si fa contenuto e ricerca

Più fili di esperienze e di significato intrecciati hanno determinato la sperimentazione in questo Laboratorio, declinando il significato di cultura nella vita quotidiana di cittadini e cittadine aperte ad uno sguardo tra il sé e le radici culturali del farsi storia. Come analizzare questo processo:

- L'esperienza ha coniugato il godimento estetico con la riflessione etica sulla relazione con il mondo, dimostrando vicinanza e distanze, così lontane e così vicine, perché nascoste nella nostra storia di nazione profondamente intrecciata con la storia nel mediterraneo.
- Elementi di conoscenza portati dalla globalizzazione, come il cibo, hanno trovato un luogo di riconoscimento incardinato su relazioni che fanno "comunità" e parlano del rapporto tra ambiente e contesti sociali. Parlano della "sovranità alimentare" come filo del rapporto tra natura e creazione umana, declinata in uso sostenibile e identità comunitaria, intesa anche come affettività e legame simbolico. Il cibo è stato trattato come lente di un vertice antropologico grazie al quale si rendono visibili fili di significati che appartengono alla vita di una nazione e di una cultura. Significati sempre sempre sono inseriti in un processo di métissage che è utile svelare riconoscendone, nel rimodellamento delle tradizioni alimentari e sociali, l'origine e il significato. E operando un processo educativo che ricolloca il cibo tra natura e cultura, ricostruendone i nessi e i valori in una cornice di scientificità.
- Il contesto relazionale ha creato ascolto, consentendo di parlare di temi cruciali come la vita delle "seconde generazioni" con una profondità ed una emotività degna di "caso studio" su una relazione che riguarda il futuro della nostra collettività. Non si sono create soluzioni ma ascolto e linee descrittive di uno "spaesamento" che appartiene a tutti e tutte noi nella ricostruzione di un patto di civiltà ora storicamente necessario. Una metodologia che si fa contenuto e ricerca di senso.
- Il successo è anche dovuto al coinvolgimento delle associazioni della diaspora femminile marocchina che ha mostrato senso di responsabilità, appartenenza alla "cosa pubblica". Ha mostrato la maturità delle donne nel valorizzare la funzione di ponte tra culture e il legame tra territori, inteso come duplice appartenenza alle radici originarie identitarie e al territorio di nascita di figlie e figlie, e dunque da amare. Segno di inclusione.
- La scienza come legame tra Università, proiettata, sia a Parma che a Rabat, verso la così detta "terza missione", cioè al legame con le comunità, collante irrinunciabile tra ricerca e società civile perché possa essere cultura diffusa.
Un legame che ha rivisitato tradizioni e saperi atavici per farne opportunità mainstreaming per la salvaguardia ambientale e lo sviluppo sostenibile delle comunità inteso come implementazione del reddito ed empowerment femminile che, a loro volta, si traduce in sviluppo di impresa sociale e importanti opportunità, oltre che per le donne, anche per le figlie e i figli.
- Da questo ultimo legame sono nate opportunità di sviluppo economico e la rigenerazione sociale delle donne nelle comunità rurali del Marocco. Opportunità raccolta, in una visione di sorellanza, dalle donne dell'Associazione "Donne di qua e di là", che, legandosi al Distretto di Economia Solidale del parmense, hanno diffuso l'Argan nei mercati del Des e nei Gas. Una buona pratica che ha favorito la crescita delle donne e motivazione a "mettersi", imparare l'italiano, essere visibili nella scena pubblica come contrasto agli stereotipi che vedono la donna velata sottomessa al maschile e senza protagonismo. Un contributo che ha mostrato un maschile della diaspora rispettoso della libertà e del protagonismo femminile nel sociale, così come si è mostrato, nelle comunità marocchine, disponibile al cambiamento.

Matilde Marchesini

IL GRUPPO DI LAVORO RINGRAZIA, IN PARTICOLARE:

Des parmense

Perché, oltre a partecipare attivamente al gruppo di lavoro, ha deciso di dare un contributo economico per sostenere il progetto ed è un gesto concreto importante

Munus – fondo Giacomo Truffelli

Perché ha scelto di sostenere il progetto, e lo ha fatto standoci al fianco, accompagnandoci con una presenza per noi significativa

Comune di Parma

Perché ha creduto nel progetto fin dall'inizio e ha partecipato alle attività come istituzione e in prima persona

Comune di Sorbolo Mezzani

Perché ha coinvolto i soggetti del territorio per organizzare Il tè delle signore, con un processo di partecipazione molto interessante. I frutti sono stati evidenti!

Cooperativa sociale Cigno verde

Perché ha organizzato le iniziative a Sorbolo attivando un importante coinvolgimento del territorio. Inoltre, cosa non da poco, si è incaricata di provvedere agli spostamenti della delegazione dall'aeroporto di Milano a Parma

Coop Alleanza 3.0

Perché ha sostenuto le iniziative realizzate a Sorbolo, rendendole effettivamente realizzabili

Ad personam Azienda alla Persona

Perché ha accolto, con grande apertura, i Tè delle signore nell'Antica Farmacia, donando un contesto incantevole e in coerenza con lo spirito del Laboratorio

Centro giovani Esprit

Perché, ancora una volta, ha accolto la cena marocchina e, lo sappiamo, avrebbe accolto anche tanto altro...

GAS Gastronauti di Lesignano Bagni

Perché ha organizzato il benvenuto alla delegazione con una cena ed un incontro aperto al territorio di Lesignano, con calore e impegno

Museo d'arte etnografico e cinese

Perché ha ospitato le attività con gli studenti, collaborando attivamente con noi

CUCI – Centro Universitario Cooperazione Internazionale Unipr

Perché è sempre al nostro fianco nel favorire l'integrazione fra i saperi accademici e i saperi dell'esperienza

Forum Interreligioso di Parma

Perché ha accettato di organizzare con noi l'incontro dedicato al cibo nelle tradizioni religiose e l'ha trasformato in uno spazio denso di significato e conviviale allo stesso tempo

Associazione Studenti Musulmani Universitari

Perché ha accolto l'invito ad organizzare l'incontro sulle seconde generazioni e l'ha fatto con competenza e passione

Centro sociale autogestito di Sorbolo

Perché ha partecipato, con apertura e disponibilità, col Comune di Sorbolo Mezzani e la coop Cigno Verde all'accoglienza della delegazione marocchina a Sorbolo

**PROSSIME TAPPE.... Senegal, Etiopia e
Madagascar!**

www.kuminda.org

<https://www.facebook.com/kumindadirittoalcibo/>