

Tina e Angelo Scognamiglio: quando il cibo unisce le culture

Novembre 20, 2017 · admin



“Napule è mille culure” mai affermazione fu più vera! Il grande Pino Daniele è sempre riuscito, con grande maestria e poche emblematiche parole, ad afferrare l’anima di questa città eclettica, caleidoscopica e piena di contraddizioni. È proprio questo spirito indomabile che genera situazioni inaspettate e iniziative geniali, che ti scaldano il cuore. In Vico Luongo Gelso 93, quartiere Montecalvario, vi è un piccolo negozio ortofrutticolo. Tina e Angelo Scognamiglio da circa 40 anni mandano avanti la loro attività nel centro dei Quartieri Spagnoli. Fin qui nulla di strano, infatti la loro grande particolarità sta nella gestione di questo negozio, non semplice luogo di spesa quotidiana ma anche di grande condivisione. Eh

sì, perché nel retrobottega ogni martedì si tengono lezioni di cucina gratuite per tutti: e quando dico per tutti, intendo veramente per tutti.



Davanti al cibo siamo tutti uguali, le barriere linguistiche cadono per far posto agli odori, ai sapori e al calore dell'amicizia. L'iniziativa infatti nasce dalla grande passione dei due commercianti per il loro quartiere, purtroppo spesso teatro di eventi di cronaca, e dalla loro voglia di esplorare nuovi orizzonti gastronomici e soprattutto culturali, partendo dalla base tradizionale della cucina partenopea. Non stiamo parlando di *fusion* in senso classico del termine, non si parla di unione di ingredienti rappresentativi di più paesi in un unico piatto, ma piuttosto dell'unione di persone di diversa provenienza, che si uniscono attorno alla possibilità di cucinare, guidati dalle abili capacità della signora Tina, i piatti tipici della bella Napoli. Così ogni martedì dopo pranzo, i clienti ormai amici, napoletani o stranieri di ogni età, e i proprietari si riuniscono per mettere in pratica le ricette. I corsi durano da settembre a giugno e l'annata si conclude con serate dedicate alla cucina di ciascuno dei paesi di provenienza dei partecipanti.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/SRYB7AUJTbo>

Angelo prepara cartelli informativi, gestisce ed accoglie, Tina cucina e insegna mediando, meglio di un diplomatico, le diverse esigenze, anche religiose dei partecipanti, evitando ad esempio di utilizzare carne di maiale in presenza di musulmani. Insieme hanno creato qualcosa di veramente sorprendente ma soprattutto carico di significato in tempi come questi che si discute tanto di integrazione, rispetto e immigrazione, unendo profitto e solidarietà. Cingalesi, senegalesi, russi, cinesi, magrebini, indiani, srilankesi e napoletani, riuniti dalle iniziative di Tina e Angelo e dal collante più antico del mondo, il cibo, sono l'esempio concreto di che cosa voglia dire accettarsi reciprocamente ed arricchirsi di nuove esperienze, in uno scenario che vede ancora una volta Napoli città nella città.

Tina e Angelo saranno fra gli ospiti del Villaggio delle Idee per raccontarci la loro splendida iniziativa. Dopo l'esperienza di Milano, sarà Napoli la nuova tappa del Villaggio Coldiretti. Per questa nuova data del tour promosso da Coldiretti con la partecipazione di RuralHack, la tematica sulla quale si discuterà sarà Migrazione e Agricoltura Transfrontaliera. Certamente l'importante lavoro di Angelo e Tina arricchirà di valore quest'avventura iniziata lo scorso ottobre e che vede coinvolti tantissimi giovani agricoltori interessati a pensare insieme i punti, i problemi, le sfide e le proposte che riguardano il cibo del futuro. RuralHack vi aspetta a Napoli con il Villaggio delle Idee il 24/25/26 novembre sul Lungomare Caracciolo.

Articolo realizzato da Alessia Agata

Fonte: www.angeloscognamiglio.it

Fonte: <https://www.ruralhack.org/tina-e-angelo-scognamiglio-quando-il-cibo-unisce-le-culture/>