



Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/Zlfw-c6iw40?feature=oembed>

Con il documentario di Dario Leone, docente dell'Università Enogastronomica di Pollenzo e direttore del Migranti Film Festival, sull'immigrazione italiana del secondo dopoguerra in Belgio per le miniere di carbone, si è ricordato che anche l'italiano è stato immigrato e non solo nelle Americhe come si crede. In seguito Maria Letizia Gardoni, Presidente Giovani Impresa Coldiretti, con Gennaro Avallone, docente di Sociologia dell'Università degli studi di Salerno e Roberto Moncalvo, Presidente Coldiretti, si sono concentrati soprattutto sul problema del lavoro e del caporalato. Coldiretti è la prima confederazione a pretendere una protezione per i suoi lavoratori. Moncalvo dice: "Servono pene severe e rigorose, che colpiscano il vero lavoro nero e lo sfruttamento, portando alla luce quelle sacche di sommerso che peraltro fanno concorrenza sleale alle imprese regolari che hanno già intrapreso un percorso di trasparenza e sulle quali finiscono per concentrarsi esclusivamente oggi le azioni di verifica" (fonte: <http://www.coldiretti.it/lavoro/caporalato-coldiretti-bene-legge-ora-riforma-reati-agroalimentari>).



Come cambiare il sistema? Come creare innovazione? La prima cosa da fare è sicuramente osservare da un nuovo punto di vista. Forse ad esempio la contaminazione non è così

negativa come siamo portati a pensare. In questi termini si esprime Roberto Weber, ed è probabilmente a questo che pensa quando dice: “per capire l’altro, bisogna tradire”.

Don Paolo Bonetti, consigliere Ecclesiastico Coldiretti, con grande passione e coinvolgimento ha ragionato sul significato culturale che ha il cibo per i popoli. Il cibo non serve solo a riempire la pancia, ma crea connessioni tra persone, tradizioni: “Bisogna pensare il mondo come ad una grande tavola alla quale partecipano tutti gli uomini della terra. Il cibo come mediatore culturale va preso sul serio, è una questione sociale”. Bisogna considerare quindi il cibo come una questione cruciale, dove ambiente, energia e etica agiscono. Siamo quindi in un contesto di interculturalità, piuttosto che di multiculturalità: diverse culture che interagiscono tra di loro, evolvono e si influenzano a vicenda, invece che semplicemente coesistere.

Bisogna superare alcuni aspetti rispetto a tutto ciò: la convinzione assoluta del primato della propria cultura, il fondamentalismo che è sinonimo di negazione del dialogo e l’appiattimento ovvero il pensare “un cibo vale l’altro”.

Quindi, riassumendo, al Villaggio delle Idee tradizione e mashup non più come opposti ma come due facce della stessa medaglia. Ne ha parlato molto chiaramente anche Tina Scognamiglio, proprietaria in collaborazione con il marito Angelo, di un negozio ortofrutticolo ai Quartieri Spagnoli, dove ogni martedì nel retrobottega insegnano gratuitamente la cucina ai migranti, per la voglia di condividere e scoprire anche le tradizioni e i gusti delle altre culture.

Stessa cosa per il progetto Chikù – Chi rom e chi no, per il quale è intervenuto Biagio Di Bernardo. La cucina napoletana e la cucina rom (baltica), che inaspettatamente si incontrano nei fornelli del ristorante omonimo nel cuore di Scampia, per creare qualcosa di davvero straordinario.

Si cambia tono con l’intervento di Guido de Togni, del progetto Funky Tomato, torniamo a parlare del problema dello sfruttamento dei migranti nel settore agricolo e del caporalato. Con questo progetto l’obiettivo è quello di creare una nuova filiera trasparente chiamata “contratto di rete”, eliminando gli intermediari, riconsegnando al lavoro dei raccoglitori dei pomodori dignità.

Infine Selena Pellegrini, food export Manager, la cui parola chiave è stata: *convivium*. Il termine latino si rifà al momento appunto “conviviale” del banchetto romano, dove “cibo” e

“socialità” rappresentano la stessa cosa. Convivere significa condividere, e dovrebbe essere la base dell’Export Made in Italy. Rientriamo qui in quel concetto di contaminazione che deve cambiare significato in questo contesto. Un chiaro esempio di tutto ciò è l’alimento a noi più caro, la pizza. L’alimento simbolo di Napoli, e dell’Italia all’estero, è il cibo più internazionale che ci sia. Democratica per definizione, la pizza si prepara ovunque nel mondo, ma sempre secondo le tradizioni locali.

Tutto questo e molto altro sarà trattato nei tavoli di discussione che si terranno domani all’interno dell’evento Villaggio delle Idee.

Articolo realizzato da Alessia Agata.

---

Fonte: <https://www.ruralhack.org/villaggio-delle-idee-opening-day/>