

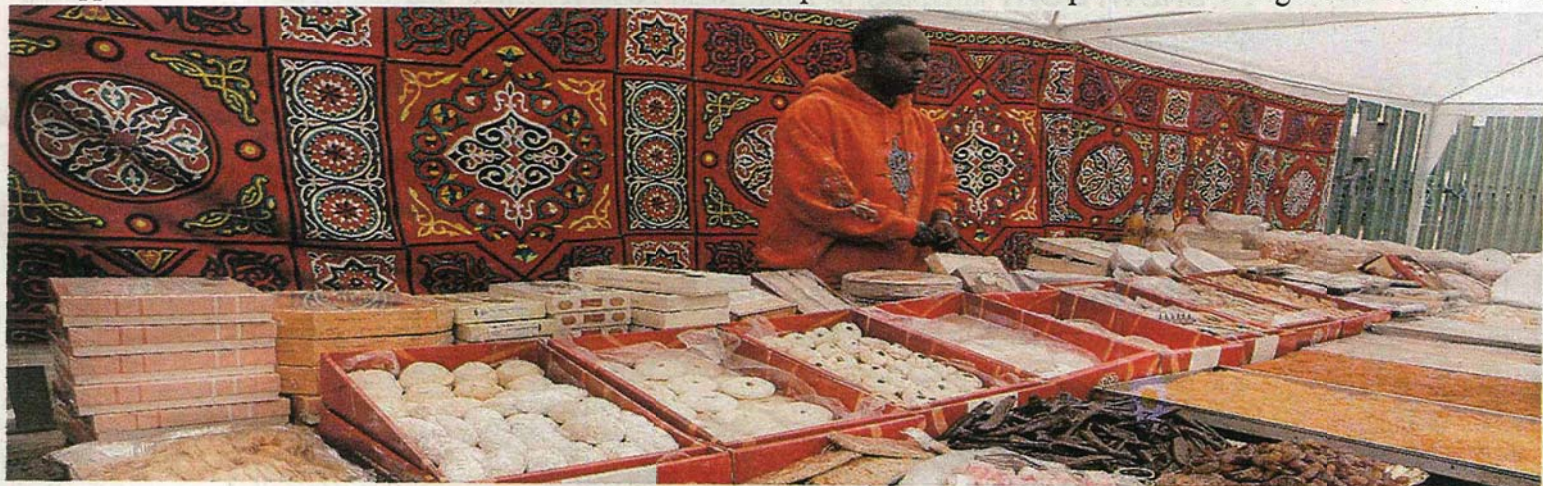
Metropoli Roma

La città e gli immigrati

SCRIVETE A METROPOLI

Inviare le vostre lettere a Metropoli Roma all'indirizzo di posta elettronica roma@metropoli.repubblica.it

La mappa dei nuovi cibi nel "Manuale di alimentazione transculturale" patrocinato dall'Istituto per la salute dei migranti del San Gallicano



Pizza e poi kebab, è la "cucina trasversale"

Aumentano i consumi misti: cresce del 40 per cento il paniere etnico

CARLO PICOZZA

DAL miglio alla soia, alla manioca al kebab, passando per il couscous e il falafel. Arrivando persino alla manna. Ecco, in rassegna, cibi e culture alimentari degli immigrati in Italia (e sempre più degli italiani) proposti dal *Manuale di alimentazione transculturale* di Aldo Morrone, Laura Piombo e Paola Scardella (Editeam, 2010).

Nel libro, patrocinato dall'Istituto nazionale per la salute dei migranti e dei poveri, con sede al San Gallicano in Trastevere, di cui Aldo Morrone è direttore, la tamaris mannifera, sostanza che, citata nella Torah, «nutrì il popolo di Israele in cammino nel deserto dopo la liberazione dalla schiavitù in Egitto», viene proposta come una curiosità: secondo «l'interpretazione della Bibbia data dalla Cei nel settembre 2007, "secerne un lattice di sapore dolciastro, molto nutriente e, quando si solidifica, cade in terra formando un tappeto punteggiato di grani"».

Con gli sfizi impossibili, il manuale segnala «i gusti e le avversioni alimentari»: gli insetti mangiati in America Latina, Asia, Africa, il cane graditissimo in Corea, Cina e Oceania, la rana di cui sono ghiotti francesi e asiatici, il coniglio, la

lumaca e il cavallo lontani dai palati in Gran Bretagna e nel Nord America. E si possono consultare le tabelle con la composizione nutrizionale dei prodotti più consumati dagli immigrati nel nostro Paese. Ortaggi e frutta tropicali, teff, pita e altri alimenti, scon-

sciuti ai più fino a pochi anni fa, ormai accompagnano i piatti della cucina italiana. Ecco, allora, i prodotti etnici e le loro ricette.

Gli stessi quartieri con insediamenti di immigrati assumono odori e colori prima sconosciuti e alte fisionomie con l'avvio di ne-

gozi dove si acquistano le nuove importazioni. «Nelle grandi città italiane, Roma in testa e meridione incluso», spiega Paola Scardella, «sono soprattutto le catene dei supermercati o i minimarket delle zone centrali, spesso vicini alle stazioni, a offrire i prodotti delle

varie tradizioni alimentari».

E ancora: «Da alcune indagini di mercato sui consumi e distribuzione», aggiunge Laura Piombo, «tra i "carrelli" segnalati è quello dei prodotti etnici, un paniere solo alimentare con riso, salse, cibi messicani, tè verde: tra le nuove abitudini, quella etnica registra la crescita più significativa, quasi il 40%». I prodotti etnici vengono adattati alla tradizione e agli ingredienti della cucina italiana, ai gusti e alle preferenze dei consumatori. Così «mentre negli anni Ottanta, quelli dei primi flussi migratori - spiega Morrone - i nuovi alimenti erano disponibili solo in pochi mercati rionali o in micro-negozi che avevano come clienti gli immigrati, oggi, con l'integrazione tra questi e i residenti, la domanda è cresciuta». Facendo accorciare, almeno a tavola, le distanze tra popoli e culture. Per l'Osservatorio sui consumi degli stranieri di Tomorrow-Swg, «il 62% degli immigrati mangia nei fast food, mentre il 76% va in pizzeria o al ristorante». In parallelo, sottolineano gli autori del "Manuale", gli italiani assumono stili alimentari etnici. Così la ristorazione collettiva si evolve verso un ampliamento dell'offerta sotto l'impulso della domanda di una società sempre più multi-etnica.

Nuovo cinema Aquila

Rassegna sulla "migrazione": tredici film a tema



UN PROGRAMMA cinematografico dedicato all'immigrazione, rivolto agli studenti delle medie superiori. A ospitarlo sarà il Nuovo cinema Aquila, al Pigneto. Tredici gli appuntamenti previsti che si snoderanno sino ad aprile. Si parte oggi alle 18,45 con la proiezione di "Come un uomo sulla terra", di Riccardo Biadene a seguire "Teza" di Gerima e "Good Morning Aman" di Claudio Noce. Domani sarà la volta di "Mar Nero" di Federico Bondi, "Affetti e dispetti" di Silva e alle 22,30 "La ragazza con la pistola" un omaggio a Mario Monicelli. Mentre venerdì oltre a "Francesca" di Bobby Paunescu (alle 18,45) alle 22,30 sarà la volta di "Brucio nel vento" di Silvio Soldini. L'ultima proiezione prevista è "Il grande cocomero" di Francesca Archibugi, prevista il 7 aprile. L'ingresso è gratuito. La rassegna, battezzata "Cinema di Migrazione", è organizzata dall'associazione di cultura cinematografica "il Labirinto" e finanziata dalla Provincia.