

ACQUI & OVADA

ACQUI, TORNA L'INIZIATIVA DELLE CENE ETNICHE "TI REGALO UNA RICETTA"

Se vuoi conoscere gli altri impara a mangiare come loro

Il primo incontro domani con specialità di Mali, Costa d'Avorio e Ghana

DANIELE PRATO
ACQUI TERME

Chi ha mai assaggiato l'Atiekè, specialità della Costa d'Avorio che assomiglia al cous cous ed è accompagnato dal pesce? E chi in vita sua ha gustato il Pounded Yam, polpetta di un particolare tubero ghanese, servita con la carne, oppure chi ha sorseggiato Gnamakoudji, dissetante succo d'ananas, zenzero e menta che vi verserebbero nel bicchiere in una calda giornata nel Mali? Sono queste le tre portate principali della cena che domani alle 20, al Ricre di via Cassino, ad Acqui Terme, aprirà la seconda edizione di «Ti regalo una ricetta. Sette cene per conoscersi», iniziativa che la cooperativa Crescere Insieme ha avviato nel 2018 per costruire un ponte tra culture, quella italiana e le tante oggi approdate nel nostro Paese, usando la buona tavola da condividere e gustare per abbattere differenze e diffidenze.

Sono sette gli appuntamenti in calendario, due in più di un anno fa, visto il successo strepitoso e inaspettato della prima edizione, ma lo schema resterà lo stesso, con ragazzi e ragazze straniere che si alterneranno in cucina per preparare le specialità dei Paesi d'origine e servirle in sala, per trasmettere qualcosa di sé e della propria cultura.

Ogni serata sarà anticipata da un incontro utile a scoprire di più del Paese protagonista della cena e si chiuderà con danze e canti tipici e con

la consegna a tutti i commensali della ricetta principale del menù, in modo che ognuno possa poi provare a riprodurla a casa.

«Qualche novità l'avremo e non soltanto perché le cene saranno sette invece di cinque - dice Emanuele Rapetti, esponente di Crescere Insieme, cooperativa che dal 1991 si occupa di progetti sociali e di migranti nell'Acquese e Astigiano -. Per aumentare il livello di scambio, quattro saranno preparate dagli ospiti dei progetti di accoglienza e integrazione, mentre due saranno cucinate da italiani con piatti nazionali e una, infine, da alcuni studenti spagnoli ad Acqui per uno scambio culturale».

Domani il sipario si alzerà sulle golosità di Mali, Costa d'Avorio e Ghana (ci sono ancora posti a disposizione), anche con varianti vegetariane e accompagnate da platani fritti, riso con fagioli e altre specialità.

Il 3 maggio toccherà al Piemonte e il 17 all'Azerbaigian e alla Cecenia. Il 6 giugno il testimone passerà alla Spagna e il 14 alla Siria (questa è l'unica data che non si svolgerà al Ricre di Acqui, ma a Canelli). Si chiuderà il 5 luglio con il Pakistan e il 19 con una sfida tra le regioni d'Italia.

Si prenota ai numeri 370 3334037 (Federica) e 351 1237173 (Paola) ed è bene farlo, visto che l'anno scorso le cene sono andate in fretta al «tutto esaurito». —

© BY NC ND ALL'UNO DIRITTI RISERVATI



I piatti etnici verranno proposti anche in variante vegetariana

Que
di la
per l
ture
ai C
mai
l'off
lavo

CAT
can
tars
pieg

ALE
17,
ales
mor
auti
sch
tem
(61
tiro
iscr
par
tem
tiro
(58
agri
po
agri
per
tore
(54
me;

CAS
13,
422
sale
pier
I k
(62
sen
pol
(45
età
inst
(61
bier
(58
S. I
lau
spe
(58
me
le, t
to-
nio
29;
stud
pre
mo
Val
ferr
per
1