

“PIZZA PER LA PACE”: LA SETTIMANA DELLA CUCINA DEBUTTA IN NIGER

NIAMEY\ aise\ - La Cucina Italiana affonda le sue radici nel pane, un alimento cui è legata l'intera storia dell'umanità: per questo l'Ambasciata d'Italia a Niamey ha inaugurato la prima Settimana della Cucina Italiana in Niger - sostenuta dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Italiana – ieri, 7 novembre, con il progetto “Pizza per la pace”. Per l'occasione, Antonio Cera e il suo staff di “Fornosammarco” sono giunti in Niger dalla Puglia per offrire un corso di panificazione e di preparazione di impasti per la pizza a un gruppo di donne rifugiate ospiti di UNHCR e ad alcune donne nigerine beneficiarie del progetto “IDEE” sullo sviluppo dell'imprenditoria femminile, realizzato da OIM. “Il cibo riassume in sé significati simbolici e relazionali umani che vanno oltre le semplici necessità fisiologiche che il nutrimento va a soddisfare”, ha sottolineato Alessandra Morelli, Rappresentante di UNHCR in Niger. “La condivisione del cibo favorisce l'integrazione sociale anche dei rifugiati contribuendo a lenire i traumi psicologici derivanti dall'abbandono del paese, della famiglia, degli affetti, permettendo lo sviluppo di competenze relazionali, e comunicative in una prospettiva interculturale, di inclusione, solidarietà ed empatia”. Il progetto “Pizza per la Pace”, ha commentato Marcello Goletti, Responsabile dei Programmi di OIM Niger, “offrirà a Nafissa, una giovane imprenditrice a capo della società di catering UM MANAL, che impiega 20 persone, la possibilità di mostrare i risultati concreti della formazione ricevuta dal progetto “IDEE” condotto da OIM su finanziamento italiano. L'OIM si augura che l'iniziativa riscuota il successo che merita e che progetti analoghi possano ripetersi in altri settori per stimolare i giovani ad un impegno nell'imprenditoria, a sostegno dello sviluppo economico del Niger”. Nel suo intervento alla inaugurazione, l'Ambasciatore d'Italia in Niger, Marco Prencipe ha ricordato che “la pizza, alimento semplice e nutriente, è il simbolo italiano per eccellenza; la sua ricetta napoletana è stata dichiarata nel 2017 dall'UNESCO Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Per tale motivo l'abbiamo scelta come simbolo della prima edizione della Settimana della Cucina italiana in Niger, per il suo valore altamente simbolico di unione tra i popoli”. “L'Ambasciata – ha aggiunto Prencipe – è stata aperta a Niamey nel 2017 per rafforzare la presenza del nostro Paese nel Sahel e consolidare le relazioni bilaterali con il Niger. È quindi con grande orgoglio che questa sera lanciamo l'evento, il primo del suo genere in Niger, alla presenza anche della Fondazione Milan, che proprio oggi ha inaugurato alcuni campi di calcio nelle strutture di accoglienza di UNHCR. Una serata all'insegna della sinergia tra le istituzioni italiane e internazionali”. La settimana della Cucina italiana in Niger proseguirà con la realizzazione di serate tematiche dedicate alla gastronomia italiana cui parteciperanno i principali ristoranti di Niamey. La scelta di affidare la realizzazione dell'evento ad Antonio Cera, che sarà accompagnato dal maestro panettiere Massimo Fredoni ed aiutato dallo chef Luigi Nardella (Masseria Montanatro) è fondata sulla storia di artigianalità e manualità rappresentata da Fornosammarco. Il forno, nato nel 1961, oggi è uno scrigno di tesori della panificazione scelti dai ristoranti più prestigiosi d'Italia che si pregiano di portare sulle proprie tavole pani esclusivi e “firmati” in modo da essere unici. Fornosammarco è un esempio di sistema di impresa italiana che fonda insieme innovazione e rispetto per le tradizioni. Una bella storia italiana, rappresentata da Antonio Cera, che è anche l'ideatore di “Grani Futuri”, Movimento Culturale del Pane che da quattro anni raccoglie panificatori da tutto il mondo per diffondere, sviluppare e innovare le tradizioni legate al pane. (aise)