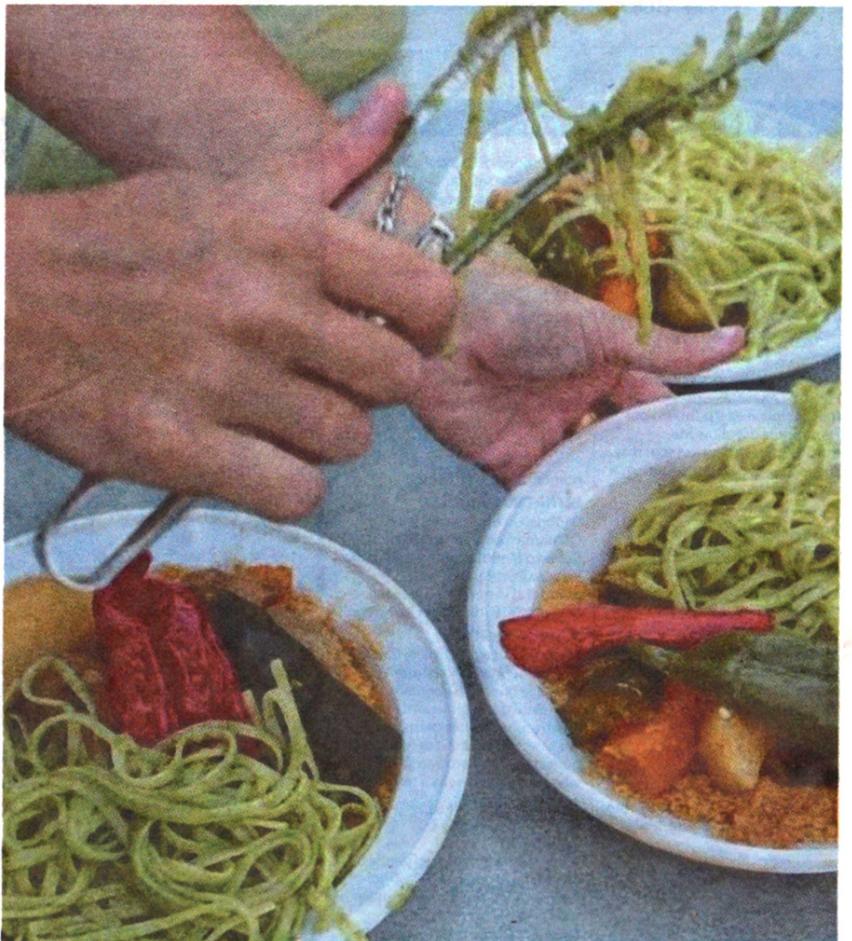


La ricetta del Cep Sabato "cucinata" a Milano

Una festa popolare nata sulle colline del ponente diventa un esempio di integrazione



Cuscus e pesto piatto da Expo Così i sapori sanno unire



MASSIMILIANO SALVO

DIECI anni fa molti abitanti italiani del Cep di Prà non avevano mai assaggiato il cuscus, mentre quelli arabi non erano abituati a mangiare le trenette. Poi, nel 2006, arrivò Cuscus e Pesto: una festa di quartiere con le donne della zona, italiane e nordafricane, a cucinare le specialità della loro tradizione. Sabato 12 settembre — dopo sette edizioni e migliaia di piatti serviti — arriva la consacrazione: la manifestazione "CEP, ovvero: Cuscus E Pesto" sarà presentata nella "settimana del protagonismo" della Regione Liguria, all'Expo di Milano.

«Il Cep è un esempio di integrazione avvenuta», spiega Carlo Besana, presidente del Consorzio Pianacci, l'associazione che in questi anni ha sempre organizzato l'evento. «Lo scopo dell'iniziativa non è mai stato colmare le differenze tra le diverse culture che vivono al Cep, ma rappresentare la pacifica convivenza in un quartiere di periferia tra gli italiani e centinaia di perso-

ne straniere». L'idea alla base della festa, che tanto piaceva a Don Gallo, è semplice: quando una donna con il velo offre una tazza di tè o un piatto di cuscus, il giorno dopo diventa molto più semplice salutarla appena la si incontra per strada o al supermercato. La festa è così cresciuta estate dopo estate, sino a diventare un appuntamento atteso da tutto il Cep e un marchio noto anche fuori dal ponente di Genova.

La presentazione all'Expo sarà alle 11.30, nella Sala Meeting del Palazzo Italia. Parteciperà il sindaco Marco Doria e intervengono Carlo Besana, presidente del Consorzio Pianacci; Hamza Piccardo, editore, scrittore e traduttore del Corano; Souad Maddahi dell'Associazione Islamica delle Alpi, che parlerà dell'importanza del cuscus nella cultura araba come elemento di pace; Virgilio Pronzati, giornalista enogastronomico, e Agostino Petrillo, docente di Sociologia della Città al Politecnico di Milano.

Ma qual è la ricetta per un successo del genere? Il Consorzio Pianacci ha giocato a scriverla partendo da-

gli ingredienti: dosi generose di comunità operaia italiana e araba. E poi, sempre sul filo dell'ironia, ecco come unire la comunità.

«Edificate una classica periferia "fast food" anni '60 su colline ancora verdi e sconosciute; aggiungete migliaia di famiglie popolari arricchite con difficoltà economiche, frammenti di rabbia e voglia di mettersi in gioco. Tenete lontane le istituzioni, togliete ogni servizio e rendete difficili le comunicazioni con il resto della città. Fate cuocere in pentola a pressione. Potete anche dimenticarvi della pentola: se non scoppia si formeranno diversi grumi di intelligente umanità sotto forma di volontariato, cittadinanza attiva, associazionismo. Lasciate che queste possano condire l'impasto con proposte concrete, e fate amalgamare per alcuni anni. Se questo accade, servite con intenso spirito di partecipazione; è un piatto che si cucina da sé, ed ogni volta viene diverso». Ma attenzione: «Un cuoco solo potrebbe rovinare la portata. In più si cucina, meglio è».

© RIPRODUZIONI RISERVATE



IL SINDACO, GLI ISLAMICI E LA GENTE
All'evento di sabato all'Expo anche il sindaco Marco Doria, esponente della comunità islamica e Carlo Besana (Arci Pianacci)