

A Expo arrivano “cuscus e pesto”: dal Cep la ricetta sociale per stimolare il dialogo tra le culture

di **Redazione**

12 Settembre 2015 - 17:22



Milano. In occasione della settimana del protagonismo della Regione Liguria, a Expo, Palazzo Italia ha dedicato una conferenza stampa al progetto ‘CEP - Cuscus e pesto’, che il Consorzio Sportivo Pianacci di Genova realizza ogni anno, a partire dal 2006. All’incontro hanno partecipato, fra gli altri, il sindaco di Genova, Mario Doria, l’attivista e presidente dell’Associazione Consorzio Sportivo Pianacci, Carlo Besana, e lo scrittore e traduttore del Corano, Hamza Piccardo.

‘Cuscus e pesto’, che quest’anno si è tenuto lo scorso 25 luglio, è un’iniziativa che mette insieme il cuscus cucinato dalle donne di origine araba residenti nelle case popolari Cep, del capoluogo ligure, insieme alle trenette al pesto delle altre donne del quartiere, per realizzare un piatto unico offerto gratuitamente a oltre 500 persone che ogni anno partecipano all’iniziativa.

“L’incontro simbolico tra due tradizioni gastronomiche delle due sponde del Mediterraneo e’ una bella iniziativa - ha commentato Doria - ed è di grande valore soprattutto l’esempio di civile convivenza, dialogo e collaborazione tra famiglie e persone di diverse origini e tradizioni offerto dall’intelligente impegno del Consorzio in una realtà complessa come il Cep. Questa esperienza suggerisce valori e metodi che possono valere per tutta la città”.

“Periferia urbana ‘fast food’ da ricetta italiana anni ‘60, dosi generose di comunità operaia italiana e di origine araba e spicchi di cittadinanza attiva, senza dimenticare scorze di associazionismo”: e’ questa la ricetta ‘sociale’ del progetto, secondo Besana.

“Non ha capito niente chi dice ‘No al cuscus, si’ alla polenta, no al kebab, si’ alla

cassoeula' - ha concluso Piccardo - Non e' possibile erigere muri anche a tavola, e' nella
varietà che abbiamo la ricchezza della vita"