
Intercultura: al via a Tiggiano "Cose buone dal mondo", progetto di catering multi-etnico

Al via oggi nell'agrumeto del Palazzo Baronale di Tiggiano "Cose buone dal mondo", un progetto di catering multi-etnico che promuove intercultura e inclusione nel Sud del Salento. Lo scopo è far scoprire nuove culture e tradizioni, sostenendo al tempo stesso l'autonomia socio-lavorativa dei migranti del territorio. La cena sarà a base di piatti siriani, tunisini e albanesi. Il progetto di catering multi-etnico "Cose buone dal mondo" avviato dalla cooperativa sociale Ipad Mediterranean di Tiggiano, parte con uno staff multi-etnico composto dalla famiglia Killeh (Motiaa, Adnan e il giovane figlio Wahil), Celeste D'Amico progettista di Ipad e Caritas Ugento-S. M. di Leuca e operatrice legale per i progetti Sai di Tiggiano e Tricase e da Massimo Buccarello socio fondatore di Ipad e coordinatore del progetto. È risultato vincitore nell'ambito dell'iniziativa "Welfare di prossimità", promossa da Fondazione Èbbene, Collegio del Mondo unito dell'Adriatico, Fondazione di Comunità San Gennaro e finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali. In partnership con il nodo salentino del Consorzio Sale della terra, il progetto punterà a intessere collaborazioni con ristoranti e trattorie locali per catering, eventi e buffet e con altri soggetti, pubblici e privati. Ai fornelli nella cena di stasera Luan e Mirela Copani, albanesi, giunti da pochi mesi in Italia e ospiti del Progetto Sai del Comune di Tiggiano; Motiaa Alhajji e il marito Adnan Killeh, entrambi siriani giunti a Tiggiano cinque anni fa per un periodo di accoglienza, insieme ai loro tre figli e il quarto in arrivo; e Wahid Harmi, tunisino giunto in Italia due anni fa insieme al figlio Omar, al momento ospite del Progetto Sai del Comune di Tricase. Nella squadra della serata, anche Andrea D'Aversa e Valentina Sperti, operatori all'integrazione dei Progetti Sai di Tricase e di Tiggiano gestiti dal Consorzio Sale della terra. Wahid, panettiere di lungo corso, preparerà dei panini tipici della Tunisia, a base di olive e curcuma, oltre al cous cous secondo la ricetta tunisina. Burek, qofte e petola le pietanze proposte da Luan e Mirela. E per chiudere, i dolci preparati da Motiaa e Adnan: le famose baclava, dolce diffuso in tutto il Medio Oriente. Per info e prenotazioni: 320 8294715.

Patrizia Caiffa