

NUOVO d'infanzia PARCO XXII APRILE



**ODORI, SAPORI, ABITUDINI :
E DIVERSITA' CHE UNISCONO**

Anno scolastico 2009/10

In collaborazione con :

➤ ***CENTRO CULTURALE MULTIETNICO MILINDA***

➤ ***Circoscrizione n° 2***

CROCETTA/S.LAZZARO/MODENA EST

Le finalità generali del progetto sono state:
favorire il coinvolgimento del maggior
numero di famiglie italiane e straniere,
creando momenti di scambio e
di socializzazione tra genitori ,
intorno a problematiche e attività relative
all'educazione del bambino

Il Consiglio del nido ha scelto come
tema da approfondire :

“IL CIBO NELLA QUOTIDIANITA”

favorendo lo scambio di abitudini ,
di informazioni o di testimonianze di
difficoltà partendo dalla nascita fino allo
svezzamento del bambino; mettendo
a confronto i diversi modi di cura
utilizzati nelle varie culture che hanno
come unica finalità il benessere del bambino



Gli incontri sono stati così articolati:

➤ **3 incontri di due ore**

Una serie di incontri che hanno unito donne/mamme nel raccontarsi vissuti personali nei ruoli di figlie, madri e portatrici di una propria cultura, a volte diversa, ma che ha molto in comune con le altre.

Con la presenza di educatori, di una mediatrice culturale e di una facilitatrice della comunicazione del centro MILINDA

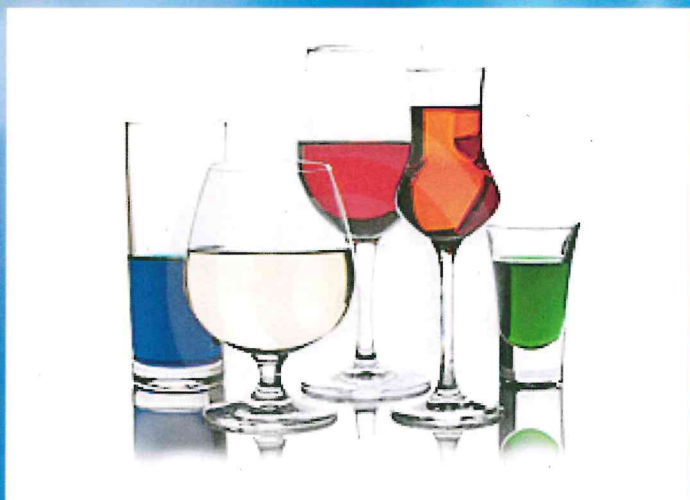


➤ **1 quarto incontro di tipo pratico/culinario**

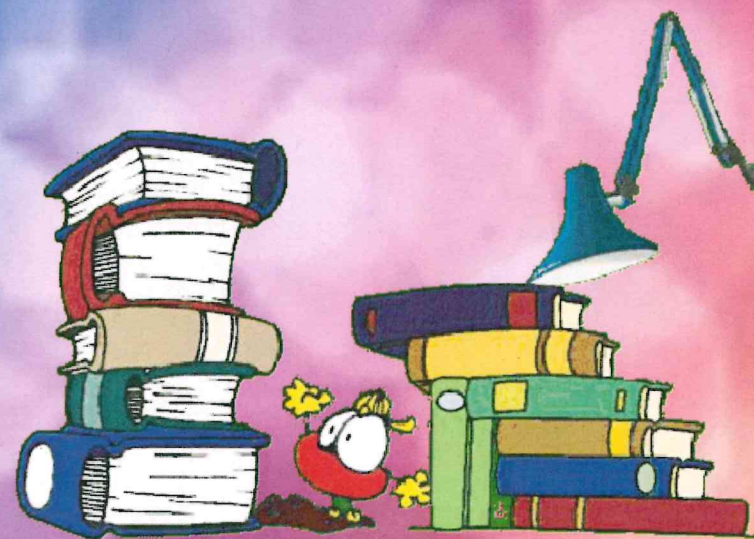
(con la partecipazione della cuoca del nido)
con ricette e preparazione di cibi fatte dai
singoli genitori appartenenti a diverse
culture. Riteniamo che il momento della
preparazione del cibo e quindi del convivio
sia la massima forma di attenzione alla
socializzazione e alla comunicazione



- **durante la festa di fine anno scolastico**
sono stati allestiti angoli etnici che favoriscano le contaminazioni culturali :

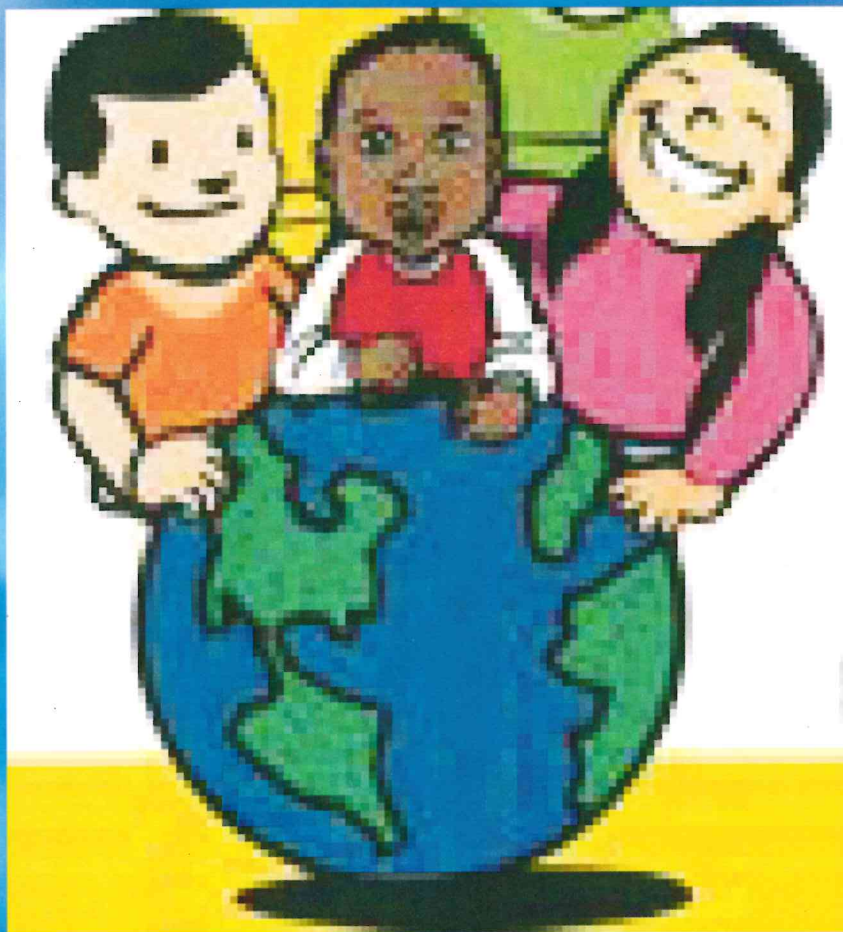


Bar multietnico



Libreria a tema
“i colori del mondo”

Infine è stato realizzato uno spettacolo
che ha coinvolto genitori di diverse
provenienze geografiche.



★ produzione di un ricettario

Una selezione di ricette provenienti da diverse parti del mondo.

Se è vero che attraverso il cibo sottolineiamo le differenze tra etnie e la nostra appartenenza a un gruppo sociale, condividere cibo "diverso" è un modo per mescolare civiltà e favorire lo scambio culturale.



Questa pubblicazione è la documentazione del momento conclusivo del progetto :

"ODORI, SAPORI, ABITUDINI: LE DIVERSITA' CHE UNISCONO

Una raccolta di ricette provenienti da diverse parti del mondo. Una serie di incontri che hanno unito donne/mamme nel raccontarsi vissuti personali nei ruoli di figlie, madri e portatrici di una propria cultura, a volte diversa, ma che ha molto in comune con le altre.

Indice

• Insalata russa.....	4
• Adobo alla Eury.....	6
• Tigelle.....	8
• Jaif.....	10
• Banane fritte.....	11
• Crocchette con farina ... di mais e porri	12
• Arepas.....	14
• Banane fritte 2.....	18
• Torta al cocco.....	19
• Bensone.....	20



"Arepas"

L'arepa è un alimento tipico dalla cucina venezuelana elaborato con farina di mais di forma circolare e piatto, che viene cotto alla griglia, al forno o fritto.

Ci sono due versioni che cercano di spiegare l'origine della parola "arepa". La prima deriva di alcuni studiosi della lingua segnalano che questa parola proviene dal vocabolo indigena "erepa" che i "cumanagotos", tribù dei "caribes" che popolava la regione nororientale del Venezuela utilizzarono per nominare il mais, ingrediente base nella preparazione di questo alimento. La seconda spiega la sua provenienza dal vocabolo "aripo", un tipo di piastra leggermente curva, fatta in argilla, che gli "indigenas" utilizzavano per la cottura del impasto di farina di mais.

Si dice che questo pane di mais nominato "erepa" veniva lavorato dando al impasto forma rotonda, imitando al dio sole, rendendo tributo come alimento divino.

L'origine quindi è decisamente venezuelana, ciò spiega l'importanza di questo alimento nella gastronomia autoctona.

In Venezuela ci sono diversi tipi di "Arepas":

"Arepa de maiz pilado": "maiz pilado" qualunque mais al quale è stato tolto il lumen e il guscio.

"Arepa de maiz pelado": "arepa pelada" o "arepa raspada" fatta col "maiz pelado" quello in cui si conserva il guscio e che viene indebolito facciendolo bollire con calce. Al macinarlo conserva i componenti nutritivi del lumen e il guscio. Il sapore è simile a quello delle "tortillas" messicane.

"Arepa de harina de maiz precocida": quella che si ottiene usando farina di mais precotta.

"Arepa andina": si usa la farina di grano.



Si ringrazia

Nido part-time **CAPPELLAIO MATTO**

Centro per bambini e genitori

CAPPELLAIO MATTO

Nido convenzionato

MONDOGIOCONDO

Spazio bambini **L'ALBERO**

per aver partecipato al progetto.