



# BABEL

Bergamo Città dei Mille Mondi

**Cambia  
il tuo sguardo**

I racconti della Bergamo multiculturale oltre la pandemia

BABEL N° 4, ottobre 2020  
Rivista semestrale a cura  
de le Acli Provinciali di Bergamo







# EDITORIALE

## Ci salveremo insieme o non ci salveremo

di **DANIELE ROCCHETTI**

Presidente ACLI Provinciali di Bergamo

**"D**a settimane sembra che sia scesa la sera... presi alla sprovvista da una tempesta inaspettata e furiosa. Ci siamo resi conto di trovarci sulla stessa barca, tutti fragili e disorientati... ma tutti chiamati a remare insieme, tutti bisognosi di confortarci a vicenda. Su questa barca... ci siamo tutti".

Così papa Francesco la sera di venerdì 27 marzo 2020 in una Piazza San Pietro vuota, illuminata dai lampioni e bagnata dalla pioggia. In quelle settimane durissime, abbiamo sperimentato di sentirci parte di una comunità di destino planetaria, più grande del perimetro nazionale. In un mondo globalizzato, complesso, interconnesso abbiamo compreso come ogni piccolo evento locale possa avere conseguenze su scala mondiale. Nel male come nel bene. Per questo, come ripete spesso Mauro Ceruti servono nuovi paradigmi che ci portino ad accettare la complessità del

mondo. Lo sapevamo anche prima, forse lo abbiamo ripetuto più volte quando parlavamo di Hiroshima e di pace, di ambiente e di Amazonia, ma facevamo fatica a crederlo. Ce lo ha ricordato invece con lucidità, quella sera, il papa della *Laudato Sii* che già cinque anni prima scriveva che "tutto è connesso".

Prima del Coronavirus tra noi c'era chi parlava di confini presidiati e di frontiere chiuse. E' arrivato un virus che non ha chiesto permesso a nessuno. Per vincerlo sono arrivati, anche nella bergamasca, medici russi e cubani, cinesi e albanesi. Perché il Covid ha frantumato il mondo ma lo ha anche rimpicciolito. E ci ha fatto sentire tutti più vicini. Lo abbiamo visto anche nelle nostre comunità. Tanti gesti di concreta solidarietà, di attenzione. Senza distinzioni tra italiani e stranieri, solo il desiderio di molti di mettersi a servizio delle persone. Di questo desiderio sono espressio-

ne le storie che abbiamo raccolto in questo numero di BABEL. "Lavoratori essenziali", nuovi cittadini italiani, che si sono impegnati per la comunità: nella costruzione dell'ospedale della fiera, con numerosissime raccolte fondi (specie all'interno delle comunità religiose), in quanto lavoratori e professionisti, con le proprie attività commerciali ... mettendo a disposizione ciò che si aveva.

Nei prossimi mesi ci aspetta una faticosa ripartenza che rischia di segnare un'ulteriore faglia tra chi ce la farà e chi farà ancora più fatica, tra chi si troverà sulla scialuppa e chi sarà molto più esposto alla tempesta perché ha meno strumenti per difendersi. Dice un canto gospel che *"ci salveremo insieme o non ci salveremo"*. Non dimentichiamo. Anche in terra bergamasca.





# EDITORIALE

## Questione di sguardo

di **MONICA MAGGIONI**

*Giornalista, ex Presidente RAI*

**U**na questione di sguardi e di volti, credo sia questo alla fine il senso del percorso che farà chi avrà modo di addentrarsi in questo numero di Babel. E, in fondo, sono proprio queste due parole a fare tutta la differenza del mondo. Innanzitutto i volti. E' proprio guardando il volto delle persone che vi si legge la storia, il cammino, il vissuto, le sofferenze, i sogni. Per questo credo che ricominciare a interpretare quello che ci circonda attraverso il volto delle persone possa davvero essere un esercizio prezioso per la nostra crescita collettiva, per il nostro sviluppo di comunità umana. In tanti anni passati a raccontare i paesi più distanti, le situazioni estreme, nessun elemento mi è stato mai di aiuto per capire le cose, quanto il volto delle persone. Comprendere i dati della complessità (i fattori economici, gli intrecci politici, le dinamiche di potere) è essenziale per restituire ai lettori un quadro credibile e serio di un paese, di una realtà lontana; ma guardare in faccia le persone è il pezzo che fa la differenza, quello irrinunciabile. Insomma è un modo per sottolineare - anche quando sembriamo scordarlo - che la vicen-

da umana è fatta, appunto, di intrecci tra storie di uomini, di persone. Significa dunque avere uno sguardo su quello che ci circonda che permetta di non dimenticare la dimensione dell'«altro»: un soggetto con una storia che appare profondamente diversa dalla nostra, e diventa invece prossima quando decidiamo di accorciare la distanza, di parlare, di avvicinarci a scoprire la ricchezza e la complessità di mondi di cui nemmeno supponevamo l'esistenza. Lo sguardo sugli uomini è quello che conduce al viaggio di gran lunga il più avvincente di tutti quelli percorribili anche dal viaggiatore più avventuroso. Riserva scoperte sorprendenti, e alla fine, permette di andare verso la costruzione di un mondo di uomini in cui la dimensione politica, ideologica o sociale parta dal presupposto che ognuno è, alla fine, il prodotto di una storia di vissuti, di eventi subiti e di volontà agite, e di opportunità. Quelle che ci sono state date o quelle che, ogni giorno, sappiamo costruire per gli altri.

## Sommario

**pag. 8**  
**Mille mondi al lavoro**  
*I lavoratori essenziali*

**pag. 14**  
**Mille mondi a scuola**  
*Vicini a distanza*

**pag. 20**  
**Mille mondi a tavola**  
*Il ricettario di Babel*

**pag. 28**  
**Molte fedi nella preghiera**  
*Il lockdown raccontato dalle comunità*

**pag. 36**  
**Mille mondi nel tempo libero**  
*Un'estate altra*



## MILLE MONDI AL LAVORO

**C**hi sono i lavoratori essenziali? Se n'è parlato tanto nel tempo appena concluso, attraversato dall'epidemia di Coronavirus. Noi abbiamo deciso di andare ad incontrare alcuni di questi lavoratori silenziosi che, durante il lockdown, hanno prestato il loro impegno e la loro abilità. **Ci hanno raccontato le loro storie, la loro quotidianità, le loro paure...** e persino i frutti preziosi di questo tempo.



Fotografie di Clara Mammana



# LE STORIE

## Insieme, al servizio della comunità

*Ci aspetta in completa tenuta da imbianchino sulla soglia di uno dei luoghi simbolo di quest'ultimo periodo, la Fiera di Bergamo, trasformata dapprima in ospedale da campo e poi in ambulatorio e centro prelievi.*

di **MARTINO ROVETTA**

**S**i chiama José Luis Zerna, ha 50 anni, è originario di Sucre in Bolivia. In Italia ormai dal 1997, da quando è arrivato ha continuato il lavoro di imbianchino. José conosce ormai benissimo ogni angolo della Fiera: qui è arrivato la mattina del 23 marzo, sollecitato dalla richiesta di Confartigianato per allestire in poco tempo l'ospedale da campo. Di questa struttura ha visto le radici, i germogli e le evoluzioni, ma soprattutto ha contribuito perché diventasse scialuppa di salvataggio in mezzo alla burrasca. Insieme ad altri operai, artigiani, Alpini e Protezione Civile, in tutto circa 300 persone, ha allestito in due settimane terapie intensive, posti letto, ambulatori e pronto soccorso. Un lavoro quello di José che inizia dal basso: dall'aiuto per la posatura della pavimentazione alla giuntura degli zoccolini e infine all'imbiancatura delle pareti. Per José però in quei giorni intensi non si bada solo allo specifico della propria mansione, la filosofia comune è "ovunque si può dare una mano, si fa". Ad interrompere qualsiasi impiego solo le sacrosante pause caffè

e il pranzo. La Fiera si trasforma così in un microcosmo atipico: mentre il mondo intorno è soverchiato da sirene e silenzi, il clima interno è quello di un cantiere, invaso da attrezzi e uomini che cercano di porre rimedio in qualche modo all'inferno circostante. Nonostante la paura e l'angoscia tra gli artigiani si crea solidarietà, armonia e soprattutto relazione. Giunti lì per necessità, José e i suoi colleghi lavorano per una finalità comune che assume i tratti della fraternità e dell'unione. La paura non scompare, affiora silenziosa in ciascun operaio. José ci trasmette con lucidità la paura di sua moglie e di sua figlia nel vederlo tornare stremato, ci racconta la prevenzione e le precauzioni prese in quei giorni. I vari reparti dell'ospedale crescono repentinamente e così il 5 aprile il nuovo ospedale è operativo. Con l'apertura e l'arrivo dei primi pazienti, il piazzale della Fiera si svuota di furgoncini e lascia spazio alle ambulanze. Non è una fuga quella di José e dei costruttori, ma una ritirata che custodisce la relazione germogliata. E soprattutto fa spazio alla meta



agognata: offrire un ulteriore spazio di cura. Cosa resta allora di questa opera? José non ha dubbi: lavorare in gruppo con un orizzonte comune non solo ha prodotto un risultato ma ha dato valore al processo. Oggi José si trova una volta a settimana a pranzo con alcuni degli operatori addetti alla costruzione, e ammette di sentirsi più inserito in Italia. Non solo: ringrazia la terra di Bergamo, i suoi anziani e i suoi giovani, spera per la propria terra d'origine dove la sanità è ancora riservata ai pochi che se lo possono permettere e ammette che "è bello lavorare, ma ancora di più costruire legami, sia con la famiglia sia con i colleghi."

# DI BABEL

## Un lavoro fatto di relazioni

*Mostafa, fruttivendolo del centro di Treviglio, ci racconta il suo lockdown tra lavoro e comunità.*

di **VALERIA DI GAETANO**

**M**ostafa ha vent'anni ed è un giovane imprenditore. Con quello che era stato in passato il suo capo e con i suoi fratelli, rispettivamente diciannove e ventidue anni, gestisce da un anno un'ortofrutta in una delle strade più centrali di Treviglio. Quando andiamo a trovarlo, non è facile parlargli, perché Mostafa e i suoi fratelli sono impegnatissimi a prendere la frutta e la verdura per le signore anziane del posto che vengono a fare la spesa nel loro negozio, apprezzandone moltissimo la qualità. I ragazzi le conoscono e le salutano tutte per nome. "Spesso tornano anche a riportarmi le cose che hanno cucinato, ce le fanno assaggiare ringraziandoci per i prodotti", ci racconta Mostafa. Durante il lockdown, Mostafa, di origine egiziana e in Italia da quando aveva quindici anni, ha regalato, come altri fruttivendoli della provincia, alcuni dei suoi prodotti, nel tentativo di rendersi utile in qualche modo in un momento così particolare. "Ho visto che tutti erano a casa e alcuni non potevano lavorare, e so che ne avevano bisogno... vivo qui

a Treviglio e conosco tanta gente che non sta bene, quindi ho pensato che potessi fare qualcosa. Per noi però era un momento particolare perché la gente, stando a casa, veniva a comprare di più e noi dovevamo cercare di rispettare le regole nel negozio: potevo far entrare solo una persona alla volta. Per questo, per regalare la frutta, non li abbiamo fatti venire qui. Ci siamo appoggiati al Comune di Treviglio che poi l'ha distribuita a chi aveva bisogno". "Tanta gente poi - ci racconta Mostafa - aveva bisogno della consegna a domicilio, perché magari era in quarantena, allora l'abbiamo fatta sempre gratis, per tutto il lockdown". Quando gli chiediamo come abbia vissuto questo tempo, ci spiega che è stato per loro "bruttissimo: noi abbiamo lavorato, ma di solito siamo sempre in mezzo alla gente, invece ora sembrava tutto un deserto... poi potevo parlare meno coi clienti, mentre ora mi vedi, sono sempre qui a parlare con tutti... Adesso però fortunatamente la città sta tornando quella di prima". Chiediamo a Mostafa se, in qualche

modo, si sia sentito più riconosciuto, all'interno della città, per il lavoro che ha fatto in questi mesi. Ma, a vederlo lavorare, si capisce cosa intenda quando ci risponde che, in realtà, si sente sempre piuttosto riconosciuto. "Se uno è bravo viene rispettato facilmente: io credo sia così."





## Una pizza in dono

di VALERIA DI GAETANO

**"A** ll'inizio di questa situazione del Coronavirus, abbiamo pensato di regalare qualche pizza all'Ospedale San Marco, a Zingonia, qui vicino. Poi le abbiamo regalate alla Croce Bianca, e anche ai Carabinieri del paese. Capivamo che stavano facendo un servizio importantissimo per noi", ci spiegano Omar e Mandour Ihab, di origine egiziana. I due pizzaioli, residenti in Italia rispettivamente da sei e vent'anni, presto si sono chiesti se potessero fare anche qualcosa di più: "Dato che io sono qui del paese - ci spiega Omar - ho iniziato a chiedere in giro se c'è qualche povero del paese, qualcuno che non trova soldi, o che è stato licenziato ed è rimasto a casa senza lavoro, così gli mandiamo la pizza. Ho parlato con le persone del paese. Ci sono delle signore di origine egiziana a cui ho detto di farmi sapere se trovassero qualcuno che aveva bisogno. Così anche con gli italiani: ho fermato una signora qui vicino, e due ragazze davanti al fruttivendolo, e gli ho detto che se conoscono qualcuno che ha bisogno io posso mandargli la pizza. Non voglio nemmeno sapere chi è, mi date l'indirizzo e io la mando".

Così ci racconta, in una calda mattinata di inizio luglio, Omar, di Boltiere, che con suo zio Mandour lavora presso la pizzeria di un proprietario di origine pakistana proprio nel cen-

tro del paese. "Adesso finalmente stiamo un po' tornando alla normalità" ci spiega. "Noi siamo stati fortunati, abbiamo dovuto chiudere solo per una settimana. Abbiamo lavorato circa la metà del solito, ma adesso le cose stanno tornando come prima: lavoriamo anche più di prima, dieci ore al giorno". Omar ci spiega che, proprio per questa fortuna, per lui e suo zio è stato importante, in quel momento, trovare un modo per contribuire come si poteva. "Per noi questo deriva anche dalla religione: la nostra religione dice che dobbiamo aiutare il povero".

**«Noi viviamo in questo Paese, stiamo bene grazie a questo Paese, e quando c'è "brutto tempo" dobbiamo anche noi fare il possibile».**

Con questi piccoli gesti di solidarietà, Omar ha avuto anche l'opportunità di sentirsi un po' più parte di questo Paese. "Noi qui paghiamo le tasse, lavoriamo qui, e abbiamo sentito questo Paese come il nostro.



Il mio pensiero poi è che la terra è terra di Dio e basta... lo sento come mio il Paese in cui vivo". Quando gli chiediamo se si sentano accolti in Italia, ci rispondono "la maggior parte delle persone ci tratta bene. Poi certo, ci sono i razzisti. Negli ultimi 3 o 4 anni sono molto aumentati, ma è anche a causa della politica". Sulla percezione che gli italiani hanno degli stranieri, da lavoratori, ci raccontano: "E' davvero triste: gli italiani vedono 99 persone che lavorano e una che spaccia, e dicono che sono tutto così. Ma non è vero: la maggior parte degli stranieri lavorano, pagano le tasse e fanno il bene del Paese. E poi lo sappiamo, anche tra gli Italiani c'è chi rovina il Paese". Concludono dicendoci "è importante non guardare solo il male ma anche il bene". Lo crediamo anche noi - affinché questa vicenda sia davvero l'occasione di volgere i nostri occhi a quei gesti concreti di solidarietà che fanno la comunità.



## «Io so cosa si prova»

**Lucky, 31 anni, è stato uno dei ristoratori che, durante il lockdown, hanno partecipato al progetto "Schiscetta Solidale", che ha coinvolto diversi ristoranti della bergamasca impegnati a consegnare cibo gratuitamente a medici ed infermieri durante i mesi più duri dell'emergenza.**

di VALERIA DI GAETANO

**Q**uando andiamo a trovarlo a Seriate, nel suo ristorante messicano, come tanti altri ristoratori Lucky ha da poco riaperto e ci accoglie armato di mascherina ed igienizzante per le mani. Il ristorante che gestisce è grande e pulito: Lakvinder Singh, di origine indiana, che si fa chiamare Lucky per semplicità, ci racconta come mai un indiano gestisca un ristorante messicano: "Io ho sempre lavorato nella ristorazione, da quando avevo quindici anni, ho fatto di tutto, iniziato come lavapiatti e poi man mano ho fatto il cameriere, il cuoco... ho imparato tutto con l'esperienza. L'ultimo ristorante in cui ho lavorato era messicano e mi è piaciuta molto quella cucina. Poi ha chiuso, per questo ho deciso di aprire il mio ristorante messicano. Ormai sono sette anni da quando ho iniziato qui". E la multiculturalità è di casa in questo ristorante: Lucky ha dipendenti di cinque Paesi diversi: Bangladesh, Pakistan, India, Italia e Bolivia. "Mi trovo bene a lavorare con loro: trovo che i giovani italiani qui abbiano meno voglia di fare questo genere di lavori. Gli stranieri invece spesso lavorano duramente. Eppure i miei zii che vivono in America mi spiegano che lì gli italiani lavorano

un sacco, duramente, e spesso sono quelli pagati meno di tutti. E' importante relativizzare...".

Chiediamo a Lucky come abbia vissuto il periodo del lockdown, la chiusura obbligatoria e l'emergenza sanitaria. Ci spiega come si sia sentito coinvolto fin da subito dalla situazione, per cui ha cercato di attivarsi in moltissimi modi diversi. "Per prima cosa ho ospitato dei medici: vicino a casa mia ho una stanza in cui avrei voluto aprire un B&B, l'apertura sarebbe stata a marzo, ma non ho potuto farlo. Però avendo quello spazio ne ho approfittato per ospitare alcuni medici e infermieri. Trovo che di solito non venga riservato un trattamento particolarmente speciale a queste persone, non sono calciatori, attori, cantanti... ma se esco di qui e mi faccio male, è di loro che ho bisogno. Mi sembra che in questo periodo le persone se ne siano accorte". Lucky poi ha iniziato a cucinare per gli ospedali e per la Polizia di Seriate, prima individualmente, poi come parte del progetto "schiscetta solidale".

Gli chiediamo perché abbia sentito di dover fare tutto questo. Con semplicità ci spiega "io sono arrivato in Italia sedici anni fa assieme a tutta



la mia famiglia. All'inizio vivevamo a Brescia. Mio papà non viveva con noi, lavorava fuori. Un giorno è rimasto senza lavoro e ci hanno staccato la luce e l'acqua. Non abbiamo mangiato per quattro giorni". "In questi ultimi mesi - continua - tanta gente è stata male e io so cosa vuol dire. Ma non potevo andare in giro a portare il cibo alle persone... allora ho pensato di farlo almeno coi medici, la Polizia, e chi stava facendo un lavoro importante per tutti... lo questo l'ho fatto davvero con tutto il cuore".





## MILLE MONDI A SCUOLA

**V**icini a distanza. Questo è stato il motto dei mesi di lockdown, tempo in cui, tanto più si era fisicamente distanti, tanto più nasceva il bisogno di sentirsi saldamente connessi gli uni con gli altri. **La scuola, l'educazione e l'apprendimento, che come loro materia prima hanno proprio le relazioni, hanno molto sofferto la lontananza imposta dalla chiusura.** E, tuttavia, esse sono state anche luogo privilegiato in cui sperimentare nuovi modi per sentirsi vicini. Nonostante tutto. Per questa loro forza e fantasia, noi abbiamo deciso di raccontarvi le esperienze di alcuni educatori, insegnanti e studenti in questo tempo così speciale.

*Fotografie di Clara Mammana*



# FOCUS

## Viaggio al centro di Zingonia

di MARTA RIBUL

**N**on c'è luogo migliore per esemplificare il concetto di periferia al centro che Zingonia, la *ville radieuse* lombarda, la città, appellativo piuttosto utopistico, dal momento che non è che un agglomerato di amministrazioni comunali, senza averne una propria, che racchiude nel proprio nome, come unica storia, quella del proprio fondatore e di un progetto tanto ideale quanto fallimentare. Nella storia più recente, l'unica che questo luogo, che forse sarebbe più corretto definire *no man's land*, possiede, si sono alternati giocatori dell'Atalanta, che proprio lì si allena, fabbriche, torri, piazze per gli affari di ogni genere, microcriminalità, abbandono, ma soprattutto persone dalle mille storie, dalle mille voci e dai mille colori. Ed è la convivialità delle differenze a fare di Zingonia un posto unico, unico soprattutto e più di tutto per le intrecciate trame delle persone che ne occupano il centro. A Zingonia non esiste un centro, sono molteplici i luoghi in cui la gente si incontra e, uno tra questi, sono le Torri, quattro palazzoni apparentemente anonimi e nemmeno troppo in buono stato, che, però, come la terra di un orto,

nascondono e racchiudono germogli, che, una volta trascorso questo storico inverno, fioriranno. Alle Torri si accede dalla portineria ed è da qui che Ottavia ci racconta di come una storia di periferia possa trasformarsi in una storia di centralità. La portineria delle Torri non è soltanto punto di passaggio obbligato, ma anche punto di osservazione privilegiato, una sorta di occhio da Grande Fratello o di ombelico del mondo in cui la Cooperativa Pugno Aperto, insieme a CESVI ed EcoSviluppo, ha pensato e realizzato progetti di incontro ed inclusione. Ad incontrarsi e intrecciare le proprie storie nella portineria delle Torri sono soprattutto donne, bambini e bambine: le donne straniere che vivono a Zingonia partecipano alla scuola di italiano e imparano le basi dell'informatica per poter espletare tutte (o quasi) le pratiche burocratiche ormai previste dal mondo della scuola, cucinano e preparano la merenda per i bambini che partecipano allo spazio compiti, imparano la



raccolta differenziata, quelle da più tempo presenti a Zingonia guidano quelle da poco arrivate per tutte le necessità quotidiane, o semplicemente chiacchierano. La portineria delle Torri è il posto caldo, d'inverno come d'estate, in cui prende voce e forma lo spazio compiti, quello, come racconta Ottavia, in cui conta molto di più la relazione di fiducia che, a partire dai gesti dei più piccoli, dal loro ricordarsi di portare con sé astuccio e diario e rispettare l'altro, si diffonda anche tra gli adulti. Uno spazio fisico, capace di diventare virtuale per continuare a far sentire la vicinanza delle cooperative alle persone, anche quando le circostanze hanno imposto la distanza. Quando si è corso il rischio che la rete sociale si diradasse, a Zingonia si è intrecciata una trama ancora più fitta, affinché nessuno potesse essere lasciato solo. Per non (dis)perdere i più giovani, già in tempi non sospetti, quando gli studenti non si presentavano agli appuntamenti pomeridiani, le organizzazioni che lavorano alle Torri



hanno sempre attuato un monitoraggio telefonico, rafforzato durante la quarantena, anche grazie al lavoro di rete svolto dalle scuole, impegnate sia nella distribuzione di strumenti tecnologici che nell'ininterrotta comunicazione con le famiglie. Il lavoro di rete nelle Torri di Zingonia è come un gioco di squadra tra terzo settore e servizi sociali.

Un gioco di squadra in cui ogni partecipante da il meglio di sé per una vittoria condivisa. "Abitare la comunità", progetto sviluppato all'interno delle palazzine Aler, in cui le amministrazioni locali e le cooperative CESVI, Ecosviluppo e Pugno Aperto, a fianco dei condomini, promuovono forme ed esperienze di buon vicinato; "Mercafino", una sorta di fly market dal sapore delle capitali europee, che è in realtà tempo e spazio in cui, soprattutto, le donne raccolgono e scambiano vestiti, giocattoli, ma non solo; "Beautiful wave", l'onda artistica generatrice promossa da Sguazzi per includere giovani a partire dai 15 anni in attività ludiche, dall'arte allo sport, che hanno l'obiettivo di crescere come le onde, facendo in modo che chi partecipa adesso ne diventi promotore domani. La rete

sociale che intreccia le mille storie di Zingonia passa anche attraverso laboratori di inclusione sociali, corsi di formazione finalizzati all'inserimento lavorativo, gruppi personalizzati di aiuto compiti, supporti agli amministratori di condominio, promozione di forme di convivenza, soprattutto durante i giorni peggiori della pandemia, in cui la poca cura di una persona avrebbero rischiato

di compromettere la convivenza di molti, la coltivazione di orti. E proprio gli orti, coltivati dietro le Torri da residenti di Osio Sotto o Verdellino, sono il simbolo di Zingonia che vuole rifiorire e che, nella pluralità, attraverso cura, dedizione, passione e pazienza, porta frutto.







## Trasformare il disagio in potenzialità per arricchire la società

*Una riflessione con il prof. Marco Pacati, dell'Istituto Pesenti, su scuola e Coronavirus*

di **DAVIDE CORNAGO**

**L'**Istituto Pesenti, Istituto di frontiera, ha un alto numero di studenti originari di ogni parte del pianeta. Ogni anno, forma operatori e tecnici che lavorano nel nostro sistema produttivo: oltre il 90% dei diplomati trova lavoro in tempi brevissimi.

*Come avete affrontato l'emergenza?*

Nel nostro caso la didattica a distanza ha dovuto fare i conti col fatto che moltissimi nostri studenti vivono una situazione familiare problematica: spesso non hanno il computer, e chi ha utilizzato il telefono non poteva condividere testi e usufruire di tutte le modalità della didattica a distanza; spesso non dispongono di connessione digitale in casa o comunque non hanno sufficiente copertura. Infine, manca uno spazio per seguire le lezioni e svolgere i compiti.

Anche la condizione delle famiglie ha giocato un ruolo determinante: spesso i ragazzi non potevano connettersi, non avevano lo spazio, dovevano badare ai fratellini... ci sono stati addirittura casi di ragazzi soli in casa, coi genitori bloccati nei paesi d'origine, che hanno chiesto aiuto tramite il contatto stabilito con noi: siamo riusciti, tramite l'impegno

personale o la Caritas, a fornire cibo e assistenza.

Spesso i ragazzi non hanno acceso la videocamera per pudore, per non mostrare la propria casa, la propria situazione familiare. Circa il 10-15% degli studenti non si è proprio mai connesso. Spesso si è trattato di studenti che risultavano assenti anche nel primo quadrimestre: a distanza, le condizioni di svantaggio si sono acuite. Purtroppo, con questa emergenza i casi più difficili da mantenere nel percorso scolastico sono stati persi.

Abbiamo distribuito circa cinquanta computer, per superare le difficoltà tecniche, grazie alla disponibilità della scuola, ai fondi ministeriali, all'aiuto di Fondazioni e alle Forze dell'ordine che li hanno recapitati agli studenti.

La didattica a distanza, per noi, semplicemente non può essere sostitutiva della presenza in classe, se non per un breve periodo di emergenza. La presenza, l'attività di laboratorio, la socialità, la cura affettuosa dei docenti che motivano alla scuola, all'integrazione, al lavoro sono tutti elementi essenziali e non accessori del nostro progetto educativo. L'aspetto operativo è strumento per inserirsi, rafforzare la propria autostima e professionalità, costruire il

proprio futuro.

*Cosa vi ha insegnato questo tempo?*

È stata una esperienza umanamente molto ricca, i docenti hanno toccato con mano la grande varietà delle situazioni familiari e sociali, e constatato, se mai ce ne fosse stato bisogno, di come molti dei nostri studenti siano in sofferenza. Non siamo tutti sulla stessa barca, chi viaggia su una scialuppa è molto più esposto alla tempesta, poiché ha meno strumenti per difendersene. Dobbiamo migliorare la nostra sensibilità rispetto alle disuguaglianze ed ai disagi vissuti, a volte ai drammi.

Sul piano didattico dobbiamo dare le giuste priorità: stabilire una gerarchia di valori che privilegi la persona rispetto alla performance o alla competenza culturale.

L'obiettivo primario di questa scuola è limitare la dispersione, accompagnare gli studenti al diploma come premessa al lavoro e all'integrazione sociale: non solo i migliori vanno premiati, bisogna supportare la grande base disagiata, tutti poi porteranno il proprio contributo al sistema produttivo locale, alla società bergamasca.



## MILLE MONDI A TAVOLA

**F**este, pranzi, riti e tradizioni, sono queste le svariate forme che la cucina assume in giro per il mondo e che ci piace incontrare e assaporare. **La cucina si dimostra essere una vera e propria identità capace di formare legami tra diverse culture che si incontrano portando le proprie tradizioni.** È nel momento in cui decidiamo di scoprire l'altro che ci esponiamo e portiamo qualcosa che ci appartiene: un buon piatto cucinato con cura e attenzione è l'invito a sentirci più vicini.

Se pensiamo ad una ricetta, non vediamo solo degli ingredienti; incontriamo un vortice di sapori e una miscela di tradizioni, intravediamo la produzione di ogni singolo prodotto e l'accostamento oculato. Parlare di cucina è come parlare di casa e della propria quotidianità.

In questo numero, Babel decide di avvicinarsi alla cucina etnica, portando la descrizione di alcune ricette provenienti da paesi lontani, ma che, grazie ad alcuni amici che vivono il territorio bergamasco, sono sempre più vicini.



*immagine da imgur.com*





## Ravioli cinesi

**P**rovenienti dal Nord-Est della Cina, i ravioli cinesi hanno diversi nomi, proprio a seconda della forma che ciascuna ricetta dava loro. Abbiamo ad esempio gli Jiao, il cui significato è "corno", grazie proprio alla loro forma allungata; ci sono poi i Bianshi, letteralmente, "cibo piatto".

Inventati, secondo una versione, da Zhang Zhongjing, egli ne propose la ricetta nel suo libro "Trattamento sulle malattie febbrili e malattie varie" durante la dinastia HAN (206 a.C. - 22 d.C.). Tutt'oggi i ravioli sono un piatto molto importante per la cucina cinese; la maggior parte delle famiglie, infatti, quando si riunisce per celebrare le grandi occasioni, li prepara insieme con un vero e proprio rito.

Simbolo di accoglienza e ricchezza, si dice che il Capodanno sia il momento migliore in cui mangiarli, poiché essi portano fortuna per tutto l'anno a venire: in quest'occasione viene inserita una moneta all'interno di uno dei ravioli e, chi la trova, sarà la persona più fortunata del nuovo anno.

### INGREDIENTI

#### Per il ripieno:

- Carne macinata di maiale
- Crauti o verza, tagliati a pezzettini
- Cipollotti tagliati a pezzettini
- Dado in polvere
- Salsa di soia

#### Per l'impasto:

- Farina di frumento tipo 00
- Acqua
- Un pizzico di sale



*immagine da ricettefaciliveloci.it*

### PREPARAZIONE

Si tratta di un piatto amato in tutto il mondo. Per il ripieno di questo piatto, mescolare crauti, cipollotti e la carne macinata in una ciotola. Aggiungere il sale, la salsa di soia e un po' di dado in polvere; otterremo così un impasto omogeneo - se necessario uniformare con un po' d'acqua.

Per l'impasto dei nostri ravioli, invece, unire farina e acqua in una ciotola e lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto solido, che andrà poi diviso in palline. Stendere ogni pallina dandogli una forma circolare, piatta e sottile; su ciascuna di queste forme, andremo a posizionare un cucchiaino di ripieno. Chiudere il raviolo a mezzaluna e cuocerlo al vapore... pronti per essere gustati!

*La ricetta è a cura dell'Associazione Cinese di Bergamo.*



## Piche macho

**S**i chiama Piche Macho, uno dei piatti tipici boliviani più famosi. Questa pietanza ebbe origine quando un gruppo di piloti si radunò un sabato pomeriggio per bere birra e giocare a carte; i piloti chiesero alla cuoca di preparargli qualcosa di buono da stuzzicare e questa, utilizzando gli ingredienti presenti in cucina, iniziò a preparare un nuovo piatto. Su un letto di patatine fritte adagiò la carne e i würstel conditi con cipolla, pomodoro e peperoncino, tutti tagliati grossolanamente; aggiunse poi delle uova sode... il piatto fu pronto in men che non si dica.

### INGREDIENTI

- 100 g di carne tenera bovina a persona
- 80 g di würstel a persona
- 1 uovo a persona
- Cipolla
- Pomodoro
- Peperoncino
- Salsa piccante
- Pepe
- Sale
- 150 gr di patate a persona



*immagine da Pinterest*

### PREPARAZIONE

Per preparare un ottimo Piche Macho, iniziare tagliando la carne a cubetti e lasciarla marinare in una terrina con salsa di soia e pepe per almeno mezz'ora. Nel frattempo, fare bollire le uova per 10 minuti e, una volta cotte, sgusciarle. Sbucciare ora le patate e tagliarle a listelli per poi friggerle nell'olio caldo; preparare ora i würstel tagliandoli a rondelle. Tagliare cipolla e pomodori a spicchi. Per i più forti, preparare anche il peperoncino.

Far cuocere in una padella la carne su una base di olio d'oliva e salare q.b. Mischiare ora patatine, würstel e carne. A questo punto, su un letto di patatine adagiare la carne con würstel, cipolla, pomodoro e l'uovo tagliato a metà; salare a piacere e scegliere se accompagnare con maionese, senape o ketchup.

*La ricetta è a cura di don Mario Marossi e della comunità boliviana di Bergamo.*





## Ataif

**D**irettamente dalla Siria arriva la ricetta degli Ataif, un piatto non solo profumato e delicato, ma anche facile da preparare. Serviti durante il tè pomeridiano, gli Ataif vengono mangiati lontano dai pasti contenenti carne, seguendo così le regole della Casherut. La Torà ripete tre volte "non cucinerai il capretto nel latte della madre".



immagine da imgur.com

## INGREDIENTI

### Per la pastella:

- due tazze di farina bianca
- un cucchiaino di zucchero,
- un cubetto di lievito di birra confezionato,
- ½ cucchiaino scarso di sale,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

### Per lo sciroppo:

- 500 grammi di zucchero
- 3,8 dl di acqua
- 1 cucchiaio di succo di limone
- due cucchiaini di essenza di fiori d'arancio

### Per il ripieno:

- 500 grammi di ricotta per dolci
- 250 grammi di mascarpone
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 200 grammi di pistacchi tritati

## PREPARAZIONE

Preparare lo sciroppo portando a ebollizione lo zucchero, l'acqua, il succo di limone e i fiori d'arancio. Far sobbollire per dieci minuti, togliere dal fuoco e far raffreddare.

In una terrina setacciare la farina, aggiungere il sale, lo zucchero e l'olio d'oliva; versare poi il lievito di birra precedentemente sciolto in due tazze d'acqua tiepida. Mescolare il tutto rapidamente e coprire con un canovaccio; lasciar riposare per mezz'ora.

Quando l'impasto sarà lievitato far asciugare delle cucchiainate di questa pastella in una padella preriscaldata per ottenere dei dischetti tondi di circa 10 cm. Girarli e toglierli subito: non devono risultare dorati ma appena asciugati.

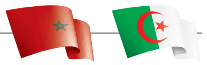
Posarli sopra la carta da cucina.

Preparare il ripieno mescolando in una terrina la ricotta con mascarpone, zucchero e cannella fino ad ottenere un impasto omogeneo. Posare un cucchiaino di ripieno su ogni dischetto e formare dei coni, sigillando insieme metà del tondino in modo che l'altra metà esponga il ripieno. A questo punto intingere il cono nei pistacchi tritati e appoggiarli uno per uno su un piatto da portata. Servire con lo sciroppo.

La ricetta è a cura di Rosy Sofer, persiana, e autrice del libro "I piaceri della cucina ebraica"



## Cous Cous



**N**ato come alimento povero e principale fonte di sostentamento per le popolazioni del Maghreb e di tutta l'Africa Nord Occidentale, il cous cous si profila come piatto tipico di quelle popolazioni nomadi che da sempre lo pongono al centro della propria tradizione. Non solo l'Africa, ma tutto il mondo sembra apprezzare questo piatto semplice e colorato. Ecco la nostra ricetta, direttamente dal Marocco.

## INGREDIENTI

- Farina di cous cous
- Carne di manzo
- Cipolla, carote, zucca, zucchine, ceci (e altre verdure a piacere)
- Prezzemolo
- Brodo (o acqua)
- Sale, pepe
- Curcuma in polvere (o zafferano)
- Olio di oliva



immagine da tasteatlas.com

## PREPARAZIONE

Per preparare un buon piatto di cous cous, seguire alcuni semplici passaggi.

In una padella fate rosolare la carne con cipolla e olio; dopo di che aggiungete sale, pepe, curcuma (o zafferano). Mescolate bene in modo da far amalgamare le spezie con la carne; aggiungete ora il brodo fino a ricoprire completamente la carne.

Nel frattempo, lavorate a freddo la farina di cous cous con un cucchiaio di acqua e uno di olio, per metterla poi a cuocere al vapore. Una volta che il vapore attraversa la farina, toglietela e disfatele con acqua e con un po' di olio. Rimettetela di nuovo nella pentola a vapore: l'operazione si ripete tre volte.

Quando la carne è quasi pronta, possiamo aggiungerci le verdure - tagliate a listelli o intere - e farle cuocere insieme. Quando anche le verdure sono pronte, spegniamo il fuoco.

Conciamo ora il cous cous con il brodo fino a quando diventa omogeneo.

Possiamo ora mettere su un piatto il cous cous e condirlo con carne e verdure.

La ricetta è a cura dell'Associazione Cibo di Ogni Colore

FACEBOOK: @cibodiognicolore; INSTAGRAM: @cibodiognicolore





## Egusi Soup

**Q**uando si parla di Egusi Soup ad un nigeriano, gli occhi sono quelli di un bambino che ha appena scartato un regalo tanto atteso. Si tratta del piatto più rappresentativo della Nigeria, ma non solo. Parliamo infatti di una pietanza che si offre ad ogni ospite e che si modella rispetto alla creatività di chi la cucina. Per preparare un Egusi soup basic, ecco la ricetta.

### INGREDIENTI

- Pollo in brodo
- Curry
- Sale
- Spinaci
- Olio di palma
- Semi di egusi
- Cray fish
- Peperoncino o salsa piccante
- Semola di grano duro



Immagine da precouscove.com

### PREPARAZIONE

La preparazione di un Egusi soup per quattro persone appare abbastanza semplice: dapprima occorre far bollire in una pentola circa mezzo kg di carne bianca, alla quale vanno aggiunti gradualmente mezzo cucchiaino di sale, mezzo di curry, una manciata di spinaci (50 gr circa), 50 ml di olio di palma, qualche gambero, una spruzzata di peperoncino e infine il vero e proprio ingrediente segreto: l'egusi, una miscellanea di semi (zucca, melone e altre zucche particolari).

In un'altra pentola portare ad ebollizione 500 ml di acqua; aggiungere ora mezzo kg di farina di semola e mescolare per 3/4 minuti.

Ora, in un piatto metteremo la semola cotta e nell'altro la zuppa a base di carne, curry, spinaci ed egusi. La tradizione nigeriana suggerisce di prendere con le mani la semola e di intingerla nella zuppa per un connubio di sapori pregevole.

*La ricetta è a cura di Scott Ekpo, di Ponte San Pietro e di origine nigeriana*



## Kutya

**K**utya è un dolce tipico della cucina russa ed ucraina a base di farro. Anche chiamato "dolce dei morti", viene servito nel contesto di alcune cene commemorative che, rispettando la tradizione cristiana-ortodossa, vengono organizzate da parenti ed amici della persona che è venuta a mancare e divengono occasioni di preghiera a Dio per l'anima del defunto. Ancora oggi queste cene vengono organizzate il terzo, il nono ed il quattordicesimo giorno dopo la morte di una persona. In queste occasioni, il Kutya è un dolce che non può mancare.

### INGREDIENTI

- 300 g di farro
- 100 g di gherigli noci
- 150 g di semi di papavero
- 50 g di uvetta
- 100 g di miele
- 800 ml di acqua fredda



### PREPARAZIONE

Per prima cosa, il farro deve essere ben lavato. Lo mettiamo in acqua fredda per circa 3 ore. Poi, scolata l'acqua, mettiamo il farro in una pentola profonda, vi aggiungiamo 800 ml di acqua fredda e portiamo a bollore. Lasciamo cuocere a fuoco lento per circa quaranta minuti. Nel frattempo, mettiamo l'uvetta in acqua calda per circa 3 minuti e la scoliamo. Prepariamo anche i semi di papavero: li laviamo e li facciamo bollire in acqua per 5 minuti, poi li scoliamo e li frulliamo con un cucchiaino di zucchero.

Quando il farro è pronto, lo facciamo raffreddare e cominciamo a condirlo unendo tutti gli altri ingredienti (noci, uvetta, miele, papavero). Mescoliamo bene il tutto.

Il piatto è pronto! Lo serviamo in una ciotola ricoperto da qualche gheriglio di noce come decorazione.

*La ricetta è a cura di Oleg, del ristorante russo Podkova di Milano*



## MOLTE FEDI NELLA PREGHIERA

**N**on solo chiese chiuse. Proprio come i cattolici, tutte le comunità religiose presenti a Bergamo si sono trovate a vivere una situazione mai sperimentata prima. E tutte si sono mosse in modi simili, scoprendo la possibilità di mettere in atto gesti di vicinanza anche distanza, rafforzando i legami di solidarietà. Abbiamo deciso, in queste pagine, di passare loro il microfono, per farci raccontare questo strano tempo dalle loro molteplici prospettive.

**Le fotografie presenti in questa sezione sono, in gran parte, risalenti al periodo precedente l'emergenza sanitaria.**

IL PROFETA MOHAMMED disse  
L'AZIONE PIÙ Nobile È CONDIVIDERE  
IL CIBO E DIFFONDERE IL  
SALUTO. SALAMUALIKOM  
E BENVENUTI

**IL LOCKDOWN  
RACCONTATO DA...**





## La comunità ortodossa di Piazza Sant'Anna

di DAVIDE CORNAGO

**A**nche per la comunità ortodossa russa, che si ritrova solitamente nella Chiesa dell'Oratorio della parrocchia di Sant'Anna, l'emergenza Coronavirus è arrivata improvvisa: per le prime due settimane, così, non è stato possibile celebrare l'Eucarestia insieme in alcun modo.

Dopo di che, quando si è compreso che l'emergenza sarebbe durata, ci si

è organizzati: il web è stato utile per condividere con la comunità la celebrazione dell'Eucarestia domenicale, che continuava ad essere celebrata a porte chiuse da padre Oleg, assieme a un diacono e a qualche cantore. Uno strumento quotidiano di relazione è stato il gruppo whatsapp, che ha permesso di rimanere vicini: ogni giorno della Quaresima Padre Oleg ha inviato un sermone ai fedeli, per

mantenere la vita comunitaria, seppur a distanza.

I bambini sono stati seguiti attraverso i contatti con i genitori: era importante non lasciarli soli e senza assistenza religiosa in un momento così particolare. I bambini del coro sono comunque riusciti a preparare i canti per la Messa pasquale, celebrata a distanza.

La comunità ortodossa si è anche impegnata per offrire comunanza spirituale al momento dell'arrivo della missione militare sanitaria dalla Russia. Padre Oleg, ci racconta, ne ha benedetto la sede. In occasione della Pasqua, poi, la comunità ha offerto in dono delle uova colorate e delle colombe.

Il Coronavirus, nel frattempo, ha toccato in prima persona la comunità: ci sono stati diversi ammalati, alcuni gravi, ma fortunatamente tutti guariti.

Oggi, per qualcuno, anche la situazione economica è particolarmente difficile: chi non aveva un regolare contratto oggi soffre in gravi ristrettezze economiche. La comunità cerca di continuare a supportarli con gesti di solidarietà, ad esempio attraverso il banco alimentare.

## ORTODOSSI

## PENTECOSTALI

### La comunità pentecostale di Mozzo

di MARTINO ROVETTA

**"N**on sarò mai abbastanza cinico da smettere di credere che il mondo possa essere migliore di così". Questa frase lapidaria di una canzone di Brunori Sas potrebbe benissimo fungere da filo conduttore dell'intervista che abbiamo fatto ad Ogidi Charles, pastore pentecostale che, insieme alla moglie Hilda, si prende cura di una delle comunità pentecostali bergamasche con sede a Mozzo. Charles è di origine nigeriana, in Italia dal 2002, di professione fa l'operaio in una azienda vicina a Osio Sotto, ma quello che più gli sta a cuore è la Parola di Dio e la comunità di cui, per dono di Dio, si trova pastore. Subito mi dice che la comunità che guida non è solo per i nigeriani ma è aperta a tutti, specialmente ai giovani, specificandomi che l'intento primario di ogni chiesa è quello di condurre a Dio non omettendo l'intenzione integrativa. «Nell'era pre-covid - spiega Charles - ci ritrovavamo in sede a Mozzo la domenica per la celebrazione della Messa, il mercoledì per una preghiera dalle sei alle sette di sera e il sabato per la preparazione della celebrazione del

giorno dopo. Il venerdì era il giorno dedicato allo studio personale della Sacra Scrittura. Con il Coronavirus è cambiato tutto ma ci siamo organizzati. Abbiamo creato immediatamente, soprattutto con l'aiuto di mia moglie Hilda, un gruppo whatsapp con alcuni dei membri della comunità nel quale ci siamo dati l'impegno di sentire almeno 5 persone al giorno per chiedere le loro condizioni di salute, cercando di intuire i loro bisogni. Per quanto riguarda le celebrazioni abbiamo allestito una diretta Facebook la domenica dove era possibile seguire la celebrazione e un mio pensiero sulle letture. Abbiamo usufruito anche di Zoom per alcuni meeting di preghiera e di ascolto». Mentre mi confida che all'inizio è stato difficile utilizzare i media per la preghiera, Charles mi enuncia alcune delle priorità della sua comunità. «Innanzitutto - dichiara il pastore - occorre accettare questa terra, che ci ha accolto. Durante il lockdown molti di noi hanno pregato per le famiglie bergamasche e anche alcuni amici di Osio si sono uniti via Facebook alle nostre preghiere. L'Italia e Bergamo in particolare sono luoghi in cui la

fede può ancora dare molto. Poi come comunità lavoriamo e puntiamo sui giovani e sulle giovani coppie. Ogni quattro mesi ci troviamo con alcune famiglie per benedire il nostro matrimonio. Questo è solo un esempio per dirti che non possiamo non costruire una comunità che si fondi sui giovani». Le ultime parole che Charles ha per me sono di dispiacere per non essere riuscito a contribuire al fondo diocesano "Abitare la cura" per l'ospedale di Bergamo. Non mi meraviglio quindi se in battuta ammette di essere grato a Papa Francesco esprimendo la sua stima e il suo riconoscimento.





# MUSULMANI

## La comunità musulmana di via Gabriele Rosa

**Abdelaziz Essadeqi e Jamal Ouchikh, dell'associazione Muslim Young Bergamo Generation, ci hanno raccontato come sia stata vissuta l'emergenza di questi mesi all'interno della Comunità musulmana**

di **DAVIDE CORNAGO**

**C**ome avete affrontato questo periodo di chiusura?

Ci siamo riadattati usando molto whatsapp ed i social network, in primo luogo per garantire e rafforzare i legami nella Comunità.

In un secondo momento siamo passati alle dirette facebook, con incontri in video per rispondere ai bisogni della Comunità, abbiamo spiegato le direttive di sicurezza sanitaria e supportato i casi di fragilità: anziani soli, famiglie senza genitori bloccati all'estero, quanti hanno perso il lavoro. La Comunità musulmana provinciale ha anche avuto una trentina di morti nel periodo della chiusura.

Da fine febbraio a inizio giugno abbiamo garantito incontri settimanali con l'Imam, e conferenze di medici e operatori sanitari per spiegare, anche in arabo, i pericoli e le precauzioni sanitarie da adottare.

*Quali gesti di solidarietà e vicinanza siete riusciti a mettere in pratica?*

Come giovani di MYBG, abbiamo partecipato alle attività di volontariato a Bergamo e garantito una serie di servizi per la Comunità: abbiamo curato la diretta sui social dei funerali senza presenza dal cimitero islamico, abbiamo garantito continuità ai corsi di lingua araba, moltiplicando gli incontri in streaming. Un'attenzione particolare è stata data ai bambini: abbiamo organizzato in streaming lezioni religiose, dialoghi sul covid, aiuti per svolgere i compiti.



I Centri culturali di tutta la Provincia di Bergamo hanno riaperto, cautela-tivamente, un mese dopo rispetto a quando ci era stata data la possibilità: è stato prima necessario avvertire tutti sulle modalità corrette per poter partecipare alla vita collettiva. Adesso che le cose stanno cambiando, stiamo pensando di organizzare, per bambini e giovani, attività all'aria aperta, per riprendere ad uscire, per riscoprire il contatto con la natura.

# EBREI

## La comunità ebraica di Lev Chadash

**A**ll'inizio della pandemia, dopo aver chiuso ogni attività in presenza, abbiamo iniziato a seguire le attività online proposte dalla comunità ebraica progressiva Lev Chadash di Milano, e così, al posto di un normale Shabbat in sinagoga, ci collegavamo dalle nostre case per dare il benvenuto al giorno di festa, accendendo le candele insieme al venerdì sera e pregando e studiando nella mattina di Shabbat; farlo insieme, anche se a distanza, è stato di gran conforto in un momento così incerto e difficile. Abbiamo anche partecipato a eventi comunitari importanti a livello nazionale e internazionale quali: Yom Atzamaut (indipendenza di Israele), Shavuot (Pentecoste, dono della Legge), con rabbini progressivi operanti in Italia e all'estero. Poi un incontro con Women of the Wall (le donne del muro), gruppo per la libertà religiosa femminile, e il Gay Pride Online internazionale assieme a Magen David Keshet Italia, organizzazione LGBT ebraica italiana.

Ci sono stati anche molti momenti dedicati solo al nostro gruppo: Federico Ariel D'Agostino, della comunità Beth Hillel di Roma, ha tenuto una lezione intitolata "Insegnamenti talmudici alla luce della situazione

di isolamento", per capire come i testi ebraici ci guidino nei comportamenti, con riflessioni su individuo e società; a seguire, due Shabbat con Martina Yehudit Loreggian, studentessa rabbina al Leo Baeck College di Londra, per ritrovarci nello studio e nel ritmo delle celebrazioni. Nell'ultimo mese Har Sinai ha avuto quattro incontri nati al proprio interno, tenuti da membri o simpatizzanti: l'idea di fondo è che ognuno abbia qualcosa da raccontare e condividere con gli altri. Prima Pierluigi Efraim Siginorini ha raccontato del volontariato con Sar El, in Israele, poi Susanna Avigayl Donato ci ha raccontato dei suoi studi per divenire soferet, scriba, con le mille e più regole che sta imparando. Negli altri due Anthony John Aghib ha esposto uno studio sulle corrispondenze tra le Dieci Piaghe e le divinità egizie, e Francesca Lea Solano, guida turistica di Israele,

ci ha condotto alla scoperta di Yad VaShem, Museo della Shoà di Israele. Questi incontri sono stati seguiti anche al nostro esterno, e crediamo quindi che in futuro l'attività online proseguirà, parallelamente a quella in presenza. Inoltre, durante questo periodo, alcuni di noi in maniera indipendente hanno svolto attività di volontariato, quale ascolto telefonico, spesa per chi impossibilitato a uscire e raccolta fondi per istituzioni coinvolte nell'emergenza covid.

**EVA MANGIALAJO RANTZER**

Presidente di Har Sinai - Chavurà Ebraica Progressiva di Bergamo e Brescia







## SIKH

### La comunità Sikh

di MARGHERITA BASANISI

Una grande dimostrazione di solidarietà viene proprio dalla comunità Sikh con sede a Cortenuova. Un periodo, quello del Covid-19, che ha fortemente influenzato le proprie attività religiose e che ha portato alla concretezza di azioni. Il gruppo Gurdwara Singh Sabha di Bergamo ha subito trasferito i propri appuntamenti domenicali sulle piattaforme digitali, per permettere a tutti i fedeli di seguire la lettura del libro sacro attraverso le dirette facebook. La lettura è stata fatta dai sacerdoti che vivono proprio a pochi passi dalla struttura e da un paio di volontari che, rispettando le misure di sicurezza, hanno aiutato nella di-

retta. Ad aprile l'anniversario della 399ª apparizione - il Gurdpurab - momento rimandato e che questo anno coincideva con la Pasqua cattolica; un segno di vicinanza da parte dell'amministrazione comunale di Cortenuova, che ha voluto regalare alcune uova di Pasqua alla comunità come segno di vicinanza anche in un periodo difficile. I social non sono stati soluzione solo per le funzioni religiose, ma anche tramite grazie al quale la comunità è riuscita a mobilitarsi per sostenere la realtà territoriale. Il gruppo Sikh ha iniziato a muoversi fin dall'inizio della pandemia per sostenere il proprio Paese: "per tutti noi è fon-

damentale lavorare onestamente e aiutare il prossimo". Avviando una grande campagna di raccolta fondi, la comunità è stata in grado di sostenere economicamente tre istituzioni importanti, quali l'ospedale Papa Giovanni XXIII, la protezione civile e l'Avis di regione Lombardia.

## RAVIDASSI

### La comunità Ravidassie

di MARGHERITA BASANISI

Anche per i Ravidassi il tempo del Covid19 ha significato profondi cambiamenti nelle proprie attività di culto; anche questo gruppo non ha però permesso che la propria missione si fermasse, anzi, si è resa ulteriormente disponibile nell'aiuto di chi fosse in difficoltà.

brata non appena la situazione sarà più stabile. Oggi, grazie alle normative meno stringenti, la comunità ha ripreso a incontrarsi, mantenendo pur sempre la modalità live per chi ancora non se la sentisse di uscire, e l'incontro settimanale, nel rispetto delle norme vigenti e con lettura abbreviata.

Un lungo racconto di quello che è

famiglie in difficoltà; non solo la nostra comunità, ma tutto il territorio. Grazie ai comuni e alla Caritas abbiamo ricevuto le richieste di aiuto e, così, iniziato a distribuire alimenti e tutto ciò di cui c'era bisogno". Un impegno concreto dell'intera comunità che è stata in grado di offrire il suo supporto in un periodo difficile. Non solo, un grande abbraccio di so-

"All'inizio le nostre celebrazioni, solitamente accompagnate dai pranzi, sono state disdette. Visto che non potevamo più incontrarci tutti insieme, abbiamo deciso che solo uno di noi si sarebbe recato nella nostra sede per iniziare le trasmissioni live usando Facebook. Con questa modalità abbiamo portato avanti la lettura del libro sacro; una lettura settimanale, di domenica. Abbiamo sostituito la classica lettura con una più breve, per poter agevolare l'attenzione da casa. La comunità è stata sempre ben presente, per lottare contro la paura e per sentirsi sempre vicini; non sono mancati i momenti di confronto e di riflessione sulla situazione che si sta vivendo, tutto tramite i social". Queste le prime parole della nostra intervista a Pammi Banger, mediatrice culturale e membro della comunità Ravidassie di Cividino. Rimandata anche il Gurdurb, la festività annuale di aprile, che verrà cele-



stato un periodo diverso dal solito, nel quale i Ravidassi si sono messi in gioco andando incontro alle esigenze della propria comunità, ma non solo. "Subito ci siamo mossi per aiutare le

lidarietà è stato donato con la scelta di avviare una raccolta fondi per la costruzione dell'ospedale da campo di Bergamo: lo scopo, impegnarsi per sostenere la propria comunità e il proprio territorio.



## MILLE MONDI NEL TEMPO LIBERO

Soltanto qualche mese fa, nessuno si sarebbe azzardato a fare programmi sull'estate appena passata, a metà tra la speranza di accorciare le distanze e il timore che queste potessero protrarsi nel tempo e nello spazio. A posteriori, senza dimenticare quanto accaduto, si può, però, affermare che un'altra estate è arrivata e ormai anche trascorsa. **Un'altra estate o un'estate altra**, in cui al desiderio di un viaggio in paesi lontani abbiamo preferito il turismo di prossimità, fatto della riscoperta di ciò che ci è vicino, in cui pur di non rinunciare agli immancabili appuntamenti estivi siamo stati disposti ad accettare mascherina, guanti, lunghe attese e grandi distanze, **incontri virtuali con molte più persone e incontri personali molto più ristretti, ma molto più preziosi.**





# SOCIAL WEEK

## Forse è l'occasione giusta

**Il racconto della Social Week delle Acli di Afrou e Khalif, titolari di protezione internazionale e ospiti del progetto SIPROIMI Levate**

**A** luglio arriva la proposta *Social Week*, un trekking alla scoperta delle montagne bergamasche. Ore 7: "Ciao Maria, siamo già sul pullman". Ci siamo, è fatta. Finalmente un'occasione di confronto spontaneo e alla pari, senza alcuna mediazione. "Abbiamo camminato tantissimo, non sentivo più le gambe; da me non ci sono montagne così alte, di solito non cammino per hobby ma per raggiungere qualcosa. Dopo questi 3 mesi in casa è stato un piacere stare all'aperto e vedere posti nuovi" esorta Khalif.

In auto Afrou si confida: "A parte il male alle gambe si, è stato bello; sai, io qui ho pochi amici. Ho vent'anni ma non faccio la stessa vita dei ragazzi italiani; da quando sono arrivato ho conosciuto tante persone molto gentili ma poi ho smesso di vederle. Facevano cose che io non potevo fare, ho tante responsabilità, loro a 20 anni sono studenti, vanno in biblioteca, in piscina; io non ho tempo, la mia testa è sempre piena di preoccupazioni".

Esperienze di vita lontane, culture e lingue diverse eppure in vetta, dove l'uomo relativizza il suo potere dinanzi alla natura, ci si sente vicini.

Si vive l'esperienza diversamente ma ognuno è lì, a proprio modo, ed è questo ciò che conta.

Afrou incalza: "Ho avuto la possibilità di passare due giorni senza pensieri, magari diventeremo amici, loro lavorano e hanno una famiglia, non è facile perché ho 10 anni di meno, gli interessi sono diversi però forse è l'occasione giusta; Daniel, Stefano e Manuel li sento ancora".

L'incombenza dei bisogni primari spesso non lascia spazio ad altro, ci si scorda che una Persona ha il bisogno vitale di relazionarsi. Se si vuole

### Il progetto SIPROIMI

*Il progetto SIPROIMI Levate (Sistema di Protezione per titolari di protezione internazionale e per minori stranieri non accompagnati) nasce nel 2016 e, capofila dal Comune di Levate, vede oggi la partecipazione di altri 5 Comuni della bergamasca. Con il suo approccio olistico e integrato, promuove un'accoglienza che mira a diventare parte del sistema di welfare locale.*

essere lungimiranti, vanno create situazioni di scambio per generare un senso di appartenenza ad una cittadinanza che cambia. Solo colui che conosce la cultura del luogo d'approdo potrà amarla, sentirla e farsela propria.

Chissà che un giorno non saranno proprio Afrou e Khalif ad accompagnare sulle montagne bergamasche i nuovi cittadini che verranno. È l'augurio più grande che ci possiamo fare come progetto Siproimi e ancor di più da cittadini del nuovo millennio.



*Social Week è l'esperienza estiva, rivolta ai giovani, promossa dalle Acli di Bergamo, per scoprire il territorio di Bergamo e le sue comunità.*



# MONTEROSSO

## Un CRE diffuso per fare nuove tutte le cose

di VALERIA DI GAETANO

**S**UMMERLIFE – “Per fare nuove tutte le cose”. Questo è il nome che la nostra diocesi ha dato, quest’anno, all’estate dei ragazzi. Siamo stati a Monterosso per una vera e propria visita turistica del quartiere, incontrando tutte le realtà che contribuiscono a strutturare il Cre diffuso.

Girando per Monterosso, per tutto il mese di luglio si possono trovare diversi striscioni che riportano il titolo del Cre diffuso di quest’anno “Summerlife”. Non più un unico striscione fuori dall’Oratorio, come era sempre stato, ma tanti, presso tutte le sedi delle Associazioni e dei Gruppi che ogni giorno ospitano l’estate dei ragazzi. Tante sedi, tanti gruppi, tante teste persino, ma un unico progetto di cura, questa volta diffuso e condiviso tra i soggetti del quartiere. “Il Cre è nato con una proposta che parte in modo unanime dalla rete di quartiere. Erano anni che ci si muoveva in questa direzione, ma l’emergenza è stata davvero l’occasione per realizzare un’integrazione delle reciproche differenze attorno al tema della cura dei piccoli e al sostegno per le famiglie”, ci spiega don Chicco. La necessità di dividere i bambini in tanti piccoli gruppi per le

norme anti-contagio, qui, ha reso necessario unire le forze, trovare spazi e persone che, contemporaneamente e in luoghi diversi, ospitassero i vari gruppetti e proponessero loro diverse attività.

Il nostro giro turistico del quartiere inizia proprio in Oratorio, dove troviamo un gruppo di dieci bambini di terza e quarta elementare, seguiti da un’animatrice maggiorenne, un animatore del gruppo degli adolescenti, e un educatore professionale. “Tutti i gruppi si strutturano così”, ci spiegano gli animatori. “Abbiamo dieci gruppi piccoli e un ottimo rapporto numerico tra adulti e minori”. Molti bambini e ragazzi, nel corso della nostra visita, ci spiegano come questo Cre sia diverso, “perché di tutti”, ci dicono. Cosa ciò significhi lo capiamo sempre più nel corso della visita: “Tutti si prendono cura di tutti e il quartiere ha messo a disposizione quello che poteva, spazi, associazioni, ...” ci viene spiegato dagli adulti.

Proseguiamo il nostro giro e ci spostiamo in Piazza Pacati, la piazza del quartiere, dove i ragazzi delle medie hanno appena finito di raccogliere i rifiuti della piazza durante un laboratorio organizzato da Legambiente. “C’era molta plastica e tessuti, mozzi-

coni, lattine, giocattoli, ... di tutto!” ci spiegano i ragazzi, che, come i grandi artisti contemporanei, stanno costruendo delle vere opere artistiche coi rifiuti recuperati.

Mentre ci spostiamo verso la Casa del Giovane, don Chicco ci spiega come davvero ciascuno abbia messo a disposizione le proprie competenze per questo progetto comune. “In un quartiere come Monterosso, dove c’è un meticcio che funziona molto bene, di fronte a questa situazione del Coronavirus si capiva davvero che siamo tutti uguali, italiani o stranieri: non vi è alcuna differenza. Ora l’integrazione e l’intercultura va fatta piuttosto tra le forze del quartiere, tra le abilità di ciascuno. È chiaro che i beneficiari sono tutti, nessuno escluso. Questa è una caratteristica tipica del quartiere da tempo. Ora, semmai, il passaggio nuovo è stato quello di mettere tutti a disposizione ciò che si ha e che si sa fare”.

E così, ci spiega don Chicco, il presidente del Comitato Genitori dell’Istituto Comprensivo, che lavora come esperto di sicurezza, ha aiutato a



mettere in atto tutte le normative della Regione previste per svolgere in sicurezza i Cre. Poi il Centro per Tutte le Età del quartiere ha messo a disposizione alcune persone per il triage alla mattina, per la misurazione della temperatura. Hanno anche organizzato un laboratorio di bocce. C’è anche un gruppo di mamme straniere che si trovano regolarmente per fare cucina etnica che hanno deciso di organizzare un laboratorio per i bambini. C’è poi il gruppo di famiglie che si trovano per coltivare gli Orti Sociali che hanno accolto anch’essi i ragazzi per un laboratorio, solo per citare alcune delle molteplici realtà che qui sono in gioco.

Arriviamo nel frattempo alla Casa del Giovane, messa a disposizione del Cre, dove si ritrovano ogni giorno i

ragazzi di prima e seconda superiore. All’interno di un progetto realizzato con l’Amministrazione comunale, i ragazzi partecipano a una serie di laboratori, tutti finalizzati a prendersi cura del quartiere. “Ieri”, ci spiegano, “abbiamo pulito tutte le panchine di Piazza Pacati, erano sporchissime. Tutti i martedì poi organizziamo il pranzo sociale, in cui cuciniamo per tutti gli altri animatori”. Per i ragazzi di prima e seconda superiore, che per quest’anno sono troppo giovani per essere animatori, avere uno spazio e un gruppo proprio è un’occasione speciale per lavorare anzitutto sulle relazioni interne al gruppo e, da lì, verso l’esterno.

Continuando il nostro giro, passiamo da Casa Sara, una casa della Caritas Bergamasca che ospita ragazze madri e che ha anch’essa offerto uno spazio per i laboratori. “Una delle cose più belle è che la Caritas ci ha anche dato la possibilità di avere due di queste ragazze ad aiutarci con i ragazzi”, ci spiega don Chicco, mentre ci mostra l’ampio prato dove, quella mattina, si è svolto un laboratorio di yoga per i bambini.

Camminiamo infine verso l’ultima tappa del nostro giro, parco Goisis, il parco giochi del quartiere. Qui tro-

viamo il gruppo di bambini di prima e seconda elementare. Per la strada, don Chicco ci parla proprio di come questa situazione difficile sia stata vissuta da loro, i più piccoli. “La sensazione iniziale è che avevano paura. Poi man mano si sono un po’ rilassati. Anche per questo è molto bello lavorare in gruppi così piccoli, trasformando i limiti imposti quest’anno dalla normativa in opportunità per i ragazzi. Questi bambini passano dal nulla al tutto, non vanno a scuola da febbraio: è importante fare piccoli passi, ricostruire dal piccolo”. Con tutti i ragazzi, ci spiega don Chicco, “è decisivo per noi fare anche passaggi che possano aiutare a rileggere l’esperienza passata: per questo una volta a settimana, con un momento che chiamiamo Tempo dello Spirito, lavoriamo su alcuni temi, come quello della paura e della solidarietà”. Un gesto quotidiano che viene fatto in questo senso è anche il “triage delle emozioni”: così come all’ingresso è previsto il triage in cui si prova la temperatura e si controlla che tutti abbiano la mascherina, all’uscita ciascun ragazzo scrive sul quaderno del gruppo quali emozioni si sono provate quel giorno.





# LO SPIRITO DEL PIANETA

di MARGHERITA BASANISI

**N**asce nel 1998 il festival del Pianeta, un incontro annuale interamente dedicato alla conoscenza di quelle popolazioni antiche che ancora oggi sopravvivono sul globo. Un festival che nasce da "4 amici al bar", comunemente interessati alle culture e ai gruppi indigeni di tutto il mondo. Per Ivano Carcano, direttore artistico e fondatore del festival, l'idea inizia a crearsi fin da piccolo, quando su alcuni fumetti aveva osservato storie di nativi americani. Successivamente, un passato da attivista che sfocia nella necessità di fare qualcosa di concreto per valorizzare i popoli indigeni, per dar voce a chi spesso viene considerato inferiore. Nasce l'idea di creare lo Spirito del Pianeta con le popolazioni che ne saranno protagoniste. Una sfida territoriale che cerca di avvicinare locale e globale.

"Bisogna solo trovare il modo giusto per coinvolgere le persone; spesso queste sono addormentate, non si ricordano che anche loro sono gli

indigeni del pianeta.

***Bisogna abbattere i pregiudizi, o, quantomeno, far avvicinare le persone a ciò che considerano diverso. Con questo festival vogliamo dar voce a quelle popolazioni che sono vive e che vivono per davvero il pianeta e la natura".***

Con oltre duecentomila presenze in due settimane, il festival del Pianeta vuole raccontare i valori del rispetto e della conoscenza che supera gli stereotipi. Da Chiuduno alla fiera di Bergamo, la scelta di approcciarsi ad una realtà più grande per permettere a tante più persone di partecipare, visto il successo riscosso col passare degli anni. Un centinaio di volontari e molteplici associazioni presenti sul territorio collaborano nella realizzazione di questo appuntamento imperdibile, ricco di momenti di condivisione e autenticità.

Un coinvolgimento non facile quello da accordare con i gruppi autoctoni; bisogna infatti passare per i consigli tribali, rispettare le gerarchie di ognuno e le regole presenti. "Spesso questi popoli non capiscono perché li vogliamo pagare per venire fino in Italia e condividere con noi le loro tradizioni. Loro sono importanti e hanno la stessa dignità di tutti gli altri; venire fino in Italia deve essere per loro occasione di sentirsi a casa: solo così, potranno davvero sentirsi bene e condividere le loro danze, specialità, cerimonie e tradizioni. Non si tratta di attori, si tratta di amici. Il festival vuole essere proprio questo, una grande casa che possa accogliere tutti".

La possibilità di dare spazio al racconto altrui permette non solo di osservare chi pensiamo sia diverso da noi, ma soprattutto di capire come noi stessi ci rappresentiamo. "Possiamo scoprirci più vicini o, forse, più lontani; l'importante, è la capacità di ascoltare e rispettare l'altro".

Si tratta proprio di questo, un festi-

val fondato sul rispetto, sull'ascolto, sull'incontro. Un festival emozionante, ricco di incontri e novità, che in questo anno così particolare ha dovuto adattarsi a nuove modalità e nuovi spazi. Rimandato al 2021 l'appuntamento alla Fiera di Bergamo, ma nonostante questo volontari e gruppi hanno continuato a farsi sentire, ad essere comunità. La difficoltà di spostare questo appuntamento nasce proprio dalla voglia di incontro con il prossimo; impossibilitati da forze di causa maggiore, il festival non si è fermato: il sito e la pagina Facebook, Lo Spirito del Pianeta, due luoghi dove esprimersi e continuare le proprie attività. In questo periodo sono state organizzate due serate live, nelle quali sono intervenuti alcuni rappresentanti di popoli indigeni e dove sono stati mandati in onda alcuni filmati di danze e cerimonie realizzati in loco. Una nuova modalità, una nuova sfida; una preparazione per il prossimo anno, con la speranza di potersi incontrare e poter abbracciare la differenza dal vivo.







## I CAN'T BREATHE. BLACK LIVES MATTER

Per la FIEB

**ANDREA PENDEZZINI**

*Medico, psicoterapeuta ed antropologo*

Il recente periodo di epidemia da Coronavirus è stato attraversato da una meteora comparsa improvvisamente ed in seguito lentamente scivolata nel dimenticatoio, salvo poi farsi rivedere in qualche notte d'estate e nei giorni che portano all'autunno. Essa ha brillato con maggior forza negli Stati Uniti, ma anche in Europa è stata possibile vederla. A Bergamo è arrivata in un giorno di pioggia di fine primavera, quando, ad un mese dalla fine del lockdown, centinaia di giovani sono scesi in piazza Matteotti, di fronte al Comune, dietro ad uno striscione che recitava: "Da Minneapolis al Mediterraneo, sott'acqua o sotto un ginocchio. I can't breathe. Black lives matter". Circa un migliaio di ragazzi - alcuni italiani, altri immigrati in Italia, altri ancora di "seconda generazione", nati e cresciuti nel nostro paese ma non italiani a causa dell'assenza di una seria legge sulla cittadinanza - si sono messi in ginocchio con il pugno alzato, stando in silenzio per 8 minuti e 46 secondi, in onore di George Floyd, l'afro-ame-

ricano ucciso dalla polizia dopo essere stato tenuto, appunto, per quasi nove minuti con il collo schiacciato dal ginocchio dell'agente che lo immobilizzava. Nei filmati girati da alcuni passanti, poi diffusi dai social media scatenando un'ondata di rivolta nella comunità nera, è possibile sentire Floyd che dice: "Non riesco a respirare, per favore, il ginocchio al collo, non riesco a respirare". Colpisce il motto scelto da quei ragazzi in piazza Matteotti, perché evoca una pluralità di questioni aperte: "I can't breathe. Black lives matter". Non riesco a respirare. Le vite dei neri contano. Che questi giovani abbiamo scelto, per la propria protesta pacifica, di ribadire il fatto di "non riuscire a respirare", appare oltremodo significativo se pensiamo che Bergamo incominciava ad uscire proprio in quei giorni dall'incubo nel quale era caduta da alcuni mesi, prima città del mondo occidentale ad essere colpita, e più duramente di tutte, dall'epidemia di Covid-19. Gli effetti del virus non erano precisamente quelli di impedire di respirare a chi

ne andava sviluppando una forma grave? E non c'era tra le persone sconcertate della nostra città, della regione, di tutta Europa, una rabbia profonda ed indistinta, certo verso una malattia nuova e sconosciuta, ma soprattutto nei confronti di chi avrebbe dovuto prevedere e gestire quanto è accaduto?

Quei ragazzi davanti al Comune di Bergamo si sono assunti il coraggio, solo a qualche settimana dalla fine del lockdown e delle camionette dell'esercito al cimitero monumentale, di mostrare come nelle nostre società si soffochi, oggi, non solo a causa della malattia che sta sotto i riflettori, ma anche per piaghe meno esposte e poco riconosciute: disuguaglianze economiche, immobilità sociale, leggi ingiuste e discriminatorie, prassi burocratiche farraginose, uso arbitrario della forza da parte di chi dovrebbe tutelare l'ordine pubblico. Mentre scrivo queste considerazioni sono reduce dalla visione, presso il chiostro che ospita l'Arena Estiva Santa Lucia, del film "I miserabili" del regista francese Ladj

Ly, che lo ambienta a Montfermeil, oggi banlieue parigina e due secoli fa teatro del celebre romanzo di Victor Hugo dal quale il film prende nome. La pellicola vuole essere un affresco socio-culturale e politico della vita nelle periferie della metropoli: qui tre poliziotti intrecciano le loro giornate con quelle di un ragazzo del quartiere che presidiano, dove regna un equilibrio sempre sul punto di saltare. Incontriamo il giovane, in apertura, come tifoso della nazionale francese vincitrice dei mondiali di calcio del 2018, identificato con la nazione dove è immigrato; e lo lasciamo, in chiusura, incerto su di una pericolosa soglia oltre la quale potrebbe diventare un criminale, forse un terrorista. Nel mezzo? Una spirale di abusi ed umiliazioni alle quali è sottoposto da parte di due poliziotti, di vari capetti del quartiere e dall'assenza dello Stato. Non è forse l'umiliazione di chi è debole e soffre, una delle radici della violenza? "Ci ribelliamo semplicemente perché, per svariate ragioni, non riusciamo più a respirare" scriveva nei dannati della terra Frantz Fanon, medico e psichiatra francese, di origine martinicana, che lavorava presso l'ospedale psichiatrico di Algeri nell'ultimo periodo della colonizzazione francese. Lascerà quell'incarico affermando che non è possibile prendersi cura di malattie irrimediabilmente radicate nella violenza del contesto coloniale. Le nostre società, oggi, sono caratterizzate da una forma più sottile di violenza, chiamata

da alcuni autori "strutturale", che non necessita cioè dell'utilizzo esplicito della forza: è inscritta in pratiche burocratiche arbitrarie, leggi sull'immigrazione che - per come sono congegnate - producono cittadini irregolari e marginalità, in discorsi che comprendono i problemi delle convivenza in una società plurale e meticcica non più in termini razziali (e quindi apertamente razzisti), ma con un approccio banalmente culturalista, che spiega ogni differenza in base ad immaginarie "culture" fisse ed immutabili alle quali si apparterebbe "per sangue", occultando così le radici materiali (economiche e politiche) di tali differenze. Questa violenza strutturale si dà infine nell'esposizione sulle piazze, nelle città, di simboli ambigui, per molti di noi forse ormai vuoti, ma che sotterraneamente lavorano, umiliando generazioni di potenziali nuovi cittadini. A Bergamo possiamo trovare in pieno centro la statua di Antonio Locatelli, pilota dell'aeronautica militare, che si distinse nella guerra d'Etiopia per le sue azioni di bombardamento con l'iprite su villaggi "abissini", uccidendo centinaia di civili, configurando veri e propri crimini di guerra. L'Istituto bergamasco per la storia della Resistenza e dell'età contemporanea ha pubblicato alcune sue lettere scritte alla madre in cui si mostra felice di aver partecipato all'impresa. Dispiace inoltre constatare che la Sezione di Bergamo del Club Alpino Italiano continui, nel 2020, a portare il nome di Antonio Locatelli. Che

effetto potrà fare sui giovani ragazzi di seconda generazione che vivono nella nostra città, frequentano le scuole insieme ai nostri figli, parlano bergamasco e, forse, hanno avuto un nonno caduto sotto le bombe del pilota "eroe" dell'Abissinia e di molto altri "eroi" colonizzatori? Forse anche i simboli negativi impediscono di respirare. E forse non a caso il film di Ladj Ly si conclude con una citazione dal romanzo di Victor Hugo: "Amici miei, tenete a mente questo: non ci sono né cattive erbe, né uomini cattivi. Ci sono solo cattivi coltivatori".



Promosso da:



Raccontato da:

**L'ECO DI BERGAMO**  
CUORE BERGAMASCO

Edizione 2020



**In mare aperto**  
*Abitare l'incertezza, ripensare il futuro*

[www.moltefedi.it](http://www.moltefedi.it)

**MOLTE FEDI SOTTO LO STESSO CIELO**



# Ricette e precetti

Quattro ricette dal mondo ebraico, islamico, ortodosso e sikh: un rapporto significativo tra un cibo, un piatto e la sacralità di una ricorrenza religiosa, una regola, un'usanza.

Guarda i video **sul canale YouTube**  
*Molte Fedi sotto lo stesso cielo*



**La Challà, il pane del sabato**  
disponibile dal 26/09

**Datteri e miele**  
disponibile dal 10/10

**La Koliva, il dolce dei morti**  
disponibile dal 24/10

**Sikh: Karah Parshad, il dolce sacro**  
disponibile dal 7/11

**BABEL**

Bergamo Città dei Mille Mondi

Ottobre 2020 - n.4  
Aut. Trib. Bergamo n. 15/2018  
del 13/12/2018



Acli provinciali  
di Bergamo

Coop Achille Grandi

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Daniele Rocchetti

**REDATTORI**  
Valeria Di Gaetano  
Marta Ribul  
Margherita Basanisi  
Davide Cornago  
Martino Rovetta

**PROGETTO GRAFICO**  
Daniel Agnelli

**GRAZIE A**  
Andrea Pendezzini  
Stefano Remuzzi  
Alice Bendotti

**FOTOGRAFIE**  
Clara Mammana

**STAMPA**  
Tipolitografia Gamba, Verdello (BG)

**CONTATTI**  
[babel@aclibergamo.it](mailto:babel@aclibergamo.it)



CI SONO UOMINI CHE  
LOTTANO UN GIORNO  
E SONO BRAVI,  
ALTRI CHE LOTTANO  
UN ANNO E  
SONO PIÙ BRAVI,  
CI SONO QUELLI CHE  
LOTTANO PIÙ ANNI  
E SONO  
ANCORA PIÙ BRAVI,  
PERÒ CI SONO QUELLI  
CHE LOTTANO TUTTA  
LA VITA: ESSI SONO GLI  
**INDISPENSABILI.**

BERTOLT BRECHT

**RICHIEDENTI  
ASILO E RIFUGIATI**  
Intreccio di vite

coopeRativa  
Ruah

Scambio che arricchisce

**CULTURA**

**ABITARE**

Comunità che accolgono

**COOPERATIVA IMPRESA  
SOCIALE RUAH**

Via San Bernardino, 77  
24125 Bergamo

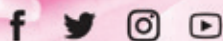
☎ 035 45 92 548

✉ info@cooperativaruah.it

🌐 cooperativaruah.it

**ECONOMIE DI  
SOLIDARIETA**  
Economia circolare

cooperativaruah



#cartadesign