

BABEL

Bergamo Città dei Mille Mondi

BABEL N°6 Dicembre 2021
Rivista semestrale a cura di ACLI Bergamo APS

Biodiversi

Perchè la lotta per la giustizia ambientale ci accomuna tutti?



MOLTE FEDI
STESSO CIELO

Lo Spirito di Assisi

La città per il dialogo delle religioni

BERGAMO
CITTA DEI MILLE

Palazzo Frizzoni Bergamo, 27 ottobre 2021.
I rappresentanti delle diverse fedi della città in dialogo a 35 anni dalla Giornata mondiale di preghiera per la pace, convocata ad Assisi il 27 ottobre del 1986.

Foto / Clara Mammana

EDITORIALE

Non uccidete il mare...

di / **Marco Pacati**

Dirigente scolastico

Quasi profetici questi versi di Giorgio Caproni, che risalgono al 1991: il problema delle mutazioni climatiche e della sostenibilità ambientale era già avvertito, ma forse solo da qualche pioniere visionario attraverso suggestive forme d'arte piuttosto che riflessioni scientifiche e constatazioni quotidiane.

Sembra che finalmente anche la politica abbia compreso l'assoluta necessità di porre in primo piano nei negoziati misure comuni per rimediare a decenni di sciagurata devastazione del pianeta (si sono da poco conclusi il G20 di Roma e la COP26 di Glasgow).

Anche *Babel* si schiera, con questo numero, a fianco dei tanti giovani sensibili e spesso mobilitati per garantire alle generazioni future una qualità di vita che non può e non deve fondarsi sullo sfruttamento della terra e su un'equivoca concezione di progresso: ma lo fa col suo stile fresco, entusiasta, costruttivo, scevro di forme di terrorismo psicologico che, se da un lato lanciano l'allarme e sensibilizzano, dall'altro sembrano paralizzare e indurre ad un fatalismo rassegnato.

Lo fa partendo dai bambini, dalle scuole, dove esperienze concrete di amore per la natura prospettano un futuro possibile e allettante; lo fa attraverso il confronto interreligioso e interculturale, in cui sensibilità assai diverse e lontane trovano una parola chiave di matrice francescana che le accomuna: GRATITUDINE.

"Il mondo non è nostro", e se l'abbiamo erroneamente pensato, magari anche in buona fede, ma certo in preda ad un delirio di onnipotenza, oggi cominciamo a renderci conto che non siamo autosufficienti, né a livello individuale (e la pandemia ci ha aiutato, nostro malgrado, a comprenderlo), né come specie: l'uomo non può vivere senza la natura e, distruggendola, pone le basi per l'autodistruzione.

In questa chiave *Babel* propone come messaggio di speranza la "cura" dell'altro, il rispetto del creato attraverso diverse forme di amore (il *Triciclo* come percorso di riscatto e di inclusione; l'accoglienza ai migranti - e in particolare ai minori- anche attraverso una riflessione sul rapporto clima-migrazioni; la sperimentazione della libertà emotiva attraverso il rapporto con la natura; la "celebrazione" dei legumi e la proposta di accattivanti quanto divertenti ricette per cucinarli...).

Ci piace pensare che Bergamo abbia scelto per sé profeticamente un patrono africano: siamo tutti figli dello stesso creato e abbiamo il dovere di proteggerlo per proteggerci, di amarlo per amarci, di riconoscerlo come dono per saper essere più attenti e generosi.

Questo numero di *Babel*, pur nell'umiltà della sua proposta, vorrebbe dare il suo convinto e tenace sostegno a chi già si adopera con abnegazione per un futuro sostenibile e il suo delicato, ma fermo monito, a chi è tempo che lo faccia.

Non uccidete il mare,
la libellula, il vento.
Non soffocate il lamento
(il canto!) del lamantino.
Il galagone, il pino:
anche di questo è fatto
l'uomo. E chi per profitto vile
fulmina un pesce, un fiume,
non fatelo cavaliere
del lavoro. L'amore
finisce dove finisce l'erba
e l'acqua muore. Dove
sparendo la foresta
e l'aria verde, chi resta
sospira nel sempre più vasto
paese guasto: Come
potrebbe tornare a essere bella,
scomparso l'uomo, la terra.

Giorgio Caproni

Versicoli quasi ecologici (Res Amissa)

EDITORIALE

Più culture, più ricchezza: Bergamo ci prova, ma la strada è ancora lunga

di / **Rosella del Castello**Direttrice *Bergamonews*

Nel centro di Palermo c'è un ristorante, anzi qualcosa di più, una via di mezzo tra centro culturale, gastronomico e spazio di co-working, gestito e organizzato da giovani. La peculiarità è che ognuno di loro è di nazionalità diversa da tutti gli altri. Il sindaco Leoluca Orlando porta lì a pranzo gli ospiti internazionali che ospita nel capoluogo siciliano. Perché *Molti Volti* è un simbolo che la dice lunga su una città aperta. A tutti.

Esiste una realtà simile o potrebbe esserci a Bergamo? C'è questa coesione civica che valorizza le differenze?

Diciamo che c'è un tentativo, a volte riuscito, di naturale convivenza di tante culture.

Siamo ormai alle seconde e ter-

ze generazioni di ex stranieri, più o meno colorati. Impossibile considerarli ancora diversi. Li sentiamo, col nostro accento cantilenante.

C'è Sem l'indiano che a vent'anni ci dà lezioni di realizzazione e montaggio dei video. C'è Yousra, adolescente marocchina, che ci fa toccare con mano le differenze tra i ritmi temporali della sua religione e la nostra. C'è anche una giornalista in erba, Maria, che va a caccia di matrimoni misti tra bergamaschi/e e il resto del mondo e sottolinea difficoltà e arricchimenti delle coppie e delle famiglie.

Ma la realtà quotidiana, quella che tocchiamo con mano noi cronisti, è l'attacco, spesso violento e cattivo, a chi non è integrato. Io stessa, da direttrice di un quotidiano locale

Sommario

pag. 11

Mille mondi al lavoro

Il laboratorio del *Triciclo*

pag. 15

Mille mondi a scuola

Un asilo nel bosco e altri sogni

pag. 21

SPECIALE ORTI

Coltivare legami:

un orto a scuola e in città

pag. 28

Molte fedi

nella preghiera

Fedi e Creato: il bene comune

pag. 34

Mille mondi a tavola

I legumi, gustose ricette con un cibo sostenibile

pag. 40

Migranti climatici

Quanto l'ambiente e le sue risorse influenzano le nostre scelte?

pag. 44

Minori stranieri

non accompagnati

Nuovi orfani o riconfigurazioni della famiglia nella migrazione?

parecchio seguito sui social, passo ore a cancellare commenti impregnati di insulti e minacce a quelle che sono definite ironicamente “risorse”.

Vero, la rabbia è scatenata dalle notizie di reato, peraltro spesso piccoli spacci, furtarelli, raramente ferimenti o peggio. Ma è lampante come troppi bergamaschi ancora trovino uno sfogo ai loro problemi e malumori aggredendo lo straniero: il capro espiatorio.

È qui che si sente, o meglio non si sente, quell'atmosfera che sa di umanità, a prescindere dalla provenienza. È qui che si deve lavorare ancora tanto. E per fortuna esistono associazioni e volontari impegnati in questa direzione, non solo di aiuto dei più fragili (e chi arriva da lontano in cerca di una vita più sicura e almeno decente lo è).

Per fortuna proprio nella nostra città è attiva da qualche anno l'Accademia per l'integrazione: progetto sperimentale di accoglienza attiva dei richiedenti asilo che vuol costruire le premesse per una possibile convivenza fondata sull'autonomia e sulla legalità.

Quello che manca è una rete che costruisca la base e il sostegno dei diversi mezzi utili a incoraggiare processi di cambiamento e buone pratiche per facilitare l'inclusione.

E dire che esiste a livello europeo uno strumento utilizzabile dai Comuni proprio con questi obiettivi. È il programma delle Città Interculturali del Consiglio d'Europa, nato per supportare gli enti locali nel dotarsi di politiche che valorizzino le diversità, apportando ricadute positive per l'intera popolazione.

Sono già 29 le città italiane che hanno aderito a questo programma. Consapevoli che la cultura e la convivenza civile prosperano solo laddove ci si contamina, non nei luoghi isolati e “puri”.



Mercato di Bergamo
Foto / Clara Mammana



Aziza e Luciana,
Triciclo Bergamo

MILLE MONDI AL LAVORO

Il Triciclo? «La mia ancora di salvezza»

Cosa significa economia circolare? Come si può, concretamente, realizzare in esperienze di lavoro significative? Luciana e Aziza ci raccontano le loro storie e l'approdo al laboratorio del Triciclo.

di / **Alice Bendotti**
fotografie / **Clara Mammana**

“

Il Triciclo? La mia ancora di salvezza e mi mancherà” esorta Luciana che, originaria di Viterbo, ha lavorato 30 anni in un’industria che nel 2009 ha chiuso. Approda al Triciclo nello

stesso anno e comincia smistando vestiti, non senza difficoltà: “All’inizio è stato tosto, un gran casino, in un’industria tutto è meccanico e programmato, i tempi sono scanditi dai macchinari, qui era tutto diverso; poi ammetto che l’ambiente multiculturale non è stato subito facile: mentalità, culture diverse, modi di comunicare differenti... ma è seguita una reciproca accettazione e, col tempo, è arrivato anche lo scambio”.

Da qualche tempo Luciana, dopo un’incomprensione iniziale, lavora fianco a fianco con Aziza che ci racconta: “Arrivo al Triciclo dopo una brutta storia alle spalle, all’inizio anche per me non è stato facile, ho

avuto difficoltà per la lingua, ma adesso va meglio, certo... ci sono tante cose che non conosco ancora, ma nella vita non bisogna mai smettere di imparare” aggiunge con decisione.

Ma spiegateci un po’, come funziona il processo di economia circolare che portate avanti ogni giorno?

Ci raccontano che gli oggetti arrivano dagli sgomberi delle case vuote all’interno di carrelli; a questo punto loro li smistano, controllano e puliscono; scartano (differenziando) ciò che non può essere riutilizzato e poi, mano a mano, inizia la (ri)generazione: “Prepariamo i tavoli d’esposizione con criteri tematici o cromatici” dicono entrambe con entusiasmo, a seconda del carico che gli arriva. “Tutte le mattine è una sorpresa”, così come lo è l’oggetto usato, penso ascoltandole narrare. Spesso ci raccontano che de-



Nell'attuale sede in via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14 potete trovare sia il negozio vintage Ri-Vestiti sia l'Emporio che insieme rappresentano la conclusione, ma anche l'avvio di una nuova vita per gli oggetti in vendita.

vono controllare su internet perché arrivano oggetti mai visti prima. Con entusiasmo contagioso ci raccontano dei clienti del *Triciclo*: “Si va da collezionisti ad artigiani, passando per famiglie indigenti e molto altro. C'è una signora che viene ed acquista le scatole di latta, ma non vuole conoscerne il contenuto fino all'arrivo a casa”.

Questa cosa mi colpisce, fa riflettere sul desiderio di volersi ancora sorprendere, sentire il brivido dell'ignoto in una quotidianità che è sempre più prevedibile e programmata. Il laboratorio rappresenta una possibilità di riscatto che accomuna gli oggetti venduti e alcune persone che ci lavorano.

Stiamo per uscire quando incontriamo di sfuggita la responsabile Paola che in due bat-

tute sintetizza il suo punto di vista sul *Triciclo*: “È un luogo metafisico; qualsiasi cosa che nella realtà sarebbe impensabile, qui esiste”.

Si potrebbe definire così lo spirito che anima luoghi come questo, dove qualsiasi oggetto riprende vita, così come le persone che se ne prendono cura. I luoghi come questo sono, infatti, capaci di rigenerare vita, nel bene e nel male, con tutte le complessità che nessuno ci nasconde.

“È un'araba anomala”, commenta Luciana; “È un'italiana dura” controbatte Aziza. Ridono entrambe e aggiungono “Alla fine di carattere siamo uguali, entrambe molto impulsive, ma col tempo abbiamo trovato il nostro equilibrio”. Con noi ci sono anche Michela, Daniela, Bahija e, da quando è arrivata Paola, siamo

proprio una bella squadra.

Quante lingue si parlano qui dentro, ragazze? “Troppe”... scoppiano a ridere entrambe... “Ognuno parla le proprie, ma alla fine ci si capisce; io non ho più un dialetto, faccio un gran mix... Ah, Aziza, te l'avevo detto che ho fatto un corso di arabo?” Chiude Luciana prima di scattare la bellissima foto che trovate su questo numero.

Questa è l'economia circolare che si promuove da quasi 30 anni in questi spazi. Le difficoltà sono davvero molte, il mercato è spietato, ma si decide di continuare ad investire su riscatto, inclusione ed ecologia... d'altro canto è da qui che è nato tutto.

Triciclo nasce nel 1997; è un laboratorio che oggi fa parte dell'area Economie di Solidarietà di Cooperativa Impresa Sociale Ruah. Si occupa di recupero, riciclo e riduzione dei rifiuti e di conferire nuove vite ad abiti e oggetti usati.

Si coltiva questo processo attraverso un'attenta raccolta e selezione, svolta da persone a contratto che hanno vissuto o vivono difficoltà socio-economiche.





Mille mondi a scuola

Con lo sguardo proiettato nel futuro, educare significa accogliere i desideri e le provocazioni dei più piccoli. Significa ascoltare e dare spazio di racconto, proprio come hanno fatto Claudia, Margherita ed Elena, ai loro sogni o, ancora, pensare a contesti inclusivi di formazione fin dalla prima infanzia, come la curiosa esperienza dell' "Asilo nel bosco". In questa sezione il fare scuola si declina in un'attenzione fuori dagli schemi, in una proposta educativa originale che si lascia contagiare e coinvolgere dall'entusiasmo dei sogni infantili.

di / **Claudia Norbis**
Margherita Basanisi
Elena Sarzilla

Da grande sarò...

Sogni e aspirazioni degli alunni della prima media di Valbrembo

Abbiamo chiesto ad alcuni alunni della **prima media di Valbrembo** di raccontarci cosa vorrebbero fare da grandi: "Io vorrei diventare..."

C'è chi sogna di essere come il proprio idolo e chi, invece, desidera seguire le orme di mamma e papà. I ragazzi di oggi sognano in grande e noi adulti abbiamo il dovere di far loro credere che tutto sia possibile, con impegno e costanza; non solo, il nostro compito è quello di aiutarli a raggiungere davvero il loro sogno. C'è chi desidera diventare un veterinario, chi vorrebbe diventare famoso, suonare e fare un concerto, studiare, scoprire la propria strada per dimostrarsi utile. I ragazzi di oggi hanno la sfida di farsi spazio in un mondo dove le differenze culturali devono essere fonte di

ricchezza e non di difficoltà. La sensibilizzazione circa la multiculturalità nel mondo del lavoro è fondamentale perché non accadano più episodi come il "caso Hillary Sedu". Il giovane avvocato italiano, di origine nigeriana, mentre esercita la sua professione, si sente chiedere da un giudice onorario: "Ma tu sei laureato?". La domanda, posta ancor prima che potesse iniziare il proprio turno di discussione nel corso della causa, fa emergere quello che il dott. Sedu stesso definisce un "retropensiero duro a morire". "Da grande sarò..." riparte dall'inizio, dal sogno, che dovrebbe costruirsi in un contesto in cui ogni bambino, nella peculiarità del suo percorso di vita, delle sue origini e radici, possa crescere sentendo di aver intorno a sé una rete di supporto e accoglienza.



Io da grande vorrei fare **la pilota d'aereo** perché vorrei garantire a tutti uno spostamento sicuro, ma soprattutto vorrei che i passeggeri capissero quanto sia bello il cielo per la sua grandezza e libertà.

Io vorrei fare **la pasticceria** perché mi piace molto cucinare dolci e sono anche brava.

Vorrei fare **il cuoco** perché mi piace mangiare e perché vorrei assaggiare sempre nuovi piatti e nuovi cibi.

Da grande voglio diventare **il capo di una ditta** di serbatoi antincendio perché pure mio papà fa questo lavoro.

Io da grande vorrei fare **la regista** perché mi piace vedere i film, i miei genitori dicono che sono dipendente dalla tv, ma non è vero.

Io da grande voglio **giocare a golf** e diventare un professionista perché è la mia passione.

Da grande farò **il panettiere o il pizzaiolo** perché mi piace particolarmente cucinare e impastare è molto antistress.

Il meccanico di moto perché mi piacciono le moto e perché mio papà fa il meccanico di macchine.

Io da grande vorrei fare **il biologo marino** perché sento di poter scoprire qualcosa di nuovo e anche perché il mare è la cosa che mi piace di più!

L'informatico perché i computer mi appassionano.

Il giardiniere perché mi piace stare a contatto con la natura e fare Tarzan tra gli alberi.

Da grande vorrei fare **la pallavolista**, perché è un sogno che seguo da quasi 5 anni e perché è la mia passione.

Io da grande vorrei fare **la veterinaria** perché a me piace curare e prendermi cura degli animali perché a me piacciono molto.

Io da grande farò **la chirurga** perché salverò tutte le persone e per il mondo sarò importante!

Io da grande voglio fare **l'amazzone** perché da quando sono piccola ho questa passione come mio papà.

Io da grande vorrei fare **il calciatore** perché è la mia passione da quando sono piccolo, però, se non riuscirò, vorrei fare il cuoco perché mi piace mangiare e perché vorrei assaggiare sempre nuovi piatti.

Il fabbro perché è quello che fa mio papà quindi porto avanti la ditta.

Io da grande vorrei fare **la designer di interni** perché da piccola, e anche oggi, desidero viaggiare per il mondo e arredare case al mio stile o come vogliono gli altri.

Da grande a me piacerebbe fare o **la veterinaria o il medico**. Io vorrei fare soprattutto per aiutare le persone, ma sono anche ispirata da mia mamma che è un'infermiera.

Voglio fare **lo Youtuber**.

Da grande voglio fare **la stilista di moda**, perché mi piace disegnare vestiti ed essere originale e alla moda.

Io da grande voglio fare **la cantante** perché penso che sia il mio destino, voglio essere come mio papà che è stato cantante per un periodo e poi cantare mi porta felicità, quindi la musica è tutto per me.



Nei boschi di Mapello... un asilo!

di / **Claudia Norbis e Elisa Bonanomi**
fotografie / **Clara Mammana**

Cosa si può fare nei boschi? Passeggiare col proprio cane, predisporre un barbecue con gli amici, oppure avviare un progetto di Educazione in Natura per bambini dai 2 ai 6 anni, come hanno fatto Ghislaine e altri tre collaboratori. L'estate del 2016 vede l'inizio dell'avventura: incontri mensili per famiglie si trasformano in un gruppo informale di adulti al quale vengono affidati i bambini per l'intero anno scolastico. Siamo nei boschi di Mapello e la proposta è dedicata ai bambini (15 al massimo) come alternativa agli asili "classici". Ghislaine definisce se stessa e i collaboratori non maestri, insegnanti o educatori, ma persone che accolgono i bambini e li accompagnano in quella che è la loro crescita personale, attraverso un percorso di sperimentazione della libertà emotiva. Obiettivo alto, non facile, ma tutti gli operatori coinvolti nel progetto hanno formazione ed esperienza alle spalle (oltre ad una spiccata sensibilità nei confronti del mondo che ci circonda); per esempio, Ghislaine, educatrice di comunità per formazione, ha lavorato nel sociale per 15 anni. "Quello che io porto dalla mia storia lavorativa è l'affiancamento

alle famiglie, fondamentale per stare insieme al bambino". La sua formazione è sempre in atto: ha collaborato con l'asilo nel bosco di Ostia, con *Nature Rock* (un laboratorio di formazione ed educazione esperienziale in provincia di Pisa) ed ora approfondisce percorsi di alchimia selvatica. Questo tipo di educazione in Natura si basa quindi sull'apprendimento esperienziale, sull'esperienza diretta cognitiva, emotiva, sensoriale: competenze, conoscenze ed esperienze sono acquisite al di fuori del contesto tradizionale dell'aula. In questo modo, il bambino può mettersi alla prova con la natura stessa che, sempre, richiama emozioni differenti e non nasconde le difficoltà, così come non risparmia bellezze inaudite. Questo ambiente consente inoltre al bambino di sviluppare le proprie abilità di *problem solving*, anche attraverso l'abilità creativa, e lo aiuta ad acquisire maggiore consapevolezza di se stesso. La giornata tipo, quindi, non esiste, perché ogni giorno i bambini, dopo il ritrovo attorno al falò -unica costante delle giornate nel bosco-, decidono le attività da svolgere. Non c'è alcuna scaletta prefissata: un giorno organizzano un'avventura alla scoperta della foresta, quello dopo gio-

cano nel fango, o si prendono cura dell'orto. Parola d'ordine quindi: "ascoltarsi in libertà!" Naturalmente gli accompagnatori hanno l'importante ruolo di visionare i comportamenti e le attività dei bambini, in modo da poterli restituire mensilmente ai genitori, i quali hanno un ruolo pienamente attivo nella realtà del bosco. Al campo base, luogo di ritrovo immerso nel bosco, c'è una piccola struttura contenente vari giochi e materiali, ma spiccano anche costruzioni create dai genitori stessi. Le famiglie, infatti, hanno un patto di co-responsabilità con gli accompagnatori in cui è stabilito che siano attivi all'interno del progetto, affinché l'educazione in natura sia da loro accolta e condivisa. Le comodità non sono di casa: non vi è acqua potabile al campo base e per procurarsela è necessario recarsi ad una fonte nelle vicinanze e il bagno è una struttura in legno, costruita dai genitori, ma i bambini non sembrano affatto turbati da quelli che noi adulti potremmo chiamare "inconvenienti", perché è anche attraverso queste piccole scomodità che essi esprimono l'amore per l'ambiente che li circonda, e per se stessi.



SPECIALE ORTI

di / **Lara Bortolai e Martino Rovetta**
fotografie / **Clara Mammana e Lara Bortolai**

Chiunque si sia mai trovato a gestire un orto sa benissimo come sia un piccolo mondo a sé e come ogni pianta richieda cure diversificate e costanti. Pensare anche il più semplice degli orti significa bilanciare un ecosistema complesso, dove la salute è data dall'equilibrio delle sue diverse coltivazioni, magari consociate perché il pomodoro faccia ombra al basilico, o l'azoto che i fagioli rilasciano nel terreno renda fertile l'aiuola per i futuri cespi d'insalata! Ciò che impreziosisce davvero l'orto, però, è l'attenzione alla biodiversità: la tutela della varietà di piante contribuisce a creare quella delicata rete di relazioni per cui, ad esempio, ogni parassita viene limitato dai suoi predatori senza dover

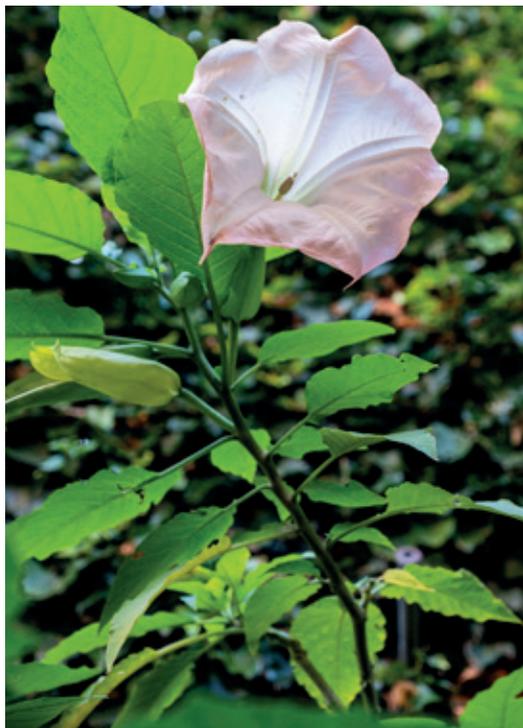
ricorrere ai pesticidi. Questa cura della diversità connaturata al sistema-orto ci ha affascinato e spinto ad approfondire esperienze che sul territorio hanno scelto il giardino come luogo privilegiato di integrazione. Eh sì, perché abbiamo scoperto che lo spazio dell'orto, per la flessibilità del lavoro che richiede, si presta ad accogliere anche una molteplicità umana, dai bambini insieme ai volontari pensionati dell'orto della scuola di Scanzo alle persone, dalle storie, interessi e provenienze diversi, che gravitano intorno all'Orto botanico in Città Alta.

SPECIALE ORTI

Scanzorosciate: un orto nella scuola

Durante il silenzio innaturale di chiusura delle scuole, qualcosa di vitale ha continuato a crescere e a richiedere cura ed attenzioni nell'Istituto Comprensivo di Scanzorosciate.

di / **Lara Bortolai**



Quasi 5.000 metri quadrati di verde - è uno degli orti didattici più grandi d'Italia - ospitano numerose varietà di alberi da frutto, varie specie di ortaggi e piante officinali, un piccolo uliveto, una serra e qualche filare di viti da Moscato.

Ora che la didattica è tornata in presenza e anche le visite all'orto sono nuovamente possibili, Fiorenzo, che coordina la rete dei volontari, mostra con orgoglio l'appezzamento in cui è stato appena tagliato il grano e racconta di come i bambini siano andati al frantoio e abbiano seguito passo per passo tutta la filiera fino all'entusiasmo di un sacchetto di farina ciascuno, poi portato a casa. Dal 2016, infatti, l'orto didattico - presso la sede della Scuola Secondaria di Primo Grado "A. Merini" in Via degli Orti 37 - è diventato Orto in Condotta di *Slow Food* e, da allora, una serie di progetti hanno valorizzato la lavorazione di semplici prodotti, come il pane o l'olio, a cui i bambini possono partecipare in ogni fase, acquisendo maggior rispetto e consapevolezza nel consumo e

contenimento dello spreco alimentare.

Mentre sfiliamo accanto alle zucche fiorite, Fiorenzo ci racconta che l'orto è nato nel marzo del 2011 e, dopo i primi mesi di bonifica e preparazione del terreno per le prime semine, ha continuato ad ampliare il suo bacino di realtà coinvolte, non limitandosi solo, ad esempio, ai bambini del plesso, ma estendendo le attività didattiche anche alle Scuole d'Infanzia paritarie del territorio, alle aziende ed ai consorzi agricoli vicini e, più in generale, a tutta la cittadinanza. Sì, perché una volta a settimana, il martedì, chiunque a Scanzorosciate può comprare frutta e verdura di stagione al mercatino organizzato dai volontari, principalmente genitori e, soprattutto, pensionati. Con le classi, invece, vengono attivati in parallelo incontri in aula, dedicati all'analisi critica dell'alimentazione dei ragazzi, allo scenario geografico e culturale legato al cibo nel mondo o a laboratori del gusto, ed esperienze "sul campo". A fine anno, poi, sono proprio i bambini a giocare un ruolo didattico conducendo alcune attività per un pubblico di genitori ed insegnanti!

Salutiamo i volontari, passando per il frutteto che ospita alberi da kiwi, fichi, prugne, albicocche, pere, mele e nespole. Il giardino di una scuola in collina è una preziosità pensata e curata con grande impegno, un'idea didattica che, sicuramente con altre modalità e formule in relazione ad altri spazi, sarebbe bello diventasse una prassi scolastica diffusa.



SPECIALE ORTI

L'orto botanico di Bergamo: un incrocio di storie

L'Orto botanico di Bergamo, dalla sua inaugurazione negli anni '70 ad oggi, si è inserito nel tessuto sociale cittadino promuovendo spazi aperti di cultura e relazione. Le parole e le storie di tre persone che qui lavorano insieme ci mostrano una realtà in cui esperienze e competenze molto diverse si possono unire sinergicamente per un progetto condiviso dalla chiara e comune missione.

di / **Martino Rovetta e Lara Bortolai**

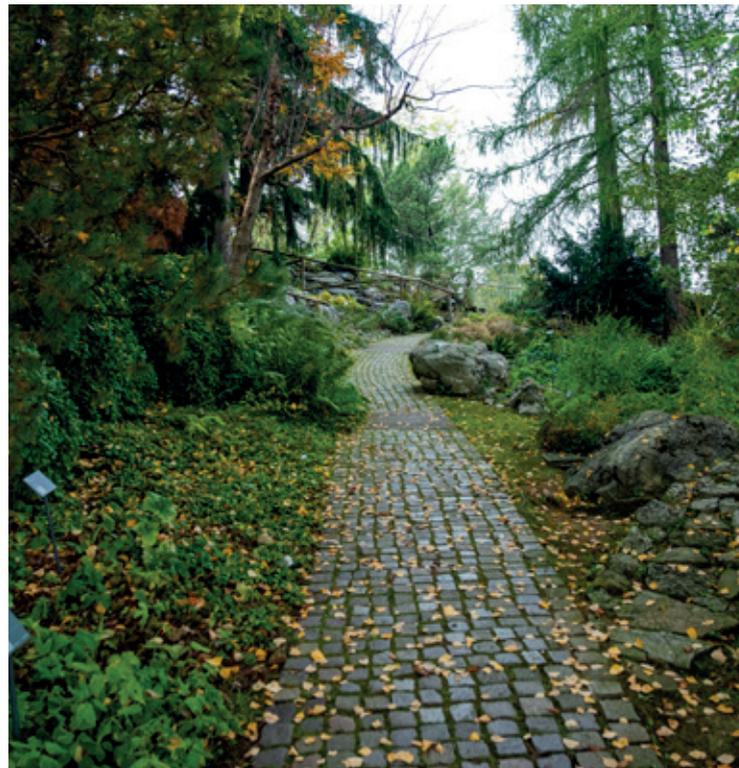
La storia di un orto in città.

Quella dell'orto botanico - ci racconta **Gabriele Rinaldi**, il direttore - è una lunga storia che l'anno prossimo compirà 50 anni. In realtà questo spazio era stato pensato e desiderato, ben prima dell'inaugurazione del 1972, da un ingegnere dell'amministrazione comunale, Luciano Malanchini, che aveva coinvolto nello speciale progetto di dotare Bergamo di un giardino botanico Guido Isnenghi, agrotecnico e pittore. L'idea era particolarmente innovativa perché sin da subito si era chiaramente definita l'attenzione a temi ecologici ed in particolare agli habitat: l'impostazione era ben diversa da quella tassonomica tradizionale! Forte è sempre stata, poi, l'impronta educativa e mirate le scelte successive, come l'importante trasformazione da "giardino" in "orto", con una maggior cura per gli aspetti scientifici e divulgativi, piuttosto che esclusivamente estetici. In ogni caso, l'orto è cresciuto nel solco dei fondatori, sia da

un punto di vista materiale (le piante e le aiuole sono un'eredità preziosa) che ideale: gli studi sul territorio hanno contribuito a sviluppare l'attuale importante riflessione sui comportamenti umani in relazione ai cambiamenti ambientali. Ai più di 3.000 mq dell'orto in Città Alta, poi, dal 2005 si è affiancato lo spazio espositivo della Sala Viscontea, che ha ospitato mostre che hanno intrecciato botanica, storia ed arte, e dal 2015 è attiva una sezione del museo ancor più grande ad Astino. Qui, infatti, ha trovato spazio l'idea complementare di un regno dell'agrobiodiversità, radicato in un contesto millenario di paesaggio stratificato e collegato alla storia del monastero e della valle. Nel febbraio del 2015 Gabriele ricorda con un sorriso la fila di cittadini muniti di vanghe e zappe che avevano risposto all'appello per la primissima realizzazione de "La Valle della biodiversità".

L'orto botanico come museo di relazione.

Dopo la laurea in scienze naturali **Francesco Zonca** - attuale curatore dell'Orto botanico - nel 2001 approda da obiettore, con ancora poca esperienza sul campo, al "Lorenzo Rota" e qui trova spazio per spendersi in attività, mostre ed allestimenti. Negli anni lo staff più ristretto di cui fa parte trova sostegno e forza in tutte le persone che gravitano e sono coinvolte attivamente nel progetto: studenti, educatori, giardinieri e numerosi volontari. Francesco ci parla, allora, di un orto come museo di relazione, dove anche la coltivazione dei rapporti umani richiede una cura particolare ed è la principale finalità di una serie di progetti inclusivi. Lo staff si è sempre rivolto, infatti, alle cooperative sociali per gli inserimenti lavorativi e ha pensato a delle attività in cui sono stati coinvolti gli utenti dello Spazio Autismo e della Fondazione Bosis. Prima che il decreto 113/2018 (comunemente noto come Decreto Sicurezza di Salvini) ne sancisse la chiusura, lo SPRAR (Sistema di protezione richiedenti asilo e rifugiati) era un altro contatto con cui l'Orto botanico aveva instaurato un canale virtuoso, grazie anche al forte legame con i servizi sociali del comune che questa tipologia di accoglienza prevedeva. Nonostante l'interruzione di questa esperienza, tuttavia, nello staff dell'orto hanno trovato una continuità di frequentazione e lavorativa alcuni rifugiati, come Suleiman, che, prima di cambiare occupazione, ha lavorato ad Astino o Nyaman, che è oggi giardiniere nella sede in Città Alta.



Dalla Costa d'Avorio all'orto. La storia di Nyaman.

Nyaman è arrivato nel novembre del 2013 dalla Costa d'Avorio. All'orto fa il giardiniere, o meglio, come dice lui, lavora con la terra. La smuove, la ricopre, la dissoda. "Lo sapevo fare dal mio paese" ci racconta "quando insieme a mio padre coltivavo la terra e le patate." In Africa faceva tutto a mano. Partiva al mattino e tornava alla sera. Ora ci narra che è bello lavorare perché la terra riunisce tante persone.

Un lavoro conquistato con le unghie e con i denti. Poco dopo ammette che quando è arrivato in Italia, qui a Bergamo dormiva alla stazione perché la persona che lo aveva accompagnato lo aveva lasciato lì. Qualche giorno dopo ha conosciuto il Patronato.

"Andavo lì per dormire, per mangiare e poi mi sono detto che avrei dovuto cercare lavoro" confessa.

Poi tra i singhiozzi Nyaman riavvolge il nastro e si apre. "Sono stato portato via di casa e sbattuto in prigione dove piangevo spesso perché non sapevo se la mia famiglia vivesse o no. Alcuni militari mi chiamavano per cercare di portarmi via, in Europa. Ma io non rispondevo loro. Credevo volessero truffarmi. Finché il colonnello mi ha chiamato e mi ha detto: "Non avere paura, Nyaman. Sono qui per liberarti." Io gli chiesi di portare con me Saliu, il mio primo figlio. Con lui avevo sempre lavorato. Lui non me lo permise perché doveva andare a scuola.

Un legame verace, un intreccio di generazioni a cui Nyaman tiene più di tutto. Tra le lacrime prosegue:

"Quando mia moglie è venuta a trovarmi le ho chiesto: Dove sono i miei figli? E chiesi anche a lei di lasciarmi Saliu. Avevo una ditta



di trasporti ormai fallita che aveva bisogno di essere rivalizzata. Niente da fare. Mi hanno portato alla frontiera con il Ghana. Ma io non volevo uscire, avevo paura che qualcuno mi sparasse, volevo morire in prigione. È stato il colonnello a convincermi. Ricordo ancora che uscii scortato per andare in Ghana. Alla frontiera rimasi per un mese alla fine del quale il colonnello mi ha portato tutti i documenti per prendere l'aereo. In realtà pensavo che lui mi avesse comprato. Quando sono arrivato in Europa non ci credevo. Mi lasciò alla stazione di Bergamo dove ho passato giorni, cercandolo. Poi capii che mi avrebbe lasciato qui."

Oggi Nyaman parla italiano, lavora in un orto ed è riuscito a portare anche la moglie e i suoi tre figli qui a Bergamo. Le ferite rimangono, il desiderio di riscatto pure. Il bello che già c'è è destinato ad espandersi. O almeno così si spera.

FEDIE CREATO: IL BENE COMUNE

di / **Elena Sarzilla**

La preoccupazione verso l'evoluzione del rapporto tra uomo e ambiente interroga oggi tutti, anche le persone e le comunità che si riconoscono in una religione. In realtà, il rapporto tra spiritualità e creato ha radici profonde e antiche, con indicazioni anche nei Testi Sacri.

Per approfondire, abbiamo interpellato direttamente alcuni credenti, che ci offrono il loro punto di vista.

MOLTE FEDI NELLA PREGHIERA

Hare Krishna

Sylvie di Nunzio

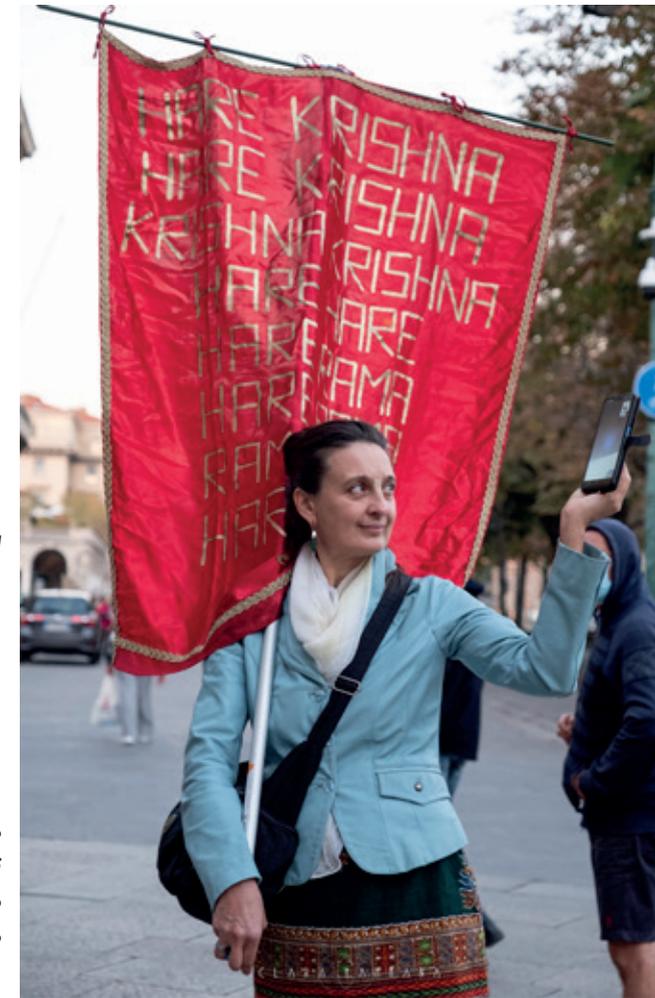
La parola chiave: gratitudine.

Nei testi sacri: Il primo mantra della *Śrī Īsopaniṣad* recita:

*īśāvāsyam idam sarvaṁ
yat kiñca jagatyām jagat
tena tyaktena bhuñjīthā
mā ḡrdhaḥ kasya svid dhanam*

“Il Signore possiede e controlla tutto ciò che esiste in questo universo, sia l'animato sia l'inanimato. Noi dobbiamo quindi usare solo il necessario e prendere solo la parte che ci è stata assegnata, sapendo bene a chi tutto appartiene.”

Nella vita: Dovremmo sempre ricordarci di non essere proprietari di questo mondo e di rispettare ogni cosa o essere vivente in questo mondo come la proprietà del Signore Supremo (Krishna, Dio, la Persona Suprema), essendo grati a Lui per tutto ciò che ci mette a disposizione, ma rimanendo distaccati e offrendo i risultati o i frutti delle nostre azioni a Lui con amore e devozione. Questa relazione amorevole e reciproca ci riempie di una felicità reale, quella spirituale ed eterna. Naturalmente, cercheremo di vivere in modo semplice, ma sempre in accordo al nostro



ruolo nella società secolare e in modo più ecologico e rispettoso possibile della natura e del pianeta. Questa sobrietà ci permetterà anche di non invidiare ciò che il Signore ha dato ad altri e di vivere in armonia con i nostri simili. Lo stesso spirito di non invidia e rispetto ci spinge a rifiutare l'uccisione di qualsiasi essere vivente ed il consumo di carne. Inoltre, si offrono al Signore deliziosi piatti vegetariani cucinati quotidianamente, così come i fiori ricevuti in dono.



Cattolicesimo

don Cristiano Re

La parola chiave: cura e reciprocità.

Nei testi sacri: Fin dalle prime pagine della Genesi si può apprezzare uno stretto rapporto tra l'uomo e la terra. Sempre nell'Antico Testamento possiamo notare la relazione che il popolo ebraico in fuga ha creato con il contesto naturale che lo circondava, la stessa terra promessa è descritta come un spazio naturale ricco e abbondante. Per non parlare dei Vangeli nei quali i riferimenti al creato sono molteplici e molto usati, specialmente nelle parabole (granello di senape, il fico sterile, la vite e i tralci). Cristo usa quindi il creato per insegnarci a vivere! Non si tratta solo di gesti concreti, non basterebbero. Bisogna far

sì che la nostra azione segua i tre verbi, le tre fasi, che Papa Francesco ci suggerisce nell'*Evangelii Gaudium*: guardare, discernere, agire.

Nella vita: Innanzitutto il nostro compito deve essere quello di un'attenta comprensione della situazione. Dopo aver osservato nella sua complessità la realtà dei fatti il nostro compito deve essere quello di risalire la filiera e individuare i vizi. Dove nasce il problema? Allenare il nostro sguardo a intercettare i nostri comportamenti insostenibili. Agire, sanare i vizi individuati, tramutare in azione e comportamenti tutto ciò che il nostro discernimento ha evidenziato.

Bahá'í

Gigliola Zanoli

La parola chiave: unità.

Nei testi sacri: negli scritti di Baha'u'llah ci sono moltissimi riferimenti. Tra questi:
“Per certo, ogni uomo sagace, quando cammina sulla terra si sente umile, essendo pienamente consapevole che la sorgente della sua prosperità, ricchezza, forza, esaltazione, progresso e potere è, come Dio ha ordinato, quella stessa terra che i piedi di tutti gli uomini calpestanto. Senza dubbio chiunque riconosca questa verità è purificato e santificato da ogni orgoglio, arroganza e vanagloria”.

Nella vita: Per i Bahá'í lo scopo dell'esistenza è l'avanzamento di una civiltà in continuo progresso. Tale civiltà potrà essere costruita soltanto su una terra che sia in grado di sostentarsi. L'impegno di proteggere l'ambiente è dunque un elemento fondamentale della Fede Bahá'í. Oltre a trattare il tema su un fondamentale livello spirituale è incoraggiata la collaborazione con individui e gruppi interessati al miglioramento dell'ambiente. Anche le imprese sono chiamate all'armonia con il ritmo di vita della comunità.

“Se vogliamo assicurare la salvezza dell'uomo bisogna ristrutturare la vita interiore e l'ambiente esteriore” (segretario di Shoghi Effendi).

IL PATRONO DI BERGAMO

Sant'Alessandro, la storia di un patrono straniero

Il 26 agosto è la festa del patrono della città di Bergamo, Sant'Alessandro, la cui storia merita di essere raccontata.

di / **Davide Cornago e Valeria Di Gaetano**

S secondo una leggenda che trarrebbe forza da una lettera di Eucherio, vescovo di Lione nella seconda metà del V secolo d.C., Alessandro faceva parte di una legione dell'Impero Romano venuta dal nord Africa, la legione tebana.

Proveniente da una delle prime zone di diffusione del cristianesimo, questa legione imperiale fu, secondo la tradizione, interamente cristiana.

Alla fine del III sec. d.C., la legione tebana fu spostata in Europa, per combattere i popoli che premevano ai confini ed impegnata nella repressione dei disordini interni, anche in alcune persecuzioni contro i cristiani.

Secondo la tradizione, però, la legione, guidata da quello che sarebbe poi diventato un altro santo importante in area alpina, San Maurizio, si oppose all'ordine imperiale di procedere alle persecuzioni e fu dunque decimata. Alessandro riuscì a fuggire fino a Bergamo, ma qui fu preso ed ucciso. Anche Maurizio fu catturato e ucciso, in quella che oggi è Sankt Moritz, in Svizzera.

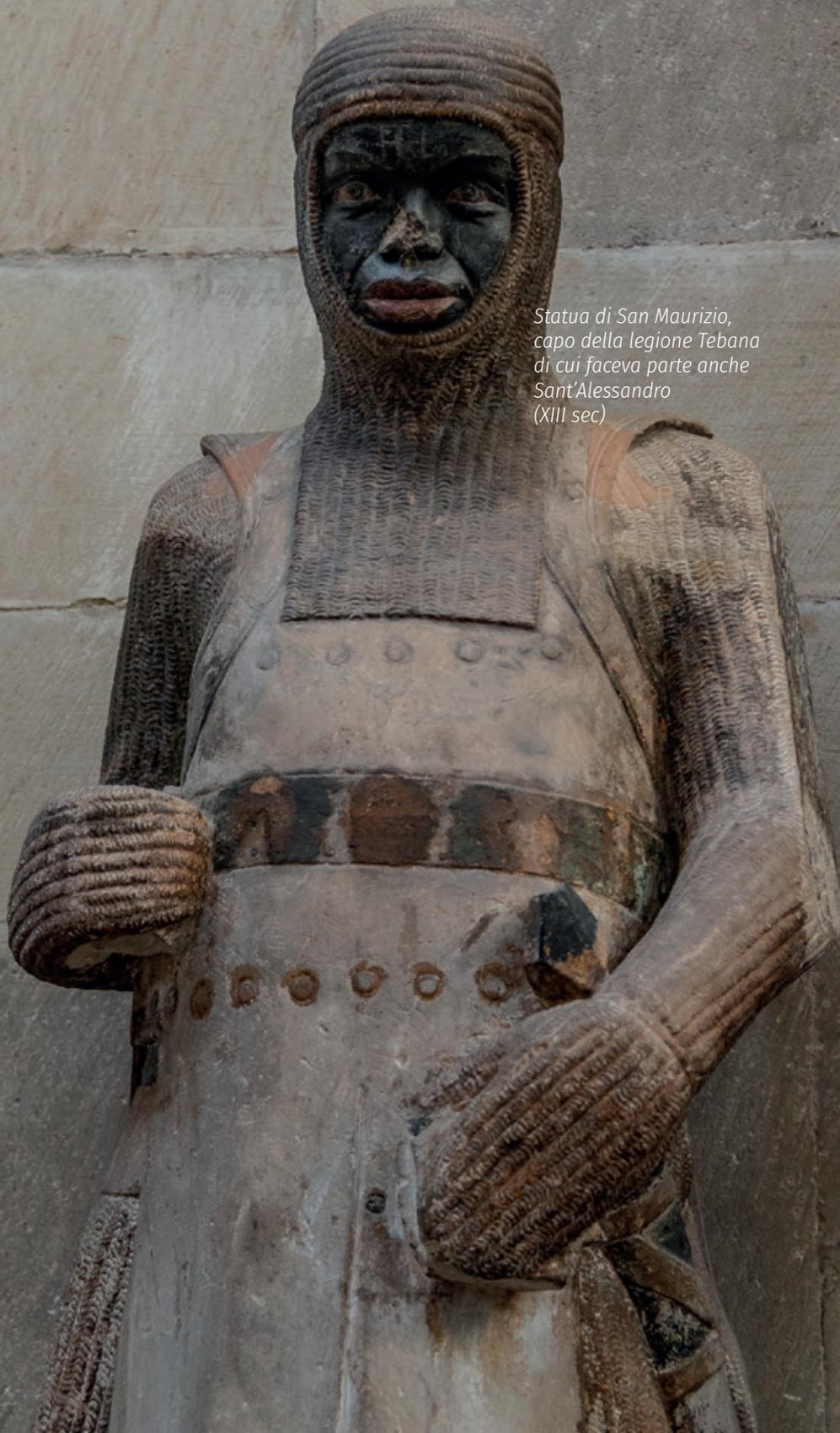
Durante il Medioevo questa leggenda acquisì tanta importanza che non è raro trovare diverse immagini sacre oggetto di venerazione di un San Maurizio dipinto come tipicamente africano. Insomma, un santo nero, venerato nel cuore dell'Europa medievale. E, nonostante invece Sant'Alessandro sia sempre stato rappresentato biondo e con gli occhi azzurri, probabilmente l'aspetto del santo patrono bergamasco sarebbe stato molto più simile a quello di San Maurizio, il patrono nero dell'area alpina.

Al di là della leggenda, la storia del martirio di Sant'Alessandro ci racconta di una città che sceglie un patrono africano, un patrono straniero, un patrono diverso.

La giovane nobildonna che ne seppellì le spoglie, Santa Grata, non lo vide come straniero, ma ne colse la buona novella.

Ecco, oggi forse dobbiamo saper trovare la buona novella dove si presenta, anche e soprattutto nella diversità, anche in persone e situazioni che non riconosciamo immediatamente.

*Statua di San Maurizio,
capo della legione Tebana
di cui faceva parte anche
Sant'Alessandro
(XIII sec)*



MILLE MONDI A TAVOLA

ODE AI LEGUMI, CIBO SOSTENIBILE

di / **Elena Sarzilla e Noha Tofeile**

In ginocchio sui ceci

Il consumo critico è il primo passo per provare a vivere in modo sostenibile. Va dalla famosa regola delle tre R (riduco, riuso, riciclo) alla scelta dei marchi dei beni di consumo che acquistiamo quotidianamente. Il settore del cibo non è esente da questa attenzione, soprattutto in questo secolo, in cui ereditiamo e non abbandoniamo una rivoluzione industriale dell'agroalimentare che ha stravolto le abitudini.

I dati ci dicono che la popolazione umana è cresciuta di 12 volte rispetto a 50 anni fa e ciò genera una crescita della richiesta di cibo. A questo aumento si sono adeguati i metodi dell'agricoltura e dell'allevamento diventando intensivi, con conseguenze disastrose in termini di sostenibilità, biodiversità e gestione delle vite degli animali da allevamento, i quali si ritrovano in condizioni atroci. "Il settore zootecnico - spiega Aimable Uwizeye, funzionario FAO per le politiche degli allevamenti -

contribuisce al 15% del totale delle emissioni di gas serra, utilizza il 15% delle terre emerse come pascolo e il 40% dei terreni coltivati per la produzione di mangimi".

Un'indicazione per un'alimentazione sostenibile è la riduzione del consumo di proteine animali, soprattutto di carne: l'allevamento degli animali è la seconda causa del riscaldamento globale (report UNEP). Il consumo di carne è passato dalle 70 milioni di tonnellate negli anni '60 alle oltre 330 milioni nel 2017, insieme all'aumento del reddito medio e della popolazione mondiale. Così si foraggia (letteralmente) il circolo vizioso degli allevamenti intensivi (secondo i dati Eurostat, circa il 72% degli animali allevati in Europa proviene da aziende intensive di grandi dimensioni). Il nostro pianeta non può permettersi la concretizzazione delle stime che prevedono l'aumento, a livello globale, del numero degli animali da allevamento di circa il 50% entro il 2050.

Casca a fagiolo!

Se vi state chiedendo se sia possibile prevenire un risultato così drastico per il nostro pianeta (e per le generazioni a venire) senza rinunciare ai nutrienti proteici- e al gusto! - vi presentiamo il meraviglioso mondo dei legumi: economici, gustosi, versatili in cucina, ricchi di proprietà e di potenziale biodiversità, ma soprattutto sostenibili.

Alcuni legumi sono protagonisti di fiabe ("La principessa sul pisello", "Jack e la pianta di fagioli"), altri addirittura dei riti tradizionali benauguranti (le lenticchie a capodanno). I lupini fanno parte della dieta povera italiana come le fave, le taccole, le cicerchie e i fagioli. Alcune fonti storiche ci dicono che la dieta dei gladiatori fosse a base principalmente di cereali e legumi. Le infinite varietà fanno da sempre parte della dieta mediterranea e dell'alimentazione umana (da almeno 9000 anni). Possono essere mangiati freschi, come i piselli, ridotti in farina, conservati, fatti fer-

mentare o cagliare per ottenere dei derivati come tofu o tempeh. Alcuni hanno un nome particolarmente evocativo, come i fagioli "copafam" (ammazzafame) della Val Camonica, un cibo nutriente che ha dato sostegno alle popolazioni delle valli bresciane.

I legami dei legumi

La Fondazione BCFN ci ricorda che "i legumi non sono solo una fonte di proteine, ma un presidio ecologico: sono in grado di assorbire azoto dall'atmosfera e trasferirlo al suolo, riducendo l'uso di fertilizzanti. Si tratta di una coltivazione particolarmente adatta alla rotazione, che è il pilastro di una agricoltura sostenibile". Usare meno risorse, ma usarle meglio!

La presenza dei legumi è testimoniata anche nei libri sacri di molte religioni e questo ci ricorda, oltre alla diffusione, anche la considerazione sociale e lo stretto legame tra identità-comunità-cibo. Non a caso, in quasi tutte le religioni ci sono delle indicazioni sul rapporto con il cibo. Nell'induismo uccidere gli animali è visto come un ostacolo sulla via verso il "paradiso". Sia induisti che buddisti credono nella reincarnazione e quindi che l'anima di un essere umano possa in futuro reincarnarsi in un animale ed è dunque vietato o sconsigliato mangiare animali. Nella religione giainista, uccidere (anche gli animali) è proibito. I cristiani che seguono i riti orientali (come i cattolici di rito alessandrino o greco-bizantino o i cristiani ortodossi) si astengono dall'assumere prodotti di origine animale durante i tempi del digiuno quaresimale. Nell'ebraismo, come nell'islam, il consumo di carne deve essere limitato e, quando effettuato, deve seguire strette regole: avete mai sentito parlare di *halal*? È un termine arabo che significa 'lecito' e, quando applicato al cibo, indica una lunga lista di regole per la protezione ambientale e dell'animale, regole igieniche e di rispetto della vita dell'animale e della salute dell'uomo, insomma, una sorta di marchio registrato.

Due piccioni con una fava

Per un'esperienza che abbina la scoperta dei legumi alla scoperta di altre culture con le loro tradizioni culinarie (e simboliche), suggeriamo di arricchire la deliziosa cucina italiana con alcune ricette oltremare: *falafel hummus*, *mujadara* e *baba ghannoush* (eh sì, proprio quello della canzone di Madame e dei Pinguini tattitici nucleari!) se volete esplorare la cucina palestinese, libanese e siriana; la cicoria selvatica con fave alla pugliese se volete rimanere sul Mediterraneo. Se, invece, volete navigare ancora più lontano, potete provare il

wat di ceci etiope, il tofu con salsa di soia, il *kitchari* con lenticchie e il *rajma masala*, il gallo pinto della Costa Rica con i fagioli neri, risi e bisi alla veneta, il *long bean paht peht* thailandese, un piatto fumante di fagioli all'uccelletto o di ribollita toscana e, perché no, qualche *akara*, un dono dalla cucina dell'Africa Occidentale... e per dessert? Il dolce della luna della tradizione cinese e i *dorayaki* giapponesi con salsa dolce di fagioli *azuki*. Insomma, i legumi potete mangiarli e cucinarli in tutte le salse, facendo un viaggio di sapori attraverso tutto il mondo.

Tre consigli di lettura per approfondire l'immensa tematica dell'alimentazione sostenibile:

La rivoluzione nel piatto della giornalista d'inchiesta Sabrina Giannini (Sperling & Kupfer, 2019)

E le proteine dove le prendi? Consigli, menù e ricette per fare il pieno di proteine vegetali.

Il ricettario di Elisabetta e Federica Pennacchioni per scoprire il mondo dei legumi (e poi cucinarli) (Gribaudo, 2021).

(Im)perfetto sostenibile, la sostenibilità nella vita quotidiana raccontata da Camilla Mendini (Fabbri-Rizzoli, 2021)

Mille Mondi a Tavola

Per avviare il viaggio di scoperta del vostro palato

Di certo non possiamo lasciarvi senza proporvi qualche piatto da provare subito a casa vostra e, ovviamente, vi proponiamo due ricette libanesi gentilmente offerte dalla nonna - libanese DOC - di Noha, garantendovi così l'autenticità.

HUMMUS

Sarà anche un clichè, ma, ovviamente, non possiamo farvi mancare la ricetta dell'*hummus*, una crema di ceci delicata, ottima da accompagnare con polpette vegetariane, patate piccanti o da spalmare nei vostri panini.

Per preparare l'*hummus*, vi serviranno un frullatore ad immersione e un poco di pazienza per trovare la *tahini*, ossia sesamo ridotto in crema: a volte potete trovarla in alcuni dei supermercati più famosi, ma per un acquisto sicuro vi consigliamo di andare in un negozietto etnico.

INGREDIENTI

Gli ingredienti che vi serviranno per la crema di *hummus* sono:

- Ceci in scatola 400g
- Tahini 3 cucchiaini
- Aglio 1 spicchio
- Limone ½
- Sale e acqua q.b.

PREPARAZIONE

Per questioni di tempo, la ricetta qui di seguito utilizzerà ceci già pronti all'uso. L'ideale sarebbe utilizzare dei ceci secchi e tenerli in ammollo 24 ore prima di cominciare l'effettiva preparazione. In alternativa va benissimo usare i ceci in scatola già idratati e pronti all'uso.

La preparazione è semplicissima. Scolate i ceci e sciacquateli dalla loro acqua. A vostra discrezione potete decidere se mettere i ceci in acqua bollente e lasciarli bollire per una decina di minuti così da frullare in modo ancora più veloce e ottenere una crema tiepida, oppure se usarli a temperatura ambiente. Ma ora, bando alle chiacchiere e via alla preparazione!

Frullate i ceci e lo spicchio d'aglio sbucciato in precedenza con acqua q.b. per ottenere una

consistenza a metà tra ricotta e mascarpone. Aggiungete sale, il succo di limone e la tahini e amalgamate il tutto con un cucchiaino. A causa della tahini e del limone, il composto risulterà molto denso. Per ottenere la consistenza di partenza, aggiungete un filo d'acqua fino a che non sarete soddisfatti. Impiattate in un piattino fondo e decorate con un filo d'olio d'oliva; mangiatelo come salsa da spalmare nei panini o in cui immergere i vostri stuzzichini preferiti. In alternativa, se volete sentirne il sapore semplice,



senza alterarlo con altri cibi o sapori, mangiatelo con crackers o con la tipica pita libanese.

MUJADDARA

È un gustoso piatto a base di riso e lenticchie tipico della cucina meridionale libanese, impreciosito da cipolle croccanti. Può essere mangiato nella stagione fredda per fare il pieno di energia, oppure nella stagione calda accompagnato da insalata condita, oppure da un semplicissimo yogurt greco per rinfrescare il palato.

INGREDIENTI

per 3-4 persone

Per preparare la *mujaddara* servono pochissimi ingredienti:

- Riso 200g
- Lenticchie secche 200g
- Cipolle 2 (o anche di più, a vostro gusto)
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e acqua q.b.



PREPARAZIONE

Preparate bene gli ingredienti lavando il riso per levare l'amido, sciacquate le lenticchie per eliminare eventuali residui (per assicurarvi una cottura più uniforme potete metterle a mollo la sera prima, ma non è essenziale!), tagliate le cipolle a spicchi sottili ed ora... ai fornelli!

Prima di tutto, in una padella versate abbondante olio di oliva e, appena sarà ben caldo, aggiungete le cipolle con un pizzico di sale per aiutare la perdita di acqua. Intanto in una pentola mettete le lenticchie con abbondante acqua e iniziate la cottura. Tenete sempre d'occhio le cipolle: dovranno risultare dorate e croccanti. Quando le lenticchie saranno più o meno a metà cottura e le cipolle avranno raggiunto la doratura perfetta, versate il riso assieme alle lenticchie e aggiungete la quantità di acqua necessaria per la cottura e sale q.b.. Spostate le cipolle in un piattino e conservatele per la decorazione e, infine, un piccolo trucco per rendere il tutto più saporito: versate l'olio in cui avete dorato le cipolle - e che quindi avrà assorbito tutto il sapore - nell'acqua con il riso e le lenticchie. Se è di vostro gradimento, potete aggiungere delle spezie nell'acqua di cottura: solitamente si usa il cumino perchè aiuta ad evitare la sensazione di gonfiore tipica da legumi. Ora non vi resta altro che attendere la cottura del riso. Appena il tutto sarà pronto, servite il riso in un piatto decorandolo con le cipolle croccanti. Per assaporare e rendere il tutto ancora più libanese, affiancate con dello yogurt o dell'insalata condita con olio e limone. Buon appetito!

Sicuramente potete trovare queste ricette nelle varianti palestinese e siriana e anche qualche variante regionale libanese ma, come si sa, la cucina è un'arte e ognuno ha i propri gusti e anche voi potete sperimentare e personalizzare le ricette come più vi piace!

CRISI CLIMATICA

Migranti climatici

Parlare di migranti climatici ci permette di analizzare da vicino e sotto nuove prospettive la nostra condizione: siamo tutti potenziali profughi climatici.

di / **Marta Palvarini**

Diamo per assodato il riconoscimento della crisi climatica in corso. Uno dei problemi più evidenti che riscontriamo nei confronti di questa dimensione di cambiamento risiede nella difficoltà di percepirne le conseguenze. Una difficoltà nel fare esperienza in prima persona di questi mutamenti. Questo perché i cambiamenti a livello climatico coinvolgono l'intero globo e risultano così difficili da localizzare. Richiedono un ragionamento su una scala temporale sovra-umana, per cui è complesso etichettare un singolo evento climatico come conseguenza della crisi in corso, ma è necessario considerare i fenomeni in una prospettiva temporale più ampia. Risultano "perturbanti" nel loro mettere in discussione punti di riferimento della quotidianità degli individui.

Una volta riconosciuta la comune difficoltà di percezione dei cambiamenti climatici in corso, un esercizio ci aiuta a comprendere il fenomeno delle migrazioni ad essa connesse, che propongo di fare immediatamente. Proviamo ad immaginare brevemente una biografia della nostra vita. A differenza di quello che probabilmente ci verrebbe di fare, proviamo a raccontarla legando i nostri ricordi a ciò che in quel momento avveniva nell'ambiente naturale circostante, a particolari eventi climatici verificatisi e alle risorse naturali



a disposizione. Come era il tempo il giorno in cui sono nato? Ho ricordo di alcuni eventi climatici inattesi - terremoti, inondazioni, maremoti - durante gli anni della mia crescita? Come ho visto cambiare il territorio in cui ho vissuto e le sue risorse? Sono solo alcune delle domande da cui poter partire. La difficoltà che dimostriamo nello svolgere questo esercizio mostra la nostra fatica nel percepire gli effetti del cambiamento climatico sulla nostra quotidianità.

Il cambiamento climatico è considerato come "un moltiplicatore di minacce" (NATO, 2014). Questo significa che influenza la quotidianità di tutti gli individui, in gradi differenti. L'ONU ha proposto una classifica dei diversi paesi del mondo rispetto al grado di vulnerabilità a cui il cambiamento climatico espone i loro cittadini. Sono molteplici i fattori che partecipano a tale condizione: l'intervento dello Stato nella prevenzione delle minacce, le risorse a disposizione dei cittadini per tutelarsi da tali eventi, la presenza di conflitti armati nei territori o di situazioni di instabilità socio-economica.

Date queste premesse, **è utile considerare l'influenza del cambiamento climatico sui processi migratori** analizzando due piani. Innanzitutto, in quanto moltiplicatore di minacce, è necessario considerare l'influenza del cambiamento climatico in tutti i processi migratori. Significa proporre e riformulare il gioco-esercizio delle diverse esperienze migratorie, per poter acquisire una maggiore consapevolezza riguardo alla sua influenza sui diversi contesti di vita.

Un secondo elemento riguarda, invece, l'esperienza di coloro che vengono definiti profughi climatici. Ovvero coloro per i quali le principali cause di spostamento sono ri-

conducibili alla crisi climatica in corso. Nonostante la mancanza sul piano giuridico dell'individuazione di tale categoria, numerosi sono gli studi che dimostrano la correlazione fra un aumento degli eventi atmosferici riconducibili al cambiamento climatico e l'aumento di processi migratori in relazione ad esso. **Rendere in cifre la dimensione di tale fenomeno migratorio è particolarmente complesso**, proprio perché eventi riconducibili al cambiamento climatico influenzano tutti i processi migratori odierni e futuri, e perché, a differenza di altri spostamenti, spesso quelli causati da un cambiamento delle condizioni naturali dei territori portano a spostamenti interni, difficilmente analizzabili. L'IOM - *International Organization for Migration* - parla di 200 milioni di sfollati interni per motivi legati al cambiamento climatico entro il 2050.

Visto che le cifre sono spesso poco incisive, mi sembra più interessante proporre di **ripensare alla nostra esperienza rispetto ai contesti naturali in cui siamo inseriti** e riproporre di considerare di fronte ad ogni esperienza di vita questo esercizio: quanto l'ambiente e le sue risorse influenzano le nostre scelte?

È necessario ripensare alla nostra dipendenza dai contesti naturali in cui siamo inseriti, per poter pensare di cogliere e percepire la pervasiva influenza che il cambiamento climatico in corso ha sulla quotidianità degli individui in tutto il mondo.

KEN SARO WIWA

"Sono sicuro che alla fine ce la faremo. Nonostante gli ostacoli che potremo incontrare sul nostro cammino, non la prigione, e nemmeno la morte, potranno impedire la nostra vittoria."



Il progetto **"I Volti Dei Diritti"** intreccia diverse tematiche, cercando proprio di evidenziare come antirazzismo, autodeterminazione dei popoli, tutela del territorio, giustizia climatica e diritti della comunità LGBTQ+ non sono lotte divise, ma sono strettamente legate tra di loro. Sono state realizzate 12 sagome, quattro per ciascun gruppo promotore (**Fridays For Future, Bergamo Pride e Black Lives Matter**), che rappresentano 12 persone significative per le tematiche portate avanti dai gruppi promotori.

Tra le persone scelte sono numerose le vittime di un sistema ingiusto, conservatore e discriminatorio, che loro hanno provato a cambiare, lottando per ottenere i diritti fondamentali di ogni persona: i volti dei diritti, appunto!

Il progetto è visibile sul sito www.clubricreativodipignolo.it/ivolti-deidiritti/ e sulle pagine social di *Fridays For Future Bergamo*.



Minori stranieri non accompagnati

Nuovi orfani o riconfigurazioni della “famiglia” nella migrazione?

di / **Andrea Pendezzini**

La giurisprudenza definisce minore straniero non accompagnato (MSNA) “*il minore non avente cittadinanza italiana o dell’Unione europea che si trova per qualsiasi causa nel territorio dello Stato o che altrimenti sottoposto alla giurisdizione italiana, privo di assistenza e di rappresentanza da parte dei genitori o di altri adulti per lui legalmente responsabili in base alle leggi vigenti nell’ordinamento italiano*”. **Il MSNA deve essere collocato in luogo sicuro ai sensi dell’art 403 del Codice Civile.** La prima accoglienza è assicurata in centri attivati dal Ministero dell’Interno, gestiti anche in convenzione con gli enti locali, mentre la seconda accoglienza è prevista nell’ambito della rete SAI (Sistema di Accoglienza e Integrazione), ex SPRAR/SIPROIMI, finanziata con il Fondo Nazionale per le politiche e i servizi dell’asilo. Essa ha l’obiettivo di fornire al/minore gli strumenti per raggiungere la propria indipendenza lavorativa, sociale e culturale; la permanenza in questi progetti è garantita fino al compimento della maggiore età, con la possibilità di ulteriori proroghe.

I MSNA che sono anche richiedenti asilo sono ospitati fino alla definizione della loro domanda e, nel caso di riconoscimento della protezione internazionale, restano in accoglienza per il medesimo tempo riservato alla permanenza anche degli altri beneficiari. Non tutti i MSNA, infatti, sono richiedenti asilo: solo quelli che provengono da paesi nei quali potrebbero essere a rischio di persecuzione e violenza (i paesi del Corno

d’Africa, dell’Afghanistan, della Siria ecc.) presentano domanda di protezione internazionale; per gli altri è comunque prevista l’accoglienza, in quanto minori da tutelare. Troviamo qui una **fondamentale differenza tra i progetti per minori e cittadini stranieri adulti.** Per quanto riguarda quest’ultimi, infatti, tutti coloro che arrivano in Italia (ed in Europa) sono incanalati verso la domanda di protezione internazionale: se essa avrà esito positivo queste persone potranno restare nei progetti di accoglienza SAI, altrimenti perderanno la possibilità di permanere regolarmente sul territorio nazionale.

Nella gestione pratica che le istituzioni fanno dei MSNA sembra, dunque, saltare la categorizzazione tra il cosiddetto “migrante economico”, vittima di persecuzione e, dunque, legittimato nella sua richiesta di essere accolto e protetto, e “migrante economico”, che furbamente cercherebbe di aggirare le regole della richiesta di protezione internazionale. Fino a 10-15 anni fa, infatti, era possibile per un cittadino straniero entrare in Italia per “ricerca di lavoro” in base ai numeri previsti dall’annuale “decreto flussi” del governo. Da oltre un decennio, tuttavia, non è più così e tutti coloro che arrivano sono spinti dentro alla complessa macchina della richiesta di asilo. Queste regole, tuttavia, presentano un serio limite: sono state prodotte in un preciso periodo storico, la fine della seconda guerra mondiale, quanto ci si trovò a dover gestire milioni di profughi sul territorio europeo. Il di-

spositivo codificato allora nella Convenzione di Ginevra, come evidenziano da anni antropologi, sociologi e giuristi, di fatto non è oggi più in grado di includere molti dei motivi per cui le persone emigrano dal proprio paese: conseguenze della crisi climatica ed ambientale, situazioni di violenza e conflitto a bassa soglia, povertà estrema... Continuare a riprodurre giuridicamente e mediaticamente la dicotomia tra migrazioni economiche e migrazioni forzate, insomma, appare come una precisa scelta politica: quella di non voler accogliere tutte le persone che arrivano alla ricerca di una vita migliore.

Nel mondo dei MSNA, tuttavia, questa distinzione sembra saltare e **a Bergamo è attivo da alcuni anni uno di questi progetti, nel quale sono ospitati 24 minori (in strutture sul modello della comunità) e 6 ex minori (in appartamenti per l’autonomia) a cui è stata prorogata l’accoglienza per concludere il loro percorso di inserimento.** I soggetti coinvolti nella gestione sono realtà del territorio con esperienza consolidata: *Diakonia, Ruah, Il Pugno Aperto, GenerazioniFa, Aeper, Istituto Palazzolo.* Le nazionalità più rappresentate sono Egitto, Albania, Marocco, Tunisia, Guinea Bissau, Costa d’Avorio, Gambia e Pakistan. Solo due dei 30 minori accolti sono richiedenti asilo. Come possiamo considerare questi ragazzi? Dei nuovi orfani spinti da guerre, crisi economiche ed ambientali a lasciare la propria terra alla ricerca di una nuova vita? Gli studi delle scienze sociali ci restituiscono un quadro più complesso, confermato anche da alcuni operatori sociali che lavorano nell’accoglienza dei MSNA a Bergamo con cui abbiamo interloquito. Certo, in alcuni casi i minori partono da contesti di guerra e violenza estreme, ma in buona parte essi arrivano da paesi relativamente stabili (come Albania ed Egitto che, da soli, coprono oltre la metà della presenza di MSNA a Bergamo). Cosa li spinge a partire? Un desiderio personale di cambiare vita? Un forte mandato familiare di ordine economico, ma non solo? L’investimento della comunità d’origine per mandare un

proprio membro verso contesti dove altri sono già arrivati ed hanno “fatto fortuna”? Questi ed altri motivi si intrecciano nelle biografie e nelle traiettorie di questi ragazzi. Nei discorsi che abbiamo fatto con alcuni operatori emerge poi un ulteriore elemento di complessità: **in certi casi le famiglie di provenienza dei minori sembrano essere vicine, forse addirittura in Italia, ma per vari motivi non in grado di farsi carico dei propri figli;** o forse sono nella posizione di desiderare per loro un contesto di crescita che offra più opportunità.

I flussi migratori sono di per sé dei processi che trasformano i legami sociali, familiari ed economici nei contesti di partenza e in quelli di arrivo. In questo scenario le famiglie si aprono, si spezzano, si trasformano. Mogli e mariti si dividono. Padri e madri lasciano i propri figli ai nonni (o alla comunità d’origine) e partono: porteranno con sé il peso di questa scelta per tutta la vita. Altre volte sono i figli a partire o ad essere in qualche modo affidanti a progetti per minori non accompagnati, anche se i genitori stessi non sono così lontani. **Ci sembrano queste vere e proprie riconfigurazioni della “famiglia” determinate da fattori complessi, di “di espulsione” e di “attrazione”, da persecuzioni, privazioni, povertà, ed al medesimo tempo dal desiderio di una vita nuova per sé e per i propri figli.**

Riconfigurazioni dei legami familiari “nella migrazione”, dunque, profondamente connesse a fattori economici, giuridici, politici, che è necessario conoscere se si vuole comprendere qualcosa dell’incontro/scontro con l’“Altro”, che oggi sempre più ci racconta e ci rivela chi siamo “noi”.

¹ Art. 2 (e) della Direttiva n. 2013/33/UE recante norme relative all’accoglienza dei richiedenti protezione internazionale (rifusione) e art. 2 della legge n. 47/2017.

CANTIERE CASA COMUNE

Digiuno Fame e Sete di Giustizia



Cantiere Casa Comune nasce a ottobre 2020 con l'intento di confrontarsi a livello locale rispetto al tema delle migrazioni: dibattiti, incontri di sensibilizzazione, momenti di spiritualità interreligiosa e manifestazioni artistiche sono solo alcune delle attività programmate fino ad oggi. Grazie alla collaborazione tra la famiglia comboniana e diverse associazioni e cittadini è stato possibile dar vita a tutto questo.

Il Cantiere ha deciso di fare proprio il digiuno di giustizia in solidarietà con i migranti intrapreso da Padre A. Zanotelli ormai più di tre anni fa, un appuntamento fisso per **ogni primo mercoledì del mese**, dove, **davanti al Parlamento**, si svolge una giornata di digiuno che vuole sottolineare la valenza politica di questo atto. In una società dove le politiche razziste del nostro governo hanno la meglio su valori come l'accoglienza e la dignità, è necessario alzare la voce e prendere una chiara posizione. Finché il colore della pelle e la provenienza da un altro territorio saranno motivo di discriminazione, il sogno di una casa comune rimarrà tale. Proprio per questo, il Cantiere ha deciso di non restare indifferente e di lottare al fianco degli ultimi.

Anche tu puoi fare la tua parte! Il digiuno a staffetta Fame e Sete di Giustizia è un gesto non violento che vuole sottolineare l'importanza di lottare per la difesa della vita e la dignità di tutti i fratelli: partecipare è semplice! È sufficiente selezionare il giorno preferito dal calendario presente sul nostro sito e postare una foto sui propri social.

Inoltre, da Settembre 2021 ad Aprile 2022 puoi seguire **"Sulle frontiere migranti"**, un ciclo di incontri per ascoltare storie di vita, lotta e speranza. Ogni evento si tiene in città diverse e si concentra su tematiche differenti: è possibile seguire gli incontri in streaming sulla pagina Youtube di Nigrizia.

Per maggiori informazioni visita il sito www.cantierecasacomune.it o seguici sui nostri profili Facebook e Instagram!



BABEL

Bergamo Città dei Mille Mondi

Una rivista delle ACLI di Bergamo

Dicembre 2021 - n. 6

Aut. Trib. Bergamo n. 15/2018

del 13/12/2018

Direttore responsabile

Daniele Rocchetti

Redazione

Marco Pacati, Alice Bendotti, Claudia Norbis, Margherita Basanisi, Elena Sarzilla, Elisa Bonanomi, Lara Bortolai, Martino Rovetta, Davide Cornago, Valeria Di Gaetano, Noha Tofeile

Impaginazione grafica

Daniel Agnelli

Grazie a

Marta Palvarini, Andrea Pendezzini, Don Sergio Gamberoni, Giancarlo Domenghini, Laura Resta, Anna Marinoni, Irene Mapelli, Marta Ribul, Roberta Finazzi, Stefano Remuzzi, Nadia El Ghaouat, Francesco Perini

Fotografie

Clara Mammana

Per idee e suggerimenti

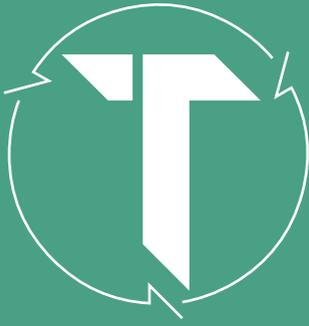
babel@aclibergamo.it



ACLI Bergamo APS



Coop Achille Grandi



TRICICLO BERGAMO

Cosa offriamo?

Vendita

Abbigliamento



Cose di casa



Arredamento



Servizi

Sgomberi



Manutenzioni



Siamo a **Bergamo**,
via **Cavalieri di Vittorio Veneto 14**



035.311914 - 348.3098412 (WhatsApp®)
triciclo@cooperativaruah.it
www.triciclobergamo.it

