

# Associazione Trama di Terre aps

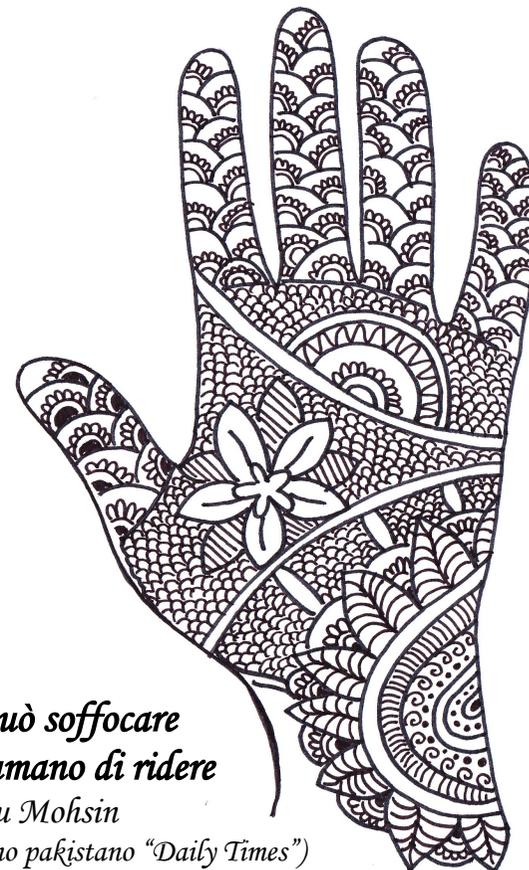
*Trama di Terre è nata a Imola nell'inverno del 1997 da un gruppo di donne italiane e straniere. L'idea che ha guidato l'associazione fin dalla sua nascita è stata trovare un punto di condivisione fra donne arrivate da tutto il mondo che non fosse né solo il genere (perché non tutte le donne sono uguali e non con tutte si può vivere un'esperienza di emancipazione) né solo l'essere migranti (perché l'incontro deve avvenire anche con le native e perché la migrazione inizialmente spezza l'identità e ti rende più debole).*

*Le donne migranti, nella lotta per l'accesso alle risorse materiali e simboliche, si trovano molto spesso ad affrontare una duplice vulnerabilità: da un lato non essere titolari di cittadinanza le porta a godere di meno diritti e di essere sempre a rischio di cadere nell'irregolarità; dall'altro lato, come le native ma talvolta in forme più estreme, sono vittime di ruoli che vengono loro attribuiti da una concezione patriarcale delle famiglie e delle comunità di origine: la brava moglie, la brava madre, la brava figlia. Con tutto il portato di violenze che ne consegue quando una donna decide di ribellarsi. È in questo spazio di ribellione e di ricerca di autonomia che si colloca Trama di Terre, nella resistenza alle identità imposte. Imposte dal razzismo ancora molto presente nella società italiana e anche da chiunque, in nome di tradizioni, religioni o culture, tenti di relegare le donne in ruoli che limitino il pieno godimento delle loro libertà e dei diritti tanto faticosamente conquistati in molte parti del mondo.*

*Trama di Terre ha sede a Imola  
in via Aldrovandi, 31  
tel: 054228912  
mail: info@tramaditerre.org  
web: www.tramaditerre.org*

*Imola, 14 giugno 2012*

## **MENU PAKISTANO**



*Non si può soffocare  
il bisogno umano di ridere  
Jugnu Mohsin  
(direttrice del quotidiano pakistano "Daily Times")*

*La cucina pakistana è molto simile a quella dell'India settentrionale, perchè la generazione che migrò con la creazione del Pakistan portò con sé lo stile culinario delle diverse regioni dell'India. A causa della sua vicinanza con l'Asia centrale ed occidentale vi si trovano anche contaminazioni da queste regioni. Ci sono anche forti variazioni regionali.*

### **PAKORA CON PUDINA CHUTNEY**

*Snack/antipasti fritti tipici del Pakistan e dell'India. Possono essere preparati con ogni tipo di verdura. Gli ingredienti principali sono: verdure (in questo caso cipolla, patate, spinaci), farina di ceci, spezie (vegetariano).*

*Li serviamo con salsa di menta e yogurt.*

### **PRANTHE CON IMLI CHUTNEY**

*Chapati ripieni di verdura con salsa di tamarindo (vegetariano).*

*I pani più comuni in Pakistan sono il Naan e il Chapati, che vengono usati anche al posto delle posate, per prendere il cibo direttamente dal piatto. Il chapati è un roti, ovvero un pane molto semplice, senza lievito, fatto con farina, sale, acqua e poi impastato e diviso in palline che vengono tirate col mattarello in dischi sottili e cotte sulla piastra.*

*Il PRANTHE è un tipo di chapati doppio, ripieno di verdure (in questo caso patate, cipolle, peperoni verdi dolci e spezie) cotto in padella con olio.*

### **KARI SHORBA**

*Zuppa a base di yogurt, farina di ceci, spezie. Di solito vengono aggiunte, quasi a fine cottura, delle pakora.*

### **CHICKEN BIRYANI (Pollo con riso)**

*Nella cucina persiana il Biryani è una pietanza a base di riso (solitamente basmati), preparato assieme a spezie, carne, pesce, uova o verdure. Il nome deriva dalla parola persiana beryā(n)*

*بریان che significa fritto o arrostito.*

*Il Biryani venne portato nel subcontinente indiano da viaggiatori e mercanti musulmani. Varianti locali di questo piatto sono popolari non soltanto nell'Asia meridionale ma anche in Arabia e varie comunità arabe ed asiatiche occidentali. Gli ingredienti sono: riso, pollo, pomodoro, cipolla, cumino, coriandolo, peperoni dolci, pepe, yogurt.*

### **VEGETARIAN BIRYANI**

*È la variante vegetariana, a base di riso, verdure e insalata.*

### **INSALATA DI FRUTTA**

*Frutta, panna, cocco, mandorle, zucchero, sale, pepe nero.*

### **CUSTARD con frutta**

*È un budino con ananas, plumcake, mandorle, cocco e cardamomo*

### **CHAI**

*Si usa come da noi il caffè, nelle pause, dopo cena, a colazione... È thé nero bollito in acqua con spezie (generalmente cardamomo e finocchio) dove si aggiunge poi il latte e si fa ribollire ancora per qualche minuto. Si aggiunge poi lo zucchero.*