

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, data da definire

MENU SENEGALESE



*Noi si cucina con gli occhi
(Penda Thiam)*

In Senegal il pasto consiste in un piatto unico a base di verdura, carne o pesce con contorno di riso o miglio, i due cereali di base del Paese (usati al posto del pane)

ACRAS DE NIÉBÉS

Sono frittelle a base di un impasto di fagioli niébés, anche detti “fagioli con l'occhio nero” e usati in molti piatti poveri. Pur essendo molto semplice, questo piatto richiede molto lavoro perchè il fagiolo crudo, dopo l'ammollo, viene ridotto in poltiglia con il pestello e ciò richiede forza e tempo. In Senegal si vendono per strada, nei mercati e nei quartieri popolari. Sono servite con una salsa di pomodoro, cipolla, peperoni, peperoncino piccante.

PASTELS

Panzerotti, con forme e ripieni diversi, che fanno parte degli gnama-gnama, stuzzichini che si comprano e si mangiano per strada. Ve li proponiamo ripieni di carne mista (tacchino e mucca). Sono serviti con una salsa di cipolla, peperoni, limone, aglio e pepe.

Cous cous BASSE' (Cous cous di miglio)

In Senegal il miglio è disponibile in una varietà di forme diverse (dalla farina, al semolino, al semolino grosso...). Lo proponiamo con verdure e salsa di arachidi, pomodori, cipolle, aglio e pepe.

THIEBOUDIENNE ROUGE

E' il piatto nazionale senegalese. E' composto di riso, pomodoro, pesce e verdura, condito con prezzemolo, aglio, cipolla e tamarindo.

THIACRI

Semolino di miglio aromatizzato allo yogurt. Con vaniglia, uvetta, acqua di fiori d'arancio, noce moscata, banana.

NOPOU PEULH (Orecchie di Peul)

Frittelle dolci, riservate alle grandi occasioni, simili alle nostre “chiacchiere”.

BIBITE

SUCCO DI ZENZERO

Lo zenzero è usato soprattutto per ricavare delle deliziose bevande. Gli ingredienti sono: zenzero, limone, succo di ananas, vaniglia, noce moscata e zucchero.

SUCCO DI BISSAP (fiore di ibisco)

Noto come “il vino senegalese”, è una bevanda dissetante, dal sapore asprigno, a base di bissap, vaniglia, acqua di fiori d'arancio, menta e zucchero.