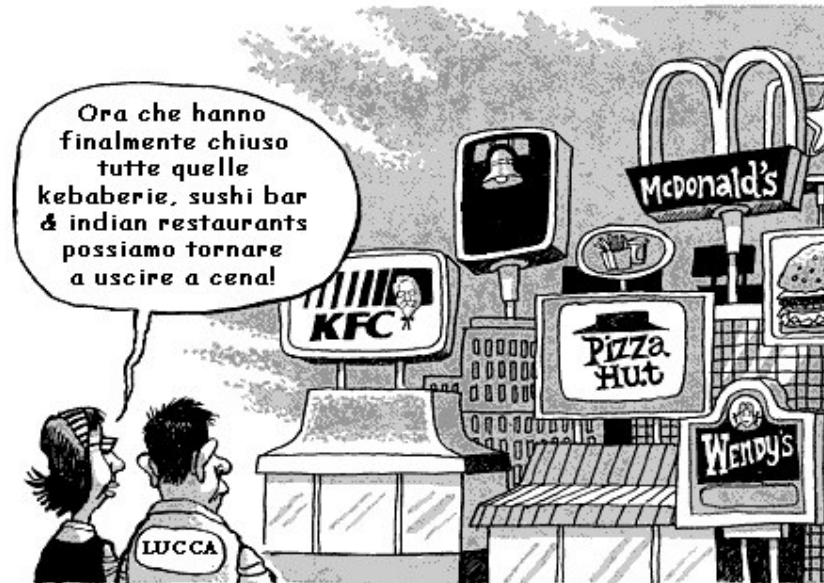


Xeno-foodismo

Quando la pulizia etnica inizia dalla tavola...



Approved by The Couscous Clan
www.IlGastronomade.com

Leggo con sgomento la notizia diffusa oggi dalle agenzie. *"Il Comune di Lucca al fine di salvaguardare la tradizione culinaria e la tipicità architettonica, strutturale, culturale, storica e di arredo non ammette l'attivazione di esercizi di somministrazione [di cibi e bevande], la cui attività svolta sia riconducibile ad etnie diverse".*

Mentre solo due giorni fa, il Comune di Milano vietava la tradizionale sfilata del dragone organizzata dalla comunità cinese in Via Paolo Sarpi, per festeggiare il Capodanno cinese, arriva un ennesimo segnale d'intolleranza e discriminazione da parte di quelle Istituzioni che dovrebbero operare in osservanza a quanto sancito dalla Costituzione italiana all'articolo 3

Non bastavano più le notizie riportate dai Media, di bande di squadristi che aggrediscono indisturbate semplici immigrati, colpevoli solo di non parlare la nostra stessa lingua; ora anche chi siede a Palazzo si adopera per esacerbare i conflitti e seminare sentimenti di rifiuto che sfociano nelle forme di razzismo

Nel prendere le distanze da questi comportamenti e provvedimenti aberranti, vorrei sottolineare che:

- > Il cibo è intriso di significati simbolici ed ha un valore sacrale in molte culture. Rifiutare i cibi degli "altri", significa rifiutare le altre culture
- > Nutrirsi del cibo altrui significa introiettare un po' del mondo degli altri, tentare di capirlo, di comprenderlo per riuscire magari un giorno ad apprezzarlo. A volte a diventarne ghiotti! A volte capita...
- > Il settore della ristorazione straniera rappresenta per quanti scelgono la strada dell'imprenditoria, uno degli sbocchi occupazionali più importanti per le comunità migranti,

al fine d'integrarsi nel sistema sociale e produttivo; rappresenta una valida alternativa all'assistenzialismo, al lavoro nero e altre attività marginali

- > Oggi nei ristoranti italiani lavorano moltissimi immigrati, spesso sono gli unici disposti a farsi sfruttare lavorando in orari festivi e notturni a condizioni impietose
- > La salvaguardia delle diverse tradizioni alimentari rappresenta una fondamentale forma di conservazione della propria identità culturale, così come è stato per gli italiani quando emigravano in Australia, in Belgio o negli States
- > Se è vero che il cibo è cultura, e lo è, i diversi patrimoni gastronomici rappresentano un fondamentale veicolo di conoscenza, scambio e possibile integrazione tra le culture
- > Nelle società avanzate e più civilizzate la presenza di molte culture gastronomiche non rappresenta una minaccia ma una ricchezza
- > Il futuro, che è già iniziato, sarà caratterizzato sempre più da due linee di tendenza: la conservazione delle proprie radici e prodotti tipici, da un lato, la scoperta di nuove culture, piatti e prodotti dall'altra. Le due cose possono tranquillamente convivere.
- > Il protezionismo e la xenofobia non sono la cura dei mali della globalizzazione
- > Il cibo "etnico" (definizione priva di senso) non rappresenta un'alternativa o il rinnegamento delle nostre tradizioni, ma un aspetto integrante e di apertura verso le nuove culture. Il problema non è "Polenta sì, Couscous no!", ma piuttosto "Polenta un giorno, couscous un altro!"
- > La storia dell'umanità come quella della gastronomia è fatta di incontri e di scambi. Non esiste un piatto sulla faccia della terra che non sia frutto della sintesi e della rielaborazione di tecniche, prodotti e gusti di culture diverse che si sono incontrate e miscelate armonicamente nel corso del tempo.

Concludo con un augurio

> Mi auguro vivamente che gli organismi e le istituzioni che si sono occupati in tutti questi anni di "tutelare", "salvaguardare", "presidiare", i diversi prodotti tipici regionali, il Made in Italy, le filosofie a km 0 e le "nicchie", sappiano responsabilmente prendere posizione verso questo tipo di azioni xenofobe, che rischiano d'inquinare ogni sforzo e contenuto pacifico

Contro lo Xeno-foodismo sottoscrivi il manifesto del Couscous Clan su [facebook](#)

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé
Giornalista "gastronomade"

--

Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

World food writer & consultant

Mobile +39 335 6647579

Fax +39 011 9606010

Email: chef@kumale.net

Web Site: www.kumale.net



Please consider the environment before printing this e-mail