

di Francesco Cardella

Ricette esotiche, sapori etnici ma soprattutto un viatico per coniugare il sociale alla buona tavola. Si intitola "Indovina chi viene a pranzo" ed è un'iniziativa a cura della Microarea di Ponziana con la Cooperativa Duemilauno Agenzia Sociale, il Consorzio Italiano Solidarietà e il Dipartimento delle Dipendenze, progetto incastonato nel programma di iniziative attuate di concerto con l'Azienda sanitaria, Comune e Ater, e che verrà ospitato nella sede della Microarea di via Lorenzetti 60 sulla base di quattro appuntamenti, nelle giornate del 10, 17 e 24 febbraio e del 3 marzo, sempre all'ora canonica del pasto per eccellenza, alle 12. Menù internazionale ma cuochi del tutto originali. E qui risiede la vera peculiarità dell'iniziativa, dal momento che ai fornelli di "Indovina chi viene a pranzo" ci saranno alcuni dei richiedenti asilo attualmente in lista di attesa nel territorio, desiderosi di uscire allo scoperto per realizzare colori e sapori dei loro Paesi e regalare al quartiere una dimostrazione pratica delle loro tradizioni. Il linguaggio internazionale della cucina prova dunque a tornare alla ribalta e per l'occasione le scuole in cattedra saranno quelle provenienti dal Pakistan e dall'Afghanistan, teatri culinari che prediligono cibi speziati, giostre di aglio e yogurt, elementi e alimenti che hanno spianato il successo del kebab, magari a base di carni molto "forti" come agnello e montone, ma anche molta verdura, l'immanicabile tocco del riso, tipologie di pane caratteristico e dolci a intense tinte glicemiche, anche se ben distanti dagli stilemi del dessert occidentale.

Qualche esempio di pietanza attesa sul desco di via Lorenzetti? Spazio ad esempio al Chapati, pane con farina integrale non lievitato, al Pakora, sorta di frittelle ripiene cucinabili anche in versione vegetariana, oppure il Kabuli Palaw, un culto della tavola afgana, dove il riso si sposa con la carne, uvette e carote. E che dire del Daal Tarka? Altra ricetta che risente fortemente dell'influenza indiana, dove i legumi (lenticchie possibilmente) si alleano con una miscela di spezie, cipolle e magari con un pomodoro. E



Richiedenti asilo pronti a vestire i panni dei cuochi con "Indovina chi viene a pranzo"

Piatti multi-etnici a tavola gli chef sono i profughi

Iniziativa della Microarea di Ponziana: quattro pranzi da domani al 3 marzo con ricette pachistane e afgane. Ai fornelli ci saranno migranti giunti in città

LE PIETANZE

Dal pane con farina integrale non lievitato fino al budino di riso



Con i piatti proposti troverà spazio anche il Chapati, pane con farina integrale non lievitato, al Pakora, sorta di frittelle ripiene cucinabili anche in versione vegetariana, oppure il Kabuli Palaw, un culto della tavola afgana, dove il riso si sposa con la carne, uvette e carote. E che dire del Daal Tarka? Altra ricetta che risente fortemente dell'influenza indiana, dove i legumi (lenticchie possibilmente) si alleano con una miscela di spezie, cipolle e magari con un pomodoro. E



Nel menu anche Pakora (foto), sorta di frittelle ripiene cucinabili anche in versione vegetariana, oppure Kabuli Palaw, dove il riso si sposa con carne, uvette e carote.



Nei quattro appuntamenti organizzati dalla Microarea di Ponziana in via Lorenzetti non mancherà una versione del Kheer Rice Pudding, il budino di riso.

per chi anela a un classico della tradizione, non dovrebbe mancare una versione del Kheer Rice Pudding, il budino di riso.

Socialità e benessere. Queste le parole chiave che provano a caratterizzare il percorso che si inaugurerà domani: «Da tempo

puntiamo al coinvolgimento del quartiere di Ponziana su proposte che non parlano solo di solidarietà ma anche di salu-

te, possibilmente attraverso l'alimentazione - ha precisato Monica Ghinetti, responsabile sede Microarea di Ponziana -. "Indovina chi viene a pranzo" può essere inteso come una sorta di piccolo corso avviato da quattro giovani stranieri in attesa di asilo, con la possibilità quindi di recepire usi e pratiche che indicano una cucina diversa ma accessibile e - ha aggiunto - crediamo anche molto salutare per tutti».

Nessun costo, nessuna forma di iscrizione. Ai quattro banchetti etnici attesi nel rione ponzianino si accede senza formalità, quasi fosse un invito giunto da un amico, un vicino o da un parente. E alla fine la condivisione si completa, pranzando assieme ai volontari e ai cuochi interpreti del pranzo "dell'altro mondo".

CRIPRODUZIONE RISERVATA

BREVI

COMMISSIONI Il 26 sopralluogo al ricreatorio Lucchini

La Quarta commissione comunale ha programmato per il 26 febbraio prossimo un sopralluogo al ricreatorio "Lucchini" di via Biasoletto 14. Oltre ai consiglieri comunali componenti la commissione, è stato invitato a presenziare l'assessore ai Lavori pubblici Andrea Dapretto.

CATEGORIE Confagricoltura confirma Cressati

Claudio Cressati è stato riconfermato alla presidenza di Confagricoltura Gorizia e Trieste dal rinnovato Consiglio direttivo dell'associazione. Proprietario di un'azienda agricola a indirizzo viticolo a Farra d'Isonzo (Doc Collio e Isonzo), è attivo in Confagricoltura dal 1988. Dal 2013 è anche presidente di Confagricoltura Fvg. «L'impegno mio e quello dell'associazione - spiega il presidente - sarà dedicato a risolvere una serie di questioni che sono da troppo tempo sul tappeto. Mi riferisco, in particolare, ai danni provocati alle colture agricole dagli animali selvatici, alle problematiche legate all'irrigazione e alla traversa sull'Isonzo, alle questioni dei rifiuti agricoli e del loro smaltimento, ai piani assicurativi contro le avversità atmosferiche».

POLIZIA LOCALE Movida sotto la lente con 64 controlli

Continuano con costanza i controlli notturni della Polizia locale a tutela del diritto al riposo notturno dei cittadini che abitano nelle aree interessate dalla cosiddetta "movida", senza tuttavia impedire il divertimento e l'iniziativa economica. L'esito delle verifiche compiute da lunedì 1 a domenica 7 febbraio: 64 i locali controllati, nessuna violazione rilevata.

Comandante triestino per la Majestic Princess

Dino Sagani guiderà la nave che ieri a Monfalcone ha avuto come madrina la mamma Graziella

di Laura Blasich

La prima nave pensata esclusivamente per il mercato cinese da Princess Cruises è stata varata ieri nello stabilimento Fincantieri di Monfalcone, nel giorno della festa per l'arrivo del nuovo anno per i cittadini del Paese asiatico. A tenere a battesimo Majestic Princess, che sulla chiglia porta non a caso anche il nome di "Shèng Shì Gōng Zhū Hào" (cioè "Grande mondo" o "Grande spirito"), è stata però la triestina Graziella Dussi Sagani. Cioè la madre del comandante designato della nuova ammiraglia di Princess Cruises, Dino Sagani, emozionato nel corso della cerimonia che ha visto la partecipazione di Keith Taylor, executive vice president of Fleet operations di Holland America Group, divisione del gruppo Carnival che controlla diversi brand fra cui Princess Cruises, e del direttore dello stabilimento Attilio Dapelo. «Ringrazio tutti i lavoratori, perché senza di loro



La Majestic Princess al momento del varo (Foto Bonaventura)

il comandante Sagani non avrebbe avuto una nave», ha detto il rappresentante di Holland America Group. Sagani, dal 1995 ufficiale della flotta Princess, dopo il diploma al Nautico di Trieste, un'esperienza in Marina militare durante la

prima guerra del Golfo e a bordo delle petroliere Chevron, ne assumerà il comando all'inizio della primavera del 2017. La crociera inaugurale, di cinque giorni, salperà da Civitavecchia il 4 aprile del prossimo anno. Dal porto di riferimento di Shan-



Il comandante triestino Dino Sagani con la mamma madrina

ghai, Majestic Princess condurrà poi i suoi 4.200 ospiti in crociera con destinazione Giappone e Corea.

«È una nuova sfida per me, senz'altro importante - ha detto a margine della cerimonia Sagani - Condurrò questa nave in ter-

minal, come quello di Shanghai, appena realizzati. Quello asiatico è un mercato in grandissima espansione». Majestic con le sue 145.000 tonnellate di stazza lorda e 330 metri di lunghezza, gemella di Royal e Regal Princess, accoglierà a bordo

4.250 croceristi e 1.500 componenti dell'equipaggio e Sagani sarà responsabile quindi di una vera e propria cittadina. «Possiamo contare su un ottimo team di supporto e su una tecnologia sempre più avanzata - ha spiegato ieri -. Princess adotta da alcuni anni un sistema di guida di tipo aeronautico, con un primo pilota affiancato sempre da un co-pilota, in modo che incidenti come quello della Concordia non si possano verificare».

Il comandante Sagani si è detto onorato della scelta della madrina effettuata da Fincantieri e società armatrice. «Quando me l'hanno comunicato sono stato davvero contento - ha detto -, dal punto di vista personale, ma anche per Trieste». Anche la madre Graziella ieri non ha nascosto la propria emozione al momento del taglio del cavetto di ritenzione della bottiglia di champagne che è andata a infrangersi sulla chiglia, dopo la benedizione impartita dal capellano del cantiere navale, don Renzo Boscarol. Majestic Princess uscirà dal bacino già oggi, salvo condizioni meteo proibitive, per essere trasferita alla banchina dove proseguirà l'allestimento.

CRIPRODUZIONE RISERVATA