

## Studi e Documenti

### Progetto Panis: in viaggio con le parole

Padre Giovanni Mengoli

*Presidente del Gruppo CEIS*

✉ [g.mengoli@gruppoceis.org](mailto:g.mengoli@gruppoceis.org)

Una delle questioni importanti che riguardano il percorso di integrazione dei MSNA è senza dubbio la transizione dalla cultura del paese di provenienza alla nostra, passaggio che per alcuni ragazzi non sempre è lineare e senza sofferenza. In questa prospettiva è abbastanza intuitivo riconoscere come l'incontro tra la cultura italiana e quella dei minori migranti trovi un fecondo luogo di incontro nel cibo. Per questo uno dei luoghi 'chiave' delle comunità di accoglienza è la cucina, là dove ragazzi ed educatori vivono insieme la preparazione dei pasti, condividendo il proprio vissuto.

È noto come la tavola sia luogo che accomuna tutte le genti di tutti i popoli che intorno a essa si ritrovano per nutrirsi e raccontarsi le loro esperienze di vita, ma allo stesso tempo la tavola possa diventare anche luogo di divisione tra chi ha tanto e chi ha poco, tra chi mangia cibi raffinati e chi deve accontentarsi di un pezzo di pane. Proprio partendo dall'idea che il pane è il cibo base, a cui tutti possono accedere, abbiamo pensato di realizzare un corso estivo che insegnasse ai giovani migranti l'arte di fare il pane. Il pane infatti è qualcosa di apparentemente molto semplice: acqua, farina e lievito, ma anche molto complesso, nato attraverso un'arte che i maestri panificatori hanno sviluppato nel corso dei secoli.

I MSNA compiono viaggi avventurosi e difficili per arrivare nel nostro Paese e, dopo tanti rischi corsi, apparentemente potrebbero credere di essere giunti in un posto dove tutto è più semplice, ma poi, man mano che proseguono nel loro percorso, si accorgono che non è così: la vita in Italia è molto complessa. La stessa cosa per analogia si può dire del pane: qualcosa di semplice, ma anche qualcosa di molto complesso da realizzare.

Partendo da questi presupposti, grazie alla collaborazione tra Gruppo CEIS, esperto nell'accoglienza dei MSNA, e agli spazi e alle competenze formative dalla cooperativa "Eta Beta", nell'estate 2016 sono stati realizzati due corsi per insegnare ai minori migranti l'antica e difficile arte di fare il pane, la pizza, le focacce, in modo da favorire attraverso queste esperienze non solo l'apprendimento della lingua italiana, ma anche il confronto culturale con l'Italia.