



"Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali..."

(Art. 3 della Costituzione Italiana)

Il bambino che non è mai uscito di casa pensa che solo sua madre sappia fare bene il sugo.

(proverbio del Benin)

Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio capisco

(Confucio)

CALENDA-

Ricette

2012

"...Il cibo è cultura, quando si produce, quando si prepara, quando si consuma... è un fortissimo fattore identitario ed è un veicolo di scambi.

La cucina non è solo il luogo in cui si progettano sopravvivenza e piacere.

La cucina è anche il luogo ideale per allenare la mente...

Il riposo della polpetta è come il riposo dei pensieri: se aspetti un po', vengono..."

(Massimo Montanari, "Il riposo della Polpetta", ed. Laterza)



Calenda- Ricette



2012

CALENDARIO e ricettario MULTICULTURALE

UN progetto DELLA Rete DELLE SCUOLE di PADERNO DUGNANO

Visto il successo del Calendamondo, il calendario interculturale dell'anno 2010, gli insegnanti, referenti dei progetti di integrazione delle scuole di Paderno Dugnano, hanno pensato ad una riedizione dell'esperienza.

Nasce così il Calenda-ricette, ossia un calendario – ricettario realizzato grazie alla fantasia e all'impegno di bambini e bambine, ragazzi e ragazze, genitori e insegnanti delle scuole di Paderno Dugnano.

PERCHÈ UN RICETTARIO?

Perché la cucina è un tratto forte e significativo della cultura di un popolo;

perché è a tavola che spesso nascono o si rinsaldano rapporti e amicizie;

perché il cibo ci permette di conoscere molto di un popolo e di una cultura;

perché fare e offrire un piatto tipico, cucinato da noi, ci dà la possibilità di farci conoscere, è un modo per cominciare un dialogo;

perché attraverso l'offerta del proprio cibo, che si trasforma in un momento conviviale e di festa, si può realmente diffondere una visione positiva della realtà multiculturale che caratterizza anche il nostro Comune.

Ma, soprattutto, è frutto dell'orgoglio per la propria cultura e del desiderio di farla conoscere e apprezzare dagli altri.

I laboratori di intercultura, le feste dei vari istituti scolastici, le varie occasioni conviviali ci hanno dato lo stimolo alla realizzazione del nostro calendario e rappresentano la testimonianza tangibile che il dialogo interculturale, valore e risorsa fondamentale del nostro tempo, è una sfida possibile.

Una sfida che la nostra scuola ha saputo raccogliere.

Le ricette nascono nella lingua d'origine, poi tradotte in italiano, e la preparazione di ogni prelibatezza è frutto della collaborazione di mamme, zie, nonne dei nostri alunni italiani e non, che si sono rese disponibili per cucinare insieme.

Le ricette e le fotografie presenti sul calendario sono state realizzate nel corso di varie occasioni conviviali:

- **Feste di fine anno** dei circoli didattici: le mamme dell'Associazione genitori, di varie nazionalità e lingua, collaborano alla organizzazione delle iniziative;
- **Feste dei laboratori linguistici** istituiti nelle scuole secondarie di primo grado: attraverso il cibo gli studenti vedono valorizzata la propria cultura e fanno esperienza di altre tradizioni;
- **Cena ucraino-moldova**, nell'appartamento di via Curiel, requisito alla mafia e ora utilizzato da *Duepuntiacoop Cooperativa Sociale Onlus*. "Duepuntiacoop" collabora con Enti Locali e Aziende sanitarie e Ospedaliere nella progettazione e gestione di Servizi rivolti a persone, gruppi e famiglie in situazione di disagio.
- **Merenda all'oratorio di via Tripoli**. Negli spazi messi a disposizione dall'oratorio di via Tripoli, ogni giovedì pomeriggio le mamme dell'Associazione "Oltre la scuola" si ritrovano per scambiarsi esperienze, confrontarsi e, semplicemente, stare insieme, dando vita a merende in cui le tradizioni culinarie si intrecciano e si fondono.
- **"Attaya"**, ovvero la cerimonia del tè. Questa è un'iniziativa degli "Amici del Senegal", associazione di volontariato che vuole, attraverso le proprie attività sul territorio, far conoscere la cultura e le tradizioni del Senegal e sviluppare una rete di collaborazione tra i popoli.

Byrek - ALBANIA



500g miell
Uje sa te mjaftoje
Kripe
Miseshte
Vaj

Mbushja
1 Kg qepe
250 g djathe i bute

Ose mish te gripe dhe qepe

Perziejme ujin me miell e pak kripë e lemë te pushoje për pale kohe pastoj e shtriejmë ne kuleg ta vegjel. I lagim me vaj 30 kuleq bashke. Bejme nje pete poshte dhe nje pete lart. Ne mes e mbushim me qepet dhe djathin. Ne furre per 60 min. 180°.



POVERBIO ALBANESE:

*"Atë që qëllon me gurë,
mos e qëllo me buke"*

Corrisponde in italiano a:
"Quello che scacci con le pietre
non colpirlo con il pane"



GENNAIO

Domenica / Sunday Dimanche / Domingo / الأحد	Lunedì / Monday Lundi / Lunes / الاثنين	Martedì / Tuesday Mardi / Martes / الثلاثاء	Mercoledì / Wednesday Mercredi / Miércoles / الأربعاء	Giovedì / Thursday Jeudi / Jueves / الخميس	Venerdì / Friday / Vendredi Viernes / الجمعة	Sabato / Saturday / Samedi Sábado / السبت
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Byrek - ALBANIA



Il Byrek è un piatto tipico albanese e ne esistono un'infinità di variazioni.

È fatto con sfoglie di pasta preparata in casa che sono molto più sottili di quelle usate per le lasagne italiane.

Si procede a strati, alternando la sfoglia alle verdure (la cicoria, il porro, il cavolo o altro), accompagnate spesso da carne trita, riso oppure formaggi.

Il tutto va poi sistemato in una teglia rotonda e cotto al forno (meglio se a legna).

Il byrek si consuma per strada o in casa. Nei locali si può scegliere il ripieno di sola verdura, di solo formaggio o di sola carne. Una variante al byrek è l'ottimo quméshtor, con soltanto due sfoglie e con latte, burro, formaggio e ricotta.

Ingredienti per la pasta phyllo: 500 g di farina, acqua q.b., sale q.b., fecola per stendere, olio di arachidi

Ingredienti ripieno: 1 Kg di cipolle, 250 g di formaggio spalmabile

Impastare la farina con acqua e sale, lavorare l'impasto finché le mani non restano pulite.

Tagliare le cipolle e cuocerle in padella con un filo d'olio e far riposare la pasta il tempo necessario a cuocere le cipolle.

Tagliare la pasta a pezzetti e ripassarla tra le mani fino a fare 60 palline.

Tirare ogni pallina con il mattarello fino a formare un disco sottile, bagnare con un po' di olio i dischi di pasta e metterli uno sopra l'altro fino ad arrivare a 30 dischi (si formeranno 2 "pigne").

Stendere le "pigne" di 30 dischi e mescolare il formaggio alle cipolle. Ungere la teglia e foderarla con la pasta stesa, aggiungere il composto (formaggio più cipolle) e coprire con il secondo strato di pasta.

Mettere in forno ventilato a 180° per circa 1 ora.



Poverbio albanese:

*"Mali me mal s'piqet,
njeriu me njerine piqet"*

Corrisponde in italiano a:

"Le montagne non s'incontrano, le persone sì"



Febbraio

Domenica / Sunday Dimanche / Domingo / الأحد	Lunedì / Monday Lundi / Lunes / الاثنين	Martedì / Tuesday Mardi / Martes / الثلاثاء	Mercoledì / Wednesday Mercredi / Miércoles / الأربعاء	Giovedì / Thursday Jeudi / Jueves / الخميس	Venerdì / Friday / Vendredi Viernes / الجمعة	Sabato / Saturday / Samedi Sábado / السبت
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Calenda- Ricette 2012

La Commissione Rete Intercultura è così composta:

SCUOLA CAPOFILA: 1° Circolo Didattico

DIRIGENTE SCOLASTICO della scuola capofila Mario D'Alesio

COORDINATORE: Ivana Fumagalli

SEGRETARIA: Monica Celi

1° circolo didattico: Mario D'Alesio, DS - Ivana Fumagalli

3° circolo didattico: Alberto Sedini, DS - Alessandra Berto, Raffaella Ceglie

Allende - Croci: Antonella Caniato, DS - Monica Celi

IC Gramsci: Mario D'Alesio, DS - Carmen Stellittano, Anna De Santis

IC Paderno Dugnano: Roberto De Venezia, DS - Loredana Ficara

ISS Gadda: Rodolfo Denti, DS - Alessio Miceli

Città di Paderno Dugnano: Pietro Calia, Annalisa Quaresmini

Centro Territoriale Permanente 65: Francesco Malaspina, DS - Marina De Berti

Cooperativa "Progetto integrazione": Francesca Ferro

La Rete Intercultura si propone di:

- definire una continuità scolastica programmata tra i vari ordini di scuola sia per quanto riguarda l'apprendimento della lingua a tutti i livelli, sia per la costruzione di una didattica interculturale condivisa;
- comunicare che, nelle differenze, è sempre presente un filo comune unificante: quello del "fare insieme";
- costruire esempi di "buone pratiche" promuovendo l'accoglienza e l'inserimento nella vita scolastica degli alunni e delle loro famiglie;
- creare occasioni per realizzare un clima di dialogo tra scuola, famiglia e territorio.



Vogliamo ringraziare:

tutte le mamme, le zie, le nonne dei nostri alunni che ci hanno aiutato ed insegnato a preparare i loro piatti tradizionali;

tutte le realtà che ci hanno ospitato per realizzare i nostri momenti conviviali rendendo possibile incontri tra cultura;

e ... marzia bersani per l'amichevole partecipazione a ideare, progettare e realizzare graficamente, con noi, questo calendario.

Questo calendario
è stato realizzato grazie a:



CentroStudiFD-Ellci s.r.l.



FONDAZIONE CINETECA ITALIANA



Con il Patrocinio della



Città di Paderno Dugnano
Assessorato
alle Politiche Scolastiche