

Emancipazione femminile tra confronto e cucina

Pubblicato: Lunedì 8 Maggio 2006

 **L'associazione Saturnalia e la Cooperativa Sociale G. Garibaldi di Cassano Magnago** con sede in Via Matteotti, 37 hanno intenzione di promuovere un ciclo di **3 incontri** in cui sarà possibile confrontarsi, in un contesto multiculturale, su tematiche sempre attuali quali **l'emancipazione della donna, le pari opportunità, la carriera e la maternità.**

Una studiosa nordamericana aveva definito il processo di emancipazione e liberazione femminile come "la rivoluzione più lunga". In effetti, di fronte al restringersi, in buona parte del mondo, degli spazi di libertà e di autodeterminazione, il movimento delle donne ha prodotto, forse in modo sotterraneo, forse in modo suggerito, un aumento della consapevolezza civile di milioni di persone, e a milioni di persone sta garantendo di fatto la sopravvivenza fisica.

Grazie alla presenza di relatrici straniere, si potrà conoscere realtà differenti da quella italiana: un'occasione di crescita collettiva nella ricerca di prospettive di sviluppo.

A ciascun incontro seguirà una cena il cui obiettivo è quello di proseguire il dibattito in un clima più disteso e familiare. La cucina, inoltre, rappresenta uno dei canali prioritari di contatto interculturale, fase preliminare del lungo e lento processo di integrazione di cui tanto si parla senza però sapere con quali azioni concretizzarlo.

1) **cena brasiliana (11 marzo 2006 h.20.30)**

· BOBO' DE CAMAR?O

zuppa di gamberetti al sugo di manioca
(gamberetti, cipolle, prezzemolo, burro)

· FEIJOADA BRASILEIRA COM ARROZ, FAROFA DE COUVE REFOGADA

fagiolata brasiliana con riso

(fagioli, carne di maiale, carne bovina essiccata al sale, pancetta affumicata, costine, salamella, zampone)

· MOQUECA

pesce al sugo

(branzino, gamberetti, cipolla, aglio, prezzemolo accompagnato da riso o insalata)

· PUDIM DE LEITE CONDENSADO

budino di latte condensato

2) **cena araba (18 marzo 2006 h.20.30)**

· COUSCOUS DI CARNE E VERDURE

· BRIOUATS

bastoncini agrodolci di pasta fritta farciti di carne trita

· MISSEMEN

pane marocchino

- GHORIBA

dolcetti di cocco e mandorle ripieni di marmellata

3) **cena peruviana (25 marzo 2006 h.20.30)**

- PAPA A LA HUANCAYNA

patate lessate con crema di formaggio e peperoncino accompagnate da lattuga e uovo sodo

- SOPA CROLLA

zuppa di pasta, carne e verdure

- CAUSA LIMEÑA

sformato di tonno, patate e cipolla

- AJI DE GALLINA

pollo sminuzzato in salsa piccante di verdure con riso

- POSTRE

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it