

La cucina etnica sbarca in mensa

Pubblicato: Giovedì 4 Maggio 2006

✘ Minestrine di verdura, carni insipide e pastine di colore ambiguo. È questa, nella fantasia e nei ricordi dei bambini, l'immagine tipica della mensa scolastica. E se invece della "solita minestra", in tavola apparissero **couscous dolce, spinaci con cocco e banane alla salsa d'arancia?**

Beh, sicuramente il momento del pranzo diventerebbe più divertente, fantasioso e persino culturale. Certo, perché i piatti di cui abbiamo parlato fanno parte della tradizione culinaria nordafricana. Cibo esotico alla mensa scolastica? Perché no, è questa l'originale idea del dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport ticinese, che **a partire dall'8 maggio** inaugurerà la **settimana afro-mediterranea** sulle tavole di alcune scuole.

L'iniziativa, nata nel 2005, è quella di promuovere la cucina mediterranea, insegnando una cultura alimentare simile alla nostra ma declinata diversamente, per scoprire nuovi modi in cui gustare piatti che, magari, non sono mai piaciuti. L'anno scorso ci si era concentrati sulla tradizione spagnola e greca, questa volta ci si sposta più a sud con l'Africa. In questo modo si darà finalmente spazio alla cultura alimentare, con una lezione decisamente pratica.

✘ In particolare aderiranno all'iniziativa alcune scuole medie, e molte scuole superiori pubbliche e private, che offriranno un menu realizzato con il contributo del servizio di consulenza alimentare, che ha sede nella Scuola superiore alberghiera e del turismo. Ma non mancheranno all'appello nemmeno i ristoranti delle polizie cantonali di Camorino e Noranco.

Tra i piatti forti grandi tradizioni esotiche, decisamente curiose, come il **naranshi** (insalata di finocchi con arance), il **kefta** (polpette di manzo e agnello al pomodoro), la **mealie papa** (polenta di mais) e una **spuma di menta con datteri**.

Per conoscere qualcosa di più sulla cucina africana, e sull'iniziativa ticinese, visitate il [sito dell'Ufficio della refezione scolastica](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it