

Tutti sapori del mondo, da Tornavento parte la “cena senza frontiere”

Pubblicato: Martedì 13 Aprile 2021



Il movimento si chiama **#bakersagainstracism**, panettieri contro il razzismo, e ora ha una sua **“vedetta” anche nella valle del Ticino: Ester Azzola**, giovane biologa specialista in nutrizione e neuroscienze, si è inventata una scatola che contiene i sapori del mondo, un “asporto senza frontiere”.

Azzola è socia di **Ester Produzioni, la realtà che gestisce il Centro Parco Ex Dogana Austroungarica** del Parco Lombardo della Valle del Ticino. «Da anni siamo presenti sul territorio e in modo coraggioso proponiamo nuove visioni sul cibo, organizziamo eventi connessi alla cultura e all’ambiente» premette **Gabriella Pedranti**, “anima” di tante attività che ruotano intorno al centro parco tra il bosco di via Gaggio a Lonate Pozzolo e la sottostante valle del Ticino.

La nuova iniziativa è stata battezzata **“Ama gli altri così come ami il loro cibo”** «perché ci piacerebbe che possa arrivare a quante più persone possibile data la tematica di grande rilevanza sociale».

«Visti gli episodi di violenza e discriminazione, in Italia e in tutto il mondo, che sistematicamente colpiscono le popolazioni migranti e le minoranze etniche, così come in generale la “diversità”, abbiamo deciso di abbracciare il movimento **#bakersagainstracism** che su scala internazionale **convoca il mondo della gastronomia contro il razzismo. Cibo è cultura, gli alimenti rappresentano i popoli e sono la loro “merce di scambio”** ma quante volte ci siamo deliziati con **un sushi, un falafel, un kebab o con altro cibo “etnico”** salvo poi infastidirci quando i profumi di questi cibi provengono

dall'appartamento del nostro vicino. La gastronomia è un atto politico, da anni come cooperativa e come soci ci dedichiamo all'attivismo e abbiamo deciso che in un momento di grande "torpore" e sconcerto doveva nascere una risposta attiva».



Ester Azzola

Come si concretizza "l'asporto antirazzista"? Ester Azzola, ha creato «**un kit d'asporto di piatti dal mondo per una cena senza pregiudizi e frontiere**, di cui una parte del ricavato verrà donata all'associazione "Il razzismo è una brutta storia", impegnata nel contrastare razzismo e discriminazioni attraverso iniziative culturali e progetti educativi». Contiene Empanadas di carne dall'Argentina, Bao ai funghi Shitake dalla Cina, G?i cu?n verdure e fragole dal Vietnam, Wat di manzo alle spezie Berberè e injera dall'Etiopia, Crackers di Za'atar e Baba Ganoush dal Medioriente. E poi i dolci: Ponteduro de palomitas dal Messico, Kheer al cardamomo dall'India, Qata dalla Georgia.

Costa 40 euro, può valere come cena per due persone o aperitivo per quattro (Ordine via mail o telefono 03311818245 o DM. Edizione limitata per il mese di aprile, ordini entro il giovedì, ritiro in bottega sabato 17/4 e 24/4).

Il testo all'interno della scatola è stato scritto da **Alessandro Leone**, insegnante e filmmaker indipendente. E anche la **veste grafica** è ben curata, con un progetto realizzato da **Claudia Tramarin e Sandra Bersanetti**, due guide naturalistiche che collaborano con Ex Dogana. Che non è solo una attività economica – che comunque dà lavoro – ma anche un presidio di cultura (anche gastronomica, con la bottega di prodotti del Parco) e conoscenza del territorio.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it

