

food
relations



**Il cibo come strumento di dialogo
interculturale e di inclusione sociale**

Un assaggio delle lezioni apprese
dalle iniziative Europee

food
relations

food relations



Ricerca preparata da:

Juan Fernandez Gil, Hannes Gerlof, Emilie Fus, Peter Volz, Savannah Bein
AGRONAUTEN organization - Adlerstr 12a, 79098 Freiburg i.B., Germany

Con il contributo dei partner di progetto "Food Relations":

ACRA, ABD-ONG, AgroEcoPolis, Kamba, SIS Sistema Imprese Sociali





**Il cibo come strumento di dialogo
interculturale e di inclusione sociale**

Un assaggio delle lezioni apprese
dalle iniziative Europee



PREFAZIONE

Negli ultimi anni, la società civile ha maturato una crescente consapevolezza del potenziale ruolo del “cibo” nella trasformazione delle strutture economiche e sociali. Ciò è avvenuto in particolare grazie ai movimenti globali per il diritto al cibo e la sovranità alimentare, oltre che grazie alle lezioni apprese dalle innumerevoli esperienze locali di economia solidale legate alla promozione di sistemi alimentari più sostenibili.

Abbiamo imparato che gli sforzi per una transizione in chiave agroecologica dei sistemi alimentari devono passare necessariamente per il rinnovamento dei modelli di produzione e consumo, e di conseguenze per le relazioni sociali ad essi connesse, e che le pratiche locali della società civile, possono anticipare efficacemente tali cambiamenti sistemici oltre che stimolare le relative politiche pubbliche, guidando processi virtuosi d’innovazione sociale.

Grazie al progetto “Food Relations”, cofinanziato dal Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione dell’Unione Europea, dal 2018 abbiamo potuto studiare più da vicino le iniziative che in Europa lavorano su produzione, distribuzione e consumo di cibo con un’ottica specifica di promozione del dialogo interculturale e di inclusione sociale dei migranti.

Questa pubblicazione raccoglie i risultati di questo studio (realizzato dal team di ricercatori “Agronauten” con il supporto dei partner di progetto), che ha mappato e analizzato oltre 300 esperienze, cercando di comprenderne sfide, punti forza e debolezze comuni.

La condividiamo con l’ambizione di aprire spazi di scambio e condivisione, facilitare nuove connessioni e promuovere la diffusione e la crescita di pratiche d’inclusione sociale che partano dal cibo come strumento d’incontro e dialogo.



Michele Curami
Project Manager, ACRA



SOMMARIO

Preambolo	7
INTRODUZIONE	8
Definizione di "Cittadini di Paesi Terzi"	9
<i>Rifugiati, definizione dell'UNCHR</i>	9
<i>Migrante, definizione del Relatore speciale della Commissione sui diritti umani</i>	9
<i>Richiedente asilo, definizione UNESCO</i>	10
PERCORSO DI RICERCA, METODOLOGIA E SFIDE	11
CONTESTI NAZIONALI RELATIVI AI PROGETTI BASATI SUL CIBO NELL'UNIONE EUROPEA	14
SFIDE E SOLUZIONI PRINCIPALI	20
<i>I principi fondamentali dell'integrazione</i>	20
<i>Appagamento dei bisogni primari</i>	21
<i>Benessere psicologico</i>	22
<i>Localizzazione geografica</i>	22
<i>Definire una routine</i>	24
<i>Imparare la lingua</i>	25
<i>Abbatere le barriere istituzionali</i>	26
<i>Formazione professionale</i>	27
<i>Fare rete</i>	29
<i>Coinvolgere la comunità locale</i>	31
<i>Sostenibilità</i>	32
OPPORTUNITÀ SFIDANTI	34
<i>Finanziamenti, Indipendenza vs Dipendenza</i>	35
<i>Stakeholder eterogenei, caos vs creatività</i>	35
<i>Percezione dei migranti da parte della comunità come un problema vs risorsa</i>	35
<i>Coinvolgimento di volontari del ceto medio vs comunità ospitanti svantaggiate</i>	36
<i>Prospettiva di genere</i>	37
<i>Approccio assistenzialista vs approccio di condivisione, verticale vs orizzontale</i>	37
<i>Scale di progetto piccole, locali e disconnesse. Pensare globale, agire locale</i>	37
<i>Etichette "interculturale", "rifugiati"... - iniziativa esclusiva vs aperta a tutti</i>	37
<i>Differenza culturali, rimarcare le differenze vs promuovere il dialogo</i>	38
RACCOMANDAZIONI SPECIFICHE PER CIASCUN SETTORE	38
<i>Raccomandazioni per ristoranti/Catering</i>	38
<i>Raccomandazioni per eventi di cucine popolari/ cene private</i>	39
<i>Raccomandazioni per gli orti comunitari</i>	39
<i>Raccomandazioni per fattorie/ orti professionali</i>	40
<i>Raccomandazioni per progetti educativi</i>	40
Problematiche inter settoriali: come promuovere la sostenibilità ambientale nelle iniziative	40
DESCRIZIONE DELLE 35 INIZIATIVE SELEZIONATE	44
Germania	44
1. <i>Über den Tellerrand e.V. (in tutta la Germania)</i>	44
2. <i>Zusammen leben (Friburgo)</i>	45
3. <i>Annalinde gGmbH (Lipsia)</i>	46
4. <i>Buntes Meißen Bündnis Zivilcourage e.V. (Meißen)</i>	47
5. <i>Cookin' Hope (Wuppertal)</i>	48

Portogallo	49
1. Associação Pão a Pão (Lisbona)	49
Francia	50
1. Food Sweet Food: Refugee Food Festival (Parigi/altre città)	50
2. En.chantier: La Cantine du Midi (Marsiglia)	51
Spagna	52
1. Asociación por ti mujer (Valencia)	52
2. Integraschool (Lleida e altre città)	54
3. COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcellona)	54
4. Mescladís (Barcellona)	55
Grecia	55
1. Nan (Mitilene, Isola di Lesbo)	55
2. Options FoodLab (Atene)	56
3. Pervolarides di Salonicco (Salonicco)	57
Italia	58
1. Orient Experience, Africa experience (Venezia e Padova)	58
2. Maramao, Canelli (Asti)	58
3. APS Barikamà (Roma)	59
4. Kamba (Milano)	60
5. Salus Space (Bologna)	61
6. Food For inclusion (Pollenzo)	62
7. Le Galline Felici (Sicilia)	63
Austria	64
1. IGOR (Vienna)	64
Svizzera	65
1. HEKS Neue Gärten beider Basel (Svizzera)	65
2. Schweizerisches Arbeiterhilfswerk SAH Landwirtschaft und Garten	65
Svezia	67
1. Gastronomaut (Stoccolma)	67
Olanda	68
1. A Beautiful Mess (Amsterdam)	68
2. Oost Indisch Groen (Amsterdam)	69
Bulgaria	70
1. Tandem Europe/ Multi-Kulti Collective (MKC): New Roots (Sofia)	70
Regno Unito	70
1. Comfrey Project (Newcastle upon Tyne)	70
2. Mazi Mas (Londra)	72
Repubblica Ceca	73
1. Ethnocatering	73
Finlandia	73
Immigrants Villages	73
Belgio	74
1. Collectactif (Bruxelles)	74
2. Atelier-Groot-Eiland (Bruxelles)	75
CONCLUSIONI	78
Bibliografia	80





Preambolo

(Tradotto dal testo originale del Dott. Agronomo Josef Heringer, laureato in giardinaggio e fondatore del Weltgarten di Laufen, Bavaria, Germania, 2014)

“Il mondo si sta muovendo. Ad una prima impressione, ciò non costituisce una novità, tuttavia ciò che per la maggior parte di noi è considerato nuovo è l’incremento esponenziale degli spostamenti che avvengono sulla superficie del nostro pianeta. Viviamo alla fine di un periodo storico che assomiglia molto alla fine dell’antichità. Tante persone, a volte interi popoli, si spostano sempre più frequentemente. Mentre in passato molti migravano da zone densamente popolate dell’Europa a continenti più ricchi di risorse, spazi e opportunità, oggi assistiamo al fenomeno inverso. Tra i paesi dell’Unione Europea esiste una tendenza che spinge le persone ad emigrare verso le zone più ricche del nord e dell’ovest del continente. Persone che provengono da Paesi dove esistono conflitti di origine politica, etnica, religiosa e economico-sociale cercano opportunità di vita migliori in Paesi europei più sviluppati, stabili e sicuri.

A volte le migrazioni destabilizzano molti contesti politici, sociali, ma anche individuali, in particolar modo se i migranti hanno background culturali diversi dai nostri, hanno un aspetto differente e parlano un’altra lingua. Al fine di evitare tale “destabilizzazione”, il rimedio più efficace consiste nell’essere consapevoli che ognuno di noi costituisce un ibrido dell’ultima migrazione di massa risalente a 1500 anni fa. Ed è bene sapere che non solo l’uomo è il risultato derivato dalla combinazione di persone diverse per nazionalità, cultura e religione, ma anche la maggior parte delle piante con cui ci nutriamo, che coltiviamo e vendiamo nei negozi, hanno un passato migratorio alle spalle. Il nuovo “patrimonio botanico” portato dalle migrazioni negli ultimi mille anni, è oggi presente in abbondanza sulle nostre tavole.

La connessione tra cibo e migrazioni non si esplica solo nel bisogno esistenziale comune di nutrirsi ma anche nell’idea che non mangeremmo quello che mangiamo senza le migrazioni di persone e piante.”





INTRODUZIONE

Nel 2015, il numero di persone arrivate sulle spiagge europee per fuggire da guerre, persecuzioni e mancanza di prospettive economiche in Medio Oriente, Asia centrale e meridionale e Africa subsahariana, è aumentato notevolmente. Molti migranti, per arrivare in Europa, hanno affrontato viaggi pericolosi e traumatici. In Europa, queste persone affrontano la sfida dell'integrazione sociale che, partendo dall'inclusione nel mercato lavorativo e immobiliare e nel contesto educativo, arriva fino alla partecipazione sociale. In questa ricerca, gli autori hanno concentrato la loro attenzione sul cibo come strumento in grado di facilitare l'integrazione.

Perché il cibo? Semplice, perché il cibo rappresenta il bisogno umano primario di nutrirsi, che porta le persone a stare insieme, a prescindere dalla provenienza, dal genere, o da qualsiasi altra differenza esista tra di loro. La nostra definizione di cibo abbraccia tutte le attività che si relazionano ad esso in differenti ambiti (produzione, trasformazione, distribuzione, catering, educazione, ecc.) - dal giardinaggio sociale e allevamento professionale al cucinare/organizzare catering così come la creazione di prodotti e l'insegnamento. Ciò che è cruciale a tutti i livelli è che il cibo venga usato come uno **strumento di scambio, integrazione e inclusione**, sia esso per uso non commerciale o che sia relativo ad un lavoro o ad un'impresa o sotto qualsiasi forma ibrida.

Definizione di “Cittadini di Paesi Terzi”

Alla ricerca di un termine adeguato che potesse indicare il target dei progetti e delle iniziative analizzate, il team del progetto Food Relations ha deciso di usare l'espressione “Cittadini di Paesi terzi”.

“Cittadini di Paesi terzi” è un'espressione usata nell'ambito delle migrazioni, che si riferisce agli individui in transito e/o che fanno domanda per un visto in Paesi che non sono quello di origine (es: paese di transito) al fine di recarsi nel Paese di destinazione che è anch'esso diverso da quello di origine. Nell'Unione Europea, questa espressione, insieme a quella di “cittadino straniero” e “cittadino straniero non comunitario”, sono usate entrambe per persone che non sono né cittadini di un Paese dell'Unione Europea in cui vivono o risiedono attualmente, né di un altro Paese membro dell'UE. Le principali categorie incluse in questo termine sono:

Rifugiati, definizione dell'UNCHR:

*Il rifugiato è colui “che temendo a ragione di essere perseguitato per motivi di razza, religione, nazionalità, appartenenza ad un determinato gruppo sociale o per le sue opinioni politiche, si trova fuori del Paese di cui è cittadino e non può o non vuole, a causa di questo timore, avvalersi della protezione di questo Paese; oppure che, non avendo cittadinanza e trovandosi fuori dal Paese in cui aveva residenza abituale, a seguito di tali avvenimenti non può o non vuole tornarvi per il timore di cui sopra” [Articolo 1A della Convenzione di Ginevra del 1951 relativa allo status dei rifugiati]*¹

Migrante, definizione del Relatore speciale della Commissione sui diritti umani:

(a) Persone che si trovano al di fuori del territorio dello Stato di cui sono cittadini, non sono soggetti alla sua protezione legale e si trovano nel territorio di un altro Stato;

(b) Persone che non beneficiano del generale riconoscimento legale dei diritti che è intrinseco nella concessione da parte dello Stato ospitante dello status di rifugiato, di persona naturalizzata o di altri status simili;

*(c) Persone che non beneficiano della protezione legale di base dei loro diritti fondamentali a causa di accordi diplomatici, visti o altri accordi.*²

1 <https://www.unhcr.it/chi-aiutiamo/rifugiati>

2 <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/migrant/>



Richiedente asilo, definizione UNESCO:

I richiedenti asilo sono persone che attraversano i confini del proprio Stato in cerca di protezione, ma che potrebbero non soddisfare completamente i rigidi criteri sanciti nella Convenzione del 1951. La definizione "Richiedente Asilo" descrive qualcuno che ha fatto domanda di protezione come rifugiato e sta aspettando una risposta. Rifugiato è il termine usato per descrivere una persona a cui è già stata riconosciuta la protezione. Un richiedente asilo può diventare un rifugiato se l'autorità locale competente in materia di immigrazione o di rifugiati lo ha riconosciuto come tale. La definizione di richiedente asilo può variare da paese a paese, secondo le leggi di ciascuno stato. Tuttavia, nella maggior parte dei paesi, i termini richiedente asilo e rifugiato differiscono solo a seconda di dove un individuo fa domanda di protezione. Mentre un richiedente asilo chiede protezione dopo essere arrivato nel paese ospitante, un rifugiato chiede protezione e gli è riconosciuta tale protezione al di fuori dello stato ospitante.³

Dobbiamo essere consapevoli del fatto che l'espressione "Cittadini di paesi terzi" si riferisce ad un insieme di persone provenienti da contesti culturali molto diversi, con storie personali altrettanto varie. Per esempio, un rifugiato siriano potrebbe non avere molto in comune con un richiedente asilo gambiano o un nuovo arrivato dall'Ucraina, per quanto riguarda la loro formazione, le loro storie personali (esperienza di violenza, guerra, traumi) e il contesto legale che li renderebbe ammissibili ad ottenere una protezione. Resta comunque evidente che la maggioranza delle persone che chiedono asilo costituiscono un gruppo vulnerabile all'interno delle nostre società dal momento che i loro diritti e il loro accesso al reddito, all'alloggio, al mercato lavorativo sono ridotti. Questa caratteristica, i bisogni che ne derivano e la condizione di cittadini di Paesi Terzi devono essere considerati per capire il contesto di questo studio.

³ <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/asylum-seeker/>

PERCORSO DI RICERCA, METODOLOGIA E SFIDE

L'organizzazione che si è occupata della ricerca, Agronauten (Friburgo, Germania), in cooperazione con i partner del progetto Food Relations - con ACRA quale capofila, SIS e KAMBA di Milano (Italia), AgroEcoPolis di Salonicco (Grecia), ABD di Barcellona (Spagna) - hanno ideato questo studio al fine di identificare le iniziative presenti a livello della società civile che si servono del cibo come strumento chiave per rafforzare il dialogo interculturale e aumentare l'inclusione sociale. Il seguente report, che ne costituisce il risultato finale, mira a fornire informazioni, ispirazione, contatti e riferimenti sui fattori di successo caratterizzanti le iniziative. È un documento indirizzato a iniziative vecchie e nuove, ma anche ai responsabili politici, ai finanziatori e ad un pubblico più vasto.

Al fine di creare una guida che raccolga le migliori pratiche esistenti, abbiamo dapprima analizzato gli attuali programmi europei che riguardano queste realtà e progetti legati al tema del cibo e dell'inclusione. In seguito ad un sondaggio condotto da aprile a luglio 2018, abbiamo trovato 300 iniziative diffuse nel continente europeo che utilizzano il cibo come strumento di integrazione nel mercato lavorativo o di scambio culturale, al fine di responsabilizzare le persone a sviluppare abilità utili a far crescere loro stesse e la loro comunità. Come riconoscimento alla natura dinamica della materia, abbiamo deciso, in collaborazione con il progetto **Food for Inclusion*** [Università di Scienze gastronomiche e l'Agenzia Onu per i Rifugiati (UNHCR), si veda anche il caso studio] di creare un database in cui aggiungere progetti nuovi o mancanti. Questo database soddisfa il bisogno di mutuo scambio che ci era stato segnalato da diverse organizzazioni, poiché inesistente a livello europeo.

Tutte le iniziative che facilitano le relazioni attraverso il cibo riempiono un vuoto a livello sociale, fornendo uno spazio di immaginazione, creatività, innovazione e scambio. Perseguono l'idea di auto-responsabilizzare e far lavorare insieme le persone al fine di rendere il mondo un posto migliore (o come direbbe l'iniziativa berlinese **Über den Tellerrand*** "rendere il mondo un piatto migliore").

Trentacinque sono state le migliori iniziative europee selezionate attraverso un processo di valutazione. Ovviamente, ne sono presenti anche altre e altrettanto valide, ma era necessario fare una selezione. L'individuazione dei criteri è stato un processo partecipativo realizzato in collaborazione con tutti i membri del progetto Food Relations. A seconda della loro importanza, i criteri sono stati divisi nei gruppi: obbligatorio e facoltativo.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Italy, 6. Food For inclusion (Pollenzo)

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Germany, 1. Über den Tellerrand.e.V. (all over Germany).



Ai criteri obbligatori è stato riconosciuto un valore doppio rispetto a quelli opzionali. La valutazione è stata realizzata usando una scala da 1 a 3, con 1 come punteggio più basso, 2 intermedio e 3 come punteggio massimo.

Criteri obbligatori:

- Iniziative socialmente sostenibili (condizioni lavorative etc.);
- Iniziative pedagogicamente sostenibili (possibilità di praticare la lingua, incrementare il dialogo relativo a tematiche globali, come la crisi alimentare mondiale o tecniche di produzione alternative);
- Iniziative ecologicamente sostenibili: ispirate all'agroecologia;
- Attenzione speciale alla legittimazione femminile.

Criteri opzionali:

- Partecipazione dei Cittadini di Paesi terzi al processo di creazione delle iniziative;
- Indipendenza delle materie di consumo esterne che operano lungo la catena del valore aggiunto;
- Connessioni col settore sociale, politico e pubblico;
- Sostenibilità del progetto a lungo termine (assegnazioni di terreno, infrastrutture, professionisti);
- Idea innovativa e creativa;
- Sostenibilità finanziaria;
- Esperienza duratura.

Guardando ai progetti europei mappati, ci siamo resi conto che non c'è una ricetta valida per tutti. Le sfide principali e le raccomandazioni per creare progetti il cui scopo sia l'integrazione dei cittadini di Paesi terzi attraverso il cibo dipendono molto dal contesto in cui si trovano e si sviluppano. Il capitolo seguente "Contesti nazionali" affronta questo tema, considerando differenti risvolti. Il fatto che le organizzazioni parte del progetto siano impegnate loro stesse in iniziative che riguardano cibo e che coinvolgono i migranti, ha permesso di toccare con mano le sfide e le raccomandazioni elaborate – in aggiunta alla ricerca e alle interviste effettuate.



Questo lavoro è stato utilizzato per organizzare tre workshops tematici svolti a Berlino, sulle tematiche della formazione professionale, a Barcellona, sulle strategie per coinvolgere i cittadini di Paesi terzi e a Milano, sulla partecipazione attiva delle comunità locali.

Dopo aver completato una prima bozza di questo report, i partner di progetto hanno ricevuto commenti da più di 300 cittadini dei Paesi terzi e da 60 organizzazioni che ne hanno rafforzato i risultati.

Un ulteriore workshop di due giorni è stato realizzato a Giugno del 2019 a Milano con esperti della società civile, membri di organizzazioni precedentemente mappate, ricercatori e donatori al fine di completare il presente studio.

Abbiamo affrontato le sfide e le opportunità in modo logico e strutturato, cominciando con le regole base dell'integrazione e i bisogni dei cittadini dei Paesi terzi, per poi affrontare le questioni più strutturali-organizzative e concludere con indicazioni specifiche sull'avviamento delle iniziative in base alle diverse aree di intervento delle stesse. Infine, abbiamo selezionato e presentato le 35 migliori iniziative.

L'approccio metodologico della ricerca è stato principalmente qualitativo e si è basato su interviste e workshop realizzati con addetti ai lavori, ricercatori, donatori e cittadini dei Paesi terzi.

Nel completare la ricerca abbiamo dovuto affrontare alcune difficoltà: la materia in oggetto è poco studiata e raccogliere i commenti da parte di cittadini dei Paesi terzi si è rivelato molto difficoltoso – soprattutto relativamente alla comunicazione e alla comprensione delle finalità della nostra ricerca. Il nostro partner italiano Consorzio SIS (Sistema Imprese Sociali) ha evidenziato che il concetto stesso di "Linee guida" e il loro contenuto sono troppo lontani dall'esperienza dei beneficiari: sebbene Consorzio SIS abbia concentrato la sua attenzione su aspetti relativi alla loro vita quotidiana, lasciando gli strumenti sullo sfondo, la valutazione è che le linee guida siano ancora concetti troppo lontani dalle reali priorità dei nostri beneficiari e quindi ancora poco efficaci a facilitare un proficuo scambio di idee con loro. Per questi motivi, è stato necessario un numero di mediazioni significativamente elevato per la raccolta dei feedback da parte dei beneficiari. Anche la barriera linguistica ha influenzato negativamente la raccolta dei di questi dati: alcuni dei cittadini di Paesi terzi, infatti, sono analfabeti e la presenza di un mediatore, per aiutare, non si è sempre rivelata sufficiente al fine di superare questo ostacolo.



CONTESTI NAZIONALI RELATIVI AI PROGETTI BASATI SUL CIBO NELL'UNIONE EUROPEA

In Europa, i flussi migratori non sono distribuiti uniformemente. Molti migranti non restano nel Paese di primo arrivo, ma si spostano in altri Paesi al fine di raggiungere parenti e amici o Stati nei quali si aspettano di poter migliorare le loro condizioni di vita. Il primo passo per realizzare o migliorare i progetti basati sul cibo nei paesi ospitanti sta nel capire i rispettivi contesti nazionali, politici e culturali e le implicazioni ad essi legati. Chiaramente, quando si parla di Europa non si può considerare solamente il contesto politico di ogni singolo stato nazionale, ma occorre avere uno sguardo più ampio sull'Unione Europea e sul ruolo giocato dalle sue istituzioni. Tuttavia, una prospettiva chiara sul contesto nazionale può mettere in luce le limitazioni e le possibilità di azione, contribuendo così a stabilire obiettivi più realistici per le iniziative future. Ci sono diversi fattori che cambiano da Paese a Paese, come ad esempio l'accesso al lavoro e i permessi che ne conseguono, la situazione politica, il clima generale nei confronti dei cittadini dei Paesi terzi e se uno stato è un Paese di transito o di destinazione. Questi fattori, i contesti regionali, locali e culturali-religiosi determineranno il funzionamento delle diverse iniziative sul territorio, gli obiettivi principali e le sfide specifiche che saranno chiamate ad affrontare. Nonostante questo paragrafo non sia in grado di dettagliare ogni singolo contesto nazionale, poiché questo costituirebbe già da solo un soggetto di ricerca, riteniamo sia vitale comprendere il contesto, per poter declinare in modo appropriato i diversi elementi emersi in questa ricerca.

La prima distinzione da fare consiste nel considerare se una nazione è un paese di transito o di destinazione per i cittadini di Paesi terzi. I **Paesi di destinazione** come la Germania, la Svizzera, l'Austria, la Svezia, tendono ad avere progetti che valorizzano il community building, la formazione professionale e la transizione sociale ed ecologica (giardini urbani, dialogo interculturale, ecc.). Uno dei principali fattori in questi contesti è la motivazione dei nuovi arrivati a rimanere e a mettere radici. Ciò si contrappone a quanto avviene per i **Paesi di transito**, dove i nuovi arrivati sono costretti a rimanere a causa del Regolamento di Dublino III che, regolando la normativa in tema di richiesta di asilo, stabilisce che quest'ultima debba avvenire nel primo paese di arrivo del migrante. Nelle prime fasi di costruzione di un progetto, una persona dovrebbe innanzitutto valutare le motivazioni e i bisogni che i neo arrivati potrebbero avere in base al loro interesse a restare o a spostarsi in un altro paese. Per esempio, in Grecia, che è un Paese di transito, questi progetti mirano a soddisfare bisogni primari, come ad esempio



procurare cibo per combattere la malnutrizione nei campi di accoglienza dei rifugiati. Molti progetti esistono in modo informale, senza alcuna struttura legale, a causa della mancanza di cooperazione politica. In Germania, uno dei principali Paesi di destinazione, ci sono molte iniziative che sono create e portate avanti grazie ad una prospettiva di collaborazione a lungo termine tra i promotori, i volontari e i migranti che vi partecipano.

Le diverse normative sull'**accesso al mercato del lavoro** per i cittadini di Paesi terzi all'interno dell'Unione Europea, e lo status legale (richiedenti asilo o rifugiati) possono determinare gli ambiti su cui si concentreranno le iniziative relative alla formazione professionale e all'inclusione lavorativa. Nonostante l'esistenza di una politica europea comune su Asilo e Migrazione, gli stati membri dell'Unione hanno una significativa autonomia riguardo all'implementazione delle strategie di integrazione a livello nazionale. Anche se la direttiva europea sull'accoglienza del 2015 mirava ad armonizzare i diritti legali dei cittadini dei Paesi terzi fra i vari paesi membri dell'Unione, l'accessibilità al mercato del lavoro dei rifugiati e dei richiedenti asilo varia ancora in modo significativo da stato a stato.

Le legislazioni e disposizioni nazionali concernenti i cittadini di Paesi terzi possono cambiare molto velocemente, per esempio in caso di cambio ai vertici del governo che, influenzando in modo significativo la pianificazione e gli obiettivi delle iniziative, determina un fattore ulteriore di instabilità. Anche se l'UE supporta queste buone pratiche attraverso vari fondi [Fondo Asilo Migrazione e Integrazione (AMIF), Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (ERDF) e il Fondo Sociale Europeo (ESF)], molte tra esse sono finanziate attraverso fondi comunali. Tali fondi possono dipendere da politiche nazionali che sono spesso influenzate dalla situazione economica generale e dal clima politico.

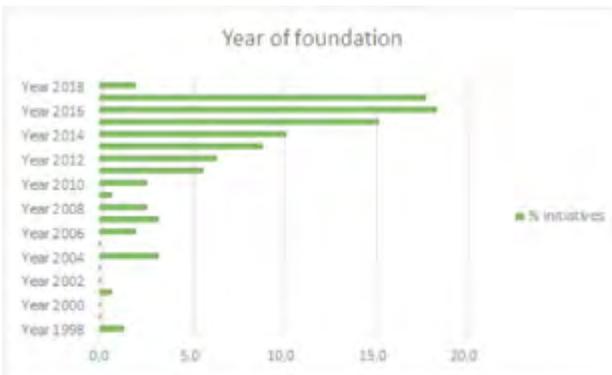
La Germania e i Paesi Bassi sono stati caratterizzati da un periodo di grande apertura culturale verso i cittadini di Paesi terzi in particolare negli anni 2015-2016 e molti progetti, come ad esempio le cucine di comunità, sono stati inizialmente avviati e organizzati dalla società civile, prima che estendessero le loro attività e si costituissero delle organizzazioni legalmente riconosciute (ONG o cooperative sociali). Questo entusiasmo è in parte mutato e, a seguito di uno spostamento verso destra dell'elettorato a livello europeo, con un grosso aumento di voti per i partiti populistici, è diventato molto più difficile per queste realtà continuare ad esistere e funzionare a causa di una varietà di fattori (legali, economici, socio-psicologici). In Italia, la nuova legislazione del 2018 (decreto Salvini su Immigrazione e Sicurezza – D.lg. 4 ottobre 2018) ha fortemente influenzato l'attuazione di tali progetti.

Quando discutiamo dei contesti nazionali dovremmo capire i limiti di queste chiavi di lettura. Marc Guhr del progetto Grandhotel Cosmopolis asserisce:



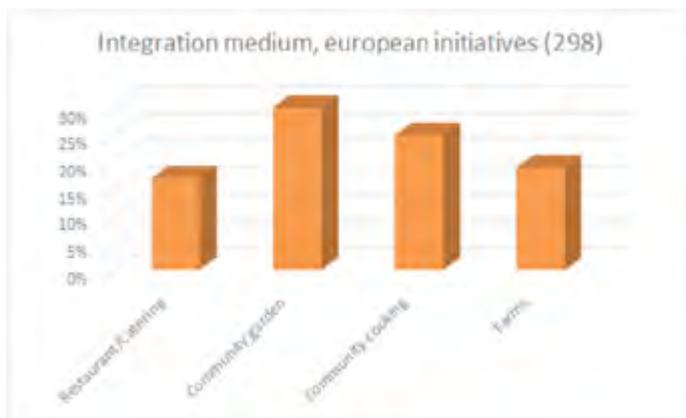
“L’aspetto dei contesti nazionali dovrebbe essere arricchito da altre componenti, che sono altrettanto importanti nel capire come percepiamo il mondo e come agiamo in esso, come ad esempio le implicazioni culturali, che potrebbero non essere rappresentate nello stato di provenienza di qualcuno, la religione, il credo religioso e/o i contesti locali e regionali. Le metodologie nazionali e i presupposti dello stato costituiscono probabilmente parte della sfida dell’integrazione e del vivere comune, e pertanto dovrebbero essere messi in discussione e analizzati”.

Nel nostro studio, abbiamo trovato una grande varietà in termine di numeri di iniziative e progetti esistenti in ciascun Paese. Questo dipende in parte dal numero complessivo di cittadini di Paesi terzi in arrivo e già presenti nel paese, ma un ruolo ancora più grande è giocato dalla sensibilità politica nazionale nei confronti dei cittadini migranti e dagli strumenti governativi e non-governativi forniti per supportare progetti il cui obiettivo prevede l’integrazione attraverso il cibo. Il clima generale unito alla motivazione dei cittadini di Paesi terzi a restare o spostarsi rende i meri numeri più comprensibili.



Negli stati che rappresentano solamente paesi di transito per i rifugiati, come per esempio la Bulgaria, non sono presenti giardini comunitari o ristoranti per la formazione professionale poiché non sarebbero sostenibili a livello organizzativo. Ci sono progetti di solidarietà ma sono limitati alla fornitura di cibo alle abitazioni dei rifugiati o ad organizzare privatamente singoli eventi come le cene comunitarie.

Osservando il campo di ricerca (grafico 3: Integration Medium, pagina 17) si potrebbero dividere i progetti legati al cibo in due gruppi principali: uno di creazione di comunità (Community-Building) e l'altro di formazione professionale (Skill-Training). Sicuramente i confini sono labili, tuttavia è vero che esistono alcuni progetti che tendono a focalizzarsi su attività di volontariato, che hanno un approccio fortemente legato alla situazione specifica, strutture autogestite e requisiti d'ingresso quasi nulli. Tra queste iniziative ci sono gli orti comunitari, eventi partecipati di cucina, caffè interculturali, pranzi/cene solidali e simili. I progetti che offrono la possibilità di un inserimento professionale, di sviluppo delle proprie abilità e l'apprendimento di un mestiere sono generalmente delle imprese sociali che garantiscono un lavoro sociale grazie a degli investimenti costanti. In questo contesto, i ristoranti hanno un ruolo importante perché possono offrire un ambiente accogliente in cui avere la possibilità di lavorare per sviluppare competenze utili per un potenziale lavoro in proprio. Tuttavia, il catering è un tipo di professione difficile e competitivo, specialmente nelle zone urbane. Le imprese sociali come ristoranti o bar-caffè rappresentano uno strumento valido per la formazione professionale e uno spazio dove poter costruire relazioni/networks con le persone del luogo, non sottovalutando l'importanza del tutoraggio e le sfide che comporta lavorare con persone che hanno alle spalle un passato doloroso.







SFIDE E SOLUZIONI PRINCIPALI

Imparando dalle esperienze delle migliori iniziative

Le iniziative migliori non si creano dal nulla. Molte di queste hanno dovuto affrontare ostacoli, rivelandosi sufficientemente flessibili da potersi evolvere. Qualsiasi ostacolo può rivelarsi un insegnamento e altri progetti una fonte di ispirazione. Prendersi del tempo per riflettere e imparare è la strada migliore verso la resilienza.

Questa guida fornisce un approfondimento dei fattori principali che devono essere presi in considerazione per ideare e implementare un'iniziativa di successo che includa cibo e cittadini di Paesi terzi - basandosi sulle esperienze riportate e discusse.

I principi fondamentali dell'integrazione

Al fine di promuovere l'integrazione di cittadini di Paesi terzi, le persone attive sul campo devono possedere una serie di competenze fondamentali. Empatia e competenze relazionali sono essenziali per il dialogo interculturale; il rispetto reciproco, infatti, è alla base della relazione.

Le barriere linguistiche sono normali all'inizio e possono rappresentare una sfida nelle attività di gruppo e per l'attivazione dei partecipanti. Tuttavia, la lingua è una base fondamentale per creare una comunità e promuovere l'inclusione di tutti nel progetto. Attività comunitarie, come cucinare e mangiare insieme, possono rafforzare il legame tra i partecipanti ai progetti e dar vita a un dialogo interculturale senza bisogno di parole.

Affinché il progetto e la comunità ad esso legata crescano, non può essere sottovalutato il processo di costruzione della fiducia. La fiducia si costruisce per prima cosa attraverso l'uso di uno spazio comune e la condivisione delle attrezzature e degli strumenti. Responsabilità e fiducia vanno di pari passo. Se ci dovessero essere problemi di fiducia, vanno affrontati e non ignorati. Alcune iniziative usano dei metodi di risoluzione dei conflitti come la comunicazione non violenta, che facilitano un'immediata risposta nel caso in cui si presenti un conflitto.

Il community building, il volontariato e la gestione comunitaria dovrebbero giocare un ruolo importante per i promotori delle iniziative. L'iniziativa tedesca **Cookin' Hope*** afferma l'importanza per i progetti di non affidarsi solamente ai volontari, ma avere qualche professionista e lavoratore multisettoriale.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Germany, 5. Cookin' Hope (Wuppertal)

Un approccio partecipativo, in contrasto con un approccio all'integrazione dall'alto verso il basso, è d'aiuto per superare la divisione tra organizzatori e beneficiari, che spesso impedisce una vera inclusione paritaria. Questa osservazione è scaturita durante il workshop del progetto Food Relations tenutosi a Milano a luglio del 2018: non si può mantenere un approccio lineare all'integrazione ma piuttosto si deve cercare di capire i bisogni dei cittadini dei Paesi terzi e trovare la strada giusta di comunicare al fine di creare insieme un ambiente favorevole.

Sono nate anche iniziative create e dirette dagli stessi beneficiari con l'aiuto di volontari locali, donatori e sostenitori. Per esempio, **Barikama Yogurt***, è una cooperativa italiana fondata da migranti senegalesi che vende yogurt naturale fatto in casa e verdura nei mercati locali ai privati e ad altri rivenditori.

Lo scopo finale delle iniziative è di fare in modo che "i migranti" non vengano più etichettati in maniera negativa. L'obiettivo è che la persona diventi parte di una società aperta e inclusiva, che abbia gli stessi diritti e possibilità di vivere una vita dignitosa, invece di venire semplicemente classificata come un migrante. È un processo biunivoco che cambia sia la società che i nuovi arrivati. In questo processo il lavoro gioca un ruolo fondamentale. Ad esempio, la cooperativa italiana **Maramao*** afferma che, nel loro caso, il risultato più importante è stata la creazione di posti di lavoro per rifugiati, un modo per farli tornare ad essere considerati semplicemente come esseri umani che si trovano e vivono in un nuovo Paese.

In conclusione, non si dovrebbe mai dimenticare che l'integrazione è un concetto che include diversi livelli e che comprende aspetti fondamentali: abitazione, accesso al sistema sanitario, accesso all'educazione e al lavoro, inclusione finanziaria e sociale. Questi ambiti sono fortemente connessi tra loro, pertanto le iniziative dovrebbero appoggiarsi su un team interdisciplinare.

Coloro che lavorano in questi progetti devono essere persone molto informate, inserite in un network di contatti per l'inclusione sociale ed essere in grado di connettere la società civile con le amministrazioni e la politica.

Appagamento dei bisogni primari

Il soddisfacimento dei bisogni primari di cittadini dei Paesi terzi è un requisito fondamentale per sviluppare il desiderio e la volontà di partecipare ai progetti proposti. Avere una casa, nutrirsi, godere di una buona salute o accedere alle cure mediche e un certo grado di inclusione sociale, sono identificati come bisogni primari. In molti paesi questi servizi sono erogati dallo Stato.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Italy, 3. APS Barikamà (Rome)

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Italy, 2. Maramao, Canelli (Asti)



In Grecia le condizioni sono diverse: la mancanza di risorse e infrastrutture era e resta il punto di partenza di tutte le iniziative. Consorzio SIS, ha affermato che “il problema principale dei nostri cittadini di Paesi terzi era ottenere il permesso di soggiorno e di trovare lavoro.” Il legame tra le priorità individuali (permesso di soggiorno e lavoro) e l'importanza di una partecipazione attiva ai progetti che indirettamente potrebbero portare a questo obiettivo (miglioramento della lingua, scambio sociale, networking, etc.) non è immediato per tutti. L'importanza del soddisfacimento dei bisogni primari è stata confermata dai beneficiari durante le interviste.

Benessere psicologico

Imparare una nuova lingua o partecipare ad un processo di formazione professionale richiede che i migranti abbiano prima affrontato il trauma subito nel paese d'origine e/o durante la fuga. Inoltre, l'incertezza dello status giuridico di molti cittadini di Paesi terzi influenza negativamente le loro condizioni psicologiche. Lavorare con gruppi di persone vulnerabili può risultare difficoltoso e dovrebbe essere accompagnato e supportato da figure professionali quali dottori, psicologi, terapisti, ecc. Idealmente, almeno alcune delle figure professionali coinvolte nell'iniziativa dovrebbero avere la stessa origine o parlare la stessa lingua dei migranti in modo da permettere maggior comprensione e apertura all'altro, come è stato sottolineato dal progetto spagnolo Evalu. Allo stesso modo, il servizio psicologico o terapeutico deve essere assicurato anche a livello individuale se i partecipanti lo desiderassero. In generale, tutte le professioni connesse all'ambito sanitario dovrebbero essere, anche attraverso attività di volontariato, a disposizione e accessibili alle persone bisognose. Le implicazioni morali connesse a questi lavori possono fornire un punto di appoggio per le richieste d'aiuto. Le iniziative che offriranno supporto psicologico, non solo riceveranno fiducia e gratitudine da parte dei partecipanti, ma anche supporto nella realizzazione concreta delle attività, qualche volta nei modi meno attesi. È anche possibile assumere uno psicologo come parte stabile del team che offra supporto ai cittadini di Paesi terzi e ai coordinatori, come succede nel caso di **A beautiful Mess*** ad Amsterdam. Segnalare qualcuno che ha bisogno di questo tipo di aiuto è un dovere. Facilitare l'accesso ai servizi sanitari o di supporto psicologico non è sempre semplice, soprattutto dal punto di vista economico, tuttavia costituisce un aspetto cruciale del successo delle iniziative che offrono formazione professionale.

Localizzazione geografica

Uno dei problemi che caratterizzano le iniziative è l'accesso a infrastrutture quali terreni o abitazioni. L'Europa è ricca di campi incolti e luoghi abbandonati che possono essere messi a disposizione per la realizzazione di queste attività.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Netherlands, 1. A Beautiful Mess (Amsterdam)

Nonostante le municipalità siano spesso felici di entrare in contatto con idee e gruppi intenzionati a far rivivere questi spazi nelle aree urbane, peri-urbane o rurali, spesso devono affrontare forti pressioni e interessi residenziali e commerciali che rendono impossibile la sottoscrizione di contratti sicuri e a lungo termine per l'utilizzo di tali terreni. A questo proposito, una lezione appresa da alcune iniziative ben consolidate è che scegliere un approccio di *ownership* rispetto ai terreni in cui lavorare la terra e costruire le infrastrutture, nonostante i fattori determinanti del contratto, favorisce e aumenta la motivazione e l'energia impiegate nella realizzazione del progetto. Un orto produttivo o un ristorante funzionante è molto più difficile da smantellare di un timido progetto di cui non è stato sfruttato tutto il potenziale a causa dell'instabilità contrattuale. Ciò nonostante, l'accesso alle infrastrutture è una delle più grandi sfide e spesso determina il fallimento o il successo dei progetti. Accordi e partnership con i Comuni e altre forme di governo locale e anche con il settore privato e la società civile possono essere utili, così come l'assegnazione di terreni e di infrastrutture, o l'inclusione nel progetto di attività sociali ed educative (training, workshops). Un esempio è l'iniziativa spagnola **Central Parc*** che coltiva verdure biologiche in campi abbandonati di cui si è ottenuto l'accesso grazie ad accordi con la municipalità e i coltivatori locali. L'impresa agricola-sociale *Maramao*, per esempio, ha ottenuto un terreno da una signora che condivide gli obiettivi sociali del progetto. Oltre la messa a disposizione del terreno e un contributo finanziario i governi locali possono fornire un sostegno a queste iniziative anche attraverso piccoli gesti, come farsi carico delle spese per apporre le insegne ufficiali o altra segnaletica sugli spazi utilizzati.

In alcuni paesi europei, le difficoltà di accesso ai terreni e alle abitazioni sono un problema che riguarda soprattutto le aree urbane. Le aree rurali offrono un accesso più facile alle infrastrutture e ai terreni.

La giusta localizzazione di un'iniziativa può facilitare il coinvolgimento di molte persone nel progetto e raggiungere nello specifico i cittadini di Paesi terzi se l'iniziativa si trova in un luogo conosciuto e da loro frequentato. Per esempio, il ristorante *A beautiful Mess* è stato costruito in un ex-carcere usato successivamente come luogo di ospitalità per rifugiati fino a diventare un ristorante gestito da locali e rifugiati. Anche *Casa Chiaravalle* (Italia) ospita i propri progetti in una proprietà confiscata alla mafia ora riconvertita in uno spazio di accoglienza per i nuovi arrivati. La localizzazione geografica in luoghi strategici rappresenta quindi il modo più facile per coinvolgere i cittadini dei Paesi terzi a partecipare all'iniziativa. Tuttavia, quando le iniziative sono localizzate in zone

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Spain, 3. COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)



non facilmente accessibili (a causa di scarsità di informazioni o mancanza di mezzi di trasporto), il network può compensare questi ostacoli. **The Comfrey Project*** (UK) offre, ad esempio, il rimborso dei soldi spesi per il biglietto del trasporto pubblico alle persone più bisognose che volessero visitare il progetto (diventando quindi un incentivo). **Oost Indisch Groen Community Garden*** (Paesi Bassi) dimostra come il network può aiutare a facilitare l'accesso dei cittadini dei Paesi terzi al progetto: educatori e altre ONG accompagnano regolarmente i migranti a *Oost Indisch Groen Community Garden*.

La nostra valutazione ha mostrato che la prossimità delle iniziative è un fattore importante per la partecipazione, sia dei locali sia dei cittadini di Paesi terzi. Le persone, in generale, non vogliono spendere né troppo tempo né denaro per i trasporti, i genitori vogliono che i loro figli siano vicini e, in generale, saranno più inclini a visitare il progetto se questo non si trova troppo lontano. Inoltre, il senso di appartenenza al vicinato può essere un argomento motivante per le persone a partecipare.

Infine, a prescindere da quale sia la localizzazione - urbana, peri-urbana o rurale - è sempre raccomandabile per le iniziative contattare e coinvolgere il vicinato il più presto possibile.

Definire una routine

Tenere in considerazione che i nuovi arrivati possano avere tempi di adattamento più lunghi del previsto, è un fattore importante in ogni attività e specialmente in quegli ambienti che riguardano la formazione. Attività ricorrenti forniscono un ambiente sicuro e prevedibile per i partecipanti e creano un clima di fiducia e tranquillità. Fornire spazi per il riposo e un rapporto costante con un tutor aiuterà l'utente ad adattarsi e accettare le abitudini presenti nel paese ospitante.

Fornire un'agenda strutturata o un piano giornaliero per ciascun partecipante sembra essere un fattore chiave. Anche il lavoro può diventare una routine, ma una routine non deve essere necessariamente collegata all'attuale area di apprendimento o di lavoro. Stabilire un momento quotidiano di aggiornamento sullo stato emozionale di tutti i partecipanti, oppure sulle sfide o i problemi, ma anche condividere momenti di successo e gratitudine aiutano a mantenere un buon clima nel gruppo e a fornire informazioni importanti ai tutor o agli educatori. Alla fine della giornata, condividere le esperienze e le lezioni apprese può altresì servire come strumento di riflessione e di accrescimento personale dei partecipanti (l'esperienza del Comfrey Project nel Regno Unito ne è un buon esempio). Allo stesso modo, le iniziative non dovrebbero essere eccessivamente monotone.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, United Kingdom, 1. Comfrey Project

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Netherlands, 1. Oost Indisch Groen (Amsterdam)

È raccomandabile fare ricorso ad attività ricorrenti, ma sempre in modo bilanciato e flessibile senza dare l'impressione che tutto sia già stato deciso. Una soluzione ottimale sarebbe un processo partecipativo di elaborazione di una routine. Potrebbe essere costituita da regolari attività non-verbali come sport, jam sessions musicali, cucinare insieme ecc., poiché sono divertenti e incoraggiano la comunità a crescere insieme.

Lavoratori e volontari dell'iniziativa dovrebbero anche stabilire una routine per loro stessi, per esempio sulle modalità e i tempi da dedicare ai partecipanti del progetto nei momenti in cui i membri della comunità sono impegnati con la formazione, il lavoro o ad occuparsi della loro situazione legale. Dall'esperienza dell'orto interculturale **Annalinde*** in Germania si evince che è importante superare i momenti in cui i beneficiari sono assenti dall'iniziativa ed è necessario tenerli informati sulle attività e invitarli di persona a partecipare alle attività. Infatti, avere una relazione personale con gli utenti sembra essere un fattore chiave al fine di mantenerli più a lungo all'interno del progetto.

Imparare la lingua

L'apprendimento della lingua rappresenta un ruolo chiave nel processo di integrazione. Le iniziative che includono sia persone madrelingua locali sia nuovi arrivati incrementano e accelerano il processo di apprendimento. Un apprendimento linguistico formale e basato sulla frequenza scolastica è importante, ma deve essere completato da spazi dove sono presenti contemporaneamente teoria e pratica. Lavorando insieme in un orto o in un ristorante è obbligatorio l'uso di una lingua comune ed è grazie a questa necessità che i nuovi arrivati sono portati ad apprenderla. Ci sono anche modalità creative attraverso cui imparare una lingua e rendere orgogliosi tutti i partecipanti: l'esempio migliore è rappresentato dai libri di cucina pubblicati, per esempio, da *Über den Tellerrand e.V.* o da *Comfrey Project* che possono persino rappresentare una forma di auto-finanziamento. Anche gli atelier di giornalismo finalizzati a creare piccole riviste rappresentano un modo divertente e creativo di praticare la lingua, come succede a Marsiglia a **La Cantine du Midi***. L'iniziativa **Mescladis*** di Barcellona, invece, consente ai cittadini di Paesi terzi di raccontare le loro storie attraverso i fumetti⁴.

Alcune iniziative forniscono corsi per imparare il linguaggio specifico di ciascuna professione. Soprattutto in mestieri dove strumenti e metodi sono pieni di termini tecnici, tali capacità sono cruciali per il successo del progetto e apporteranno un vantaggio nel momento della ricerca di lavoro. Alcune iniziative forniscono formazioni in cui viene insegnato il linguaggio gastronomico professionale.

4 <https://www.casadellibro.com/libro-un-regalo-para-kushbu-historias-que-cruzan-fronteras/9788416880300/604852>

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Germany, 3. Annalinde gGmbH (Leipzig)

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, France, 2. En.chantier: La Cantine du Midi (Marseille)

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Spain, 4. Mescladis (Barcelona)



Il linguaggio è un aspetto importante in tutti i tipi di formazioni. E' necessario tenere in considerazione che alcuni di loro potrebbero essere analfabeti il che significa che, con loro, le formazioni professionali non possono essere svolte nello stesso modo. Questo è il motivo per cui **Kamba*** (Italia) ha come obiettivo quello di sviluppare una formazione di cucina pratica che possa essere capita anche da persone che non sono in grado di leggere. Iniziative che prevedono di ospitare persone analfabete possono iniziare a riflettere su processi appropriati per incrementare il loro apprendimento linguistico. Molte iniziative usano pittogrammi e fotografie per trasmettere le informazioni in modo facilmente comprensibile per tutti. Contemporaneamente, alcune iniziative come **Zusammen Garten*** (Friburgo, Germania), usano un mix di traduzione, segni e parole tedesche, al fine di facilitare il processo di apprendimento dei cittadini di paesi terzi sia analfabeti che non. Pertanto, una fusione di pittogrammi, foto, traduzioni e parole sembra essere la soluzione migliore. Per realizzare un processo di inclusione e coinvolgimento sostenibile, è fondamentale rispettare la lingua madre dei nuovi arrivati e offrire loro delle traduzioni. Su richiesta, per esempio, **Zusammen Leben** offre traduzioni durante i workshop al fine di includere anche coloro che non hanno familiarità con la lingua tedesca.

La differenza di background educativo e processo di professionalizzazione individuale per ciascun cittadino dei Paesi terzi richiede un piano personalizzato per migliorare le capacità linguistiche necessarie per fare una domanda di lavoro, per partecipare ad un corso, o per frequentare una scuola serale. Ogni caso va valutato separatamente al fine di permettere ai partecipanti di raggiungere i loro personali obiettivi professionali.

Abbatere le barriere istituzionali

La conoscenza e la capacità di aggirarsi tra la giungla degli uffici, agenzie e altre istituzioni va di pari passo con le abilità linguistiche. I progetti più consolidati e con maggiore esperienza spesso forniscono assistenza legale e lavorativa tra le loro attività principali.

Le iniziative devono avere un'idea chiara del contesto legale e delle potenziali opportunità e sfide che i loro utenti potrebbero dover affrontare. Tuttavia, spesso accade che non abbiano una conoscenza completa di tutte le problematiche che i cittadini di Paesi terzi devono affrontare. In questo caso è particolarmente importante che conoscano istituzioni e persone che possano essere d'aiuto nel superamento di questi ostacoli. La creazione di un network di supporto *peer to peer* faciliterà la realizzazione di corsi e in generale l'integrazione lavorativa secondo i bisogni degli utenti. Tale metodo è messo in pratica da **Über den Tellerrand** dove il programma "Job Buddy" accoppia neo arrivati con cittadini

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Italy, 4. Kamba (Milan)

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Germany, 2. Zusammen Leben (Freiburg)

di Paesi terzi già stabilizzati o locali che si sono già integrati nel mercato lavorativo e hanno già esperienza delle complessità istituzionali. Le iniziative che riguardano orti urbani, specialmente durante i mesi invernali, quando le attività di giardinaggio sono scarse, possono impiegare il loro tempo per focalizzarsi sul prestare consulenza individuale sullo status legale, su come trovare una casa, compilare formulari, fare traduzioni ecc. Le iniziative migliori dovrebbero sempre garantire tale tipo di supporto e avere un team che si occupi di queste attività – anche se l’obiettivo originario dell’iniziativa è un altro. È altresì importante tenere in conto sin dall’inizio le risorse umane necessarie per questo servizio. Dal momento che non è previsto che le iniziative abbiano professionisti specializzati in ciascuno di questi ambiti, che sia lo status legale o il mercato lavorativo, può essere una buona idea quella di invitare professionisti esterni a supervisionare il progetto e coinvolgerli nelle proprie attività.

Formazione professionale

I cittadini di Paesi terzi dovrebbero essere inclusi nella comunità con l’obiettivo di rendersi indipendenti economicamente; quindi non è auspicabile una visione assistenzialista che conduce ad una dipendenza dall’assistenza pubblica. Prima che i rifugiati/migranti vengano supportati con l’integrazione nel mercato lavorativo, deve essere riconosciuta la loro vulnerabilità e i loro bisogni devono essere soddisfatti. Se la casa, l’accesso al cibo o ad un riparo non sono garantiti, ogni sforzo di aiuto ai singoli nel cercare percorsi formativi o lavorativi sarà inutile. Per spezzare l’isolamento percepito dai migranti quando vengono scaraventati in una nuova società e comunità, la formazione e il lavoro giocano un ruolo importante. Il compito chiave delle iniziative dovrebbe essere l’emancipazione e la preparazione degli utenti all’ingresso nel mondo del lavoro.

La sostenibilità dei progetti, per quanto riguarda l’impegno volontario e la partecipazione a lungo termine dei cittadini di Paesi terzi, è fortemente connessa alle opportunità di socializzare e di apprendere abilità in maniera informale, ma anche di migliorare le condizioni di vita personali (ottenendo qualificazioni riconosciute a livello statale) e lavorare per la risoluzione di problemi quotidiani. Al fine di accedere ad un lavoro, ad una formazione, alla stabilità sociale e finanziaria, e di avere un coinvolgimento appropriato in un progetto che riguarda il cibo, la mancanza di network, unita a qualifiche non riconosciute e ad una dimora instabile, sono alcune delle sfide cruciali per i nuovi arrivati.

Le possibilità offerte ai beneficiari variano dall’esperienza di volontariato sotto la guida di un giardiniere professionista (Annalinde, Germania) a uno stage di tre mesi con redazione di un curriculum e una mediazione finale con potenziali futuri datori di lavoro nelle imprese di catering (*A beautiful mess* nei Paesi Bassi o *Cookin’ Hope* in Germania).



Al fine di assicurare un terreno fertile, le iniziative che cercano di risolvere questa problematica devono prender in considerazione le seguenti regole base. Basandosi sull'esperienza di iniziative di successo che forniscono dei corsi di formazione, è fondamentale creare connessioni con imprese sociali che offrono vere opportunità lavorative e di inclusione. Gli stage sono una modalità interessante per offrire un primo ingresso nel mondo lavorativo. In alcuni paesi come la Germania rappresentano la via principale per accedere ad un'occupazione: le persone devono prima lavorare senza una retribuzione, acquisire competenze e esperienza, per poi avere l'opportunità di essere assunte. Ciononostante, i centri per il lavoro hanno messo in dubbio questa pratica sostenendo che questi tirocini sono usati spesso per sfruttare i lavoratori migranti.

Nel processo di elaborazione di corsi di inserimento professionale, devono essere considerati tutti i bisogni specifici delle parti interessate. Un buon corso professionale non si limita a insegnare abilità specifiche come cucinare o coltivare, ma comprende anche workshop di ricerca attiva del lavoro, come quelli avviati da **Integraschool*** (Spagna). Oltre a insegnare pratiche di coltivazione, forniscono risorse attive per la ricerca di lavoro nel settore agricolo, migliorano le capacità comunicative (lessico specifico della fattoria: tipi di lavoro agricolo, tipi di frutti, strumenti, ecc.), l'analisi SWOT, conoscenze sulla normativa in tema di immigrazione, corsi per l'utilizzo di carrelli elevatori, manipolazione degli alimenti e benessere degli animali. In realtà, questo costituisce un processo molto lungo che richiede molto tempo, pazienza, perseveranza e forza di volontà che non tutti sono in grado di fare (dall'apprendere la lingua ad acquisire abilità lavorative).

Inoltre, l'inclusione dei richiedenti asilo nei corsi professionali e nel modo lavorativo è resa più complessa dall'esistenza di leggi e normative nazionali, che rendono ai migranti molto difficile l'accesso all'educazione e al mondo del lavoro - sebbene stando alle regole europee, ai richiedenti asilo dovrebbe essere garantita la possibilità di poter lavorare dopo nove mesi dal loro arrivo.

In base all'esperienza di *Annalinde*, le iniziative devono anche riflettere strategicamente sulla possibilità di fornire consigli sulle prospettive lavorative ai cittadini di Paesi terzi. Pertanto devono anche pensare quali lavori sono più richiesti al momento e quali corsi formativi offrono più possibilità per ottenere un permesso di soggiorno eccezionale, in caso la loro domanda di asilo venisse rifiutata. Ciò significa che qualora i richiedenti asilo desiderassero lavorare nel settore agricolo o in quello gastronomico, i promotori delle iniziative potrebbero consigliare loro di entrare in percorsi educativi o di lavoro legati ad altri settori. La richiesta di risorse interne in termini di soldi, infrastrutture, professionisti, ecc. può limitare la capacità di alcune iniziative di offrire tirocini in ambiti specifici, come quello gastronomico o agricolo.

Fare rete

Una grande sfida per molte iniziative è rappresentata dalla mancanza di connessione tra i vari settori e ambiti di lavoro. Essendo la maggior parte delle iniziative focalizzata in ambito sociale, c'è la necessità di creare relazioni con gli altri settori della società al fine di sviluppare una strategia integrata e un approccio olistico che possa unire tutti. Le reti aumentano il valore e l'identità sociale, il senso di appartenenza e di crescita sociale, e mantengono il progetto al passo coi tempi.

Le iniziative di successo si concentrano sul fare rete con l'obiettivo di facilitare l'accesso ai corsi professionali e di lavoro. Al fine di condividere e scambiare risorse, manodopera e opportunità lavorative, è presente una struttura comunicativa diffusa e funzionante che connette le organizzazioni e le iniziative. Le realtà che producono cibo sono in contatto con imprese di catering sociale (o anche con ristoranti focalizzati su prodotti regionali e biologici), creando così nuovi legami a beneficio dei nuovi arrivati. A questo proposito, intessere relazioni con le aziende locali, visitandole per ottenere informazioni sul loro status giuridico, sul background educativo e le possibilità e gli ostacoli in termini di occupazione, sono strumenti per facilitare l'ingresso nel mercato del lavoro e ai corsi professionalizzanti (vedere a riguardo *Cookin' Hope*).

Definire accordi tra iniziative gastronomiche e imprese locali per scambiarsi contatti dei neo arrivati e organizzare loro tirocini aiuterà a superare le barriere sia per i dipendenti che per i datori di lavoro.

Iniziative che offrono corsi in certi ambiti come quello della cucina, del catering, dell'orticoltura o della conservazione spesso hanno una relazione diretta con le imprese locali che intendono offrire corsi di formazione professionali per i partecipanti, sapendo che sono stati già introdotti e hanno già una prima esperienza lavorativa alle spalle. La presenza di corsi professionali formali e riconosciuti e lo stretto contatto con le agenzie per il lavoro e gli istituti professionali aumentano la credibilità verso i futuri datori di lavoro e le aziende. Documentare il CV, i progressi nell'apprendimento e spiegare gli obiettivi e gli strumenti dei programmi di formazione, aiuta a comunicare i benefici del percorso formativo al settore pubblico e privato. La maggioranza delle imprese gastronomiche è aperta (per opportunità di lavoro o stage) all'inserimento di cittadini di Paesi terzi, ma non possiede la capacità di entrare in contatto diretto o mettere in atto programmi speciali che possano coinvolgere i nuovi arrivati. Le persone prive di permesso lavorativo sono spesso supportate da alcuni programmi statali. La collaborazione con le università, che mettono a disposizione le loro strutture educative, può procurare l'input teorico e la prima esperienza di apprendimento formale per i nuovi arrivati nell'ambito dei



progetti gastronomici. Programmi di studio preliminare per prepararsi a ulteriori specializzazioni possono essere accompagnati da progetti pratici che offrono la possibilità di sperimentarsi in un vero ambiente lavorativo.

Imprese sociali/solidali come ristoranti o caffè forniscono un confortevole ambiente di apprendimento e contemporaneamente rappresentano una possibilità di autofinanziamento. L'economia sociale prevede l'integrazione dei cittadini di Paesi terzi nel settore economico e porta valore aggiunto alla tutela sui diritti umani, alla produzione equa e al rilancio di regioni/paesi abbandonate nelle aree rurali. Supportare i nuovi arrivati a stabilirsi in un luogo e a trovare un lavoro può avere un grosso vantaggio competitivo da un punto di vista pubblico. Una produzione e delle condizioni lavorative giuste non sono solo obbligatorie, ma rappresentano un'opportunità finanziaria e di networking. In questi casi anche le comunicazioni funzioneranno meglio e le persone saranno in grado di fare pubblicità al progetto o all'impresa sociale.

L'ingresso nel mercato lavorativo e la formazione possono essere la conseguenza di progetti che si realizzano in contesti più ampi e vari rispetto all'educazione, le origini, le culture e lo status dei partecipanti. I programmi speciali di *Job-Buddy* formalizzano questo potenziale di relazione tra cittadini e nuovi arrivati. Il cibo unisce le persone e facendo questo, costituisce uno spazio dove possono evolvere connessioni tra persone e organizzazioni. Queste relazioni non sono limitate al contesto del progetto, ma sono potenzialmente inclini ad aprire nuove porte verso altre direzioni.

Una pratica comune di alcune iniziative che offrono corsi di formazione in agricoltura, orticoltura o gastronomia/catering, è quella di connettersi con imprese locali al fine di offrire tirocini e un primo contatto con il mondo lavorativo del paese ospitante. Dopo aver terminato il loro corso professionale, i cittadini di paesi terzi hanno solitamente l'opportunità di restare nei progetti, lavorando ad esempio nelle caffetterie o nei catering (*Kamba*, *Über den Tellerrand*, *Cantine du Midi*, *Cookin' Hope*) o di trasferirsi in altri business locali (***Refugee Food Festival****).

Uno strumento innovativo per fare rete è quello usato dall'iniziativa italiana *Kamba* che consiste nell'organizzare corsi di team building in cucina, tenuti da cittadini di paesi terzi per imprese locali. Come risultato, *Kamba* ha stabilito contatti con imprese locali e ha esteso la sua rete coinvolgendo potenziali datori di lavoro.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, France, 1. Food Sweet Food: Refugee Food Festival

Coinvolgere la comunità locale

Principio della Permacultura numero 8: Integra piuttosto che segregare

Motivare un gruppo locale di volontari è spesso il primo passo per l'avvio positivo di molti progetti. Osservare e accettare la situazione in corso e il clima all'interno della comunità locale (al fine di valutarne possibilità e sfide) costituisce la fase preliminare del lavoro di pianificazione ed elaborazione di un progetto. Un approccio partecipativo che coinvolga sia i locali sia i nuovi arrivati è organizzato in modo che soddisfi i bisogni di entrambi. Il primo passo per coinvolgere la comunità locale sta nell'accettazione della situazione attuale e nel comunicare la necessità di accettare e integrare i cittadini dei paesi terzi nelle nostre società. Durante questa fase, la narrazione che concerne le migrazioni può essere modificata, portando una maggiore comprensione tra comunità locali e nuovi arrivati, la quale amplia il successo del processo. Conoscere il contesto e la storia degli immigrati può aumentare la comprensione, la coesione sociale, l'accettazione della realtà multiculturale e facilitare il coinvolgimento delle comunità locali nelle iniziative. Lavorare nell'ambito delle pubbliche relazioni è cruciale al fine di promuovere un cambiamento nella consapevolezza delle sfide che riguardano la migrazione. A tal proposito, spiegare e ricordare la storia nazionale dei Paesi dei neo arrivati può aiutare questo processo di accettazione. In molti stati europei, l'(e)migrazione ha ricoperto un ruolo molto importante nella definizione delle società, delle politiche e delle economie odierne. Questa è la visione propria di *Kamba* (Italia), che vuole far comprendere ai cittadini di Milano che risalendo alla generazione dei loro antenati, tutti coloro che vivono a Milano hanno un passato di migrazione. Ciò è illustrato e testimoniato dai partecipanti al progetto *Ricetta Milano*, un evento gastronomico pubblico dove 10.000 persone hanno portato le loro ricette preferite dell'infanzia da condividere con gli altri commensali. Questa visione converge nell'idea di uno *Human Manifesto* emerso dalla consapevolezza che è necessario avviare uno scambio tra esseri umani.

Quando si inizia a elaborare una strategia per coinvolgere i locali, le iniziative di successo hanno bisogno di una rappresentazione chiara degli obiettivi che vogliono raggiungere. Oltre a strumenti sostenibili per il coinvolgimento, bisogna tenere in considerazione il contesto culturale, sociale e economico. Facendo ciò i progetti aggiustano i loro obiettivi a seconda del contesto locale. Durante questa fase, i coordinatori del progetto hanno il ruolo importante di connettere sfere sociali diverse, enti ufficiali e collettivi locali al fine di creare una rete di supporto. Questa rete può estendere le responsabilità del progetto a altri soggetti, aumentandone la sostenibilità. Il lavoro di squadra in progetti condivisi oltre a rafforzare e rendere indipendenti le iniziative, le conduce ad avere più impatto e visibilità.



Iniziative locali e cene sociali (a cadenza regolare) sono raccomandabili al fine di rafforzare la fiducia, poiché conducono ad un'atmosfera più rilassata (superando la dicotomia NOI/LORO).

La iniziative che possiedono già degli spazi dedicati all'incontro per organizzare pranzi e cene (come giardini o caffetterie), possono usare queste strutture anche per invitare e coinvolgere artisti, musicisti, scrittori ecc, associando così gli eventi gastronomici con dei momenti artistici. Questa abitudine è praticata per esempio da *Zusammen Leben* (Germania) e questi tipi di eventi che combinano agricoltura, cibo e arte aiutano a dare maggiore visibilità al progetto.

Il coinvolgimento attivo di gruppi creativi in città o in zone rurali che possano offrire esperienze interessanti (arte e musica nell'orto, cene a tema, workshop di artigianato, ecc.) accresce la partecipazione della comunità locale. In conclusione, la definizione dei progetti dovrebbe coinvolgere la comunità locale al fine di capire le loro motivazioni e necessità. Senza questo rapporto partecipativo, il progetto non sarà capace di integrarsi nel contesto sociale e quindi di connettersi al nucleo degli abitanti locali che è funzionale al processo di integrazione.

La maggior parte delle iniziative necessita di finanziamenti quantomeno nella prima fase del progetto. Per questa ragione, per assicurarne la sostenibilità economica, ancor più importante è il legame col settore pubblico e privato. Gran parte delle iniziative europee sono supportate da donatori privati a livello locale. In particolare attraverso donazioni mensili, oppure la messa a disposizione di terreni, abitazioni, strumenti o cibo. Avere un gruppo di donatori costanti coi quali condividere le spese base, rende più facile l'organizzazione e l'implementazione delle attività.

Come in altri contesti sociali, senza un processo di sensibilizzazione non si arriva a buoni risultati. Aumentare la sensibilizzazione sulle sfide che devono affrontare le persone quando lasciano il proprio paese in cerca di rifugio e sicurezza, è un passo importante per accrescere il numero di volontari e di sostenitori locali. Queste strategie comportano anche l'essere attivi sui social media, uno spazio dove le culture e le persone interagiscono e dove il multiculturalismo può essere comunicato come parte integrante di una società nuova e diversificata.

Sustainability

Le iniziative sono sostenibili quando le seguenti due risorse sono considerate sostenibili: innanzitutto, il denaro utile a finanziare il progetto e poi, la forza lavoro che deve far funzionare il progetto stesso. L'esperienza ci mostra che in

tutte le migliori iniziative un team con lavoratori stabili è un fattore importante per la sostenibilità del progetto. Creare uno staff e sostenerlo finanziariamente vanno di pari passo, molte iniziative vorrebbero assumere più dipendenti se solo avessero a disposizione un budget per farlo. Di conseguenza, in molti progetti, i dipendenti hanno un carico di lavoro maggiore del dovuto a causa della mancanza di personale. Comunque, le iniziative possono essere sostenibili sul lungo periodo solamente se assicurano che il carico di lavoro e il coinvolgimento dei lavoratori non ecceda le loro forze, fisiche, mentali ed emotive. Questo è ancor più vero in un contesto, dove il desiderio di aiutare persone vulnerabili può portare a trascurare le proprie necessità personali. Anche se in alcuni casi i salari sono coperti da fondi pubblici (*Association a fleur de Pierre* in Francia), le iniziative sono maggiormente sostenibili se riescono a pagare il loro staff grazie a risorse miste o proprie. Come diventare più sostenibili finanziariamente come iniziative? Fondi stanziati specificamente per favorire l'integrazione dei cittadini dei Paesi terzi sono rari, ma considerando che i migranti rappresentano un gruppo vulnerabile nella società, i progetti intrapresi possono avere successo se cercano opportunità di finanziamento per le singole attività o per aree tematiche. La coltivazione di cibo non riguarda solamente la comunità, ma costituisce anche una questione ambientale. I meccanismi di finanziamento per lo sviluppo rurale, come il LEADER a livello europeo, sono adatti per progetti che cercano uno sviluppo rurale sostenibile attraverso l'inclusione/integrazione dei cittadini di Paesi terzi. Il LEADER è stato usato come fondo di finanziamento per diverse iniziative europee, per esempio in Svezia, Lussemburgo, Italia, Scozia e Austria. Il fatto che il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale/Network Europeo per lo Sviluppo Rurale abbia affrontato il tema del contributo dei cittadini di Paesi terzi all'economia rurale in un documento informativo⁵ può essere considerato come il segno promettente che questi approcci possano essere sostenuti a livello europeo.

È raccomandabile che le iniziative si autofinanzino e/o abbiano canali diversificati di finanziamento, come accade a Mescladis in Spagna. Con le entrate del ristorante (Espai Mescladis) viene supportato il resto del loro progetto che prevede una scuola di cucina e attività di sviluppo della comunità. Si promuove infatti un consumo responsabile e sostenibile attraverso l'utilizzo di prodotti biologici e locali. Al posto di appoggiarsi a pochi partner commerciali, le iniziative farebbero meglio a espandere la loro rete e puntare a raggiungere un più ampio numero di mercati dove vendere i loro prodotti. Mescladis è un buon esempio in questo senso, poiché possiede molti partner, è presente in molti mercati ed eventi e organizza attività gastronomiche e di catering con diversi soggetti e imprese.

5

https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/publi-eafrd-brochure-03-en_2016.pdf

Ma quindi, cos'altro è necessario per la durata dell'iniziativa sul lungo periodo? La nostra valutazione ha mostrato che la dedizione e la motivazione dello staff, dei partecipanti e degli organizzatori è molto importante. Sviluppare reti e canali o piattaforme di comunicazione fra attori aumenta la resilienza di un'iniziativa e allo stesso tempo crea una comunità. Infine, obiettivi, finalità e mezzi concreti, insieme a piani d'azione che si sviluppano sul lungo periodo, costituiscono elementi determinanti per assicurare sostenibilità all'iniziativa.

I partecipanti europei del workshop 2019 di Milano hanno messo in luce le migliori strategie da seguire al fine di essere economicamente sostenibili a seconda del contesto:

Fondi pubblici:

- Stabilire un preciso modello di business e di accesso al credito
- Attività culturali ed educative
- Scambio reciproco
- Crowdfunding solidale
- Lavorare per un'economia sociale e giusta

Fondi privati:

- Creare un'impresa sociale
- Fare attività di fundraising
- Business plan – controllo della produzione e dei costi operativi

Economia locale:

- Cercare canali nell'ambito dell'economia locale
- Business etico
- Creare un nuovo mercato
- Idee di attività commerciali innovative⁶
- Fare campagne di sensibilizzazione

OPPORTUNITÀ SFIDANTI

*"Ben oltre le idee di giusto e sbagliato c'è un campo.
Ti aspetterò laggiù"* (Jalaluddin Rumi)

Durante la ricerca svolta e nello scambio di pareri con professionisti, sono venuti a galla una serie di punti che, anche se non utilizzabili per fornire chiare e precise raccomandazioni, ci sono parsi una sfida e un'opportunità. Questi argomenti devono essere presi in considerazione nel processo di creazione o di miglioramento di un'iniziativa gastronomica e di integrazione:

⁶ An approach which you can create without money is Bootstrap because everyone will earn from the shares of the society

Finanziamenti, Indipendenza vs Dipendenza

Come si è detto, le risorse interne sono spesso limitate, quindi è necessario fare affidamento anche su finanziamenti esterni. Questa dipendenza economica non dovrebbe influenzare gli obiettivi del progetto. Tuttavia, fare richiesta di finanziamento richiede creatività e delle idee innovative che, aderendo ai criteri delle istituzioni finanziatrici, siano anche in grado di far progredire il progetto iniziale. Al fine di condividere i costi, può essere d'aiuto collaborare con altre iniziative, per esempio per quanto riguarda l'affitto di un luogo o la condivisione di alcuni attrezzi o apparecchiature.

Stakeholder eterogenei, caos vs creatività

Qualunque sia il contesto regionale e sociale, i partecipanti saranno diversi. Nessuno potrà mai sapere chi saranno i più accesi contestatori o sostenitori del progetto. Spesso è difficile trovare l'equilibrio tra spazi di apertura verso i bisogni e le idee dei partecipanti e la necessità di una struttura organizzativa che guidi i volontari, gli utenti, i sostenitori, i lavoratori. Ciò è specialmente vero per iniziative sociali nate sulla spinta di riempire un vuoto nella società e di fornire supporto per diversi – talvolta vulnerabili – gruppi di utenti. Definire il progetto, avere un'idea di quali sono e quali non sono gli obiettivi, è importante per l'esistenza a lungo termine dei progetti stessi. La maggior parte delle iniziative selezionate dalla nostra ricerca ha una descrizione chiara di quello che è il progetto in termini pratici (cosa puoi fare per partecipare, cosa acquisirai, cosa offrirai, aspettative, ecc.). Al centro di un'iniziativa di successo c'è un'organizzazione forte e precisa, che, comunque, dovrebbe saper dare spazio ad approcci partecipativi ed essere flessibile ad integrare nuove idee connesse a precise responsabilità (e risorse). Le finalità e i principi dei progetti dovrebbero essere rivisti di tanto in tanto per aggiungere nuove idee e obiettivi. Inoltre, è raccomandabile la stipula di accordi e di un giorno fisso a settimana per risolvere conflitti che possono insorgere tra i partecipanti al progetto.

Percezione dei migranti da parte della comunità come un problema vs risorsa

Le iniziative si trovano a lavorare in contesti, aree, città, villaggi, dove differisce molto il giudizio generale nei confronti dei migranti e cittadini di Paesi terzi. Le iniziative presenti nelle grandi città trovano più facilmente una cerchia di supporter e, pertanto, sono spesso strutturate nel seguente modo: molti volontari, qualche lavoratore, un grande gruppo di potenziali utenti. Nelle aree rurali, invece, può essere più facile creare una comunità coesa composta da locali e nuovi arrivati (es. richiedenti asilo). La popolazione anziana che spesso abita in queste zone partecipa volentieri a questi progetti beneficiando degli aspetti comunitari e degli spazi di socializzazione per conoscere persone che altrimenti non avrebbe mai incontrato. Un clima positivo per i migranti spesso si traduce in una maggiore



disponibilità di finanziamento da parte del governo o anche del settore privato. Con il successo dei partiti populistici di destra il clima si è fatto più cupo. Alcune iniziative, tuttavia, affermano che proprio a causa di questa situazione hanno ricevuto più supporto da parte di quei cittadini interessati a contrastare la tendenza all'odio. In generale, i progetti devono essere consapevoli di dipendere dal contesto della loro zona, ma, allo stesso tempo, di avere il potere di cambiarlo intraprendendo nuove attività volte a modificare i pregiudizi della gente, utilizzando approcci inclusivi al fine di attrarre più persone possibili. Donare semi e piantine dell'orto alla comunità locale, alle scuole, agli asili e alle case di riposo fornisce l'opportunità di entrare in contatto con loro e promuovere le finalità del progetto. Invitare le scuole a coltivare l'orto o a partecipare a laboratori di cucina apre opportunità per bambini e insegnanti di incontrare e conoscere i migranti, imparare qualcosa dalla loro condizione e contesto sociale. Garantire un ambiente favorevole ai corsi di lingua, agli scambi culturali, ai corsi professionali e l'accesso ad opportunità lavorative costituisce uno strumento per contrastare i pregiudizi nei confronti dei migranti.

Coinvolgimento di volontari del ceto medio vs comunità ospitanti svantaggiate

In gran parte di Paesi come Germania, Francia e Inghilterra, la maggioranza dei volontari e partecipanti ai progetti può essere identificata con il termine "ceto medio", ben educata e di "buona famiglia". Al contrario, le persone che si trovano in una situazione economica meno stabile, spesso vivono in quartieri abitati anche da cittadini di Paesi terzi. Poiché l'obiettivo è quello di rinsaldare lo scambio sociale, i gruppi di persone più vulnerabili nella società sono un riferimento per le iniziative gastronomiche. C'è infatti un grosso potenziale per creare un legame di solidarietà. Offrire aiuto e supporto per gruppi vulnerabili locali aumenta il gradimento dei progetti e in questo modo, crea anche delle situazioni dove i migranti stessi si fanno portatori di aiuto per le persone in difficoltà. The Comfrey Project nel nord dell'Inghilterra, per esempio, durante le vacanze scolastiche, per combattere il problema della malnutrizione delle fasce più deboli della popolazione, offre pasti alle famiglie che non riescono a coprire le spese extra per il cibo dovute all'assenza dei pasti scolastici gratuiti. L'orto internazionale di **Meißen*** (Germania Ovest) non è solo un orto, ma anche un luogo dove giocare a calcio e rilassarsi con le famiglie, come in un parco, un luogo di gioco sicuro per i bambini e di incontro per le famiglie. Entrambe queste iniziative sono situate in aree socialmente svantaggiate.

Campi e appezzamenti incolti o anche case abbandonate che possono essere usate per progetti gastronomici si trovano spesso in zone a basso reddito. Orti pubblici o interculturali, in particolare, offrono molte attività oltre al giardinaggio, come serate di cinema, arte, sport e workshops fai-da-te (DIY) come fare il sapone, decorare t-shirt ecc., Iniziative che quindi si aprono ad un pubblico più vasto, non solamente del ceto medio.

* Vedi la descrizione delle 35 iniziative selezionate, Germany, 4. Buntes Meißen Bündnis Zivilcourage e.V. (Meißen)

Prospettiva di genere

La prospettiva di genere è complessa: c'è la necessità di affrontare questa problematica all'interno di un progetto ma senza che però venga enfatizzata. Esiste infatti il rischio di accentuare questo aspetto che potrebbe portare alla frustrazione da parte dei cittadini uomini di Paesi terzi ("Non siamo uomini primitivi", "Chi sei tu per dirmelo?"). La realtà è che ci sono molti più uomini richiedenti asilo che donne e quindi, in molti progetti la partecipazione maggiore arriva da utenti uomini, mentre, in corrispondenza, c'è un gran numero di volontarie donne. Questo aspetto dei progetti con e per i cittadini migranti è ambiguo, nel senso che porta le persone a stare insieme, e contemporaneamente comporta la necessità di aumentare la sensibilizzazione su questo tema.

Approccio assistenzialista vs approccio di condivisione, verticale vs orizzontale

Per quanto riguarda le iniziative di successo, le responsabilità sono distribuite fra diversi referenti, che sono auto-organizzati in specifici gruppi di lavoro. La sfida principale è costituire una struttura dove questi gruppi possano evolvere, supportati da altre risorse come i mentori, i coordinatori e i traduttori che facilitino la costituzione e la crescita della comunità. Riferirsi ai lavoratori come "coordinatori" di questi obiettivi scardina già le barriere fra le persone che si occupano del progetto a diverso titolo, che siano volontari, utenti o responsabili della gestione.

Scale di progetto piccole, locali e disconnesse. Pensare globale, agire locale

Le azioni locali devono andare di pari passo con una visione globale, non solo facendo in modo di connettere i diversi progetti tra loro, ma anche con i diversi settori del sociale, con l'amministrazione e gli ambiti lavorativi. Una visione condivisa porta allo stesso tavolo diversi gruppi di interesse e, facendo ciò, apre uno spazio per una cooperazione intersettoriale non solo a livello locale e nazionale, ma anche europeo.

Durante diversi workshop europei avvenuti nell'ambito del progetto, specialmente durante quello tenutosi a Milano a giugno 2019, è diventato evidente il bisogno di un maggiore scambio a livello europeo tra le realtà e le organizzazioni che lavorano con focus sul cibo e con i cittadini di Paesi terzi. Resta da vedere sotto quale forma (per esempio attraverso Programmi Erasmus che mirano a rafforzare il dialogo e l'esperienza di scambio fra organizzazioni).

Etichette "interculturale", "rifugiati"...- iniziativa esclusiva vs aperta a tutti

In alcuni casi, l'etichetta "interculturale" restringe la partecipazione di un pubblico ampio. A seconda dei contesti sociali e culturali, alcune iniziative hanno deciso di usare altre terminologie come "insieme" o "per tutti" al fine di enfatizzare la finalità inclusiva del progetto.



Al fine di limitare fattori di esclusione, alcune iniziative hanno addirittura preferito non usare il termine "rifugiati" per descrivere i principali beneficiari del progetto. Questa terminologia è molto sensata quando si pensa in termini di esperienza e specializzazione con un certo gruppo di persone, ma a volte ostacola una vera unione sociale e culturale tra beneficiari e volontari.

Differenza culturali, rimarcare le differenze vs promuovere il dialogo

Ovviamente, è alta la possibilità che insorgano conflitti e incomprensioni, quando diversi retroterra culturali, religiosi e sociali vengono a stretto contatto. Alcune delle iniziative di successo cercano di risolvere queste sfide attraverso uno spazio di condivisione e offrendo eventi tematici focalizzati sui vari paesi d'origine o sui diversi contesti culturali. Facendo ciò, i potenziali visitatori della comunità locale saranno attratti in base ai loro interessi individuali, ma la possibilità che la loro attenzione si diriga a un paese, religione, cultura porta anche benefici come uno spazio più confortevole dove i nuovi arrivati e la comunità ospitante possano interagire. Conoscere le differenze, accettare la diversità, ma anche facilitare il contatto fra i diversi background è cruciale per promuovere il dialogo interculturale.

RACCOMANDAZIONI SPECIFICHE PER CIASCUN SETTORE

Raccomandazioni per Ristoranti/Catering

- Usare la gastronomia dei paesi d'origine dei beneficiari è una strategia che attira sia i cittadini migranti, sia tutte le altre persone che apprezzano questi menù. Cercare di coinvolgere cuochi professionisti tra i cittadini di Paesi terzi aumenta la visibilità dell'iniziativa e aiuta a rendere la società più aperta. Per esempio, Kamba, coinvolgendo dei cuochi africani dell'alta ristorazione, compie un passo importante per la sensibilizzazione delle persone in quanto l'alta cucina africana è sconosciuta in Europa. Chiaramente, tutto ciò dev'essere adeguatamente comunicato.
- In Germania, il settore catering, in particolare, soffre di una mancanza di manodopera. Pertanto, è probabile che molte aziende che offrono questo servizio siano interessate a formare i cittadini di Paesi terzi e ad assumere persone già formate.
- Eventi speciali come feste di quartiere, settimane gastronomiche, eventi gourmet e altro possono essere usati per aumentare la visibilità del progetto.
- Offrire corsi di formazione per promuovere la partecipazione dei cittadini di Paesi terzi è una parte essenziale di questi progetti di ristorazione. I prezzi equi e flessibili di Zusammen Kaffee di Friburgo ha attratto molti cittadini dei Paesi terzi, non solo in qualità di cuochi, ma anche di clienti del ristorante.

- Fare rete con le imprese sociali per creare nuove opportunità di accesso a posti di lavoro è importante e consente ai partecipanti alle formazioni professionali di trovare più facilmente un'occupazione stabile.
- Le iniziative di successo si concentrano su prodotti locali e biologici, che danno al progetto il valore aggiunto della sostenibilità sociale e ambientale.
- Collegare fra loro le diverse iniziative che producono cibo a livello locale è una buona idea per unire diversi gruppi di cittadini di Paesi terzi.

Raccomandazioni per eventi di cucine popolari/cene private

- Si raccomanda di scegliere in maniera selettiva gli ospiti della cena, per esempio invitare giornalisti, sociologi, artisti facendo in modo che lo scambio sia il più ampio possibile. È importante per i nuovi arrivati incontrare personalità carismatiche e stimolanti. Anche cittadini di Paesi terzi che si sono integrati con successo costituiscono degli ospiti importanti per questi eventi.
- La cadenza regolare di questi eventi aiuterà a mantenere dinamico il progetto

Raccomandazioni per gli orti comunitari

- Dovrebbe essere presente un giardiniere esperto come insegnante.
- Al fine di promuovere lo scambio interculturale ed evitare che il gruppo si divida in altri gruppi più piccoli, è raccomandabile organizzare lavori di gruppo o attività che uniscano la comunità locale e persone di diverse nazionalità.
- La composizione dei gruppi dovrebbe essere cambiata frequentemente, al fine di evitare la creazione di gerarchie o che i membri ricoprano sempre un ruolo che non li soddisfi o che li faccia sentire marginalizzati. Cambiare ruoli è anche un modo efficace per imparare a gestire il cambiamento, imparare a far fronte a situazioni inaspettate e poco familiari, guardare le cose da prospettive diverse, diventare empatici e collaborativi.
- Attività divertenti quali musica, danza e cibo dei paesi di origine sono un mezzo per aumentare la partecipazione, la motivazione e il divertimento. In particolare, gli orti sono spazi ideali per ospitare questo tipo di eventi.
- Coltivare varietà vegetali dei paesi di provenienza promuove uno scambio di saperi tra i cittadini dei Paesi terzi e i locali e può aiutare i nuovi arrivati a sentirsi come a casa.
- Installare una "cucina da esterno" con un fornello aiuta i partecipanti a cucinare insieme (si veda, a tal proposito l'esperienza del progetto Weltgarden – Tunsel e il suo grande valore aggiunto).
- Coltivare prodotti dell'orto comunitario da dare in dono ad altri.
- Coinvolgere i bambini in attività e usare il giardino come uno strumento per l'educazione ambientale.



Raccomandazioni per fattorie/orti professionali

- Considerare la necessità di professionisti del settore come opportunità di lavoro per i cittadini di Paesi terzi.
- Offrire programmi di formazione professionale richiede il sostegno delle autorità pubbliche.
- Il valore aggiunto dell'impegno e della formazione dei cittadini dei Paesi terzi nelle imprese e nelle iniziative nel settore gastronomico è molto apprezzato dai consumatori e dovrebbe essere pubblicizzato.
- Alcuni cittadini di Paesi terzi provenienti da contesti rurali e agricoli sono stati apprezzati dagli agricoltori locali
- C'è un importante lavoro educativo e di sensibilizzazione da fare: cambiare il paradigma dei migranti che lavorano in Europa percepiti come i nuovi "schiavi" nel settore agricolo, offrendogli un lavoro con condizioni dignitose e stipendi giusti.
- L'inclusione dei cittadini di Paesi terzi in campo agricolo può aiutare a ridurre la tendenza ad abbandonare le aree rurali, e che costituisce ormai un problema in tutta l'Europa.
- LEADER è una grande opportunità di finanziamento che è stata usata da iniziative che si focalizzano sull'inclusione dei cittadini dei Paesi terzi nelle aree rurali.

Raccomandazioni per progetti educativi

- Avere piccoli gruppi di partecipanti.
- Scambio con professionisti.
- Evitare di essere troppo teorici.
- Identificare diversi contesti educativi.
- Il corpo è una "fonte senziente di conoscenza" che permette a ciascuno di valutare le informazioni non formali (conoscenza acquisita attraverso processi di apprendimento non formali), attiva la memoria e l'esperienza personale, e aiuta a superare le lacune educative (specialmente in riferimento alla mancanza di educazione formale)
- Gruppi molto eterogenei
- Coinvolgere attivamente i partecipanti nel processo di costruzione della conoscenza.

Problematiche inter settoriali: come promuovere la sostenibilità ambientale nelle iniziative

Per completare questo report occorre includere come tematica rilevante per tutti i progetti la sostenibilità ambientale e la qualità del cibo. Alcuni dei progetti analizzati, includono già questo aspetto negli orti, catering e ristoranti, come anche in alcune produzioni agricole. Questo paragrafo mira a fornire delle raccomandazioni per realizzare la buona pratica nelle iniziative.

Il cibo porta le persone a stare insieme, ma può essere anche un mezzo per introdurre nuove modalità di coltivazione, come la produzione biologica⁷ senza pesticidi e fertilizzanti, e nuovi ingredienti biologici in cucina. La biodiversità delle piante, come l'introduzione di nuovi vegetali negli orti comunitari (ad esempio come hanno fatto le donne Bosniache con i semi di ocra) o di diverse varietà di piante (ad esempio le varietà siriane di pomodoro), è spesso il risultato di migrazioni storiche. Alcuni cittadini di Paesi terzi sono spesso molto più legati al cibo e alle pratiche agricole tradizionali, ma non sempre.

Usare prodotti sostenibili nelle iniziative culinarie può essere difficile perché possono essere più costosi e alcuni partecipanti sono più propensi ad acquistare prodotti industriali. Una soluzione è avviare una propria produzione sostenibile o stabilire legami con iniziative e attività che producono e forniscono alimenti biologici. Orti urbani o fattorie professionali possono fare da sponsor a progetti comunitari donando prodotti gratuiti o a prezzi speciali (per esempio da eccesso di produzione, vegetali buoni ma esteticamente brutti, etc.). Trovare buone location per coltivare verdura, frutta o erbe aromatiche può essere difficile in città, ma è possibile. Inoltre, è raccomandabile inserire questo aspetto nel budget e chiedere sostegno per il cibo bio nei progetti.

Un altro aspetto importante è promuovere nuove abitudini alimentari verso ingredienti meno calorici, meno zuccherati e più sani. Si possono creare sinergie combinando ingredienti locali con ricette dei paesi dei cittadini di Paesi terzi di cui molti ingredienti possono crescere nel nord Europa (coriandolo, pepe).

Le innovazioni in agricoltura, come quella dell'Agricoltura Comunitaria⁸, possono essere molto utili da una parte per coinvolgere le comunità che non hanno molto potere d'acquisto e, dall'altra parte, per permettere l'ingresso in attività agricole pagate equamente. Disporre di cibo buono e sano non dovrebbe essere un lusso, ma un diritto per ogni cittadino.

Come reazione al trattamento scandaloso nei confronti dei cittadini di Paesi terzi e al fine di costruire alternative a catene basate sullo sfruttamento agricolo, stanno emergendo nuovi processi di rinnovamento. Lo scopo è quello di creare condizioni lavorative e guadagni equi, opportunità di inclusione sociale in zone rurali e rapporti paritari tra consumatore e produttore. Le sfide, secondo la ricerca svolta da Alessandra Corrado, dell'Università della Calabria, rimangono la temporaneità e precarietà connessa allo stato amministrativo dei richiedenti asilo, il fatto che a volte i cittadini di paesi terzi continuano a vivere in sistemazioni con condizioni di vita inaccettabili, che abbiano diverse aspettative, obiettivi e bisogni o che si sentano pressati dai loro vincoli di solidarietà (famiglie di origine). Per quanto riguarda altre difficoltà nella gestione delle iniziative, la ricerca ha messo in luce un controllo debole delle risorse, un difficile accesso al mercato e, a volte, una mancanza di sostenibilità a lungo termine dei progetti.

7 <https://www.youtube.com/watch?v=Ab82gAfh554>

8 See www.urgenci.net





food relations





DESCRIZIONE DELLE 35 INIZIATIVE SELEZIONATE

Germania

1. *Über den Tellerrand.e.V. (in tutta la Germania)*



Über den Tellerrand (che può essere tradotto come “Oltre il bordo del tuo piatto”) è un’espressione comunemente usata in Germania per indicare apertura mentale. Il progetto è stato fondato nel 2013 a Berlino. Ciò che è iniziato come un’iniziativa studentesca è diventato una folta comunità inclusiva dove “le persone in movimento” vengono per trovare senso di appartenenza, ascolto

e accoglienza. Al tempo stesso fornisce percorsi alle “persone in movimento” che vogliono arricchire le comunità ospitanti attraverso la condivisione della loro conoscenza e capacità specifiche. Riunendo i nuovi arrivati con i locali, può crearsi un senso di appartenenza e gli stereotipi e pregiudizi da entrambe le parti possono essere eliminati. Le persone sono portate a stare insieme grazie a interessi comuni, siano essi sport, canto, storytelling, teatro, caffè linguistici o qualsiasi altra attività i volontari creino e implementano. Il cibo è lo strumento più importante per fare comunità e integrazione. Durante gli eventi culinari, le persone preparano ricette dei loro paesi d’origine. Il cibo è preparato collettivamente con i partecipanti e mentre si mangia c’è spazio per lo scambio e l’interazione. Il cibo è usato pertanto come mezzo di comunicazione che trascende le tradizionali barriere linguistiche, permettendo ai partecipanti di condividere l’un l’altro qualcosa che è proprio della loro cultura, storia e identità. Come progetto di riferimento, *Über den Tellerrand*, ispira e motiva incontri e scambi fra culture. La cosiddetta rete- satellite di progetti sussidiari include comunità interculturali in più di 30 città.

Kitchen on the Run è l’idea di integrazione mobile di *Über den Tellerrand*. Attraverso un container-cucina blu, ripropongono un’idea di società aperta e diversificata in nuovi spazi. La cucina mobile permette di raggiungere nuovi spazi che non hanno infrastrutture per questo tipo di iniziative, sia in termini di massa critica di volontari che di risorse materiali. Nella maggioranza dei casi, *Kitchen on the Run* si reca nelle aree rurali per alcuni giorni. A volte, come risultato, un gruppo attivo di volontari crea un’iniziativa *Über Den Tellerrand*.

Über den Tellerrand, sviluppa anche dei programmi per venire incontro ai bisogni dei cittadini dei Paesi terzi oltre gli aspetti sociali. *Job Buddy* è un programma appositamente sviluppato per fare attività di *mentoring*, supportando i nuovi arrivati al loro arrivo in Germania. Lo scopo principale del programma è: mettere in relazione due persone (locale e neo arrivato) in base al loro interesse professionale e creare un tandem attraverso cui i locali aiutino da un lato i nuovi arrivati a realizzare il curriculum e a candidarsi, e dall'altro forniscono un primo orientamento al mercato del lavoro tedesco.

2. Zusammen Leben (Friburgo)

Zusammen Leben e.V. (Vivere insieme, dal 2015) è un'organizzazione non-profit con sede a Friburgo che mira a creare uno spazio di incontro e di comunità fra rifugiati, migranti e locali. Sviluppa programmi per alleviare possibili tensioni e favorisce il contatto diretto tra diversi gruppi sociali. Le attività sono supportate attraverso finanziamenti pubblici e privati. L'organizzazione ha 4 progetti: un pranzo/ caffè settimanale, un orto comunitario, un progetto legato alla coltivazione delle patate e eventi artistici e culturali legati al cibo.

Zusammen Kaffe (Caffè insieme), il luogo settimanale per pranzo e caffè, apre le sue porte tre giorni a settimana per offrire un vario menu internazionale. I cuochi ospitati arrivano sia dalla comunità di *Zusammen Leben* sia da altre organizzazioni di migranti che hanno chiesto e ottenuto asilo. Alcuni erano cuochi professionisti già nei loro paesi d'origine, altri sono cuochi amatoriali. Cucinano con ingredienti regionali e biologici del commercio equo e solidale, fatta eccezione per poche rarità culinarie che non hanno alternative regionali né biologiche.



Zusammen Garten (Giardino insieme) è un orto comunitario interculturale e inclusivo creato dal luglio 2016 per promuovere il lavoro e la formazione reciproca e divertirsi in un ambiente rispettoso.

Zusammen Kartoffeln (Patate Insieme) promuove percorsi di formazione sull'agricoltura biologica attraverso la coltivazione di patate.





Diversi terreni in città sono usati per la coltivazione e la formazione. Dal raccolto si ottengono e preparano patatine fritte che vengono cucinate in una cucina mobile e vendute nei festival locali, nei mercati, etc.

Infine, l'iniziativa usa il bar e gli orti comunitari per ospitare eventi in campo artistico e culturale. L'arte è un altro strumento eccellente per unire persone con culture diverse senza l'uso di una lingua veicolare. Si organizzano incontri interculturali attraverso la musica, le arti performative, il canto e la danza; apprezzare un'esibizione può portare ad un maggior rispetto reciproco. Nelle produzioni teatrali e musicali si affrontano spesso temi attuali, come le ragioni della partenza, le sfide di una società aperta o il significato delle migrazioni.

3. Annalinde gGmbH (Lipsia)

L'organizzazione non-profit *Annalinde gGmbH* (Circolo ristretto) gestisce un progetto di agricoltura urbana multifunzionale nella città di Lipsia. Fondata nel 2011, mira ad assicurare spazi di scambio e apprendimento sulla coltivazione di cibo biologico, sulla biodiversità, il consumo sostenibile, l'uso responsabile delle risorse, la costruzione di comunità e lo sviluppo urbano.

I luoghi in cui si svolge l'iniziativa sono: un orto comunitario, due orti urbani e un frutteto. I formati educativi (sociale, culturale e biologico) sono coordinati dalla scuola Annalinde. I metodi usati per promuovere l'apprendimento cooperativo e pratico sono: il lavoro nel giardino comunitario, i workshops, la cooperazione con le scuole primarie. L'orto interculturale, iniziato nel 2016, è parte dell'orto comunitario ed è finanziato dal Fondo Sociale Europeo. Circa 10-15 cittadini di Paesi terzi sono coinvolti ogni giovedì da mezzogiorno alle 19 e fino ad ora, nel 2019, oltre 1300 persone hanno partecipato al programma. L'orto comunitario, in affitto dal comune, funziona attraverso due dipendenti e il supporto di volontari ufficiali. A parte i giorni di apertura dell'orto, sono organizzati workshop

su cultura, mobilità e bisogni, corsi di artigianato e lavoro. Infine, visite regolari a imprese locali e datori di lavoro mettono in comunicazione i nuovi arrivati con le potenziali opportunità di lavoro e formazione.

I partecipanti, a seconda del loro contesto di provenienza, quando possibile organizzano laboratori. Attraverso altri progetti di Annalinde, i partecipanti beneficiano di un'ampia scelta di possibilità di volontariato e di formazione nel campo dell'agricoltura urbana, peri-urbana e del giardinaggio.

4. Bunes Meißen Bündnis Zivilcourage e.V. (Meißen)

Quando nel 2013 fu annunciata una dimostrazione del movimento di estrema destra Reichs Citizens, molte persone e organizzazioni si radunarono per contrastare questa situazione e formarono il *Bündnis Bunes Meißen* (l'Alleanza per una Meissen colorata, cittadina vicino Dresda). Tra le attività, è stato introdotto nell'aprile 2016 un orto internazionale. Un campo incolto di 3,5 ettari, rimasto abbandonato per 15 anni a 500 metri dalla città, è stato trasformato in orto e luogo ricreativo per famiglie, bambini, e, ancora più importante, per richiedenti asilo e rifugiati. Di proprietà comunale, il campo viene dato in gestione attraverso un contratto di usufrutto di 5 anni. I due terzi degli utenti dell'orto sono nuovi arrivati. Nel 2018, tra 15 e 20 famiglie hanno fatto giardinaggio insieme e individualmente, e così circa 100 tra locali e cittadini di Paesi terzi, per lo più siriani e afgani, hanno rivitalizzato il luogo.

Terreni singoli di 44 m² e la grande area dell'orto comunale forniscono opportunità di interazioni sociali e sviluppi sul tema dell'orticoltura. Due persone stabilmente impiegate e una persona del Servizio Volontario Federale forniscono una struttura stabile per i circa 70 rifugiati, che visitano e lavorano regolarmente nell'orto. Durante la bella stagione, l'orto è aperto ogni giorno e lo staff è presente dalle 9 alle 5 di pomeriggio. Ogni secondo sabato del mese, è organizzato un caffè all'aperto e una volta al mese si tiene un grande evento culinario. Da quattro a cinque volte al mese si realizzano dei lavori infrastrutturali attraverso il lavoro di gruppo, come il bagno compostante, reti fognarie e sentierini. Negli anni, molti workshops hanno attirato un numero sempre maggiore di partecipanti interessati a conoscere, ad esempio, il periodo di potatura degli alberi da frutto, l'osservazione degli insetti, bagnare le piante, il riciclaggio e altro ancora. Come momenti importanti per incontrare amici e gruppi di pari, vengono organizzati cinque grandi festival: il primo dell'anno, in Aprile per l'inizio della stagione culturale, in Giugno per celebrare l'Eid-al-Fitr, uno per celebrare l'estate e uno per celebrare il raccolto. Agli eventi più importanti arrivano a partecipare dalle 300 alle 500 persone, che visitano l'orto e si divertono.



Oltre agli aspetti dell'orto comunitario, l'orto internazionale è un contesto nel quale vengono offerte svariate misure di supporto. L'organizzazione ospitante Bündnis Buntes Meißen facilita i contatti e consultazioni dei TCN con avvocati e consulenti e il *Family-Tandem-Program* mette in relazione nuovi arrivati e locali in modo che si aiutino reciprocamente. Tutti i fondi dell'orto derivano da donazioni, e una tassa annuale sui terreni individuali consente di acquistare strumenti e infrastrutture. L'orto internazionale è stato oggetto di critiche da

parte del partito di estrema destra AFD (Alternative für Deutschland) durante la campagna per le elezioni. Sopravvissuto alla diffamazione, il progetto è ora ben accettato e attrae un numero in costante crescita di nuovi arrivati e locali.



5. Cookin' Hope (Wuppertal)

Cookin'Hope è un ristorante per apprendisti. Richiedenti asilo e rifugiati partecipano ad un tirocinio intensivo di sei mesi, che può portare ad un apprendistato, ad un lavoro oppure preparare i partecipanti a lavorare in proprio. *Cookin'Hope* è un vero e proprio ristorante con cibo reale e ospiti reali, un cuoco (un ex rifugiato Siriano) che è stabilmente impiegato per formare sei tirocinanti. Il ristorante, oltre all'attività di ristorazione, rappresenta un punto di incontro per i richiedenti asilo e la parte di comunità locale interessata al dialogo interculturale e/o a supportare i nuovi arrivati. I partecipanti al primo tirocinio, concluso nell'aprile 2018, sono ora assunti in altri ristoranti o stanno svolgendo corsi di formazione. Due o tre volte a settimana partecipano alla regolare attività del ristorante, imparando non solo la parte gastronomica del mestiere, ma anche quella legale e manageriale.

Cookin'Hope è il risultato di una tesi di master sulle aspettative lavorative dei rifugiati siriani, attraverso la quale è emerso che la maggior parte di loro ha il desiderio di lavorare nel settore gastronomico (molti avevano già esperienza nel settore). Inizialmente si era pensato ad un progetto di formazione professionale di un gruppo di cittadini dei Paesi terzi che portasse alla creazione di un'impresa autonoma. Tuttavia, alla fine si è creato questo ristorante che propone tirocini continuativi, data la il rischio che avrebbe avuto creare una start-up mettendo insieme persone in modo casuale.

Inoltre, il ristorante esisteva già e non è stato necessario cercare una location adatta. Il crowdfunding ha permesso al gruppo di iniziare il programma di tirocinio e di pubblicizzarlo ad un ampio pubblico. Non solo momenti felici hanno accompagnato il debutto del programma. Infatti, uno dei primi tirocinanti è stato ricondotto in Italia a causa del Regolamento di Dublino III.



I criteri principali per scegliere i tirocinanti sono stati la motivazione, la prospettiva futura e gli obiettivi che volevano ottenere attraverso il tirocinio. Grazie a un buon lavoro di networking e di relazioni pubbliche, molte imprese locali si sono avvicinate al progetto per entrare in contatto con i tirocinanti al fine di trovare dei potenziali futuri lavoratori. Il ristorante non è solo un ritrovo importante per i tirocinanti, ma è un luogo di incontro e di mutuo aiuto ed ormai costituisce un luogo riconosciuto anche dalle agenzie per il lavoro. In prospettiva, Cookin'Hope vorrebbe costituire una rete con ristoranti e imprese di gastronomia che lavorano con richiedenti asilo e migranti ed essere un riferimento di qualità per altri ristoranti. Il ristorante vorrebbe evolversi in un luogo dove i richiedenti asilo possano disporre di una rete più ampia di organizzazioni in grado di aiutarli e dove il tirocinio possa diventare un corso professionale realmente qualificante in gastronomia.

Portogallo

1. Associação Pão a Pão (Lisbona)

Pão a Pão (Pane al pane), fondato nel 2016, è un ristorante di cucina Medio Orientale che offre tirocini e lavoro a giovani donne e uomini rifugiati che provengono dal Medio Oriente e l'opportunità di condividere una parte importante della loro identità - il cibo - con la comunità ospitante. *Pão a Pão* dà lavoro a 17 persone che organizzano corsi e conferenze sulla cultura Araba. Uno dei loro più grandi successi è stato quello di riuscire a cambiare l'immagine che la comunità locale aveva dei rifugiati. Lavorano insieme ad altre iniziative come SPEAK (scambio culturale e di immagini), PAR (Piattaforma di Appoggio per i Rifugiati) e ACM (Alto Commissariato per le Migrazioni) e si sostengono grazie a diverse fonti di finanziamento come donazioni, fondi da parte della Municipalità di Lisbona, dell'ACM e dell'ambasciata degli Stati Uniti a Lisbona.



Francia

1. *Food Sweet Food: Refugee Food Festival (Parigi/altre città)*

The *Refugee Food Festival* è un progetto ideato dall'associazione *Food Sweet Food*, nata nel 2016 grazie al finanziamento dell'agenzia ONU per i rifugiati, l'UNHCR. Una volta l'anno, i ristoranti Gourmet che partecipano all'iniziativa nelle diverse città del mondo, aprono le loro cucine ai cuochi rifugiati e li invitano a cucinare per i clienti. Nel 2016, per la prima volta, 11 ristoranti parigini hanno invitato 8 cuochi rifugiati a cucinare per più di 1000 persone, introducendole ai sapori della cucina iraniana, indiana, siriana e cecena.

I due fondatori francesi credono che il cibo sia un linguaggio che possa unire persone diverse. L'idea del *Refugee Food Festival* è quella di cambiare la percezione dei cittadini sui rifugiati e mostrare che essi possiedono capacità e qualifiche. Gli obiettivi sono: creare uno scambio tra cuochi francesi e stranieri; incoraggiare i cuochi rifugiati che vi partecipano; creare opportunità di lavoro. I cuochi rifugiati acquisiscono fiducia in sé stessi e ricevono un'eccellente referenza da allegare al loro curriculum. Alcuni trovano lavoro, mentre altri intraprendono un percorso di apprendistato o continuano a studiare. Oltre al festival, l'associazione ospita diverse attività presso la sede parigina "La Residence", che permette un'integrazione professionale dei rifugiati attraverso il cibo.

Durante il festival, i cuochi, che devono godere dello status di rifugiato (i richiedenti asilo non possono fare domanda), ottengono un contratto temporaneo. Dal momento che il progetto ha come target specifico i ristoranti gourmet e di fascia alta, una delle sfide è quella di trovare cuochi professionali in grado di lavorare per molte persone, in media 200 per ristorante, e di soddisfare gli standard del ristorante stesso. Ciò rappresenta però un ostacolo all'espansione del progetto nel coinvolgere più ristoranti e cittadini dei Paesi terzi. Tuttavia, il festival è fondamentale perché riesce a raggiungere un pubblico vasto (1000 visitatori durante la sua prima edizione, nel 2016).

Inoltre, è un'iniziativa che coinvolge la cittadinanza e mira a mostrare il ruolo importante della società civile nelle modalità di accoglienza dei rifugiati. Il festival è interamente organizzato e coordinato da volontari che ricevono una formazione professionale e delle precise linee guide da *Food Sweet Food*. Il *Refugee Food Festival* è ancora un progetto abbastanza nuovo, ma si distingue per la sua creatività, i commenti estremamente positivi dei visitatori, delle persone coinvolte e il suo rapporto con l'UNHCR.

2. *En.chantier*: La Cantine du Midi (Marsiglia)

La Cantine du Midi (La mensa di mezzogiorno) è un ristorante a Marsiglia gestito dall'associazione *En.chantier*, fondata nel 2006 con l'obiettivo di promuovere la socializzazione attraverso il cibo. Nel 2008, l'associazione ha avviato l'impresa del ristorante *La Cuisine*, ribattezzato in *La Cantine du Midi* nel 2013 quando un nuovo team ha rilevato il ristorante. L'idea del ristorante è offrire pranzi cucinati da tre o quattro cuochi volontari che cambiano ogni giorno. Il ristorante si trova in un quartiere multiculturale e povero con un'alta concentrazione di cittadini provenienti da paesi in via di sviluppo. Si alternano in cucina ogni giorno migranti, rifugiati o locali che generalmente si affidano a cuochi che suggeriscono loro stessi delle ricette. Tutti possono entrare e fare volontariato registrandosi la mattina stessa. Il menù del pranzo costa 8€ ed è preparato il più possibile con cibo biologico, locale e con prodotti equi, forniti dal negozio *l'épicerie*: un piccolo negozio self-service, anch'esso gestito da *En.chantier*, che vende prodotti biologici, equi e locali a prezzi accessibili. Ciò è reso possibile comprando prodotti in grandi quantità e dividendoli tra *L'épicerie*, *La Cantine du Midi* e *La Cantine Nomad* (un progetto di catering dell'associazione).

Attualmente, *La Cantine du Midi* ha tre lavoratori a tempo pieno e 120 volontari. *L'épicerie* ha 50 volontari che lavorano per un periodo di un anno/ un anno e mezzo e sono compensati in alimenti pari a una spesa di 7€ per ogni ora lavorata. Ci sono anche opportunità di tirocini per un periodo da una a quattro settimane, dove i cittadini dei paesi terzi sono seguiti da un assistente sociale.



Ci sono molte altre attività legate al progetto: per esempio, una volta a settimana, si tengono workshops su salute e nutrizione che includono visite a produttori locali. Il progetto collabora anche con un club di giornalismo per donne e un corso di lingua che si trovano nella stessa zona. Obiettivo futuro è quello di scrivere un libro di cucina con le ricette de *La Cantine du Midi*, ma anche di organizzare un orto didattico e produrre più alimenti.



Spagna

1. Asociación por ti mujer (Valencia)

Asociación por ti mujer (Associazione per te, donna) è stata fondata nel 2014 da un gruppo di migranti di diversa provenienza, insieme a alcuni cittadini di Valencia. Il gruppo è costituito da oltre 40 persone provenienti da più di 12 nazionalità, anche se numerose altre persone sono coinvolte saltuariamente nelle attività.



La coordinatrice e la presidente sono donne migranti che hanno partecipato in prima persona al processo di ideazione dell'associazione e dei progetti. Tra le nazionalità coinvolte, molte donne provengono dal Sud America, ma sono anche africane ed europee.

Il finanziamento pubblico del Comune supporta le infrastrutture (orti) e le formazioni. L'associazione riceve anche donazioni private dai partecipanti stessi, utilizzate per i semi, gli strumenti e altro. Tutti i partecipanti sono volontari. Gli obiettivi principali dell'iniziativa sono di creare uno spazio di condivisione, parità di genere e integrazione attraverso attività sostenibili e di rendere visibile il ruolo importante svolto dai lavoratori migranti nell'agricoltura locale di Valencia. Altri obiettivi includono la coltivazione di cibo di qualità e lo scambio di conoscenza e risorse legate ai paesi di origine dei partecipanti.

L'iniziativa ha sviluppato due progetti: un orto urbano (*huertas urbanas en clave de género*) e un servizio di catering (*catering social*). L'orto si estende su circa 1200 m² ed è diviso in 14 terreni, localizzati nei dintorni del giardino municipale di Sociopolis. Ogni terreno è coltivato da un gruppo di persone, che sono sempre di nazionalità diversa al fine di promuovere lo scambio interculturale. Ci sono anche terreni familiari dove i bambini prendono parte alle attività. I partecipanti possono seguire un "corso professionale sull'agricoltura biologica", con lezioni impartite da professionisti del settore. In seguito al corso un membro del progetto insieme a altri agricoltori ha fondato la cooperativa biologica *Tot al Natural* (tutto naturale), che produce frutta e verdura biologica fuori dalla città. Per dare visibilità al progetto sono organizzate spesso attività in collaborazione con altre iniziative, residenti e associazioni della zona, oltre a partecipare a mercati locali, a scambio di semi e altro.

Inoltre, l'iniziativa ha preso parte a ricerche sull'adattamento delle varietà vegetali dei paesi di origine alle condizioni climatiche di Valencia.

Il secondo progetto, il Catering Social, è stato ideato nel 2011 e mira ad integrare nella società e nel mercato del lavoro donne migranti sopra i 45 anni (che spesso sono state vittime di violenza domestica). Dall'inizio del progetto, hanno partecipato più di 100 donne. Il lavoro è diviso in quattro gruppi: amministrazione ed eventi, camerieri, assistenti alla cucina e pubbliche relazioni, marketing e protocollo. Catering Social è un progetto a tutto tondo, che comprende: informazione, educazione, assistenza e consulenza.

Entrambi i progetti sono connessi, scambiandosi prodotti e conoscenze.



2. Integraschool (Lleida e altre città)

All'interno del progetto dal nome *Itinerari personalizzati di integrazione per persone sopra i 45 anni: tutor all'agricoltura*, Integraschool promuove l'autonomia e la parità di opportunità dei migranti attraverso corsi professionali, al fine di raggiungere il principio di equità e una più ampia coesione sociale nelle zone rurali.

Integraschool organizza workshops interni su tematiche quali la ricerca di un lavoro online (risorse per una ricerca attiva del lavoro), il lavoro nel settore agricolo, capacità comunicative (vocabolario agricolo: tipi di lavori agricoli, tipi di frutta, strumenti, etc.), DAFO, leggi sull'immigrazione, uso del muletto, manipolazione degli alimenti e benessere degli animali. L'associazione è supportata da *The Fundación Agricultores Solidarios* (Fondazione degli Agricoltori Solidali), che lavora dal 2001 su progetti di inserimento sociale - lavorativo nel settore agricolo con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita delle persone e sensibilizzare sul fenomeno migratorio nelle aree rurali. Ha anche ricevuto fondi dall'Unione Europea e dal governo nazionale.

3. COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcellona)



Dal 2016, questa cooperativa opera per l'integrazione sociale e lavorativa dei cittadini dei Paesi terzi attraverso la coltivazione di terreni abbandonati. Le attività più importanti sono i corsi di formazione sull'agricoltura biologica e la vendita dei prodotti.

Lavora nel recupero dei prodotti considerati "inutilizzabili", insieme all'associazione *Espigoladors*, donando poi il ricavato a imprese sociali. Con un 10% di produzione inutilizzabile, Espigoladors produce conserve di verdure e frutta, vendute con il nome di fabbrica *Im-perfect*. Tutti i guadagni sono reinvestiti nel progetto sociale, che riceve anche il supporto della municipalità e da altri enti pubblici. *Central parc* lavora su 7 ettari di terreno e sta cercando di ampliare la superficie fino a 10. La sfida maggiore è trovare nuovi terreni e accedere ai mercati locali. Nel 2017, ha offerto corsi professionali in agricoltura biologica a cui hanno partecipato, tra gli altri, 10 persone con un background migratorio. Inoltre, organizza campagne di sensibilizzazione sullo spreco, in collaborazione con altre iniziative locali.

4. Mescladís (Barcellona)

Dal 2008, Mescladís (Melting Pot) offre formazione professionale, lavoro e opportunità di tirocinio a persone a rischio di esclusione sociale, oltre che scambio interculturale attraverso il cibo e il linguaggio. Con il ricavato dal ristorante (Espai Mescladís), finanzia gli altri progetti, quali la scuola di cucina e di sviluppo comunitario, e promuove un consumo responsabile e sostenibile (usando prodotti locali e organici). Oltre ad organizzare attività di cucina e catering con altri collettivi e imprese, partecipa a vari mercati ed eventi. *Cuinat Opportunitat* (Opportunità di mettersi ai fornelli) è un corso di cucina di tre mesi sul catering, che coinvolge circa 70 persone l'anno.



Durante il corso, *Mescladís*, fornisce ai partecipanti supporto psicologico, anche attraverso attività come il teatro e le terapie artistiche, al fine di facilitare il processo di integrazione. Dopo la formazione, fornisce tirocini aziendali e orientamento al lavoro. Recentemente, ha pubblicato il libro *Regalo Para Kushbu* che cerca di mostrare le difficoltà dei migranti nel processo di integrazione con vere storie tratte dai beneficiari di *Mescladís*.

Grecia

1. Nan (Mitilene, Isola di Lesbo)

Nan, è stata fondata a fine marzo 2018 da quattro donne già coinvolte in *Solidarietà Lesbo – PIKPA*, ed è gestita da cinque rifugiati e cinque locali. Il progetto è iniziato grazie alle donazioni di organizzazioni e amici (come per le infrastrutture) e l'aiuto di volontari, dopo che l'accordo tra l'Unione Europea e la Turchia ha bloccato i rifugiati sull'isola. L'idea di *Nan* è quella di aumentare la sensibilizzazione e avere un impatto positivo tra i locali e la comunità internazionale sulle problematiche politiche e sociali riguardanti i rifugiati,



combattendo gli stereotipi creati dalla narrativa tradizionale su di loro. Il progetto offre un buon esempio di normalizzazione della loro situazione, attraverso opportunità lavorative dignitose, anche nel contesto dell'economia solidale e nonostante la crisi che ha attraversato la Grecia, che ha creato vittimizzazione, miseria e condizioni di lavoro precarie. Attraverso l'accesso a lavori dignitosi, i rifugiati smettono di essere beneficiari passivi, e acquisiscono un ruolo più attivo. Il progetto coinvolge molti settori della città di Mitilene, includendo persone (locali e rifugiati) e attività (workshops, corsi di lingua, cucina e riuso, supporto legale e psicologico, legittimazione femminile e altro) connesse con *Solidarietà Lesbos – PIKPA*, il *Mosaic Support Center*, la cooperativa agricola *Modousa*, dove comprano olio e altri prodotti locali. Oltre ai contesti menzionati sopra, è difficile stimare il grande impatto prodotto da quando Nan è stato grandemente sponsorizzato dai media a livello locale, nazionale e internazionale. Nan sviluppa e promuove anche soluzioni ecologiche. Inoltre, il cibo avanzato è distribuito ai rifugiati e alle persone locali bisognose. Il ristorante Nan è legalmente registrato come una società non-profit, e il suo onere finanziario è causato dalla mancanza di un contesto legislativo nazionale per l'economia solidale. Ulteriori attività sono previste per supportare la sostenibilità ecologica e finanziaria del progetto attraverso il catering e la produzione agricola.

2. Options FoodLab (Atene)

Options FoodLab è nata come una forma sperimentale di terapia occupazionale/salute mentale e benessere per persone vulnerabili. Dopo una serie di incontri con Babel, un centro diurno per rifugiati e migranti, l'idea è stata quella di realizzare eventi ad Atene che avessero al centro il cibo.

La parte che inizialmente attira di più i beneficiari è la possibilità di ottenere entrate economiche extra, ma subito realizzano che il valore vero è molto più grande di quello economico. *Options Foodlab* agisce, infatti, da facilitatore per le persone che cercano di raggiungere i propri obiettivi. Insieme ai professionisti dell'industria, ha creato un programma che dà ai membri la possibilità di crescere come individui, acquisire autonomia, migliorare le capacità professionali, e infine, creare una propria impresa che possa sostenere loro stessi e le proprie famiglie, attraverso stipendi negoziati secondo le proprietà. *Options FoodLab* ha creato uno spazio per crescere e resistere agli imprevisti della vita in un contesto in continuo cambiamento. Lo spazio del progetto, sia in termini figurativi che reali, rappresenta una base per le persone per crescere e, se lo desiderano, per mettere radici.

L'iniziativa lavora nel campo del community building, della creazione di opportunità lavorative, per migliorare la vita delle persone, espanderne gli orizzonti, far acquisire nuove capacità, fare rete e rispettarsi reciprocamente, attraverso una modalità Peer2peer. Una delle capacità che Options FoodLab offre, è quella di prendere familiarità con le nuove tecnologie che possono portare a maggiori possibilità lavorative. Insegna anche tecniche culinarie, regole manageriali, competenze linguistiche, pianificazione delle spese e rendicontazione.



Fa rete con gruppi politici e religiosi, e una lista dei loro partner è visibile online.

Segnaliamo la seguente intervista:

<https://www.siceurope.eu/sic-themes/migration/options-foodlab-how-food-making-and-sharing-supporting-migrant-integration>

3. Pervolarides di Salonico (Salonico)

Pervolarides di Salonico è un gruppo autogestito che si è stabilizzato nel 2014 e consistente in dieci locali e dieci rifugiati attivi nel quartiere di Toupa a Salonico. Ha un impatto importante a livello locale e coltiva relazioni con altre iniziative che si trovano fuori e dentro Salonico, ma anche con il Comune, facendo anche da facilitatore per le iniziative di quartiere.

Le principali attività del gruppo si articolano nell'orto urbano comunale e nella formazione al giardinaggio, nella coltivazione bio e nella sua formazione, nell'apicoltura e nella corrispettiva formazione. Inoltre, gestisce una cucina comunitaria sociale per i senzatetto locali e rifugiati. Un'altra attività è rappresentata dalla gestione di rifiuti realizzata raccogliendo e lavorando il cibo, come per esempio nella produzione di salsa di pomodoro e nella raccolta di olive da terreni abbandonati. Pervolarides intende essere uno spazio comune di partecipazione, apprendimento della lingua e trasmissione delle conoscenze e delle abilità.



Italia

1. *Orient Experience, Africa experience (Venezia e Padova)*

Il fondatore di ristoranti che hanno aperto del 2012 è Hameed Karim Ahmadi, un rifugiato Afgano che voleva usare il cibo come mezzo attraverso cui realizzare inclusione sociale e sviluppo economico. Tutte le ricette proposte sono il risultato della migrazione che, durante il viaggio, porta il/la migrante a incontrare altre culture, e sono adattate al paese in cui sono proposte. Il design interno del ristorante è stato realizzato con cura da artisti a seconda dello stile del paese da cui proviene il personale. I ristoranti, pertanto, seguono strade diverse e prendono il nome da queste: *Orient Express, Africa Express e Balkan Express*.



Attraverso corsi di cucina professionali per richiedenti asilo e migranti e la messa a disposizione di posti di lavoro, questa iniziativa ha aiutato molte persone nella loro carriera professionale. Il cibo è considerato un mezzo di storytelling personale attraverso cui condividere esperienze, mentre si preparano i piatti e si servono nei ristoranti e attraverso il catering.

Il progetto, che è stato inizialmente auto finanziato (capitale messo a disposizione da un amico), col tempo è riuscito a sostenersi attraverso le attività di catering e di ristorazione e grazie all'acquisizione di fondi.

Ora ci sono diversi ristoranti che seguono il format in Italia, in altre città Europee e a Kabul, Afghanistan (qui il cibo servito è Italiano).

2. *Maramao, Canelli (Asti)*

Maramao (una parola che nel dialetto locale indica persone straniere) è una cooperativa sociale che ha iniziato a lavorare con i rifugiati usando un terreno abbandonato per produrre vegetali, nocciole, zafferano, cereali, vino e altro. Dopo una fase di start-up iniziata nel 2014, la cooperativa sociale è stata istituita ufficialmente nel 2016.

Il cuore del progetto è la produzione agricola affidata ai rifugiati dall'Africa e da altre zone del mondo, insieme a quella italiana. Essa si estende su un terreno di 25 ettari che è concesso gratuitamente. Tutti i prodotti sono biologici. Viene spesso seguita anche la lavorazione in reparti ad hoc, mentre i prodotti vengono venduti in un negozio al centro della città di Asti, in Piemonte.



L'area di Asti soffre della ristrutturazione agricola e della perdita di piccole fattorie, e la successione familiare costituisce un problema. È interessante notare che il progetto non è solo un luogo di formazione e lavoro per i rifugiati, ma è anche in parte gestito dai rifugiati che, insieme agli attivisti italiani che hanno sviluppato l'iniziativa, siedono nel consiglio di amministrazione. Il lavoro segue una logica non gerarchica.

Maramao è parte di una rete di cooperative della regione chiamate *CO.ALA.*, che, sin dall'inizio, ha fornito grande supporto. Di questa rete, la *Coop. Soc. crescere Insieme* (cooperativa di agricoltura biologica) è la coordinatrice del progetto. La sostenibilità finanziaria dell'iniziativa è assicurata dalla vendita dei prodotti loro e di altre cooperative locali. Inoltre, hanno aiutato i fondi ricevuti dalla Fondazione Social della città di Alessandria (27.500€) e della rete SPRAR (15000 €).

I rifugiati sono messi in contatto con Maramao attraverso la collaborazione delle istituzioni pubbliche (Comune di Alice Belcolle, Provincia di Alessandria), e finora sono stati realizzati tirocini con oltre 100 persone. Grazie a questi, molti di loro (circa l'80%) hanno trovato lavoro in seguito, alcuni anche a Maramao. Il team di Maramao è oggi composto di 6 persone.

3. APS Barikamà (Roma)

Barikamà è un'iniziativa nata dalla una particolare situazione della zona agricola di Rosarno (Calabria), in cui le condizioni lavorative nella raccolta della frutta sono molto dure: i migranti/rifugiati sono pagati pochissimo e discriminati socialmente.





Qualche anno fa il caso esplose a livello nazionale dopo lo scoppiare di manifestazioni e grosse proteste. I lavoratori, circa 200 persone, furono trasferiti a Roma e ospitati in un centro sociale.

A Roma, uno dei lavoratori, Cheik Diop, ha preso in mano la situazione con l'ideale di avviare un modo di produzione alternativo, giusto per le persone e l'ambiente. Ha così creato Barikamà, che significa Resistenza in lingua Bambara (un idioma dell'Africa Occidentale), per la produzione di yogurt. L'iniziativa si basa su: salari equi, risorse organiche, riciclaggio e trasporto sostenibile con bici e auto elettriche. Attualmente è registrata come cooperativa sociale e, partita come un'iniziativa di rifugiati, impiega oggi anche italiani.

4. Kamba (Milano)

L'associazione *Kamba*, situata a Milano, ha iniziato a lavorare informalmente nel 2015, fino a diventare nell'aprile 2016 un'associazione registrata. Essa realizza 4 progetti che ruotano intorno al cibo: (1) formazione: corso professionale e laboratori per cittadini di paesi terzi nella loro cucina, ma anche laboratori di team-building per imprese locali, guidate da cuochi rifugiati. (2) servizio di catering, dove i partecipanti del corso di cucina possono avere ulteriore possibilità di pratica. (3) il primo progetto lanciato storicamente da Kamba: pranzi/cene con cittadini di paesi terzi a casa di cittadini privati. (4) nel 2018 ha avviato il quarto progetto: un grande evento pubblico sul cibo e l'integrazione chiamato *Ricetta Milano*, che ha riunito 10.000 persone, 200 organizzazioni e 600 rifugiati su una tavola lunga 3 km al centro di Milano. Per condividere le ricette preferite dell'infanzia da tutto il mondo. L'idea di Kamba è nata durante EXPO 2015 di Milano, con la realizzazione di cene a casa di privati, e nonostante i nuovi progetti, le cene/pranzi ricoprono sempre una grande importanza per l'associazione.

L'idea di Kamba è quella di lavorare per creare una cittadinanza attiva e di cambiare la mentalità delle persone, vuole trasmettere un'idea positiva delle migrazioni e di ciò che è interculturale, ricordando che a Milano la maggioranza delle famiglie, risalendo alle generazioni precedenti, ha un background migratorio. Altra idea è la concreta integrazione dei cittadini di paesi terzi attraverso la creazione di opportunità lavorative, realizzate grazie alla rete che Kamba ha costruito con enti e imprese.

Dal 2016 Kamba ha coinvolto circa 5.000 persone e 120 cittadini dei paesi terzi nelle loro formazioni culinarie e il 40% è attualmente inserito nel mercato del lavoro. L'associazione è guidata da due lavoratori e volontari e si sostiene senza fondi pubblici. I progetti di formazione sono finanziati attraverso una partnership con un'organizzazione che fa corsi di formazione e che paga lo staff per le formazioni. I corsi di team building sono pagati dalle imprese partecipanti, il resto dell'auto finanziamento arriva dal servizio di catering.

Obiettivi e prospettive future sono: formare un team stabile di 5 persone, tre delle quali rifugiate (gli studenti migliori); aprire un locale che includa l'organizzazione di eventi che combinano cibo e cultura; sviluppare un manuale di formazione per cittadini di paesi terzi analfabeti e un toolkit per fare in modo che Ricetta Milano possa replicarsi in altre città del mondo.

5. *Salus Space (Bologna)*

Sulle spoglie della vecchia clinica Villa Salus a Bologna, è stata fondata una nuova casa per rifugiati e altri gruppi vulnerabili grazie al contributo del Fondo europeo di sviluppo regionale e attraverso l'iniziativa *Urban Innovative Actions*.



Circa 80 cittadini di paesi terzi e persone senza dimora vivono oggi insieme nella casa. Ci sono anche degli spazi usati dalla comunità locale per attività di co-working, iniziative culturali e laboratori artistici. Lo spazio dell'orto sarà attivato come: orti comunitari, orti per formazioni (per imparare e sperimentare tecniche di coltivazione, replicabili in diversi contesti, tenendo in considerazione anche i paesi d'origine dei rifugiati) e un orto inclusivo (per promuovere pratiche di integrazione e accoglienza). Sia i nuovi arrivati che i locali partecipano alle attività per imparare attraverso il giardinaggio e esplorare nuovi ambiti professionali.

L'idea principale è quella di promuovere sinergie di diversi attori chiave offrendo opportunità ad un vasto numero di utenti. I cittadini di Paesi terzi interessati a mettersi in proprio hanno la possibilità di migliorare le loro abilità attraverso i corsi professionali. Inoltre, possono ricevere supporto, consiglio e un incontro individuale con altri imprenditori grazie allo spazio di co-working.



6. Food For inclusion (Pollenzo)

Progetto⁹ recentemente fondato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto dell'UNHCR e con il coordinatore scientifico della Prof.ssa Maria Giovanna Onorati. L'iniziativa offre un percorso di formazione basato sul cibo e sulla gastronomia, indirizzato ai rifugiati e richiedenti asilo ospitati nei centri di accoglienza (SPRAR e CAS) della Regione Piemonte. Mira ad aumentare le possibilità di assunzione dei rifugiati, specialmente nel settore alberghiero, della ristorazione e dei catering, e ad accrescere la loro consapevolezza e inclusione sociale durante l'accoglienza. Il corso si fonda su un modello di formazione innovativo e qualificato nel settore della gastronomia professionale, che combina diversi approcci educativi e strategie didattiche basate sull'apprendimento sperimentale. Il progetto offre anche degli apprendimenti sul campo attraverso delle opportunità di stage da tre a sei mesi in ristoranti selezionati e fattorie che appartengono alla rete dell'Università di Pollenzo. Oltre a specifiche competenze settoriali, il corso mira a sviluppare abilità relazionali, sociali e comunicative in un'ottica interculturale, al fine di aumentare la loro integrazione.

Visto che la migrazione è un processo bidirezionale che richiede un cambiamento sia nei nuovi arrivati sia nella società ospitante, il progetto include anche un percorso educativo chiamato Training of Trainers, indirizzato a gruppi di educatori, formatori, ristoratori provenienti da diverse parti d'Italia che lavorano con i rifugiati (alcuni di loro sono essi stessi rifugiati) e usano la gastronomia come parte integrante delle loro formazioni.

Ad oggi, Food for inclusion ha raggiunto 40 cittadini di paesi terzi (richiedenti asilo e persone protette) e 32 formatori che vivono in diverse zone d'Italia.



9 To learn more about the Project: www.foodforinclusion.it <https://www.unisg.it/ricerca/food-for-inclusion/> <https://www.facebook.com/foodforinclusionIT> Video: <https://www.youtube.com/watch?v=T6AXSq6e7Cw> Email to: foodforinclusion@unisg.it

7. Le Galline Felici (Sicilia)

Le Galline Felici è un Consorzio di cui fanno parte 38 membri - fattorie e cooperative sociali - e più di 40 lavoratori, che mira a vendere i prodotti direttamente a gruppi di compratori. Organizzare una catena di fornitori efficiente e rispettosa dell'ambiente e delle persone è un modo efficace per costruire un modello economico alternativo, nel quale i migranti e altre persone svantaggiate possano ritrovare un proprio spazio. Oltre a Le Galline Felici, ci sono altri progetti che mirano all'inclusione lavorativa, sia dalla parte del produttore, sia da quella del consumatore:

- *Arcolaio e Terramatta*, due cooperative sociali che lavorano nella panificazione e nell'agricoltura con un'attenzione speciale all'inclusione lavorativa di persone svantaggiate (prigionieri e migranti).

- *Il Giardino delle Biodiversità* un tentativo di creare un luogo di incontro per una nuova modalità di cooperazione per lo sviluppo umano, in alcuni ettari di terra acquistati e gestiti da un gruppo di siciliani, europei e migranti.

Le Galline Felici si è anche dedicata ad un progetto finanziato con l'ONG CESVi nel 2018, "Integrazione è futuro", organizzando formazioni in agricoltura per 20 minori non accompagnati e tirocini per 5 di loro. In seguito, si sono aperte delle posizioni lavorative nelle fattorie aderenti al consorzio per 3 ragazzi (Sadjo, Aziz, Rabbi).

Le Galline Felici ha anche partecipato ad altri progetti locali:

- **FIERI** (Fabbrica Interculturale Ecosostenibile del Riuso), nata nel 2015 dall'incontro di diverse associazioni di Catania per cercare un luogo in cui creare opportunità di formazione e lavoro per i nuovi arrivati, attraverso attività connesse al riciclo e al riuso (per esempio cucire con materiale riciclato);

- **RisOrti Migranti** un'associazione dove locali e migranti sono dediti al lavoro agricolo con l'obiettivo di creare posti di lavoro regolari garantendo così una vita dignitosa alle persone svantaggiate. Coinvolge i consumatori nella fase di produzione, portandoli in campagna e attivando relazioni di solidarietà con i produttori, in modo da favorire lo scambio interculturale anche grazie alla coltivazione di verdure e frutti provenienti da paesi e tradizioni diverse;

- **Lo Faccio Bene** un'associazione che lavora nel campo educativo e culturale, trasmettendo video nelle scuole e organizzando eventi sociali, connessi all'Intercultura e al cambiamento sociale.



Austria

1. IGOR (Vienna)



Una vecchia casa di riposo con un grande giardino con piante usate a scopo terapeutico, nel 2015, è stata trasformata in un'abitazione per rifugiati e, con il loro arrivo, il luogo è diventato un riparo di emergenza. Nei momenti di picco, anche 1.000 cittadini di Paesi terzi vi hanno risieduto, grazie all'aiuto di molti volontari. Un gruppo di questi ultimi, esperti del posto e con esperienza nel lavoro di giardinaggio ha intrapreso un'attività di aiuto e supporto ai nuovi arrivati per far rivivere con loro il giardino della casa: il progetto IGOR *Integrationsarbeit und Gesundheitsförderung im Öffentlichen Raum* (Lavoro Inclusivo e Promozione della salute nei luoghi pubblici). Circa 30-40 cittadini di paesi terzi sono ora coinvolti nella cura dell'orto e il cibo è usato e consumato nello stesso centro di accoglienza. Le persone che aiutano a mantenere i 30 ettari di terreno sono ricompensate con un piccolo salario, sostenuto da fondi statali.

Una stretta cooperazione con la vicina Università di Educazione Ambientale aiuta ad ottenere input professionali e supporto alla dimensione psicologica dello stare bene attraverso il lavoro fisico nell'orto.

Svizzera

1. HEKS Neue Gärten beider Basel (Svizzera)

HEKS/EPER Neue Garten (Nuovi orti) sono progetti che mirano all'integrazione sociale dei richiedenti asilo, dei rifugiati e delle loro famiglie attraverso il giardinaggio collettivo. L'organizzazione d'aiuto della Chiesa protestante (HEKS) assegna terreni in affitto e garantisce l'accesso agli orti ai partecipanti.



Il progetto consente ai migranti e alle loro famiglie di produrre il proprio cibo e di scambiarlo con il gruppo di lavoro e con altre persone che fanno parte della comunità orticola. Inoltre, li incoraggia a prendere parte alla vita pubblica e a sentirsi radicati nella nuova comunità. I partecipanti usufruiscono dell'aiuto di esperti giardinieri che insegnano loro metodi di giardinaggio biologici e sono coordinati del programma HEKS che li assiste e li indirizza alle organizzazioni locali che si occupano di facilitare l'integrazione. Il progetto è stato finanziato dalla Fondazione Otto Erich Heynau, da fondi cantonali, oltre che da contributi di altre fondazioni, donazioni private e religiose e da HEKS. La partecipazione è aperta a donne e uomini migranti con permesso di soggiorno N (richiedenti asilo), F (stranieri provvisoriamente ammessi) e B (rifugiati). Essi possono partecipare da soli o con la famiglia, con o senza i bambini. Il programma è stato ideato e lanciato nel 2006 da HEKS a Basilea ed ora è diffuso in tutto il paese. Dopo aver visitato uno dei programmi proprio a Basilea, è stato lampante l'impatto positivo che il programma ha avuto su una famiglia pakistana.

2. Schweizerisches Arbeiterhilfswerk SAH Landwirtschaft und Garten (Svizzera)

La Schweizerisches Arbeiterhilfswerk (SAH) Landwirtschaft und Garten (Associazione Svizzera di Assistenza al Lavoro, Agricoltura e Giardinaggio), situata nella Svizzera centrale, ha creato un progetto di formazione dedicato alle persone che non hanno facile accesso al mercato lavorativo e formativo. Due giorni a settimana i partecipanti imparano e lavorano insieme.



Molti rifugiati partecipano in quanto non possono fare richiesta per lavori "normali" a causa della loro situazione burocratica, delle competenze linguistiche, o di problemi di salute. Il programma è diviso in tre fasi e inizia nell'orto di un vecchio monastero, dove i partecipanti imparano le tecniche base del giardinaggio, il lavoro di squadra, la routine e hanno una formazione linguistica. Alcuni professionisti hanno il ruolo di tutor al fine di stabilire un ambiente di apprendimento positivo. La seconda fase consiste nella qualificazione e nella formazione professionale. La terza e ultima fase consiste nell'integrazione nel mercato del lavoro (supporto a trovare un lavoro). Il programma è finanziato dallo Stato ed è aperto a tutti coloro che ricevono aiuti statali. I costi sono coperti dai servizi sociali. Allo stesso modo, gli agricoltori sono invitati ad assumere nelle loro aziende agricole e fattorie i rifugiati per un anno grazie a contratti e permessi di lavoro semplificati.



Svezia

1. *Gastronaut (Stoccolma)*

Gastronaut è un'impresa di catering sociale fondata nel 2015 che offre ricette preparate da cuochi migranti, includendo le specialità dei loro paesi d'origine. Il catering di *Gastronaut* è stato fondato da 5 migranti che non avevano esperienza precedente nel settore gastronomico, ma che avevano vissuto la difficoltà di trovare in Svezia alimenti e piatti genuini provenienti dai loro paesi d'origine. L'iniziativa riunisce persone che non cucinano per i turisti, i critici culinari, il pubblico medio o per la fama, ma per soddisfare il bisogno delle loro comunità di cibo autentico.



In queste comunità internazionali c'è una forte cultura del cibo, il che significa che gli alimenti preparati in casa sono sempre prodotti di alta qualità in termini di ingredienti, esperienza, metodi culinari e passione. In questo modo *Gastronaut* offre ai cittadini di paesi terzi uno spazio di scambio interculturale, interazione, acquisizione di competenze e di opportunità lavorative. L'iniziativa offre una piattaforma per i cuochi che hanno difficoltà a trovare un lavoro tradizionale in Svezia a causa delle differenze culturali.

Tutti i cuochi svolgono un corso su igiene e regolamentazione grazie all'Amministrazione svedese per il Cibo e la Salute (*Livsmedelsverket*), e prendono molto seriamente la loro attività in cucina, mettendo in gioco la loro reputazione, il loro nome e la loro passione in ogni piatto.

Gastronaut gestisce una app con lo stesso nome che dà la possibilità alle persone di creare un'iniziativa nella loro stessa cucina, permettendo alle persone di esprimere la loro passione culinaria in maniera professionale, anche a casa propria.



Olanda

1. *A Beautiful Mess (Amsterdam)*



A Beautiful Mess è un ristorante fondato nel 2017 dalla Refugee Company e gestito da locali e persone con un passato migratorio/ di rifugiati. Il ristorante si trova in una ex prigione di Amsterdam. Il posto è stato

scelto poiché precedentemente era un centro di accoglienza temporaneo.

A Beautiful Mess offre un tirocinio di tre mesi a circa 20 persone alla volta, in cui imparare e apprendere le tecniche dei cuochi, baristi e gestori di sala. Oltre a costituire una piattaforma di integrazione lavorativa, il ristorante è un posto sicuro per i nuovi arrivati, luogo per creare relazioni, imparare la lingua e acquisire esperienza lavorativa. È un luogo dove i cittadini di paesi terzi possono sentirsi al sicuro e possono capire meglio i loro obiettivi futuri. *A Beautiful Mess* è aperta a tutti i nuovi arrivati, anche a quelli che non hanno ancora lo status di rifugiati. Ai nuovi arrivati è offerto supporto psicologico, viene loro insegnato come scrivere un curriculum e vengono organizzate visite giornaliere con altri partner, come la Fabbrica della Heineken dove possono entrare in contatto con altre opportunità lavorative. Il ristorante ha 7 lavoratori, inclusi uno psicologo che supporta i nuovi arrivati e un direttore di sala. I tirocinanti sono pagati 150 € al mese e la loro assicurazione è coperta dal sistema sanitario olandese.

Il progetto è quasi interamente autofinanziato ed è cresciuto da 110.000 € nel 2016 ad un budget di 1,1 milione di euro, grazie ai ricavi ottenuti dal ristorante, dagli eventi e da lavori commerciali.

A Beautiful Mess ha ricevuto recensioni molto positive, l'accettazione dei locali e dei nuovi arrivati, ed è pieno ogni venerdì. Il ristorante è situato in un quartiere centrale di Amsterdam, molto amato e apprezzato dai cittadini per il cibo, il caffè e il design del locale, una parte del quale è stata concepita come concept store dove gli artisti e designers espongono i loro pezzi e opere.

2. Oost Indisch Groen (Amsterdam)

Oost Indisch Groen è una ONG olandese fondata ad Amsterdam nel 2011 da tre amici. La loro idea era quella di portare la natura nella società e nelle comunità diffondendo il giardinaggio, il godimento della natura e il cibo. Da allora, sono stati creati 7 orti comunitari (ognuno composto da 20 terreni) e diversi progetti educativi sull'alimentazione responsabile, sono anche stati pubblicati due libri di ricette.

L'ONG è finanziata dal governo locale e dai fondi delle municipalità.

Oost Groen Community Garden è uno dei progetti della ONG, ed è un orto comunitario interculturale costruito in un'area precedentemente occupata.

L'idea dell'orto è quella di promuovere l'integrazione sociale attraverso il giardinaggio. Tutti i terreni sono condivisi dalla comunità. Due volte a settimana,

ci sono dei giorni dedicati al giardinaggio libero dove i giardinieri sono accolti con tazze di tè preparate nella cucina usando erbe dell'orto. Sono anche dotati di un grande forno dove, durante gli eventi e le cene settimanali, si preparano pizze. Inoltre, è presente una macchina per smoothie azionata dal moto di una bicicletta che viene usata durante feste ed eventi e l'orto ospita anche alveari, un giardino *Mandale* e raccolta di funghi.

Inoltre, si tengono laboratori, eventi di gastronomia internazionale e feste primaverili, estive e invernali. Negli ultimi due anni, *Oost Indisch Groen Garden* è diventato autosufficiente e si sostiene attraverso le donazioni ricevute durante gli eventi e la vendita dei prodotti. L'orto è spesso meta di ONG e assistenti sociali che portano rifugiati e migranti a visitare il luogo.



Bulgaria

1. Tandem Europe/ Multi-Kulti Collective (MKC): New Roots (Sofia)

Il *Multi Kulti Collective* (MKC) lavora dal 2011 per aumentare lo sviluppo comunitario e la partecipazione civile attraverso legami di solidarietà, integrazione con migranti/rifugiati e promuovendo i diritti umani. Ha sede a Sofia ed ha negozi nelle sei maggiori città Bulgare. MKC ha una grande esperienza in campagne di sensibilizzazione, organizzazione di eventi culturali, corsi di formazione, ricerca, monitoraggio e analisi politica. I progetti di MKC sono stati spesso premiati per l'innovazione sociale a livello locale e nazionale.



Nel 2014, MCK è stato uno dei partner nazionali del Network UE per le Politiche sul tema "educazione dei migranti" e nel 2016 è diventato uno dei fondatori della ONG SIRIUS basata a Bruxelles. Qualche anno fa è stato poi partner di uno dei più grandi progetti di ricerca legati all'integrazione (NIEM).

Regno Unito

1. Comfrey Project (Newcastle upon Tyne)

Iniziato nel 2001, il Comfrey Project è iniziato come un appuntamento fisso a settimana in cui i cittadini dei paesi terzi si incontravano con un formatore in diversi terreni di Newcastle. L'obiettivo principale e la motivazione alla base del progetto è la volontà di creare una struttura ricreativa e di lavoro volontario per rifugiati e richiedenti asilo sul tema dell'orticoltura e delle attività ad essa connesse. Negli anni il progetto è cresciuto sia in termini di beneficiari che di staff e di terreni.

Ora ci sono due terreni, uno adibito a "giardinaggio terapeutico" al fine di supportare le vittime di tortura e di richiedenti asilo traumatizzati, l'altro per persone con abilità di giardinaggio avanzate che vogliono aumentare le loro capacità e coltivare i prodotti in modo più professionale. Il cuore del progetto è l'orto comunitario *Gateshead* su un terreno affittato al comune: 2000 m² di orto e una casa comune, un orticoltore professionale part-time e un coordinatore a tempo pieno, costituiscono la struttura che include oltre 25 volontari e 50 beneficiari (cittadini di paesi terzi, persone disabili, famiglie in situazioni precarie). Molte attività sono gratuite e sono per la maggior parte connesse con la gastronomia e il giardinaggio. L'orto è aperto agli utenti e ai volontari ogni giorno della settimana, quando la preparazione e il pranzo sono sempre condivisi. Le persone frequentano l'orto nel tempo libero, per discutere, lavorare e incontrarsi; i bambini per giocare, le famiglie per fare picnic. Non c'è alcun obbligo di aggregarsi alle attività di giardinaggio, i beneficiari sono liberi di partecipare in attività comuni o di fare quello che preferiscono per sentirsi a proprio agio.



L'idea (o meglio, una realtà, considerate la lunga esperienza) è quella di creare spazi dove le persone possono incontrarsi, sentirsi utili, costruire una comunità molto stretta, e offrire ai richiedenti asilo opportunità di volontariato per superare l'attesa della loro regolarizzazione e fare curriculum. Ai beneficiari in difficoltà viene pagato il costo del trasporto, se ciò costituisce un ostacolo alla loro partecipazione. L'orto è una possibilità di comunicazione non verbale mentre si coltiva la terra, un'attività da sempre fondamentale per l'uomo. Tuttavia, il linguaggio può essere sviluppato, in maniera più pratica: "mentre fai, impari a parlare delle cose che stai facendo". Regolari caffè in lingua e un perfetto mix di ascoltatori e persone del luogo in ogni gruppo, aiutano ad assicurare il miglioramento delle abilità linguistiche.



Dal punto di vista pedagogico, le attività sono ideate secondo un approccio situazionista che prende spunto dagli interessi delle persone coinvolte e lavora con le loro motivazioni personali. I beneficiari sono responsabilizzati, in modo che lavorino in autonomia all'interno dei gruppi e imparino ad organizzare il lavoro.

Il progetto è finanziato da donazioni private (sia di individui che di imprese) e da contributi di fondazioni e fondi fiduciari. Il cibo usato durante gli eventi arriva dall'orto, ma anche da supermercati e banche del cibo. Nel corso degli anni il progetto ha vissuto alti e bassi (nel 2017, tutto lo staff è stato licenziato a causa della mancanza di fondi, e i volontari sono riusciti a mandare avanti il progetto e a raccogliere donazioni per riprendere le attività con due volontari), ma è rimasto di grande importanza per i rifugiati e i richiedenti asilo in cerca di esperienze significative e un punto di incontro in cui ricevere sempre supporto. Oltre all'aspetto salutare del lavoro, le segnalazioni e le connessioni che crea tra le persone, ma anche con le organizzazioni di supporto della zona, giocano un ruolo importante nella partecipazione degli utenti.

2. Mazi Mas (Londra)



Un ristorante itinerante. I lavoratori del *Mazi Mas* sono donne cittadine di paesi terzi, che hanno difficoltà nella ricerca del lavoro o problemi con il permesso di soggiorno. *Mazi Mas* e le donne che lo gestiscono, dal 2012 fanno catering per matrimoni, eventi privati e cene di gala, o aperture di punti di ristorazione temporanei. Sul sito si trovano le storie delle cuoche e le ricette riflettono sempre la commistione

delle loro culture. Il progetto vuole combattere gli stereotipi e aiutare le donne appena arrivate nel Regno Unito a trovare un posto nella società. I prodotti usati provengono per la maggior parte da fattorie biologiche della zona. La cooperazione con altri posti come centri sociali, teatri e ristoranti aumenta la solidità dell'impresa sociale.

Repubblica Ceca

1. Ethnocatering

Il progetto è un'impresa sociale. I cuochi che lavorano per Ethnocatering sono donne migranti di più di 50 anni che, per varie ragioni (politiche, sociali, economiche) sono arrivate, dopo molte peregrinazioni, a stabilirsi in Repubblica Ceca.



Queste donne vivono situazioni personali molto difficili e la loro integrazione risulta più lunga. Non hanno ricchezza materiale, ma la loro ricchezza è la perfetta conoscenza della cucina dei loro paesi d'origine. Questo sapere tramandato fonda Ethnocatering che garantisce un lavoro equo e dà la possibilità alle partecipanti di sviluppare ulteriormente le loro capacità.

In oltre 10 anni di vita, ha organizzato più di 1500 eventi per 500 clienti (aziende, organizzazioni non-profit, persone e istituzioni statali).

Finlandia

Immigrants Villages (Punkalaidun)

Immigrants Villages è un progetto LEADER, che ha operato dal 2011 al 2015 nella zona rurale Punkalaidun, in Finlandia con l'obiettivo di integrare e motivare i cittadini dei paesi terzi nelle aree rurali. Punkalaidun è una zona caratterizzata da calo delle nascite e dalla mancanza di manodopera agricola, l'integrazione lavorativa dei cittadini di paesi terzi in agricoltura e nel settore locale è stata individuata come la soluzione migliore. Per la realizzazione, sono state sviluppate partnership con 29 imprese locali, che hanno contribuito finanziariamente al progetto e che hanno dato ai cittadini dei paesi terzi la possibilità di formarsi e lavorare.

In collaborazione con l'ufficio per il lavoro, si organizzano corsi di formazione nelle imprese partner. Durante questa fase, le persone coinvolte vengono introdotte al lavoro nei campi, acquisiscono le prime competenze e praticano la lingua. Fino ad ora sono stati realizzati tirocini per 80 rifugiati, dai quali sono nate 6 assunzioni di cittadini di paesi terzi. Le opportunità di integrazione lavorativa hanno sviluppato la città grazie al fatto che più cittadini di Paesi terzi si stabiliscono a Punkalaidun, investendo i loro guadagni e favorendo l'economia locale.



Belgium

1. *Collectatif (Bruxelles)*

Collectatif di Bruxelles è un progetto di catering sociale situato in un centro sociale e gestito da cittadini di Paesi terzi che fornisce cibo di qualità a persone in difficoltà economiche (la maggioranza delle quali sono di Paesi terzi), e opportunità di formazione e lavoro per immigrati. Ha i seguenti obiettivi:

- Sviluppare strutture di solidarietà orizzontale a Bruxelles
- Rafforzare la sicurezza alimentare per le persone che sono in difficoltà economiche
- Ridurre lo spreco di cibo attraverso la riconversione, la lavorazione e la redistribuzione del cibo invenduto
- Sensibilizzare sullo spreco di cibo e la sicurezza alimentare
- Rinforzare l'emancipazione e la partecipazione cittadina delle persone in situazioni amministrative provvisorie
- Sfruttare i rifiuti per ridurre l'impatto ecologico e gli ostacoli al precariato economico e sociale

Coinvolgere le persone in un progetto comune come *Collectatif*, permette loro di superare l'isolamento e inserirsi in una comunità attenta a loro. Organizzare tavole sociali rafforza la coesione sociale. Uno dei principali obiettivi di *Collectatif* è un processo d'integrazione concreto e lo realizza attraverso la rivendita ai fornitori, la preparazione di razioni di cibo e la preparazione e condivisione di pranzi collettivi.

L'iniziativa mira ad ottenere il riconoscimento di iniziativa di pubblica utilità.



2. Atelier-Groot-Eiland (Bruxelles)

Groot Eiland è un posto unico in cui si combinano un orto urbano e un ristorante biologico, stagionale e regionale dove si offre formazione per persone disoccupate. Grazie al fatto che i due progetti siano l'uno accanto all'altro, non è necessario nessun trasporto logistico. Situato nel quartiere di Bruxelles, Molenbeek, l'iniziativa è fortemente connessa al tessuto associativo della città ed è molto ben collegata.

Il progetto include i rifugiati, ma affronta anche la problematica della disoccupazione dei locali che lavorano insieme ai cittadini di Paesi terzi.







CONCLUSIONI

(Tradotto dal testo originale del Dr. Agr. Josef Heringer, 2014)

“Cosa siamo e quello che abbiamo lo dobbiamo in molti casi ad altre culture. Le migrazioni sono sempre state un momento essenziale di evoluzione culturale. I sogni e le promesse di salvezza di molte religioni fanno riferimento al “paradiso” e ai giardini. Su questa base comune, facciamo del mondo un giardino in modo che non diventi un campo di scontro per culture e convinzioni.”

“L’uomo si è perso e si è salvato in un giardino!” (Blaise Pascal)

È con tale spirito che ci auspichiamo l'utilità di questo report, che ci ha portato ad entrare in contatto con le iniziative europee che creano e sviluppano progetti al fine di coinvolgere i cittadini di paesi terzi in varie attività collegate al cibo. Essendo un vasto ambito di ricerca, con il nostro lavoro e con le capacità in nostro possesso non siamo stati in grado di affrontare ogni singolo aspetto in dettaglio, ma speriamo, tuttavia, di aver ispirato iniziative già esistenti o in fieri. Il lavoro intrapreso è rilevante in quanto rafforza la coesione sociale. Inoltre, è importante notare che l'approccio del progetto Food Relations vuole connettere tre tematiche importanti:

- L'inclusione di migranti, rifugiati, richiedenti asilo e lo scambio con i protagonisti del territorio a livello locale;
- La produzione sostenibile di prodotti locali; riconnettere le persone con la terra e con la sua coltivazione e cura utilizzando approcci biologici e producendo cibi sani, buoni e autentici;
- Ispirare le persone a pensare e agire in modo solidale e comune.

Queste tre tematiche non coinvolgono necessariamente sempre gli stessi protagonisti; un risultato molto importante per le iniziative descritte.



Il buon cibo non dovrebbe essere un privilegio delle persone abbienti, poiché il diritto al cibo è universale e come sancito dalle Nazioni Unite:

"E' diritto del singolo o della comunità essere libero dalla fame e dalla malnutrizione, avere accesso fisico ed economico costante a cibo adeguato (sia in termini di qualità che di quantità) che sia nutriente e culturalmente accettabile o i mezzi per procurarselo in modo sostenibile e dignitoso, sempre garantendo il più alto sviluppo fisico, emozionale ed intellettuale. Inoltre, tutti e tre questi aspetti sono inseparabili dal benessere nutrizionale e sanitario e devono essere interpretati nel contesto della sovranità alimentare, dell'uguaglianza di genere e dei diritti delle donne." (Nazioni Unite 2018).

Se si riconosce il grande potenziale che hanno queste idee, è possibile garantire un supporto concreto attraverso la creazione e la concessione di spazi che le possano ospitare. È evidente il bisogno di più coesione e cooperazione nelle politiche alimentari come proposto dal *Panel of Experts on Sustainable Food Systems*¹⁰, visto il valore aggiunto che esse rappresentano per la società (unire le persone, ambiente, etc.). Prima che questi cambiamenti avvengano a livello politico, economico ed amministrativo, vi invitiamo a conservare il report e a andare a fare un po' di giardinaggio nell'orto o a cucinare con buoni ingredienti, buone intenzioni e con persone gentili!



Bibliografia

- ASYLUM INFORMATION DATABASE AIDA (2019):
- BORN, R. AND M. SCHWEFER (2016): *Institutional dimensions of successful labor market integration of refugees*, CESifo DICE Report, ISSN 1613-6373, ifo Institut – Leibniz-Institut für Wirtschaftsforschung an der Universität München, München, Vol. 14, Iss. 4, pp. 82-84
- BRAY, E. ELDRIDGE, J., RAATH, I., PAPAKONSTANTINOY, A., ANGIOLINI, S., HYDÉN, J., THORPE, E. AND A. LEDAN (2016): *The European Agricultural Fund for Rural Development. Migrant and refugee integration. Publications Office of the European Union*, Luxembourg.
- EC, in: <https://ec.europa.eu/migrant-integration/librarydoc/the-european-benchmark-for-refugee-integration-a-comparative-analysis-in-14-eu-countries>
- Euracademy (2014): A CAPACITY BUILDING MANUAL FOR NGOS PROMOTING THE INTEGRATION OF MIGRANTS AND REFUGEES IN RURAL AREAS. https://www.euracademy.org/wp-content/uploads/2016/03/ThematicGuide13_eng-1.pdf
- EUROPEAN COMMISSION (2019): *Migration and Home Affairs: Reception Conditions*. https://ec.europa.eu/home-affairs/what-we-do/policies/asylum/reception-conditions_en
- OECD (2016): *Hiring refugees - What are the opportunities and challenges for employers?* Migration Policy Debates © OECD/UNHCR, N°10 September 2016
- Onorati M.G: - Bednarz F. (eds.), *Building Intercultural Competences*, Leuven: Acco, 2010
- STEWARD, E. (2005): *Exploring the Vulnerability of Asylum Seekers in the UK. Population, space and place*. Space Place 11, 499–512 (2005) Published online in Wiley InterScience (www.interscience.wiley.com). DOI: 10.1002/psp.394
- UNESCO (2019): <https://en.unesco.org/themes/social-transformations>
- United Nations (2018): DECLARATION ON THE RIGHTS OF PEASANTS AND OTHER PEOPLE WORKING IN RURAL AREAS

PARTNER DI PROGETTO



ACRA, organizzazione non governativa, laica e indipendente nata a Milano nel 1968 e impegnata nel contrasto delle povertà attraverso soluzioni sostenibili, innovative e partecipate. Promuove una cultura di dialogo, integrazione, scambio interculturale e solidarietà.



ABD, l'associazione per il benessere e lo sviluppo, di Barcellona, è un'organizzazione non governativa che difende i diritti delle persone in situazioni di fragilità sociale, con progetti centrati sulla persona e sulla comunità per promuovere l'autonomia personale e la convivenza sociale.



AGROECOPOLIS, la rete ellenica per l'agroecologia, la sovranità alimentare e l'accesso alla terra. Nata a Salonico dall'esperienza di anni di collaborazione con una varietà di gruppi formali e informali, collettivi e mondo accademico.



AGRONAUTEN, associazione di ricerca e promozione di sistemi alimentari sostenibili e di economie regionali e locali tedesca, di Friburgo. Ha esperienza dal 2014 nella ricerca e diffusione di colture locali ed organiche e in progetti di integrazione e scambio interculturale attraverso il cibo e l'agricoltura.



KAMBA, fondata a Milano nel 2016 con l'obiettivo di promuovere attività e iniziative sostenibili per rifugiati e richiedenti asilo attraverso la realizzazione di progetti basati sul cibo, per il dialogo interculturale e l'inclusione sociale.



SIS, consorzio di imprese sociali, fondato a Milano nel 1988 per uno sviluppo strategico della comunità. Nel 2016 ha creato Passepartout per realizzare un sistema innovativo e sostenibile di alloggio diffuso per richiedenti asilo e rifugiati.

www.acra.it/foodrelations

Contatti: foodrelations@acra.it

Seguici su Facebook: **Food Relations EU**

food relations



Associaçió Benestar
i Desenvolupament
Ente catalana d'Acció Social



DIE AGRONAUTEN
Forschungsgesellschaft
für Araber- und Ernährungskultur

KAMBA
ARAB FOOD & CULTURE



"Food Relations" è un progetto europeo che mira a rafforzare gli spazi per la partecipazione sociale, la comunicazione interculturale e l'integrazione dei cittadini di altri paesi in Europa, attraverso lo sviluppo e la condivisione di esperienze che valorizzano il cibo come strumento di dialogo e inclusione.



"Food Relations" è un progetto Co-finanziato dall'Unione Europea - Asylum, Migration and Integration Fund AMIF-2016-AG-INTE-776182

Questa pubblicazione è stata prodotta con il sostegno finanziario dell'Unione Europea. I suoi contenuti sono di esclusiva responsabilità dei partner del progetto "Food Relations" e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione Europea.

