

Associazione Trama di Terre aps

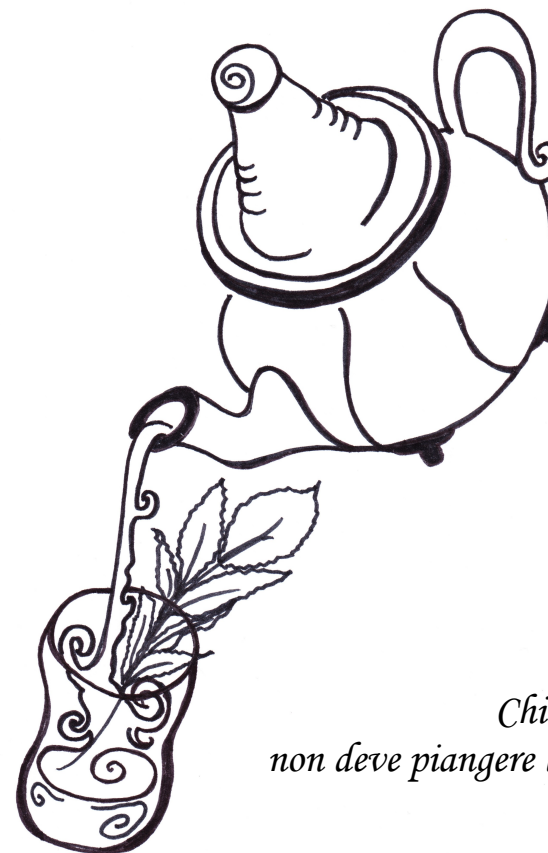
Imola, 21 giugno 2012

Trama di Terre è nata a Imola nell'inverno del 1997 da un gruppo di donne italiane e straniere. L'idea che ha guidato l'associazione fin dalla sua nascita è stata trovare un punto di condivisione fra donne arrivate da tutto il mondo che non fosse né solo il genere (perché non tutte le donne sono uguali e non con tutte si può vivere un'esperienza di emancipazione) né solo l'essere migranti (perché l'incontro deve avvenire anche con le native e perché la migrazione inizialmente spezza l'identità e ti rende più debole).

Le donne migranti, nella lotta per l'accesso alle risorse materiali e simboliche, si trovano molto spesso ad affrontare una duplice vulnerabilità: da un lato non essere titolari di cittadinanza le porta a godere di meno diritti e di essere sempre a rischio di cadere nell'irregolarità; dall'altro lato, come le native ma talvolta in forme più estreme, sono vittime di ruoli che vengono loro attribuiti da una concezione patriarcale delle famiglie e delle comunità di origine: la brava moglie, la brava madre, la brava figlia. Con tutto il portato di violenze che ne consegue quando una donna decide di ribellarsi. È in questo spazio di ribellione e di ricerca di autonomia che si colloca Trama di Terre, nella resistenza alle identità imposte. Imposte dal razzismo ancora molto presente nella società italiana e anche da chiunque, in nome di tradizioni, religioni o culture, tenti di relegare le donne in ruoli che limitino il pieno godimento delle loro libertà e dei diritti tanto faticosamente conquistati in molte parti del mondo.

*Trama di Terre ha sede a Imola
in via Aldrovandi, 31
tel: 054228912
mail: info@tramaditerre.org
web: www.tramaditerre.org*

MENU MAROCCHINO



*Chi ha invocato il vento
non deve piangere la paglia volata via...
(proverbio di Marrakesh)*

INSALATA MAROCCHINA

Ci sono molti tipi di insalata marocchina. Quella che vi presentiamo è a base di riso e verdure e viene servita come antipasto nelle case quando c'è un ospite importante, condita con olio, sale, pepe e maionese a scelta.

HARIRA

E' l'immane zuppa marocchina che viene preparata in ogni casa durante i giorni del Ramadan.

Esistono innumerevoli versioni di questo popolarissimo e nutriente piatto, il cui profumo si espande per le strade prima del tramonto (l'ora nella quale è consentito rompere il rituale digiuno). Gli ingredienti principali sono: carne di montone o di manzo, pomodori, lenticchie, ceci, cipolla, sedano, prezzemolo, spezie (zenzero, sale, pepe, curcuma), farina.

PASTILLA o Bastilla

E' un piatto della cucina marocchina che coniuga sapori e consistenze di carne saporita con pasta sfoglia sottile, croccante e sapori dolci.

Può avere ingredienti diversi, pollo, piccione, mandorle...

TAJINE

E' la tradizionale pentola magrebina di terracotta composta da due parti: una parte inferiore piatta e circolare con i bordi bassi, e un coperchio a cono. La forma del coperchio è pensata per facilitare il ritorno della condensa verso il basso consentendo quindi una cottura lenta e umida. La parte inferiore viene usata per servire il piatto in tavola.

Tajine di agnello e prugne

Gli ingredienti principali sono agnello, prugne o albicocche, cipolla, prezzemolo, aglio, mandorle, sesamo, spezie (curcuma, zenzero, pepe, sale)

Tajine di verdure

Misto di verdure, poste a strati nel tajine, secondo tempi di cottura diversi(sotto quelle a cottura più lunga..)

Si può fare con diversi tipi di verdure

In questo caso cipolle, piselli, carote, zucchine, patate, peperoni, pomodoro, prezzemolo, spezie (curcuma, zenzero, pepe, sale)

ZAALOUK (insalata di melanzane)

E' una tradizionale insalata cotta marocchina a base di melanzane e con altre verdure (peperoni, pomodori freschi) che accompagna di solito i tajine. Le spezie utilizzate sono sale, pepe, curcuma e zenzero.

FEKKAS – BAKLAVA (dolcetti marocchini)

La pasticceria marocchina offre, tra l'altro, una grande varietà di dolcetti e biscottini essenzialmente a base di mandorle e miele, prodotti tipici del Paese.

THE' ALLA MENTA

Il thè alla menta è fatto con la mentha viridis ed è sempre servito agli ospiti forte, caldo e ben zuccherato.