

# un mondo di sapori

A cena all'ex Bar Mascetti di Chiasso invitati da Frequenze.

testo Lorenza Storni - lorenza@illustrazione.ch

foto Rémy Steinegger

**N**ella vita non bisogna mai stancarsi di cercare, di conoscere, di incontrare e di cogliere le occasioni che ti si presentano. Poter gustare piatti sconosciuti è una di quelle. E non solo

per assaggiare un gusto nuovo, un sapore particolare, ma anche per fare della tavola un momento di relazioni, esperienze, piaceri, scambi e... Frequenze. Perché è proprio Frequenze il nome del progetto economico e culturale



a inclusione sociale promosso dal comune di Chiasso per una riqualifica territoriale. L'operazione, in breve, è quella di ritirare locali sfitti in Corso San Gottardo - l'arteria principale della città di confine - ristrutturarli e occuparli con attività culturali e servizi e con la presa a carico di persone in assistenza o senza impiego che, grazie a questo progetto, possono lavorare nell'attesa di essere reinserite professionalmente. Ed è su quest'onda che la responsabile di Frequenze, Elisa Volonterio, ha deciso otto mesi fa di coinvolgere varie donne di origini disparate residenti a Chiasso sfruttando un'abilità che conoscono da sempre: quella di cucinare. Perché è ai fornelli che la maggior parte di loro, fin da piccole, trascorre le giornate.

### IL RICETTARIO DI FREQUENZE

Da qui è nata una collaborazione con Tosca Serena (titolare del nascente progetto gastronomico "La cucina di Tosca") che ha insegnato a queste donne le norme igieniche e tutto ciò che bisogna assolutamente osservare se si desidera lavorare



Nella pagina precedente:  
(da sin. in piedi)  
Shukria, Merhawit,  
Montaha, Selam,  
Tsghereda, Selam  
(e sedute da sin.)  
Fatima,  
Elisa, Tosca,  
Najma e Ugaso.

Nella foto in alto:  
Tsghereda mentre  
tosta il caffè verde  
secondo il metodo  
tradizionale  
eritreo.

Nella foto a  
destra:  
Selam mostra  
l'hambasha, un  
pane dolce eritreo.



nell'ambito della ristorazione. Gli incontri/lezione hanno permesso di condividere il grande amore per la cucina, di scambiarsi segreti e trucchetti, di raccontare storie di vite lontane e, infine, di pubblicare un ricettario dal titolo "Ricette dal mondo". Nonostante le differenze culturali è così nato un gruppo di donne amiche che lavoreranno fianco a fianco, mettendo a frutto le loro conoscenze e abilità ai fornelli per realizzare cene private, aperitivi, catering e banchetti su richiesta. Il banco di prova, mi svelano Elisa e Tosca, è proprio questa serata: "Voi siete i primi ospiti di queste donne, che fino ad ora hanno cucinato sempre e solo per le loro famiglie. È per questo motivo che c'è un po' di agitazione".

### DALLA SOMALIA, ERITREA E SIRIA

In effetti nell'ex Bar Mascetti di Chiasso - che è stato sistemato e sarà sfruttato per questa attività - c'è un gran vociare in lingue diverse. Tsghereda, Selam, Merhawit e Selam parlano tra loro eritreo, si sono vestite con i loro abiti tradizionali e si dedicano alla tostatura del caffè



verde che berremo a fine pasto. Shukria e Montaha chiacchierano in siriano mentre preparano i falafel (polpette di ceci con yogurt e menta). Anche Fatima è siriana e sta impiattando i kebbeh e babaganoush (polpette di bulgur e carne macinata, crema di melanzane e pane arabo). Ugaso e la figlia Najma si occupano invece dei sambusi somali (triangoli di pasta fillo ripieni). Il tutto sotto la supervisione di Tosca, che le dirige nelle priorità in cucina e nell'allestimento del "buffet". Un buffet ricchissimo e colorato che prevede anche il maqluba, (uno sformato siriano di pollo, riso e melanzane) e lo zighini eritreo, uno spezzatino di pollo cotto con spezie tipiche e uova sode accompagnate dallo shirò (crema di ceci) e dall'injera (pane tipico). Di queste cinque prelibatezze trovate le ricette online. Ma Rémy ed io abbiamo assaggiato anche altro: "targato Siria" è stato preparato il tabbouleh (insalata di bulgur, prezzemolo, menta e cipollotti), dall'Eritrea è arrivato in tavola pure il tumtumo (lenticchie al pomodoro e berberé, un misto di spezie). Inoltre le donne somale hanno cucinato un buonissimo riso con uvetta, mandorle, peperoni e zafferano. Non poteva infine mancare l'ottimo caffè preparato con pazienza e perizia secondo la tradizione eritrea e da sorseggiare dopo aver gustato i dolci somali basbousa, skaramati e la focaccia dolce eritrea hambasha.

### SFIDA RIUSCITISSIMA

"Le ricette di tutti questi piatti e tanti altri sono pubblicate nel nostro ricettario", precisa Tosca,

la quale aggiunge che sono state le stesse "cucine" a decidere il menu di questa sera per farci assaporare le specialità tradizionali dei loro Paesi. Nonostante fosse "l'evento 0" e queste donne fossero alla loro prima vera "grande sfida" tutto è filato liscio e la serata è stata un successo. La conferma è arrivata dal papà di Tosca, cuoco in pensione, ma non troppo, invitato alla "prima" come altri: "Tutto delizioso! Falafel superlativi. Queste donne sì che sanno cucinare!". Altroché! ❖

#### Per saperne di più:

Per il ricettario: [frequenze@chiasso.ch](mailto:frequenze@chiasso.ch)  
Per eventi con la cucina delle donne di Frequenze: [lacucinaditosca@gmail.com](mailto:lacucinaditosca@gmail.com)

### SCARICAMI

Online potete scaricare le ricette di Frequenze.

In alto a sinistra:  
Shukria e  
Montaha friggono  
i falafel siriani.

In alto a destra:  
mamma Ugaso  
e la figlia Najma  
preparano  
i sambusa somali.

In basso:  
Selam e Merhawit  
sorriscono nei  
loro costumi  
tradizionali eritrei.

