



**SEMINIAMO STORIE
PER CRESCERE INSIEME**

Indice

Capitolo 1 - Piacenza

1.1 Il contesto

1.2 Il percorso

1.3 Chi abbiamo incontrato?

Box (1 - Una gita in quartiere Roma, 2 - Un'uscita coi ragazzi del Capra)

1.4 I ricercatori

Capitolo 2 - Fiorenzuola

2.1 Il contesto

2.2 Il percorso

2.3 Giovani d'oggi, di ieri e dell'altro ieri

Box (1 - Un pomeriggio a Fiorenzuola)

2.4 I ricercatori

Capitolo 3 - Sarmato

3.1 Il contesto

3.2 Il percorso

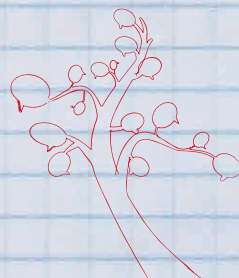
3.3 Le interviste tra giovani e meno giovani

3.4 I ricercatori

Capitolo 4 - Metodologicamente

Dai percorsi dei singoli all'autorganizzazione dei gruppi. E ritorno!

I partner del progetto



L'attenzione alle giovani generazioni è, insieme, segno della vitalità di una società e compito di una comunità educante. Tale è l'attenzione data da questa amministrazione, che nel Programma di mandato ha indicato tra le sue priorità la realizzazione di tutti gli interventi che favoriscano il protagonismo e i processi di prossimità e di vicinanza con gli adolescenti e con gli adulti di riferimento.

La rilevanza di partire dal concetto di prossimità è ribadita anche nella legge regionale 14/2008, che sottolinea l'importanza strategica del sostenimento da parte delle politiche pubbliche dei progetti di vita dei singoli.

L'attenzione, quindi, alle giovani generazioni significa per gli amministratori pubblici rispetto dei diritti e, al contempo, sviluppo delle opportunità, tutela e ascolto, attenzione alla globalità della persona, ma anche alle peculiarità delle situazioni.

Spesso si tende a etichettare e liquidare con definizioni stereotipate le nuove generazioni, perdendo di vista la complessità di ciò che le riguarda e contraddistinguere, con il rischio di non riuscire più a costruire ponti fra generazioni, ponti che, quando si tratta delle cosiddette seconde generazioni - figli e figlie degli immigrati, nati o cresciuti in Italia - richiedono una particolare attenzione.

È anche a loro che bisogna guardare in quanto stanno costruendo un passaggio, non esente da difficoltà, tra la prima generazione e quelle che verranno dopo e che, proprio per questo, sono costretti a sviluppare concrete strategie per l'inclusione e per l'appartenenza.

Proprio l'attenzione alle giovani generazioni costituisce il filo

conduttore di questo progetto. Attenzione che si è concretizzata nell'applicazione di nuovi metodi di ricerca, che rendono protagonisti i giovani attraverso percorsi conoscitivi e di partecipazione intesi come catalizzatori necessari alla produzione di fiducia in se stessi, nella comunità ospitante e tra coloro che la costituiscono. Percorsi che hanno permesso di attivare una rete di relazioni con il territorio attraverso il dialogo interculturale e intergenerazionale.

Nel concludere voglio sottolineare come questa iniziativa rappresenti un punto di partenza per la Provincia di Piacenza, consapevole che per essere membri di una comunità non è sufficiente prendervi parte, ma sentirsene parte. Ed è questo l'obiettivo che questa amministrazione intende perseguire mettendo in campo tutti gli interventi necessari.

Pierpaolo Gallini

Assessore alle Politiche Sociali e socio-sanitarie

Provincia di Piacenza



Il progetto P2P – Generazioni Ponte a Piacenza nasce nell'autunno del 2009 per promuovere il riconoscimento e la partecipazione attiva delle ragazze e dei ragazzi del territorio della Provincia di Piacenza. L'obiettivo è quello di recuperare le voci sommerse dei giovani, di costruire contenitori di scambio in cui sia possibile condividere saperi e stimolare l'emersione di punti di vista non sempre considerati in sede di formulazione di proposte e politiche. Confronto e trasformazione sono le parole chiave di un percorso che ha compreso racconti, proposte e sperimentazioni, nella prospettiva di garantire pari opportunità di accesso a percorsi congruenti con i propri desideri.

P2P Seminiamo storie per crescere insieme

www.generazionep2p.org

Questa pubblicazione si concentra prevalentemente su una delle direttrici di lavoro che hanno attraversato il progetto P2P, quella dei gruppi locali di ricerca e del metodo della peer research.

Di cosa si tratta?

La ricerca tra pari è una pratica centrata sul coinvolgimento, in tutte le fasi di ideazione e realizzazione del progetto di ricerca, di coloro che vivono in prima persona le condizioni e i contesti che ci si propone di esplorare e che diventano i soggetti e non più soltanto l'oggetto – dell'azione di ricerca.

Due sono le linee guida della peer-research: da un lato vi è un obiettivo conoscitivo, legato in questo caso alla ricostruzione

delle traiettorie percorse dai giovani della Provincia di Piacenza e dei significati che questi vi attribuiscono; dall'altro lato vi è un obiettivo di empowerment, ovvero di accrescimento individuale, legato alla maturazione di un maggiore grado di consapevolezza sulla propria esperienza e sulle coordinate spaziotemporali che ne definiscono il perimetro, così come sulla propria rete di relazioni e sulle possibilità effettive di dialogo interculturale e intergenerazionale. Allo stesso tempo diventare ricercatori significa sviluppare e mettere in atto abilità concrete trasferibili in altri contesti: lavoro in gruppo, gestione del tempo, pensiero critico, abilità interpersonali, abilità organizzative, abilità di scrittura, uso delle tecnologie e dei media.

Nell'itinerario che dal rispecchiamento individuale porta alla presa di coscienza di dinamiche e istanze collettive, la costruzione di gruppi locali di ricerca costituisce quindi un vero e proprio esperimento di cittadinanza attiva.

Quello che troverete in questo libricino è frutto del lavoro di questo intenso anno di P2P. Ogni contesto, come vedrete, ha una sua storia. Ogni storia è raccontata secondo le modalità peculiari che ogni equipe di ricercatori ha individuato, in una narrazione che si è costruita a più mani e più voci. Quelle del giovane e quelle dell'adulto, quelle individuali e quelle collettive, quelle dell'intervistato e quelle dell'intervistatore, quelle del sociologo, dell'educatore, del fotografo. Ogni storia risulterà dunque diversa, perché rappresenta un regalo che ci è stato fatto e che vogliamo condividere con voi.

Leggete con cura e siamo sicuri che i semi delle nostre storie continueranno a crescere.

capitolo

PIACENZA

1.1 IL CONTESTO

	Piacenza Città		Piacenza Provincia	
Residenti	101.778		285.922	
Di cui stranieri	14.351	14%	33.141	11,6%
Giovani 13-24	10.630	10,5%	28.780	10%
Di cui stranieri	2.445	23%	5.488	19%
Principali nazionalità di provenienza	Albania, Macedonia Ecuador, Marocco Romania		Albania, Marocco Romania, Macedonia Ecuador	



La città di Piacenza è attraversata quotidianamente dal mutamento: per le strade, tra i negozi, all'interno dei giardini, esistono luoghi, persone, esperienze estremamente diverse le une dalle altre. Durante il progetto P2P ci siamo concentrati su un quartiere particolare, simbolo di questi attraversamenti: abbiamo deciso di esplorare il mutamento nel quartiere Roma nella sua composizione, nelle sue dinamiche, nel rapporto con il resto della città. L'intento è stato quello di ricostruire gli strati che attraversano il quartiere, attraverso i racconti di chi ci vive da parecchi anni, delle famiglie arrivate da poco, dei giovani che vi abitano e di alcuni testimoni privilegiati.

Perché pensavamo che fosse necessario un racconto? Perché da più parti emerge come il quartiere Roma sia da diverso tempo al centro delle polemiche cittadine; ma in molti casi le rappresentazioni che emergono non sono sempre descrittive della realtà e poliedricità dei luoghi.

Il quartiere Roma, dicono alcuni, non è famoso ma famigerato. Da sempre quartiere popolare, ha visto il suo territorio attraversato, vissuto e reso vivo da stratificazioni di migrazione: da quella interna, dall'Italia del sud, a quella odierna, dal resto del mondo.

Inoltre il livello di mobilità interna è altissimo e una delle fatiche quotidiane è individuata proprio in questo attraversamento mobile di persone che arrivano, stanno per qualche tempo e poi se ne vanno, oppure decidono di fermarsi e si stabilizzano.

Il tema specifico, l'escamotage, il trucco che abbiamo deciso di utilizzare per la ricerca è legato al cibo. Ci siamo infatti chiesti, come fare per riassumere e sintetizzare la poliedricità di questi

luoghi, tessuti in tempi diversi da fili dai colori e dalle provenienze più disparate? Quale il canale di comprensione più facilmente accessibile, da giovani e adulti, che tenga insieme passato, presente e futuro?

Il cibo è uno degli elementi che meglio dimostra la presenza di altre popolazioni nella zona, basti solo guardare al numero di alimentari e mini market presenti, italiani e stranieri, negozi con cibi etnici, bar, kebab...

Il cibo è uno dei primi elementi che consente la conoscenza dell'altro e un influenzamento reciproco (pensiamo al classico esempio del ristorante cinese: chi di noi avrebbe pensato 20 anni fa di mangiare cucina cinese a Piacenza? Ma anche gli stranieri tendono a modificare le loro abitudini una volta arrivati in città...).

Al cibo sono legate certe ritualità che in paesi diversi possono assumere significati differenti e possono dunque condizionare i comportamenti. Il cibo, in buona sostanza, è una porta verso l'incontro, influenza le abitudini locali, può essere un mezzo di reciproca conoscenza e contatto o motivo di curiosità o anche di disaccordo.

La scelta del tema è stata anche direzionata dal fatto che, nel lavoro coi ragazzi, il cibo permetteva di lavorare su dimensioni differenti, anche se strettamente collegate: quella della ricerca, della scoperta, del racconto e dell'emersione di voci nascoste; quella dell'esperienza, all'interno di un gruppo di coetanei, e del confronto con momenti e strumenti entusiasmanti e accrescitivi (esplorazioni urbane, fotografie, uso della voce registrata, uso del computer...)

Da dove siamo partiti
il capra square

Nel raccontare l'esperienza dei giovani ricercatori a Piacenza partirei proprio da qui: da Caprasquare, lo spazio all'interno del quale abbiamo coinvolto i ragazzi per il progetto P2P.

Il Capra è un centro di aggregazione giovanile gestito dalla cooperativa piacentina L'Arco. Il centro è aperto a preadolescenti, adolescenti giovani e giovani adulti (dagli 11 ai 25 anni). Gli operatori e le operatrici che ci lavorano sono Roberta, Mauricio e Stefano, che è anche il coordinatore.

Dall'esterno la sede è molto pittoresca e può sembrare anche un negozio, ha ampie vetrine sui due lati (quello da cui si entra e che dà su piazzale Roma – il piazzale della lupa e l'altro sulla stradina di fianco, che è poi via Capra, che dà il nome al centro) protette da serrande di ferro a maglia larga. Da fuori infatti tutti possono

1.2 IL PERCORSO



vedere se dentro c'è qualcuno anche quando il servizio è chiuso: durante la nostra prima riunione ci busseranno e ci saluteranno rumorosamente e calorosamente alcuni gruppi di ragazzi di passaggio che si infileranno poi nella vietta laterale.

La sala principale è ampia e dai soffitti molto alti, coloratissima. Ci sono due postazioni internet, una stampante, un calcetto, una play station e un ping pong. Alcuni tavoli e sedie, un divano e delle sedute comode.

La maggior parte dei ragazzi che frequentano il Capra non ha origini italiane, anche se quasi tutti parlano con accento piacentino e hanno trascorso la maggior parte della loro vita qui: i paesi di provenienza sono per lo più il Burkina Faso, il Marocco, l'Egitto, il Senegal, la Tunisia... Molti abitano in quartiere, mentre altri vengono da altre zone della città dalla provincia (chi arriva in bicicletta, chi si ferma a Piacenza dopo la scuola, chi viene apposta con il pullman a trovare gli amici...).

Il negozio di dischi che hanno aperto di fianco al Capra agevola il passaggio e il fluire di persone che entrano, si fermano qualche ora per fare due chiacchiere, giocare a ping pong o a calcetto, guardare il pc, poi riescono, si fanno un giro, e via di seguito. Il passaggio di persone è quindi molto frequente e abbastanza diversificato: capita in alcuni momenti che ci siano molti gruppi diversi all'interno del centro e non necessariamente tutti si conoscono.

Caprasquare è una realtà radicata nel territorio, un osservatorio privilegiato dei cambiamenti e delle trasformazioni del quartiere nel corso degli anni. Non è solo un luogo di incontro, di confronto

e di scambio, ma anche una opportunità per i ragazzi di diventare protagonisti e voce attiva nel quartiere. È in questo contesto che si inserisce il percorso di ricerca intrapreso, opportunità di dare voce a chi vive il territorio giorno dopo giorno e può comunicare i propri racconti e vissuti a tutta la cittadinanza.

*Il confronto, i luoghi e noi
costruire l'intervista*

Abbiamo costruito l'intervista attraverso diversi strumenti:

- il confronto tra di noi: condividendo spunti tratti dalla nostra vita quotidiana, abbiamo riflettuto insieme ai ragazzi rispetto ai contesti con cui quotidianamente ci troviamo a relazionarci. In questo modo abbiamo permesso l'emersione di aspetti contraddittori relativi al potere della narrazione e dell'esperienza. Il racconto è un'esperienza contraddittoria: non tutto è ciò che sembra, non sempre le notizie riportate dai media sono accurate o dicono tutta la verità. Il racconto è un'esperienza che può essere presa da diversi punti di vista e si può raccontare un fatto in maniera diametralmente opposta senza che nessuna delle versioni risulti necessariamente falsa. L'esperienza diretta può modificare l'idea che si ha di una cosa, soprattutto se considerata pericolosa, o diversa;

- la mappatura dei luoghi del cibo in quartiere Roma. Attraverso l'uso di mappe del quartiere Roma e della città di Piacenza abbiamo lavorato sulla nostra conoscenza dello spazio fisico e

sociale del territorio. I ragazzi hanno segnalato i loro luoghi del cibo, inserendo all'interno della geografia locale i propri punti di riferimento, costruendo così una mappa condivisa della zona, utilizzata in seguito per selezionare i luoghi in cui andare a fare l'intervista;

- le mappe mentali sul cibo. Scrivere la parola cibo nel mezzo di una pagina bianca, concatenare concetti che possano saturare e descrivere concretamente la propria esperienza quotidiana: con questo oggetto abbiamo scomposto i diversi significati che il cibo ha per noi, andando così a definire una prima traccia di possibile intervista. Attraverso questo semplice strumento siamo così riusciti a capire quali sono i possibili legami che il cibo ha con la vita quotidiana. La costruzione delle domande è venuta di conseguenza: abbiamo capito che per intervistare qualcuno bisogna prima chiedergli chi è e da dove viene, con chi vive, con chi gli piace mangiare.



Immagini e visioni l'uso della fotografia

Durante il progetto abbiamo imparato anche a utilizzare la macchina fotografica. Fin dal primo incontro, in Agenzia Roma, Cino, il nostro fotografo professionista, ha messo in mano ai ragazzi le macchine digitali, sia professionali sia compatte. In questo modo il gruppo ha preso dimestichezza con il mezzo fotografico. Attraverso la visione comune degli scatti abbiamo lavorato sulla scelta dell'inquadratura, sull'utilizzo dell'esposizione e sulla selezione delle informazioni che si possono vedere nella foto. Abbiamo inoltre imparato a essere fotografi durante un'intervista: il fotografo in questo contesto ha una forte valenza di documentazione; il fotografo deve scomparire dalla scena; non può intervenire nell'intervista, a meno che il clima che si è creato non sia particolarmente positivo; deve stare attento al fatto che anche la macchina fotografica può intimidire l'intervistato...

Le uscite nel quartiere esplorazioni e primi contatti

Dalla mappatura del quartiere sono emersi diversi contesti legati al cibo che potevamo esplorare: i primi giri esplorativi sono serviti dunque per stringere contatti con i gestori di bar, ristoranti take away, piccoli negozi di alimentari, in maniera tale da permettere ai futuri intervistati di avere tutte le informazioni sul progetto e di darci un appuntamento in un momento che ritenessero più opportuno. Se c'è una cosa che abbiamo imparato è che il lavoro di ristorazione è molto faticoso e ha dei momenti in cui l'afflusso di gente è enorme...

I nostri giri nel quartiere Roma sono serviti anche per imparare a conoscerlo e a guardarlo in un'ottica differente: attraverso la macchina fotografica abbiamo scoperto angolini nascosti, grattaceli e chiese, viette e stradine, luoghi molto familiari ma che abbiamo conosciuto e osservato in un'altra prospettiva.

Fissati gli appuntamenti per le interviste abbiamo capito che ci serviva una domanda più aperta, che permettesse di parlare di cibo ma anche di diversità: una domanda che potesse aiutarci a comprendere meglio il tema di fondo della nostra indagine rispetto al mutamento del quartiere, rispetto alle esigenze di integrazione. Questa domanda si è strutturata così: ti viene in mente una situazione in cui il cibo è stato un'occasione di incontro, in casa o nel quartiere? E una volta invece in cui è stato occasione di scontro, di conflitto?

Dall'imbarazzo all'azione

La realizzazione delle interviste e delle foto

Il giorno in cui abbiamo fatto la prima intervista è stato bellissimo: eravamo in giro per il quartiere Roma in gruppetti da tre, un intervistatore, un tecnico audio e un fotografo, supervisionati da Roberta, l'educatrice del Capra, e da Cino, il fotografo del progetto. Il gruppetto, già d'accordo con l'intervistato, doveva entrare nel negozio, nel bar o nel ristorante, presentarsi e partire con le domande... Sembra facile a dirsi, in realtà non lo è poi così tanto...

Passato il primo imbarazzo tutti sembrano però più a loro agio. Le interviste e le fotografie, man mano che passavano le ore, diventavano sempre più sciolte e rilassate. In alcuni casi ci siamo proprio seduti al tavolo con la barista, in altri il gestore del locale non poteva nemmeno uscire dal bancone per la troppa gente e perché spesso doveva gestire l'esercizio da solo.

Durante le interviste abbiamo capito altre cose rispetto al dialogare con le persone: per parlare con la gente bisogna essere spontanei e rilassati, se si hanno delle curiosità è meglio fare delle domande aggiuntive e rischiare.

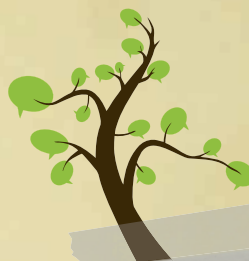
Le interviste hanno sempre avuto come accompagnamento le fotografie: abbiamo ripreso i nostri spostamenti, abbiamo fotografato il setting dell'intervista (il bar, il ristorante, il negozio...), abbiamo tenuto traccia dell'intervista vera e propria. Tutta la documentazione raccolta ci ha permesso poi di ricostruire il nostro percorso e la storia del gruppo, P2P Piacenza.

Tessere storie

La sistemazione dei materiali

Una volta raccolte le interviste e le fotografie dei luoghi del cibo nel quartiere Roma e di alcuni testimoni privilegiati, persone cioè che vivono il quartiere da tempo, ci siamo trovati in mano una decina di interviste e un sacco di foto. Come sistematizzare il nostro lavoro? Come raccontare all'esterno le testimonianze che abbiamo raccolto?

Abbiamo riflettuto su quale potesse essere il modo migliore per narrare un'esperienza... Ma certo, raccontare una storia!



PIACENZA

Le storie permettono di rendere un'esperienza o un racconto leggibili all'esterno, hanno un inizio e una fine, sono semplici e maneggevoli, lasciano trasparire abbastanza da rendere curiosi ma non raccontano tutto, e ti lasciano quindi un briciolo di curiosità... Perfetto.

Costruire una storia da un'intervista è un lavoro di precisione e quindi decidiamo di svolgerlo nelle sale del Capra: sul tavolo i nostri arnesi, le interviste sbobinate e stampate, pennarelli per selezionare i brani che ci interessano, il computer per trascrivere le narrazioni e selezionare le foto di accompagnamento. Questo lavoro certosino ha portato alla costruzione dei dieci pannelli che fanno parte della mostra P2P Piacenza.

Ma noi chi siamo?

Raccontare se stessi
e il percorso intrapreso

A questo punto avevamo fatto quasi tutto... Quasi, perché ci sembrava mancasse ancora qualcosa. Nel raccontare all'esterno il nostro percorso forse mancavano ancora alcuni spunti. Ormai le interviste erano fatte, il racconto costruito, le foto scattate... Ma gli altri, gli intervistati, le persone che vanno sul nostro sito, le persone che vedranno la mostra, come faranno a sapere chi siamo noi?

Abbiamo deciso così di descriverci: cose semplici, senza fronzoli, non ci perdiamo mica in ciance! Come mi chiamo, da dove vengo,

cosa mi piace, dove mi vedo tra dieci anni... E naturalmente, qual è il mio piatto preferito!

Cino, il fotografo che ci ha accompagnato lungo tutto il percorso, ci ha aiutato scattando i ritratti dei ragazzi: attraverso la bellezza è possibile costruire infatti significati e racconti... Speriamo che quello che è successo a noi possiamo restituirlo anche al quartiere con il nostro lavoro!

Durante questi mesi di duro lavoro abbiamo anche avuto modo di affrontare temi scottanti, quali il razzismo, il rapporto che i media hanno nel costruire la realtà, abbiamo affrontato ed elaborato sulla nostra pelle la difficoltà del lavorare in gruppo, del costruire gli strumenti di lavoro, del condividere gli obiettivi di un percorso. Questi elementi sono emersi con forza nell'incontro finale che abbiamo fatto al Capra: a percorso finito, in gruppo ci siamo guardati in faccia e abbiamo cominciato a raccontarci la nostra storia, cercando di approfondire le tematiche emerse e le nostre emozioni a riguardo. Da quella giornata nasce questo racconto, il racconto del progetto P2P Piacenza. Seminiamo storie per crescere insieme.

La cena dei tortelli
incontri in quartiere

Tutto nasce durante l'intervista del signor Paolo, abitante storico del quartiere. Quando uno dei ragazzi gli chiede qual è il suo piatto preferito risponde: i tortelli! I ragazzi si guardano incuriositi: ma cosa sono questi tortelli? Paolo spiega che è un tipico piatto piacentino, pasta ripiena con ricotta e spinaci. Nessuno dei ragazzi

li conosce, né li ha mai assaggiati... È in quel momento che a Paolo viene l'idea di invitarci a cena, per provare questo piatto e noi accettiamo incuriositi.

La cena si svolge in Parrocchia San Savino: un gruppo di signore guidate dall'esperienza della zia di Paolo preparano ben 450 tortelli!

Durante il pomeriggio abbiamo giocato a calcio in un torneo e quindi arriviamo con una gran fame e con una gran curiosità: più volte ci si chiede, ma sono buoni questi tortelli? Ma come sono fatti? Finalmente ci sediamo a tavola, i tortelli sono a due code, come vuole la tradizione piacentina, serviti o con un sugo di funghi o semplicemente con burro, salvia e grana. Che buoni che sono, soprattutto quelli col sugo di funghi... Dei 450 tortelli non ne rimarrà neanche uno.

Due ragazzi notano subito come questi tortelli assomigliano a un piatto senegalese, la fataya, che è però ripieno di carne o pesce e viene fritto. Altri assaggiando ricordano che in realtà li avevano già mangiati in altre occasioni, ma non ne ricordavano il nome. Tra una chiacchiera e l'altra alcuni di noi iniziano a fare le fotografie per tenere memoria di questa bella esperienza. Una semplice cena può diventare una importante occasione di incontro, di confronto e di dialogo tra persone con esperienze diverse ma incuriosite dalle reciproche storie.



Seminiamo storie
aprirsi alla città

Ora non resta che fare l'ultimo passo: fare conoscere la nostra ricerca, i nostri racconti, le nostre fotografie non solo a tutto il quartiere, ma a tutta la città.

Come fare? Innanzitutto creare una mostra che racconti le fasi della nostra ricerca, che restituisca al quartiere Roma quello che abbiamo scoperto. È importante che il nostro lavoro venga condiviso anche con gli altri abitanti delle vie che ci hanno accompagnato nelle nostre esplorazioni...

Per arrivare all'intera città abbiamo scelto di collaborare con i quotidiani cittadini. Abbiamo chiesto la possibilità di pubblicare quello che abbiamo scritto con molto impegno e fatica, in modo da partecipare attivamente a una riflessione sul quartiere che ogni giorno abitiamo e viviamo. Siamo andati a visitare la redazione della Libertà, per scoprire come giornalisti professionisti raccontano quello che succede a Piacenza. Una vera scoperta, la complessità del mestiere di raccontare storie, opportunità per confrontare il nostro percorso di ricerca con chi per professione è abituato a elaborare riflessioni su quanto accade.

Infine abbiamo voluto che i nostri racconti viaggiassero via etere e siamo riusciti a collaborare con altri ragazzi che hanno creato una web radio, quella del Centro di Aggregazione Giardini Sonori. Insieme ai giovani dei Giardini Sonori abbiamo registrato il nostro racconto per caricarlo sul web.

Da storia nasce storia, da racconto nasce racconto, da una piccola esperienza si diramano altre nuove possibilità di scoperta e di narrazione. P2P – Seminiamo storie per crescere insieme.

13 CHI ABBIAMO INCONTRO?



Ehlage

Ehlage ha sedici anni ed è nato in Senegal. È arrivato nel piacentino un anno fa ma parla già molto bene l'italiano. Frequenta la Tutor e segue il corso di meccanico. Nel tempo libero gli piace tantissimo stare in giro con gli amici. Gioca a calcio e gli piace tantissimo la musica rap. Abita a San Polo e la vita lì gli piace molto. Il suo piatto preferito è il Ceebu Jén, un riso con pesce, piatto tipico senegalese. Frequenta spesso il quartiere Roma perché lì ha molti amici ma soprattutto perché c'è il Caprasquare, dove va per giocare e stare bene. A casa sua cucina la sua mamma ma fa la spesa il suo papà: a tavola devono arrivare tutti all'ora giusta per mangiare e lavarsi le mani, ma non si fa conversazione durante i pasti. La festa più importante a casa loro è il marité, "una festa di noi musulmani: facciamo una cena a casa e ci vediamo tutti, tutta la famiglia! Cuciniamo il Ceebu Jén o il pollo e stiamo insieme!"

Amine

Amine ha 21 anni ed è nato in Marocco, a Fez, ma vive a Piacenza da parecchi anni con tutta la sua famiglia. Qui ha frequentato la scuola alberghiera per tre anni e ora lavora. Nel tempo libero gli piace stare a casa o uscire con gli amici e con la sua ragazza. Il suo piatto preferito è la pizza, "ma penso che sia il piatto preferito di tutto il mondo!" Non mangia il maiale perché è musulmano ma adora il kebab e la pizza, soprattutto quella che fanno i cinesi, "secondo me è buonissima!" Nonostante gli piaccia mangiar fuori, preferisce mangiare a casa: "io preferisco sempre mangiare a casa e mangiare il cibo di mia madre!" I piatti tipici a casa loro sono di cucina marocchina. Non ci sono regole speciali a casa sua: "adesso siamo tutti al lavoro... Cioè io e mio fratello siamo al lavoro, quindi gli altri mangiano all'una e mezza che l'altro mio fratello esce da scuola e noi mangiamo al lavoro. Però quando torniamo a casa troviamo la cena pronta perché mia mamma ce la prepara!" Gli piace molto fare due chiacchiere durante i pranzi o le cene, quando è con la sua famiglia o con la sua ragazza... Si risolvono tante cose chiacchiando a tavola! A casa di Amine si festeggia il Ramadan e altre feste religiose e ci si ritrova con la famiglia e i parenti. Anche la domenica è un giorno importante a casa loro: si pranza sempre tutti insieme! Il piatto più strano che ha mai mangiato è stato al ristorante cinese: "Ma non so nemmeno io cosa ho mangiato... A parte che non era buono, ma non ho proprio capito cosa ci hanno messo dentro!"

Marina

"ma maison"

La signora Marina vive nel quartiere Roma da 25 anni e possiamo considerarla una storica del quartiere! Le piace molto il posto in cui vive, non se ne andrebbe via: "Io abito in via Tornasole e mi piace tutto qua attorno! È una bella zona, vicina al centro, vicina alla Stazione, c'è tutto! La farmacia, i negozi, non manca niente... Insomma mi piace!" Anche se a volte, ci racconta, ci sono alcune persone che litigano e non è bello: "Il brutto è quello, le persone che bevono e allora poi succedono le liti. Un po' di sporcizia lasciata in giro, cosa che non si dovrebbe... Queste cose non sono belle, però per il resto si sta benino, bisognerebbe lavorare in questo senso". Le facciamo subito qualche domanda sul cibo, perché ci sembra una esperta. Il suo piatto preferito sono i tortelli e le chiediamo la ricetta perché noi non li abbiamo mai mangiati: "sono una pasta ripiena, un primo piatto. Una pasta ripiena con la zucca e la ricotta, oppure con la ricotta e le erbe. Si mangiano con un po' di burro... Moolto buoni!" Lei ha sempre mangiato di tutto, "sono una buona forchetta" dice e ci spiega che in quartiere va spesso a mangiare alla Trattoria dell'Angelo, proprio qui vicino, perché fanno i tortelli molto buoni, oppure al suo bar. Di solito va a mangiare fuori con suo marito e con lui parla della propria vita quotidiana, della figlia, degli amici, un po' di tutto. I piatti tipici a casa sua sono soprattutto la carne e le verdure. Le cuoche a casa sua sono lei e sua figlia, mentre la spesa la fa quasi sempre lei, al supermercato. Quando pranza non vorrebbe parlare delle cose brutte, ma solo delle cose belle, perché "bisogna parlare un po' di tutto, è l'unico momento che si è insieme di solito!" A Natale si ritrovano tutti insieme con la famiglia allargata: mangiano gli anolini in brodo, i lessi, come la gallina, il manzo, oppure la mostarda... La vigilia invece per loro "è di magro", quindi solo pesce! Dopo cena si trovano con gli amici e giocano a tombola

Serafino

Serafino gestisce il Bar Porta Galera da quattro anni e mezzo. Ha 42 anni ed è nato a Piacenza e vive in centro. Nel tempo libero pratica boxe e full contact perché, dice, gli piacciono gli sport di contatto. Quando gli chiediamo cosa gli piace del quartiere Roma ci risponde che secondo lui il quartiere ha grosse potenzialità ma che ancora non riesce a vedere i risultati della riqualificazione. "Però si stanno dando da fare!" Il suo piatto preferito sono le lasagne, oppure un piatto classico della cucina piacentina, i pisarei e fasò, "ma adesso sono a dieta, per cui è un casino!" Ora per questo mangia solo minestrone... In quartiere Roma non mangia spesso, perché quando esce dal bar alle nove di sera non vede l'ora di andare a casa. Quando però organizza le feste nel suo bar e finisce tardi si ferma a mangiare un kebab lì vicino. A Serafino piace cucinare, a volte cucina lui e a volte sua moglie, ma lui di più, mentre lei fa più spesso la spesa. A casa loro non ci



sono regole particolari per i pranzi e le cene, perché sua moglie arriva a casa ancora più tardi di lui: “Uno arriva alle nove e l’altra alle undici, l’altro va via alle sei e venti e io vado via alle dieci, per cui non si riesce nemmeno a fare colazione insieme! Il sabato e la domenica allora sì! Il sabato e la domenica è il momento di stare insieme”. Gli chiediamo di cosa non vorrebbe mai parlare durante un pranzo o una cena e ci risponde... Il calcio! Strano eh? Non vorrebbe parlare neanche di lavoro, “ne parlo già troppo, ne parlo già troppo! In modo normale, al bar, quindi facendo un’attività di barista se quando vado a cena parlo ancora di lavoro, allora!”

Pietro

il panettiere

Pietro Struzzi è nato nel 1935 a Cadeo. La sua panetteria è in Piazza Santa Maria, che è anche il posto che gli piace di più nel quartiere Roma. Sono tanti anni che lavora con la moglie come panettiere e dice che presto vuole andare in pensione.

Quando gli chiediamo del suo piatto preferito ci risponde che oggi non ha mangiato... Poi ci confessa “lo quando ho mangiato la minestra sono a posto. Mi piace la pastasciutta, via!”

Va raramente a mangiare fuori perché preferisce mangiare a casa: “Mangio più volentieri il latte a casa mia che la minestra buona nei ristoranti”, ci racconta. “La fidanzata non ce l’ho mica più perché sono vecchio e la moglie non ce la porto al ristorante perché è noiosa a mangiare...”

Quando mangia a casa mangia con sua moglie, ma non parlano

molto, perché già si vedono tutto il giorno in negozio, “Allora quando siamo a casa ci facciamo dei segni poi uno va di qua a dormire e uno va di là, e finisce così”... Loro comunque non si annoiano mai, il problema è che spesso hanno sonno perché, a quanto abbiamo capito, per fare il panettiere bisogna alzarsi mooolto presto...

A casa sua i piatti tipici sono i piatti veloci e più facili da cucinare: la minestra, il prosciutto, un po’ di salame... In casa cucina la moglie e a volte anche i suoi figli. Non ci sono delle regole particolari o degli orari a cui fare riferimento, “Se son mica le due sono le tre, se son mica le tre sono l’una e mezza, e andiamo avanti”... Durante i pranzi e le cene il signor Pietro non vorrebbe mai parlare del suo negozio, “Se no la testa non riposa mai”!

Il piatto più strano che ha mai mangiato sono le formiche, anche se non sappiamo se ce l’ha detto solo per prenderci in giro... Quando gli chiediamo se erano buone, lui risponde “No, per l’amor di dio, mangio una cipolla piuttosto!” Chissà... Arrivederci!

Bacco Tabacco e Guido

Guido Martucci è il proprietario del bar Bacco e Tabacco ed è nato a Pavia nel 1952. Vive a Piacenza e lavora nel bar da sette anni. Ci dice che lavora volentieri nel quartiere Roma, anche perché la sua attività funziona abbastanza bene. Quando gli chiediamo qual è il suo posto preferito nel quartiere, ci risponde “Il mio!”

Anche perché lui non abita qui ma passa nel suo bar tutta la



PIACENZA



giornata, dalle 6 del mattino alle 7 di sera. A pranzo mangia spesso lì, “Un po’ di coppa o un po’ di salame qui al bar, oppure solo un cappuccino.” Mentre la sera mangia alla piacentina. Ci dice che il piatto più strano che ha mai mangiato è il cous cous, e pensare che noi lo conosciamo così bene! La gente che frequenta il suo bar invece mangia di tutto, per i musulmani prepara i panini col tonno e il formaggio, perché non mangiano il maiale.

il sig. Paolo

Il signor Paolo ha compiuto 50 anni proprio domenica scorsa! Vive in quartiere Roma da tutta la vita, ha frequentato le scuole qui (ha fatto l’Alberoni!) e il suo quartiere gli piace molto: “è un quartiere molto bello e andrebbe valorizzato! I miei posti preferiti sono i giardini, la scuola, la parrocchia, mentre non mi piace che ci siano dei luoghi lasciati sporchi e bui”... Lavora da quando ha 20 anni: fa l’impiegato e non vede l’ora di andare in pensione così può fare le cose che gli piacciono, come andare in bicicletta, giocare a pallone e... Mangiare! Il suo piatto preferito è la pizza e ci spiega gli ingredienti: “farina, acqua, lievito, olio, pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe... Poi dipende da come ti piace! Prima si prepara l’impasto con la farina e l’acqua e il lievito, metti il sale che prima non ho detto, poi si lascia la pasta lievitare, si fanno i panini, poi si lasciano lievitare ancora, poi si tira la pasta...” Com’è lunga questa pizza! In quartiere Roma gli piace molto andare al ristorante cinese, che anche secondo lui fa la pizza molto buona. A casa invece mangiano alla piacentina, lasagne, tortelli, pisarei e fasò... Ci chiede se li abbiamo mai assaggiati ma a noi non piacciono gli spinaci: lui dice che non si sentono neanche, ma

chissà! A casa loro cucina sua moglie, perché lui non è capace: “se dovessi cucinare io sarebbero tutti morti!” A tavola chiacchierano molto, gli argomenti preferiti sono la scuola, il calcio e la pallavolo perché i suoi figli praticano questi due sport. Pranzano all’una e mezza quando i figli tornano da scuola, mentre cenano alle 7 e 30 quando tornano dagli allenamenti e ci dice che a tavola non si annoiano mai: hanno sempre tante cose di cui parlare! A casa loro si festeggia il Natale, la Pasqua, il Ferragosto e si invita tutta la famiglia, i nonni, gli zii... A Natale si mangiano gli anolini in brodo (ancora una volta ci sgrida perché non li abbiamo mai assaggiati), a Pasqua l’agnello è d’obbligo, lo cucina la suocera, con le olive in padella... Mentre d’estate si fanno delle belle spiedate! Una volta ne hanno fatta una anche in parrocchia, d’estate, e sono venute tantissime persone, tantissimi abitanti del quartiere: è stata proprio una bella giornata e il signor Paolo se la ricorda ancora. Tant’è che alla fine dell’intervista la propone anche a noi... Meno male ci era venuta una fame!

Ohaid, il cuoco

Al Taj Mahal intervistiamo il cuoco, Ohaid: ha 40 anni, di origini tunisine, ed è arrivato a Piacenza da... Un giorno! Prima infatti viveva a Parma, dove lavorava sempre come cuoco in un altro ristorante. Vive in Italia da 6 anni e nel tempo libero gli piace studiare, soprattutto la storia araba. Il quartiere Roma gli sembra bello ma è troppo poco che ci lavora... Il suo piatto preferito è il cous cous e ci dà la sua ricetta: “il cous cous è semola che viene cotta al vapore, si aggiunge la carne di agnello, le verdure e poi le salse, con cipolla, aglio...” Che fame! Vive da solo in Italia

perché la sua famiglia è tutta in Tunisia, quindi gli capita spesso di mangiare da solo. Cucina lui, fa la spesa lui, e mangia... Lui! Fortunatamente è un cuoco per cui mangia bene! a volte si ritrova con gli amici per qualche festa, come il Ramadan, e gli piace stare in loro compagnia, anche se non gli piace parlare di politica. Il piatto più strano che ha mangiato è un piatto ghanese, ma non ricorda cos’è o come si chiama... Peccato!

Ileana

Ileana è piacentina e lavora al Bar San Savino in via Alberoni da molto molto tempo, circa 20 anni. Nel tempo libero le piace cucinare, in particolare le torte, ma sottolinea che non ne ha tanto in quanto passa la maggior parte del suo tempo al bar.

Nel quartiere Roma dice che si trova bene, che si trova bene con le persone, anche con gli immigrati. Il suo posto preferito del quartiere sono i Giardini che si trovano proprio di fronte al suo bar; alla domanda riguardo al posto che le piace meno ha difficoltà a trovare una risposta. Le abitudini rispetto al cibo della signora Ileana sono strettamente legate al suo bar: qua cucina per i clienti, qua pranza tutti i giorni ed è infatti l’unico luogo del quartiere in cui si ferma a mangiare. Sottolinea che i suoi panini sono tutti buoni e che i prodotti sono sempre freschi, perché bisogna garantire la qualità ai clienti! Di rado mangia a casa: durante le feste i piatti tipici che prepara sono quelli piacentini, come i tortelli.

È lei che cucina e che fa la spesa nei magazzini generali o nei supermercati. Durante il pranzo le piace chiacchierare, sapere

cosa succede e parlare con i suoi figli, al bar parla e chiacchiera con i clienti. Il momento del cibo è soprattutto legato al suo lavoro al bar quindi è un momento conviviale.

Il cibo è stato occasione di incontro in quartiere in diverse occasioni: le iniziative della parrocchia, le cene organizzate per le vie del quartiere... Non le viene in mente nessuna occasione in cui il cibo è stato occasione di scontro



una gita in quartiere roma

Partiamo dal Caprasquare dopo una riunione di circa un'oretta sui punti da discutere rispetto alla check list e all'avanzamento del progetto. Prima della riunione passa una ragazza a salutare Roberta e Mauricio [gli educatori del Caprasquare]. È maggiorenne ed è lì insieme a una amica. Frequenta Caprasquare da qualche anno, ma non abita nel quartiere. E' mora, un taglio moderno, porta i capelli spesso legati. Ha la passione del canto, ha perfino cantato alla festa organizzata da Capra in quartiere. Un tempo veniva con regolarità, ora tra scuola e lavoro non riesce più a passare quotidianamente, ma quando può cerca gli educatori per raccontare loro le novità.

Oggi per esempio passa a salutare Roberta e le racconta questa storia: qualche giorno fa era con un'amica a chiacchierare seduta su un gradino di un negozio in quartiere. Per caso, prende contro a una bottiglia di birra di alcuni ragazzi albanesi che stavano lì pure loro, i quali si infuriano e cominciano a insultare le ragazze. Loro reagiscono e vengono picchiate e prese a male parole proprio lì, in mezzo alla strada. La ragazza, ci racconta sempre Roberta, non è tanto sconvolta rispetto alla rissa, quanto dal fatto che, durante il putiferio, arriva una pattuglia di carabinieri che non le aiuta né tantomeno le soccorre, bensì lascia correre... Il carabiniere ha addirittura il coraggio di dire alla ragazza, appena malmenata: «Se eri mia figlia ti avrei difeso...»

Va beh. Cominciamo la nostra gita in quartiere Roma e usciamo dal Capra per cominciare il giro. Passiamo attraverso alcune vie

del centro, il traffico è poco e sono poche pure le persone in giro. Gli edifici sono antichi e a mio parere molto belli, ricordano alcune vie del centro storico di Parma, vie costosissime e molto esclusive che invece qui sono considerate come luoghi da evitare, in cui affittare in nero agli immigrati, i quali spesso vivono condizioni di sovraffollamento per riuscire a fare fronte ad affitti poco economici. Gli educatori del Capra ci raccontano che il quartiere una volta vedeva la presenza di moltissimi negozi della Vecchia Piacenza, poi però gli italiani hanno chiuso e per molto tempo la via è rimasta praticamente disabitata. Ora invece stanno riaprendo tutta una serie di negozi etnici e gestiti da stranieri, ma anche alcuni laboratori giovanili. Presumibilmente il lavoro di mediazione e di accompagnamento all'affitto effettuato dall'Agenzia di Sviluppo del quartiere Roma (che ha due vetrine che si affacciano proprio su via Roma) sta funzionando, o forse ci sono altri motivi che non conosciamo.

Passiamo attraverso l'ex macello (struttura bellissima e ristrutturata in maniera splendida), oggi Urban Center che ospita molte cose diverse tra cui anche alcuni musei. Davanti al liceo artistico e ai palazzi che ospitano parte del Politecnico di Milano, c'è anche un oratorio buio buio, ma la cosa che colpisce di più il mio occhio da straniera è il numero impressionante di chiese: ci spiegano infatti che Piacenza è la città delle tre C: Chiese, Caserme e Conventi – anche se al posto dei conventi la gente dice spesso Casini.

Si nota la presenza anche di vaste zone militari (o ex militari) e mi viene in mente che, dalla cartina che abbiamo utilizzato durante uno dei primi incontri, si notavano delle zone buie sulla mappa che non riuscivo a spiegarmi, fino a quando non mi è stato poi detto che erano zone militari (effettivamente molto grosse!).

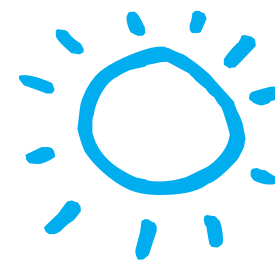
Arriviamo al parco con il kebab e il phone center, lì di solito si trovano moltissimi immigrati, soprattutto nelle giornate primaverili ed estive. Gli educatori solitamente vanno a lavorare lì con l'Arcobus e si mettono proprio su quel marciapiede. Dall'altra parte del giardinetto c'è un bar che Mauricio definisce come «uno dei bar piacentini doc» e ci fa sorridere il pensare alle due fazioni di piacentini che si fronteggiano, gli italiani anziani da un lato del parco e gli immigrati dall'altro. Il razzismo nei confronti degli immigrati da parte degli anziani piacentini è spesso abbastanza accentuato: Roberta mi racconta addirittura di una signora anziana che, salendo sul pullman, commenta ad alta voce che «certa gente dovrebbe lavarsi, che puzza». La signora poi è scesa dopo due fermate con aria schifata, quasi non volesse rimanere sullo stesso pullman con persone diverse da lei, affermando addirittura che la coppia a cui si riferiva erano due stronzi!

Continuiamo a camminare fino ai giardini Margherita. Lì di fronte c'è l'entrata di un oratorio gigante, anche questo buio buio, io entro, mi passa di fianco una signora, la saluto perché temo che si spaventi a vedermi passare così vicina al buio, invece comincia a chiedermi chi sono, di che parrocchia sono, quasi non capisse perché la stavo salutando. Rimango un po' interdetta e lascio risolvere la situazione a Stefano, il coordinatore del Capra, forse più abituato di me a tutte queste domande.

Attraversiamo i giardini Margherita ma non c'è nessuno, anche se gli operatori ci confermano una presenza massiccia di immigrati che si trovano lì per chiacchierare, molte le badanti, mentre gli italiani proprio non lo usano. Arriviamo alla stazione passando davanti a uno stupendo bar anni 70, molto di atmosfera. Arrivati alla stazione Stefano ci saluta, mentre con Roberta e Mauricio ci

prendiamo una birretta e un caffè al Dopo Lavoro Ferroviario, che loro non conoscevano né avevano mai visto: abbiamo trovato il nostro posto segreto a Piacenza!

Davanti alla stazione loro incontrano un frequentatore del Cag, il vincitore del torneo di Play che si gioca d'abitudine al Capra: ovviamente calcio, sempre e solo calcio, ad altro non si può mica giocare! Rimaniamo a chiacchierare al bar per una mezz'oretta, parliamo del nostro lavoro e di altri progetti che stiamo seguendo, di giovani, musica, desideri e possibilità. Ce ne andiamo contenti della chiacchierata, il treno inspiegabilmente è in orario, eppure è un regionale, non gli avrei dato una lira.



un'uscita con i ragazzi del capra

Oggi sono arrivata prima al Capra. Dovevo consegnare dei documenti alla Provincia per fare la rendicontazione del progetto, ho quindi preso il treno delle 13.20 e sono arrivata alle 14.30. Ho pranzato al Dopo Lavoro Ferroviario, panino con la mortadella e coca cola, grandi conversazioni con la barista, ormai ci conosciamo e scherziamo anche un po'. Porto tutto il faldone degli scontrini in Provincia e me ne trotterello al Capra che tanto è già aperto passando dal passaggio pedonale (...) sotto a Borgo Faxhall.

I ragazzi sono già lì, in tanti giocano alla Play (calcio ovviamente!), Ahmed e Dahirou giocano a Uno con Roberta, io vado a prendere un caffè al bar degli albanesi e poi mi inserisco a giocare a Uno. Ahmed è egiziano ha 13 anni ed è molto dolce, con tutti, non alza quasi mai la voce, gioca a calcio ed è sempre disponibile per fare le cose che gli proponiamo. Sono contenta che siamo riusciti ad anticipare gli incontri alle 15.30 così che riusciamo a coinvolgere i ragazzi più piccolini, che alle 17 vanno a giocare a calcio.

Passiamo la prima parte del pomeriggio al Capra, dopo avere giocato un po' a Uno e a Domino (ho sempre perso!), sono i ragazzi che ci chiedono di cominciare a lavorare: mi mettono con ognuno di loro, almeno quelli che me lo permettono, a scrivere le presentazioni per la pagina del sito in cui si trovano le descrizioni dei ricercatori. Spiego loro che in alto andrà la foto e di fianco qualche riga su di loro, come una presentazione. Io scrivo e loro dettano: tutti si tirano in mezzo, sono disponibili e molto tranquilli nel descrivere tutti i diversi aspetti che compongono le loro vite. Speriamo vengano bene, in ogni caso sembrano molto contenti di farlo, mi danno retta e mi indicano bene cosa scrivere e come

scriverlo. Lo rileggiamo insieme e via! Siamo pronti per uscire.

Quando alle 17 usciamo per andare a fare qualche altra intervista lasciamo Ahmed da solo ad aspettare l'allenatore che lo passa a prendere lì davanti: mi si stringe un po' il cuore a mollarlo così, mi giro due o tre volte, lui è tranquillo e mi guarda in faccia, mi dice, andate, andate.

Dunque Ahmed va a calcio, Fatao pure, Fallou scompare anche lui, mentre gli altri si avviano spediti verso il Ma Maison, bar di via Roma in cui spesso mi sono trovata a mangiare. Una delle due gestrici fa parte del comitato di Quartiere Roma, ci accolgono sorridenti e contente. La signora che fa l'intervista non vuole essere fotografata ma possiamo fotografare il bar e tutto il resto. Una volta terminate le foto gli altri escono dal bar e rimaniamo solo io, Abdou (che stava facendo le domande) e la signora: il setting è questo, noi tre seduti al tavolino del bar, sembriamo proprio degli intervistatori professionisti. Nonostante le reticenze, Abdou si conferma un bravissimo intervistatore: Abdou ha 18 anni ed è originario del Senegal. È un intervistatore molto competente, ascolta le risposte, ribatte e commenta gentilmente le affermazioni della signora. La signora sembra a suo agio e contenta dell'esperienza. Rimane un po' stupita solo quando Abdou le confessa di non avere mai assaggiato né i tortelli né gli anolini, perché lui è napoletano (è nero come il carbone!), e mangia solo la pastiera! Quando usciamo troviamo tutti fuori impegnatissimi nel farsi dei ritratti davanti a una saracinesca in stile gangsta rap, sono molto buffi in verità.

Riprendiamo il percorso, andiamo verso il kebab Taj Mahal, dove abbiamo mangiato una volta, il famoso kebab indiano! Il capo è fuori e ci chiede di intervistare il suo commesso, dato che lui non parla

bene l'italiano. Scoprirò fermandomi con lui fuori a chiacchierare, che in realtà preferiva fosse il suo socio a rispondere alle domande perché lui lavora tutti i giorni lì e sa più cose sul quartiere, inoltre è vestito come un kebabbaro mentre lui è in borghese, con giacca, camicia, pantaloni... Non sarebbe stato credibile! Ha vissuto tantissimi anni a Parma, dove vive ancora e dove ha lavorato per molto tempo, prima invece ha lavorato a Torino per alcuni anni. È in Italia dal 1998, dice che è riuscito subito a farsi i documenti e che per è stato aiutato quando aveva bisogno. Mi racconta dell'esigenza che sente di offrire un'altra immagine per il quartiere Roma, c'è bisogno di parlare del razzismo, ma di parlare anche dei problemi relativi all'integrazione e della necessità di raccontare anche le cose belle e non focalizzarsi solo su quelle brutte. Mi chiede se finirà in tv questa roba, gli spiego che per ora siamo in contatto con i giornali, ma non sappiamo ancora se riusciremo a farci intervistare in tv o alla radio. Lui dice che i giornali vanno bene, ma preferirebbe la tv perché dà più risalto!

Facciamo un'altra intervista al bar San Savino di via Alberoni, dopo essere passati davanti al negozio dei genitori di Promise, un Money Transfer proprio lì vicino. Promise vorrebbe intervistarli ma il padre oggi non ha tempo, pare essere da solo e ha molti clienti che la tirano per le lunghe. Promise ci tiene molto e gli promettiamo che passiamo un'altra volta oppure gli lasciamo il registratore che la fa lui.

Il bar San Savino è proprio davanti al loro negozio. Entriamo e sembra di essere in un'altra epoca, forse gli anni sono i Cinquanta del secolo scorso. La signora è parte integrante del bar! Cino (il fotografo) offre un gelato ai tre che non fanno l'intervista, io mi siedo con Abdou a fare due chiacchiere, Issouf fa finta di fare

le foto mentre sgranocchia gli M&M's, Dahirou legge la Gazzetta, Promise con Roberta fa l'intervista che purtroppo non verrà registrata. Roberta dice che prova a ricordarsela lei e a trascriverla così! Peccato... Anche qui tutto va bene, al tavolino con Abdou mi faccio un po' raccontare con chi vive, qui vive con la mamma, il babbo, il fratello che vediamo sempre (ha 16 anni) e la sorellina piccolina stupenda che ho visto una volta davanti all'Agenzia Roma. Del suo soggiorno a Napoli mi dice solo che è partito da solo ed è stato là da solo, perché ne aveva voglia. Gli piaceva Napoli!

Finita l'intervista di Promise (la signora Ileana in 26 anni di lavoro non ha mai mangiato a casa una volta, sempre al bar, lei dice che i clienti sono ormai la sua famiglia!), usciamo per tornare verso il Capra. Abdou mi racconta della lite che ha avuto stamattina con un ragazzo marocchino. Mi racconta che lui tutte le mattine prende il pullman e arriva a Piacenza alle 7.30. Alle 7.40 prende l'8 (un bus) per andare a scuola. Il ragazzo marocchino è su quell'autobus. Mi dice che ce l'aveva con lui perché con altri 4 amici lo avevano picchiato settimana scorsa. Ieri Abdou era con suo fratello e il ragazzo marocchino da solo, quindi lui non ha voluto approfittarne. Oggi però sia lui che il ragazzo erano da soli, Abdou non voleva fargli niente, però lui lo ha provocato di nuovo dandogli una botta sulla testa e Abdou non ci ha visto più, l'ha buttato giù dall'autobus alla fermata sbagliata e l'ha picchiato. Poi ha portato lo zaino in classe e quando è tornato a vedere se c'era ancora il ragazzo non c'era più. Mi dice che ora non lo tocca più nessuno perché tutti sanno che lui risponde. Gli dico di stare attento e di non rispondere alle provocazioni, di provare a contare fino a 10, di tentare di essere più paziente e di non farsi travolgere così tanto dalle emozioni. In più lui è già a rischio, dato che un

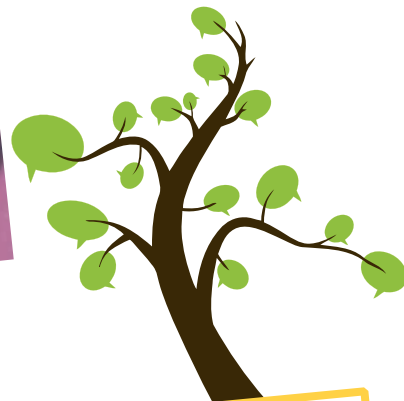
po' di tempo fa è stato sospeso per due settimane proprio per un motivo simile.

Al Capra mettiamo le interviste e le foto nel Trasso, il pc del progetto. Dairou è molto bravo e lo faccio fare a lui: impara in fretta e non ha quasi bisogno di aiuto. Gli interessano tutti i trucchi e le scorciatoie da tastiera, gli piace smanettare, anche durante il pomeriggio ha scartabellato nel mio computer e ha trovato la musica, tutto. Quando gli do indicazioni troppo semplici, mi guarda e mi dice «ma lo so!», come per dire, ma per chi mi hai preso, giustamente.

Insomma mi sembra proprio che il progetto proceda, le cose stanno andando bene, sono tutti coinvolti e soprattutto a tutti è lasciata l'opportunità di potere continuare il percorso pur mancando a qualche incontro. Questo sistema funziona! Va bene, tutti a casa, chiudiamo il Capra, Issuf, Dairou e Promise scappano in via Capra, Abdou chiama col mio cellulare una sua amica, mollata in questi giorni dal fidanzato, talmente depressa che oggi non è andata a scuola... Lui mi dice «sai, ci sono tanti maschi bastardi al mondo...» Eh, caro mio. Vedi che roba.

Accompagnandomi al treno Roby mi dice che a Spazio 4 anche gli educatori sono curiosi del nostro progetto: i ragazzi ne parlano con entusiasmo e raccontano cosa stanno facendo! Non dobbiamo farci scappare quest'occasione e secondo me siamo a buon punto.

1.4
I RICERLATORI



Abdou

Sono Abdou, ho diciotto anni e vado a scuola all'Enaip, formazione di meccanico, gruppo 1. Faccio questa scuola perchè voglio diventare un gran meccanico e voglio avere la mia officina, sempre che io non riesca a sfondare come calciatore. Mi piace moltissimo anche ascoltare la musica perchè senza musica ero già morto. Se sono nervoso la musica mi tranquillizza. Voglio sposarmi prima o poi e avere un figlio giocatore di calcio e che sia milanista, come me. La mia vita la vedo qua a Piacenza, se non mi mandano via! Sono un gran tifoso milanista, quindi forza Milan!



Dahirou

Mi chiamo Dahirou e vengo dal Burkina Faso. Ho quindici anni, quasi sedici. Vivo a Piacenza da due anni, frequento il Casali, indirizzo turistico. Mi piace il calcio e gioco nella Turris, come punta. I Magic System sono il mio gruppo preferito e vengono dalla Costa d'Avorio. Il mio sogno è fare il calciatore. Tra dieci anni mi vedo in Africa, in Burkina. Perchè qua mi piace ma non lo sento come il mio paese. Il mio piatto preferito è il cous cous con la carne. J'aime beaucoup Chelsea!



Ahmed

Mi chiamo Ahmed e ho tredici anni. Sono nato in Egitto. Vivo a Piacenza. Vorrei diventare un calciatore e infatti mi piace giocare a calcio e gioco nella Turris. Tra dieci anni mi vedo ancora qui a Piacenza, avrò un lavoro che mi piace, per esempio il meccanico. Il mio piatto preferito è la pizza margherita! Shukran.



Fallou

Mi chiamo Fallou. Vengo dal Senegal ma vivo a Piacenza da quasi tre anni. Il mio cantante preferito è Akon, che è un cantante rap senegalese. Mi piace giocare a calcio e gioco nella Besurica come centrocampista. Il mio sogno è infatti diventare calciatore. La mia vita la vedo qua a Piacenza? Boh, forse. Il mio piatto preferito è il MAFFE. Forza Juve!



Mattia

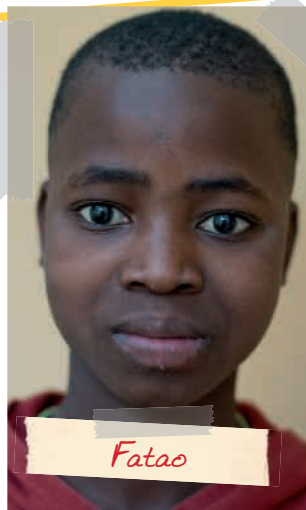
Mi chiamo Mattia, ho 13 anni e vengo da Piacenza. Cioè, sono metà piacentino e metà terrone! Mi piace giocare a calcio, a pallamano e a pallavolo. Tra dieci anni giocherò nel Milan, sempre che il mondo ci sia ancora! Il mio piatto preferito è la pasta alla carbonara. Ah, ride prima chi ride ultimo! Forza Milan.

PIACENZA



Issouf

Mi chiamo Issouf, ho sedici anni e vengo dal Burkina Faso. Sono in Italia da quasi tre anni, passati tutti a Piacenza. Faccio la prima superiore al Leonardo Da Vinci - indirizzo meccanica. Da grande voglio diventare un calciatore e vorrei giocare nell'Inter come attaccante. Farei un sacco di goal! Ascolto Bob Marley e Lucky Dube. Tra dieci anni vivrò in Francia. Ci vado, lo giuro! Il mio piatto preferito è il riso bianco. Viva la pace!



Fatao

Mi chiamo Fatao, ho 13 anni, vengo dal Burkina Faso. Vivo a Piacenza da quasi 2 anni. Mi piacciono Fabri Fibra ed Eto'o. Frequento la scuola Mazzini, sono in seconda media. La mia materia preferita è geometria, è la più facile del mondo, se ragioni trovi sempre la soluzione! Gioco a calcio nel San Polo, sono difensore ma mi piacerebbe fare l'attaccante. La mia bevanda preferita è il thé al limone. Ciao!

capitolo

FIORENZUOLA

2

