

Cib'aria: un nuovo progetto per aprire Firenze al mondo

scritto da Elena Pontil

Sembra un ossimoro vero? Ma come aprire Firenze al mondo se, prima del Covid, non si poteva girare in bicicletta senza rischiare di investire i turisti a caccia di selfie! Eppure per quanto Firenze sia da sempre meta di cittadini del mondo mancano le occasioni di incontrare i cittadini del mondo che la abitano e la vivono.

Da questa esigenza nasce Cib'aria, una rassegna di scambi culturali per tutte le anime curiose che attraversano la città in cerca di lingue, storie e sapori nuovi. Si tratta infatti di serate dedicate alla cucina il cui fulcro è un vero e proprio corso di cucina ma che spaziano tra musica, balli e letture provenienti da lontano con l'obiettivo di avvicinare la città di Firenze a paesi lontani.

CIB'ARIA storie e cucine dell'altro mondo

Rassegna di scambi culturali con corso di cucina, corsi, musica e racconti per girare il mondo stando a Firenze. Insieme a Kadija (Marocco), Shifali (India), Ngone (Senegal), Adriana (Albania) e Malinca (Irani) si aprono i segreti in cucina imparando nuove ricette. In loro origini e i nostri gusti!

ROSELETTA TASSO - VIA VILLANI 17, FIRENZE - 18.30-21.30



Per info e prenotazioni: 055 4333776

Officina Culturale Tasso

00100 - Firenze, Firenze

00100 - Firenze, Firenze

TASSO

Le protagoniste del progetto sono donne entusiaste delle loro origini e molto attive nel tessuto cittadino che condividendo le ricette d'infanzia, un ballo e un ricordo ad alta voce si fanno ambasciatrici di futuro e di una nuova Firenze.

Il viaggio è partito dal Marocco alla scoperta della cucina berbera insieme a Kadija, interprete, attiva nel bellissimo progetto di guide migranti Amir project *دعونا نجتمع في المتحف* e volontaria presso l'importantissima realtà degli Anelli Mancanti di Via Palazzuolo. L'avventura prosegue in India tra sari e spezie con Shifali prima di arrivare in Senegal con

Ngone per scoprire quali sono gli ingredienti principali dei piatti tradizionali e cosa significhi la condivisione durante i pasti. Si continua con la ricca cucina albanese a noi tanto vicina quanto sconosciuta grazie alle prelibatezze di Adriana, anche lei volontaria di Amir project *دعونا نجتمع في المتحف*, Anelli Mancanti e Palazzuolo Strada Aperta. Infine arrivo in Iran con la cucina persiana fra le più antiche e ricche del Medio Oriente.

In un momento storico così delicato ma così importante c'è bisogno di ricostruire

tutto un tessuto sociale sconnesso e affaticato dalle troppe emergenze in corso, c'è voglia di ritrovarsi, seppur a piccoli gruppi, prendersi tempo, guardarsi negli occhi, ritrovarsi nelle proprie diversità ma soprattutto nei propri bisogni comuni, Cib'aria vuole farsi scenario di questa opportunità creando uno spazio senza stereotipi in cui ognuno porta un suo bagaglio di vita da condividere e in cui tutti si sentano liberi di fare le domande necessarie a superare barriere e confini.

Le serate saranno ospitate dall'Ostello Tasso, realtà molto attiva a Firenze e scenario perfetto per questa nuova avventura che in futuro vorrebbe portare questo format anche fuori dal centro, perché no nella case dei suoi abitanti, tra bambini e ragazzi curiosi cercando di contribuire alla costruzione di una città che vive il presente con gli occhi del futuro.

Per informazioni, collaborazioni e curiosità scrivete a: cibariafi@gmail.com