AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

DA FONTECCHIO ALLE FILIPPINE E AL BRASILE: SI CONCLUDONO INCONTRI DI CUCINA DEL PROGETTO MISCHIO

18 Agosto 2025



L'AQUILA – Da Fontecchio alle Filippine e al Brasile, grazie al linguaggio universale del cibo, che racconta storie, ricordi e incontri, come sono stati capaci di fare Marifi Bermudez, che ha preparato l'Adobo di Ilocos Sur, e poi Ricardo Guilhermino, Joyce Alves, con le figlie Isabella e Marina, dal Brasile, che hanno proposto il salpicão.

Si è concluso così a Fontecchio, in provincia dell'Aquila, il ciclo di incontri di "Indovina chi viene a cena?". laboratorio di cucina internazionale organizzato a Fontecchio, in provincia dell'Aquila, nell'ambito del Progetto M.i.s.c.h.i.o. (Memory Intercultural Social Collective Heritage Intergenerational Opportunity), a cura delle associazioni Harp e La Kap, la cui peculiarità è il coinvolgimento delle comunità straniere di Fontecchio, emigrati di ritorno, prevalentemente dal Belgio, dalla Francia, dal Lussemburgo e dal Venezuela, insieme ai tanti nuovi residenti in pianta stabile, arrivati anche loro da più parti del mondo, come da Tunisia, Ucraina, Stati Uniti, Messico, Romania, Germania, Perù, Brasile, Iran.

Gran finale di un viaggio che a intrecciato le storie di Fontecchio con quelle dei nuovi abitanti, sarà la Festa di comunità in programma domenica 24 agosto a Palazzo Galli, con musica dal vivo, la restituzione dei laboratori realizzati, tornei di biliardino, tiro al gallo, mercato artigianale e molto altro.

A far conoscere i sapori e profumi del Brasile è stato Ricardo, 34 anni, professione metalmeccanico della Coedil 99, al fianco di Joyce Alves, 29 anni le figlie di 4 anni Isabella, e Marina di 1 anno, la seconda nata qui a Fontecchio.

“Sono tre anni che siamo qui in Italia – spiega Ricardo -, ho vissuto a Rio De Janeiro, dove ho studiato. Qui a Fontecchio prima di me è venuto a vivere mio fratello Octavio, che fa l’ingegnere, che ora però vive a Milano, e mi ha aiutato lui a trovare casa e sbrigare tutte le pratiche burocratiche per il trasferimento”.

Il piatto proposto è il salpicão, che non può mai mancare in Brasile quando c’è una festa, un compleanno, una serata particolare, paragonabile ad una ricca e particolare insalata di pollo, con abbondanti carote alla julienne, piselli, prosciutto, pomodori, cipolla, olive nere e verdi, peperoni, mais, uva passa, patatine e altri ingredienti segreti.

“Ci troviamo benissimo in questa valle, – prosegue Ricardo -, con tanta natura e tranquillità, le nostre figlie sono felici, Isabella che frequenta qui la scuola, parla già un italiano perfetto, sicuramente migliore del mio. In Brasile del resto la situazione è molto difficile. La mia terra, la mia famiglia, i miei vecchi amici mi mancano, è normale, ma qui la qualità della vita è decisamente migliore, perchè c’è pace e soprattutto sicurezza, non c’è la criminalità delle città brasiliane, i tuoi figli piccoli possono giocare fuori senza alcun rischio. La gente poi qui è ospitale, buona. Ci sentiamo a casa, e questo immagino non sarebbe accaduto in una grande città italiana. Dimenticavo: del Brasile c’è un’altra cosa che mi manca, il clima, lì non esiste l’inverno, si va al mare tutto l’anno, abituarmi al freddo dell’Abruzzo non è stato facile, l’ho vista qui la neve, per la prima volta nella mia vita”.

Altro appuntamento di “Indovina chi viene a cena?” ha avuto come protagonista Marifi Bermudez, 33 anni, originaria di Vigan sulle coste occidentali dell’isola di Luzon, sul Mar Cinese meridionale. In Italia è dal 2001, a L’Aquila dove ha vissuto e studiato, molto attiva nell’associazionismo, in particolare nell’accoglienza e integrazione di studenti stranieri dell’Università dell’Aquila e tra co-fondatrici della casa di natura e Arte La Kap e considera Fontecchio come la sua seconda casa.

“Subito fuori Vigan, che ha una importante chiesa barocca – racconta Marifi -, lascito della colonizzazione spagnola, iniziano le grandi foreste di bambù, con cui sono costruite, assieme alle foglie di cocco, le abitazioni tradizionali, fino ad una trentina di anni fa, prima dell’arrivo del cemento. Ho quattro sorelle, 15 zie e zii, sia da parte di madre e di padre, 35 cugini di primo grado. Della mia terra ricordo che questa enorme famiglia viveva tutta vicina, in un villaggio dentro il nostro villaggio poco lontano da Vigan. Mia nonna era esperta di salsicce tradizionali di maiale, con molto aglio. Ha rivelato la sua ricetta tradizionale ad una amica che ora grazie a questa ricetta ha aperto uno stabilimento industriale. Le spiagge sono scure, il mare è meraviglioso, ma i filippini non amano abbronzarsi. Ricordo ancora i giochi che facevo da bambina, il sipa, con una moneta bucata con dei fili lanciata in aria, il piko, una sorta del vostro gioco della campana, con le pietre, e rigorosamente con ai piedi le infradito, il salto della mucca che è identico al salta la mula. E poi ricordo gli aquiloni, bellissimi, enormi e colorati, che volavano in cielo”.

Marifi Bermudez ha dunque offerto l’Adobo di Ilocos Sur, a base di carne di maiale preparata con una cottura particolare, marinata nell’aceto nel sale, fagiolini, aglio e accompagnata con riso basmati cotto a vapore.

Negli appuntamenti precedenti, protagonisti ai fornelli e poi al racconto della loro vita, sono stati Anna Paolini, originaria del Belgio, che ha preparato il Konijn met pruimen, ovvero il coniglio alle prugne, il muratore egiziano Ahmed Ibrahim Elnabawir Shehat, con il Koshari di Alessandria, la cantante bielorussa Vlada Shamova, che ha vissuto a Fontecchio qualche mese, e che ha proposto il Draniki, Lysiane Di Nardo, originaria francese, che ha proposto la Quiche Lorraine, la famiglia tunisina Sghari che ha preparato un couscous speciale tipico di Sfax, Sebastian Alvarez, Gianfranco e Shandy Aicardi, originari del Perù, con pietanze tradizionali come l’Aji de Gallina, il Papa Rellena, la Carapulcra e la Mazamorra, Erick Cuevas, originario del Messico, con il Mole, piatto tradizionale della commemorazione dei defunti, Martina Reischer, originaria dalla Germania, che ha fatto assaporare lo Spätzle e i Krautkrapfen.

Per conto delle associazioni Harp e La Kap, il Laboratorio di Cucina internazionale è coordinato da Valeria Pica, con la collaborazione di Marianne Bermudez, Giada Nardone, Debora Panaccione, Erick Cuevas e Tilah Yussuda.

Il progetto M.i.s.c.h.i.o. è patrocinato dall’Amministrazione locale, le attività sono realizzate grazie al sostegno di The Care – Civil Actors for Rights and Empowerment, un’azione cofinanziata dall’Unione Europea e promossa da Fondazione Realizza il Cambiamento e ActionAid International Italia E.T.S. nell’ambito del bando Start – Sviluppo Territoriale nelle Aree Interne.

L’obiettivo primario è promuovere, proteggere e far rispettare i Diritti e i Valori dell’Unione Europea con un approccio fondato sulla partecipazione dei/delle portatori/trici di diritti e sull’empowerment degli/delle stessi/e nel rivendicare i propri diritti. Il progetto coinvolge 70 realtà attive in tutta Italia, creando così una rete del cambiamento in grado di ascoltare e rispondere ai bisogni specifici e concreti di ogni territorio e comunità.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Gerardo Santilli