AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

M.I.S.C.H.I.O. A FONTECCHIO: EGIZIANO AHMED E BIELORUSSA VLADA OFFRONO PIATTI DELLA LORO TERRA

10 Luglio 2025



L'AQUILA – I sapori senza confini di un piatto che proviene dalla tradizione egiziana, il Koshari di Alessandria, preparato per tutta la sua nuova comunità da Ahmed Ibrahim Elnabawir Shehat che da un paio d'anni lavora in valle Subequana, come muratore dell'impresa Di Nardo, nei cantieri della ricostruzione post sisma 2009. Ancor prima, la giovane cantante e artista bielorussa Vlada Shamova, ha proposto il Draniki, una ricetta che ha accompagnato la sua infanzia.

Sono queste gli ultimi due saporiti appuntamenti di "Indovina chi viene a cena?", un 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.

"Con questo asse di intervento del progetto – spiega la presidente di Harp Valeria Pica– abbiamo preso sul serio il concetto per il quale il cibo è cultura, declinandone il senso, sottolineando che è anche e soprattutto incontro tra culture, dialogo, reciproca conoscenza. E qui a Fontecchio questa consapevolezza assume un significato particolare, perché sono venuti a viverci persone da 15 paesi del mondo, portando ricchezza, contaminazione, nuove prospettive per l'intero territorio, da anni soggetto a inesorabile spopolamento".

Il Laboratorio di Cucina internazionale sta infatti vedendo protagoniste le comunità straniere di Fontecchio, comunità di 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, Bielorussia.

Il prossimo incontro sarà il 20 luglio con le Fiandre e poi con le Filippine il 2 agosto e con il Brasile il 3 agosto.

Il piatto preparato da Ahmed, il Koshari, è una specialità dell'area di Alessandria d'Egitto, a base di riso, lenticchie, salsa di pomodoro fresco cotto con aggiunta di aceto, uovo sodo speziato, cipolle, cumino, coriandolo, aglio e peperoncino.

“A me ricorda l’infanzia – ha raccontato Ahmed – lo preparava sempre mia nonna, ma è comunque molto diffuso, un po’ come la pizza e il piatto di spaghetti qui in Italia. Ringrazio davvero M.i.s.c.h.i.o. per avermi dato la possibilità di condividerlo con i fontecchiani, di fare nuove conoscenze. Per il resto la mia vita è sostanzialmente lavoro e riposo, raramente mi dedico in cucina a preparare piatti particolari della mia terra. Oggi mi sono sentito in famiglia”.

Del resto, ha rivelato Ahemd, il suo sogno è aprire un ristorante, “ora lavoro come muratore, in Egitto avevo lavorato nei supermercati, nella ristorazione, e infine nell’edilizia. Purtroppo però sono dovuto andare via, come mio fratello che ora vive a Parigi, per sfuggire dalla crisi economica, e da una inflazione che si mangiava buona parte dello stipendio, e non ti permetteva di vivere dignitosamente”.

Nell’appuntamento precedente è stata invece protagonista Vlada Shamova, che ha vissuto a Fontecchio qualche mese, fino a che non gli è scaduto il permesso di soggiorno temporaneo, ma non è escluso che torni un giorno.

Artista e cantante originaria di Grodno, dopo essersi laureata, sognava di andare in Colombia come volontaria nella conservazione faunistica, invece ha iniziato a insegnare calligrafia, poi altri corsi d’autore, fino a fondare la propria scuola d’arte a Praga. Ha organizzato e partecipato a festival internazionali, ha esposto in più di 15 mostre personali in tutto il mondo ed è stata vincitrice di festival di animazione a Vilnius, Praga e Londra con i suoi cortometraggi d’autore. Ora sta scrivendo il libro “Ritrovarsi in Abruzzo”, in cui Fontecchio occuperà un posto speciale.

“Questo paesino è stato forse un destino per me – ha spiegato infatti Vlada -, non ho scelto questo posto in particolare, diciamo che è stato lui a scegliere me. Adoro la fontana trecentesca in piazza, sono sicura che abbia un’anima e questo paesaggio, ricco di natura e storia, queste persone che lo abitano rappresentano per me la dimensione ideale per una ricerca spirituale e una crescita interiore”.

Il piatto proposto da Vlada, il Draniki, da una ricetta di famiglia, anch’esso molto apprezzato, a base di patate, uova, cipolle, yogurt e funghi.

Negli appuntamenti precedenti, protagoniste sono state Lysiane Di Nardo, originaria francese, che ha proposto la Quiche Lorraine, la famiglia tunisina Sghari che ha preparato un couscous speciale tipico di Sfax, sulla costa orientale del Paese nordafricano, 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 o 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 Berardo Santilli