AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MOVIMENTO CELESTINIANO L'AQUILA: GOLOSITA' DAL MONDO NELLA PRIMA CENA ETNICA FRATERNA

20 Dicembre 2023



L'AQUILA – "Costruisci un tavolo più lungo per i tuoi ospiti, non un muro più alto per gli estranei".

All'insegna di questo aforisma dell'autore Fabrizio Caramagna, il Movimento Celestiniano dell'Aquila ha celebrato la sua prima Cena Etnica Fraterna, ospitata nella sala polivalente della struttura di via Raffaele Paolucci. Un esperimento riuscito cui, hanno annunciato i promotori, seguirà un evento più ampio dello stesso tipo allargato alla collettività aquilana.

A caratterizzare la serata, il menù di dieci piatti tipici provenienti dalle cucine di tutto il mondo elaborato dai ragazzi della comunità per minorenni non accompagnati "Mani Tese", curata dalla onlus Fraterna Tau, che hanno preparato personalmente le pietanze. Tra gli ospiti anche le insegnanti delle scuole superiori frequentate dai minori.

Il menù ha previsto riso con pollo, pomodori, peperoni, melanzane e pepe nero (Guinea); riso speziato con peperoni, curcuma, limone e cannella (Egitto); Akawi con coda di bue (Egitto); riso con pomodoro e cipolla (Liberia); Poullet yassa con pollo, riso basmati, limone, cipolle, timo e alloro (Senegal); Hawaoshi con pane arabo, carne tritata, cipolla, coriandolo, cumino e salsa Tahina (Egitto); Fataya con impasto di farina e ripieno di tonno e salse (Senegal); Fegato all'Alessandria con pane arabo e pepe nero (Egitto); Kochari con pasta mista di vari formati, lenticchie, cipolla e salse (Egitto);

La cena è stata introdotta dal coordinatore del Movimento Celestiniano, Paolo "Pierino" Giorgi.

“Questa prima esperienza con i minori ci ha entusiasmato, in città c’era bisogno di far fronte alla richiesta, giovani d’oltremare venivano a chiedere aiuto – ha spiegato – Abbiamo attivato le nostre strutture e siamo riusciti ad aprire una casa famiglia con grandi sacrifici. La nostra attività si preoccupa di mettere al centro la persona, i ragazzi, quindi abbiamo preso pochi ospiti piuttosto che creare un grosso istituto per avere tanti numeri”.

Giorgi ha ammesso che “l’attività è molto impegnativa, il centro ci dà tanto da lavorare, ma quando ci sono impegno e dedizione i risultati arrivano. I ragazzi sono vivi e volenterosi come questi cibi colorati – ha aggiunto indicando il grande tavolo con i piatti etnici- Stare insieme mentre si mangia è un collegamento, un sentimento universale”.

“Con questa conviviale ricominciamo percorso un po’ lasciato nel dimenticatoio, a gennaio faremo una cena di beneficenza etnica aperta alla città – ha annunciato Giorgi in conclusione – Faremo vedere all’Aquila che cosa sono capaci di fare questi ragazzi e quello che ci possono restituire come impegno e amore”.

A seguire ha preso la parola Francesca Giorgi che ha l’evidenziato “il bellissimo bigliettino scritto dalle docenti ai ragazzi, qualcosa che va oltre ciò che ci si aspetta normalmente, va oltre il turno di lavoro. I ragazzi vengono presi a cuore dalle persone, il processo educativo fatto bene è un obiettivo più facilmente quando viene sposato da tutti gli attori che hanno a che fare con loro, nello sport come a scuola e negli altri ambiti”.

“L’obiettivo è condividere un progetto educativo che i ragazzi portano avanti. Importante sarà farci conoscere sempre di più e abbattere i pregiudizi”, ha concluso.

© 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