

Nato il 10 luglio

Era una sera di festa. A Casa di Betania avevamo organizzato l'ennesimo evento per far conoscere l'associazione ma ormai l'equipe era roduta, meno ansia, isterismo e molta più tranquillità. Dopo tante cene, anche noi riuscivamo a mettere le gambe sotto il tavolo.

Quella sera erano nostri ospiti dei ragazzi di circa 15 anni, finalmente degli avventori giovani, smaliziati, dei sacchi vuoti da riempire di storie e informazioni.

Con i gomiti sul tavolo e le mani che reggevano il mento ascoltavo le domande che venivano fatte ai nostri ragazzi. Di dove sei? Cosa ti manca del tuo paese? Sei sposato? Come si chiamano i tuoi figli? Tutte domande con risposte molto facili, dirette, senza troppo tempo per pensarci, ma poi arriva una domanda. All'apparenza altrettanto semplice e banale ma nella sostanza una risposta certa non esiste. Quanti anni hai?

Amadou si alza mentre io cerco di raggiungere la cucina per riempire le brocche d'acqua, intercetto il suo

sguardo perplesso e e dubbioso e mi dice "Questi ragazzi mi hanno chiesto quanti anni ho ma dicono che sembro più giovane e non credono alla mia risposta."

Amadou sulla carta ha 50 anni ma poche sono le sue rughe, non un capello bianco.

Sul documento di Amadou alla voce data di nascita c'è scritto 1 gennaio 1961.

Nel corso di questi anni di lavoro a Casa di Betania mi passavano sotto le mani molti permessi di soggiorno che portavano come data di nascita 1 gennaio e inizialmente pensavo che fosse veramente una coincidenza che tutte queste persone provenienti dall'Africa fossero nate il 1 gennaio, ma piano piano ho iniziato a capire. Amadou mi dice "Io non so quando sono nato, forse non ho 50 anni e non so quand'è il mio compleanno."

Quanti anni crede di avere Amadou. Lui crede 45 circa ma giorno e mese sono del tutto sconosciuti.

Questo è il problema di molti paesi in Africa. La mancanza di uffici anagrafe crea molti bambini invisibili, che

non esistono, che non sono ma che a un certo punto per qualche strano motivo vengono registrati con anni di ritardo.

Amadou mi dice: non è bello non sapere quando sono nato. E allora lì tutto mi sembra molto semplice. All'anno non possiamo risalire ma scegliere un compleanno più significativo sì.

"Qual è il mese dell'anno che ti piace di più, preferisci l'estate o l'inverno?" "Preferisco l'estate, mi piace molto luglio" "Perfetto, che luglio sia. Posso suggerirti il 10 come scelta del giorno?"

Amadou ride divertito e annuisce "Sì, il 10 mi piace molto".

A volte basta poco per cambiare le cose, non abbiamo risolto il problema di non sapere ma abbiamo caratterizzato qualcosa, ora Amadou ha un compleanno diverso, nel suo mese preferito e nel giorno della mia nascita. Qualcosa ci accomuna e questo mi lusinga.

Segnate la data sul calendario e ricordatevi che Amadou è nato il 10 luglio.

NON PERDERTI QUESTA OCCASIONE!

Andrea Staid a casa di Betania presenta il suo nuovo libro "Antropologia delle nuove schiavitù".

venerdì 16 dicembre presentazione del libro

le nostre braccia, meticciato e antropologia delle nuove schiavitù
di andrea staid

dalle 18:30 aperitivo meticcio il ricavato sarà per le attività di casa di betania onlus
dalle 21 presentazione del libro con l'autore

casa di betania via Carducci 4 - 20089
Ponte Sesto di Rozzano (MI)

le nostre braccia al lavoro, le braccia dei tanti migranti che formano le fila dei nuovi schiavi, non sono semplicemente i cardini sui cui poggia il benessere delle società privilegiate. Sono ossa e muscoli di africani, sudamericani, asiatici, sono nervi e cervelli di donne e uomini che viaggiano per cambiare la loro vita.



Intervistando Sanogo

NOME:

Sanogo Siaka.

QUANTI ANNI HAI?

Trentadue.

DA DOVE VIENI?

Kapelè (Costa d'Avorio).

FAMIGLIA:

Ho un figlio di 8 anni di nome
Abdoulaye e una fidanzata, Ramata.

STUDI:

Ho fatto le medie.

LINGUE PARLATE:

Italiano, francese, dioula, senoufo.

DA QUANTO

TEMPO SEI IN ITALIA?

Quasi 4 anni

PERCHE' PROPRIO L'ITALIA?

Ho passato un anno in Libia e quindi l'Italia era il paese più vicino,
più comodo.

COME TI IMMAGINAVI L'ITALIA?

Credevo che sarebbe andata bene.

COSA HAI PENSATO QUANDO

SEI ARRIVATO IN ITALIA?

Che la maggior parte delle persone
erano brava gente.

CHE RAPPORTI HAI CON

GLI ITALIANI?

Non ho dei veri e propri rapporti
ma sono tranquillo quando
devo parlarci.

CHE SOGNO AVEVI QUANDO ERI
NEL TUO PAESE?

Volevo diventare medico.

CHE SOGNO HAI ADESSO?

Mi piacerebbe aprire un negozio,
ad esempio di vestiti, oppure un
supermercato.

LAVORO NEL TUO PAESE:

Carpentiere.

LAVORO IN ITALIA:

Saldatura, sicurezza al parcheggio,
pulizie. Ora niente.

SECONDO TE IN ITALIA SI PUO'
PARLARE DI RAZZISMO?

No.

SEI STATO IN ALTRE CITTA' PRI-
MA DI MILANO:

Foggia, per sei mesi.

SE POTESSI TORNARE INDIETRO
VERRESTI IN ITALIA?

Sì, ma per poi tornare in
Costa d'Avorio.

COSA NE PENSI DELL'ITALIA?

Credo che alcuni abbiano
fortuna ma non tutti, siamo tutti

**“COSA MI PIACE
DI MILANO?
GLI AUTOBUS
PERCHE' CI SONO
ANCHE IN
COSTA D'AVORIO”**

diversi. Comunque sì, mi piace
l'Italia.

SECONDO TE LA SITUAZIONE
PUO' CAMBIARE IN ITALIA?

La crisi è dappertutto, non solo
in Italia, ma credo comunque che
possa esserci un cambiamento in
positivo.

COSA TI PIACE

DI PIU' DI MILANO?

Gli autobus...perché ci sono anche
in Costa d'Avorio! E i giardini
pubblici vicino alla Stazione Cen-
trale.

COSA TI PIACE DI MENO
DI MILANO?

L'inverno, non ci sono abituato.

Il lavoratore che stai cercando!

Ciao mi chiamo Léandre e cerco
lavoro. Ho già esperienza come
agente di sicurezza (Intervento
Armato) ed in Costa D'Avorio ero
direttore di Cooperativa Agricola.
In Italia ho avuto esperienza come
security, ho lavorato in un bar e in
un hotel.

Sono disponibile fin da subito su
turni part-time, full-time o notturni.
Per contattarmi potete scrivere o
telefonare a :

CASA DI BETANIA

Tel. 02-30910226

Mail: accoglienza@casadibetania.org



Il ricettario di Yawurè!

Khoresh Fesenjan "Spezzatino di pollo con melograno"
Provenienza: Afghanistan

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

olio d'oliva
500 g di cosce di pollo tagliate a pezzi
1 cipolla bianca, tagliata a fettine sottili
150 g di noci tostate e tritate
300 g di riso basmati
zafferano
sale
600 ml di succo di melograno
0,7 g cardamomo (opzionale)
15 g di zucchero (opzionale)

PREPARAZIONE:

Scaldare l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio.

Aggiungere le cosce di pollo e la cipolla tagliata in padella, fare cuocere 20 minuti, mescolando ogni tanto.

Aggiungere le noci tritate, il sale, il succo di melograno, e cardamomo.

Portare ad ebollizione.
Ridurre il fuoco al minimo, coprire e cuocere per 1 ora e mezza circa, mescolando di tanto in tanto.
Se la salsa diventa troppo densa, aggiungete mezza tazza di acqua calda.

Mescolare lo zucchero, aggiustare di sale e cuocere altri 30 minuti.

A parte preparare il riso basmati con lo zafferano.

A tavola porterete il piatto all'ospite con il riso ricoperto di pollo e della salsa di melograno!

Buon appetito!

Il 5 x mille è una grande opportunità per sostenere Casa di Betania. Aiutaci a portare avanti le attività del centro e contribuisci all'evoluzione di questo progetto.



**dai un futuro
a un rifugiato politico**

**IL TUO 5
PER NOI
VALE 1000**

 **casa di betania**
ONLUS

codice fiscale 97060330152
www.casadibetania.org

Il regalo per casa di Betania?
**SEMPLICEMENTE
ASSOCIATI!**

Quest'anno con solo 10 euro
potrai ricevere la tua
tessera socio casa di Betania
con cui riceverai il nostro
statuto, tutte le novità,
il giornalino, gli
eventi e
le cene a cui
avrà diritto
ad uno sconto.



Allora cosa aspetti?
A Natale regala anche
a noi qualche speranza
e sorriso!
Tessera soci valida fino a
gennaio 2013.

Pensaci su...

*“Uguaglianza non vuole dire che
non esistono differenze,
ma che queste differenze
non devono
generare discriminazioni”.*

Giovanni Missaglia



*visita il nostro
sito internet*

www.casadibetania.org



Tel. 02-30910226



redazione@casadibetania.org



Diventa nostro amico su facebook

Articoli a cura di Sara, Federica, Jessica

Grafica a cura di Rodolfo e Isabella

La presente pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene pubblicata senza alcuna periodicità.
Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 7.03.2001.