BERITUTTI news cucina ai sapori dell'Arghanistan

Amici della Casa dell' Accoglienza Casa di Betania ONLUS via Carducci 4 - 20089 Ponte Sesto di Rozzano (MI) Tel. 02-30910226 Codice Fiscale e Partita IVA 97060330152 redazione@casadibetania.org

CHI VIVE A CASA DI BETANIA? ECCO I NOSTRI OSPITI:

ETA'	CITTA'
32	Costa D'Avorio
27	Congo
23	Benin
38	Camerun
31	Afghanistan
44	Burkina Faso
50	Ciad
29	Costa D'Avorio
39	Costa D'Avorio
50	Burkina Faso
26	Costa D'Avorio
40	Gabon
	32 27 23 38 31 44 50 29 39 50 26



un futuro a un rifugiato

asilo, titolari di protezione sussidiaria, sono solo alcuni dei termini che da qualche entrati a far parte del nostro uso quotidiano.

C'è chi ne sente parlare per la prima volta, chi ha notizie frammentate sull'argomento e chi, come Casa di Betania, lavora con, e per, i rifugiati politici da più di 23 anni in vista di future emergenze (legate agli ultimi avvenimenti politici), Casa di Betania ha quindi deciso di lanciare una sfida, "Dai un futuro a un rifugiato" è il progetto con cui cercherà di sensibilizzare i cittadini del territorio sul delicato tema dell'asilo politico.

Con interventi a 360 gradi, dalla mediazione culturale, al tutoring lavorativo, Casa di Betania riuscirà a dare un futuro a un rifugiato, a renderlo autonomo e dargli quell'opportunità trascorrere una vita serena che aveva perso nel proprio paese.

Rifugiati politici, richiedenti Tutto ciò sarà reso possibile a fronte di un piccolo contributo mensile di 25 euro, meno di un caffè al mese a questa parte sono giorno, che garantiranno una vera possibilità di inclusione sociale per queste persone che hanno un passato tormentato, ma che qui possono avere la speranza di un futuro migliore.

> La modulistica per aderire a questo progetto (e per avere maggiori informazioni sul nostro Centro) potrà essere reperita sul nostro sito internet

www.casadibetania.org.

Le porte della nostra Casa sempre aperte, saremmo contenti di avere nuovi "Amici della Casa dell'accoglienza", permettervi di incontrare da vicino una realtà che spesso, per poca conoscenza, può fare paura

> A cura di Virginia e Sara

Intervistando Casa di Betania

"Cosa ne pensi dell'Italia? Che lingue conosci?.."

Per dare un'idea di quello che un rifugiato politico pensa del nostro paese, del perché ha scelto l'Italia, come si trova, abbiamo deciso di intervistare i ragazzi ospiti a Casa di Betania.

Dopo le interviste, con domande molto semplici tipo quelle utilizzate dal programma televisivo LE IENE, ci siamo domandati come riportare l'intervista sul giornalino. Alla fine abbiamo deciso di lasciare le risposte esattamente così come le abbiamo ricevute.

Le risposte sono molto brevi e semplici nella forma, ma quello che ci ha colpito è come poche parole possano far riflettere così tanto e soprattutto ci siamo a volte stupiti del nostro stesso stupore; come quando abbiamo chiesto ai ragazzi di dirci come si traduceva la parola GIORNALE nelle loro lingue, ma ci hanno risposto che GIORNALE non esiste come traduzione se non nella lingua francese. A cosa vi fa pensare tutto ciò?

Intanto vi presentiamo Jean Pierre.

NOME. Jean-Pierre Nana ETA', 50

DA DOVE VIENI? Jamena, Ciad. LA TUA FAMIGLIA? Sono separato, con 3 figli: Florance (23 anni), Tamini (18 anni) e Siamegni (18 anni)

I TUOI STUDI? Ho fatto le medie CHE LINGUE CONOSCI? Italiano, francese, arabo e medumba. DA QUANTO TEMPO SEI IN

ITALIA? 9 anni

PERCHE' PROPRIO L'ITALIA? Non sapevo dove andare e quindi mi sono fermato in Italia.

COME TI IMMAGINAVI L'ITALIA?

Non avevo speranze particolari, sono venuto in Italia solo perché era più facile.

COSA HAI PENSATO QUANDO SEI ARRIVATO IN ITALIA?

documenti per chiedere l'asilo politico.

ITALIANI?

Non ho rapporti, se non quelli Casa di Betania e i volontari. Anche al lavoro nessuno vuole davvero avere rapporti.

Volevo diventare un ingegnere CHE SOGNO HAI ADESSO Voglio tornare al mio Paese. CHE LAVORO FACEVI NEL TUO PAESE. Muratore

Muratore. Sto facendo una

Certo, molto, molto. Sono in

SE POTESSI TORNARE INDIETRO **VORRESTI IN ITALIA?**

Tornerei qui ma non per lavorare, per fare affari e guadagnare soldi per la mia famiglia

COSA NE PENSI DELL'ITALIA?

E' comunque un bel paese perché gli Italiani mi hanno aiutato a fare l'operazione alla

SECONDO TE LA SITUAZIONE PUO' CAMBIARE IN ITALIA?

E' difficile cambiare facilmente, se le cose vanno avanti così... COSA TI PIACE DI PIU' DI MILANO?

La Stazione Centrale perché lì ci sono tanti africani e possiamo parlare tra di noi delle nostre esperienze. Mi piacciono anche le Ferrari e, soprattutto, le Alfa Romeo.

COSA TI PIACE DI MENO DI MILANO?

La mozzarella.

A cura di Jessica e Intervista a cura di **Federica**

Che avevo bisogno dei

CHE RAPPORTI HAI CON GLI

con gli italiani che lavorano alla

CHE SOGNI AVEVI QUANDO **ERI NEL TUO PAESE?**

CHE LAVORO FAI IN ITALIA.

formazione da idraulico. SECONDO TE IN ITALIA SI PUO' PARLARE DI RAZZISMO?

Italia da 9 anni e non ho neanche un amico, significa che c'è qualcosa che non va... SEI STATO IN ALTRE CITTA' PRIMA DI MILANO? No

4 NOVEMBRE - ORE 20.45 CENA YAWURE'

Cena ai sapori dell'Afghanistan Scopri le tradizioni attraverso i piatti tipici afghani

CI SARA': Cocktail di benvenuto, piatto unico, frutta e thè alla menta

CON UN CONTRIBUTO LIBERO A PARTIRE DA 10 € TI ASPETTIAMO!

Per prenotazioni: 02 30910226 o accoglienza@casadibetania.org

13 NOVEMBRE - ORE 15.00 CASTAGNATA E VIN BRULE'

L'AUTUNNO E' ARRIVATO!

CI SARA': Castagne a volontà, Vin brulé per scaldarci in compagnia! CON UN CONTRIBUTO LIBERO A PARTIRE DA 3 € TI ASPETTIAMO!

2011 - L'anno del VOLONTARIATO

 S iamo a novembre 2011, quasi alla dell'Anno Europeo Volontariato. Siamo sicuri che molti di voi avranno passato l'anno, come sempre, se non ad aderire ad associazioni ONLUS, almeno comprare un omogeneizzato per la Colletta Alimentare fuori dai supermercati, a dare un'offerta in Chiesa o alle varie Associazioni per le strade o almeno a dare un euro a un violinista che chiede l'elemosina in metropolitana e che vi ha commosso con una canzone che non ascoltavate da molto. Bene, se queste parole vi fanno annuire o sorridere (o sentire in colpa perché in realtà non avete fatto nessuna di queste piccole azioni), allora siete pronti per entrare a far parte di Casa di Betania.

"Entrare a far parte" è proprio il modo giusto di dirlo, perché Casa di Betania non è un ufficio in cui, diventando volontari, sareste costretti a sedere su una sedia o ticchettare in modo alienante su una tastiera di un computer.

Casa di Betania ti offre l'opportunità di aiutare dei ragazzi che, essendo rifugiati politici, hanno vissuto esperienze che noi spesso non riusciamo neanche ad immaginare. Aiutarli come? Per prima cosa parlandoci, facendogli capire che c'è gente disposta ad ascoltarli e a non giudicarli per il loro italiano, a volte stentato, o per il colore della loro pelle. Ma poi anche organizzando attività, eventi e raccolte fondi.

Vi assicuriamo che accadrà, un giorno, che uno degli ospiti vi sorriderà con denti bianchissimi e voi capirete di aver cambiato, se non la vita, almeno la giornata non solo a lui, ma anche a voi stessi.

A cura di Federica

Sappiamo fare! E vogliamo dare!

Ciao mi chiamo Sanogo e cerco lavoro. Ho già esperienza nel settore edile (saldatore), Come security nei parcheggi e ho lavorato per un'impresa di pulizia.

Ciao mi chiamo Adam e cerco lavoro. Nelle mie esperienze lavorative ho fatto il giardiniere, l'asfaltatore e ho lavorato in un'impresa di pulizia.

Siamo entrambi disponibili fin da subito.

Abbiamo voglia di lavorare ed imparare cose nuove.

Per contattarci potete scrivere o telefonare a :

CASA DI BETANIA Tel. 02-30910226

Mail: accoglienza@casadibetania.org

Iscriviti alla Newsletter

Se vuoi rimanere sempre aggiornato sulle nostre attività, se non vuoi perderti nessuno dei nostri eventi, visita il nostro sito **www.casadibetania.org** e iscriviti alla nostra newsletter!

Ingredienti per 4 persone Ingredienti per il fufu:

250g farina di banane (platano) 150 g farina di manioca 100 ml brodo di pollo 300 ml acqua

Ingredienti per la carne:

400 g bocconcini di vitello
1 cipolla
4 spicchi aglio
Pomodori freschi
1 salsa di pomodori quanto basta
Olio extravergine d'oliva
100 g okra fresca

Menù del giorno FUFU CON BOCCONCINI DI VITELLO

La ricetta di Sanogo

1. Preparazione del fufu:

in una pentola mescolate tutti gli ingredienti per ben amalgamare prima di mettere il composto sul fuoco.

Mettete la pentola sul fuoco medio-alto e continuate a mescolare.

Fate cuocere per circa quindici minuti continuando a mescolare fino a quando il contenuto diventa più consistente.

Aggiungete un poco d'acqua se necessario per ottenere la consistenza perfetta. Coprite la pentola e lasciate cuocere per circa 2 minuti. Mescolate il fufu e servire.

2. Preparazione dell'okra:

tagliare l'okra a pezzettini, nel frattempo portare a bollore una pentola con dell'acqua e quando bolle aggiungere l'okra (l'acqua deve coprire d'okra al pelo) aggiungere sale e un dado. L'okra è pronta quando perde la sua forma.

3. Preparazione della carne:

far soffriggere i bocconcini di vitello in olio extravergine.

4. Preparazione del contorno:

far soffriggere in olio extravergine la cipolla, l'aglio e i pomodori a pezzi, a metà cottura aggiungere la salsa di pomodoro poi unire anche la carne precedentemente cotta.

A tavola portare il piatto all'ospite con tutti i componenti divisi e impiattare.

Buon appetito!

"Torna al tuo paese sei diverso!"

"Impossibile vengo dall'universo"

Caparezza, tratto da "vengo dalla luna"



Visita il sito <u>www.casadibetania.org</u> e diventa nostro amico su facebook

