



Trapani, 25 maggio 2010

Pari opportunità. Essere donna nell'ex colonia italiana del Corno d'Africa

Terra di spose bambine

Abbandonano la scuola prima di aver completato il ciclo di istruzione primaria

"La donna eritrea, ottima casalinga, acudisce i figli, ma sa rendersi utile in diverse occupazioni, come aiutare il marito nei campi o procurare la legna e l'acqua per il fabbisogno quotidiano. Se possiede un titolo di studio può ambire a svolgere ruoli sociali e lavorativi più prestigiosi".

E' così che Asbral, ventotto anni e immigrata eritrea, ha iniziato per raccontarci la vita che conduce la donna nell'ex colonia italiana del Corno d'Africa.

In Eritrea, il tasso di frequenza scolastica femminile è basso, le bambine sono costrette ad abbandonare la scuola prima di aver completato il ciclo di

istruzione primaria. Le famiglie povere investono sui maschi di casa, le figlie femmine sono destinate spesso a matrimoni precoci e non è insolito che vengano obbligate a combattere in guerra.

- A che età si sposa la donna?
"L'età del matrimonio oscilla tra i 16 e 20 anni, ma in alcuni villaggi è possibile incontrare spose bambine".

E' difficile immaginare una bambina nel ruolo di moglie. Così, abbiamo chiesto se il matrimonio è "forzato".

"Capita che una ragazza ancora tredicenne sia costretta dai genitori a sposare uno sconosciuto, anche molto più

vecchio di lei, addirittura cinquantenne".

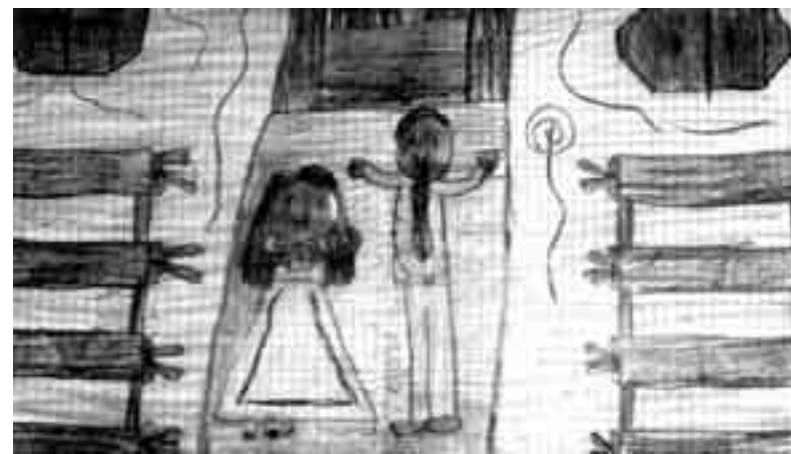
- Ci parli del suo matrimonio.
"Mio marito è etiope. Ci siamo incontrati casualmente in aeroporto ed è stato subito amore. La guerra ha messo in pericolo la nostra unione e così siamo fuggiti in Italia".

E, con tono nostalgico, ha aggiunto: "Il giorno delle nozze indossavo un abito bianco ricamato a mano, le mie amiche mi hanno accompagnata a casa del mio fidanzato e insieme abbiamo raggiunto la chiesa dove si è svolta la funzione religiosa".

- E i festeggiamenti?
"Nella casa dei miei genitori abbiamo ballato e gustato le pietanze preparate con l'aiuto di parenti e amici".

Per concludere, abbiamo chiesto quanto la donna eritrea ami curare il suo look. "La donna eritrea, per farsi bella, punta sui capelli, intrecciandoli in acconciature particolarissime".

V A ZIGHINI



GLI SPOSI

SAPORI DELL'INTERCULTURA. 'NJRÀ E ZIGHINI

Tutti a tavola

'Njerà e zighini sono i piatti tipici della cucina eritrea e l'uno accompagna l'altro.

La 'njerà è una specie di crepès ottenuta da ingredienti semplici, quali farina, acqua e lievito impastati e fatti fermentare per tre giorni; quindi, in sottili strati, l'impasto viene cotto sul mogogò (padella tipica) e consumato con antipasti, da solo (come il nostro pane) o usato per accompagnare i secondi piatti, come lo zighini di manzo, un piatto a base di carne, insaporita con spezie piccanti

e servita con salsa. Ed ecco i nostri suggerimenti per un menù che ha il sapore dell'interculturalità.

Antipasti: sambusa con carne o lenticchie; haggia (grano macinato con pomodoro e peperoncino) e bomia (verdure); poi il piatto forte: lo zighini servito sulla 'njerà; il gored gored a base di carne e, per contorno, aliccia (verdure con curry); sciro (purea di ceci); hamly (erbette saltate); tuntumo (lenticchie); insalata mista.

Le bevande consigliate: sua e mies, ottenute rispettivamente dalla fermentazione delle mele e del miele; tè caldo alla cannella.

Una caratteristica della cucina eritrea? Oltre ai sapori speziati, quella di mangiare dallo stesso piatto, prendendo il cibo con pezzi di 'njerà, un'usanza che crea un clima di unione e convivialità, essenziale per un pasto che fa scoprire il piacere dello stare insieme e regala momenti di vita comune.

V B



In punta di piedi nella scuola eritrea

I bambini stanno in classe per ventidue ore settimanali da fine settembre a giugno e indossano la divisa: pantaloni e camicia, per tutti dello stesso colore

Curiosi guardavamo quella famiglia eritrea pronta a risponderci e a raccontarci... un incontro, un paio di ore a nostra disposizione per accompagnarci in un viaggio virtuale nel loro Paese, in una storia di vita difficile e sofferta ma in una occasione comunque da vivere: la vita!

Li abbiamo tempestati di domande: risposte a volte difficili da interpretare, ci siamo soffermati a parlare della scuola e abbiamo provato a immaginare le loro classi, i loro quaderni, i loro libri.

Karem e la sua famiglia sono ormai da mesi in Italia, ma ricordano volentieri il loro Paese, lasciato a causa della guerra tra etiopi ed eri-

trei. Gli occhi si inumidiscono un po' al ricordo dei compagni lasciati, degli insegnanti ricordati comunque con affetto.

Quella scuola tanto lontana da qui, dove gli alunni imparano la lingua madre, il tigrino e l'amarico, insieme ad una lingua straniera che, se vogliono perfezionare, devono frequentare con scuole a pagamento; frequentano la scuola sia al mattino che al pomeriggio.

Nel loro Paese, l'obbligo di istruzione è di 7 anni e il completamento del corso di studi prevede il superamento di un esame al 7° anno per il conseguimento di un certificato che attesta l'espletamento dell'obbligo; ogni anno scolastico ha inizio, come da noi, a fine settembre e termina alla fine di giugno.

Il tempo scuola settimanale è di 22 ore... quasi come da noi! Karem ci ha anche raccontato che tutti i bambini indossano la divisa: pantaloni e camicia, per tutti dello stesso colore.

Che bello! Karem, dopo solo pochi mesi in Italia, riusciva a tradurre per noi le risposte dei suoi genitori alle nostre domande, un vasto vocabolario di parole italiane, una grande voglia di far parte del nostro contesto, due occhioni speranzosi, sereni, grati.

Grati di cuore nei confronti di una realtà - la nostra - che li ha accolti senza pregiudizi, com'è giusto del resto da parte nostra.

Un'accoglienza serena, curiosa, fiduciosa, rispettosa, calorosa, che ha aiutato questa famiglia a sentirsi a casa, aiutata anche dalla straordinaria somiglianza tra le tradizioni e le abitudini della loro storia con la nostra.

Possiamo dire, per concludere, che una storia è sempre unica e speciale e che essa è scritta dall'istruzione e dalle conoscenze, da una cultura che sa dipingere se stessa più facilmente se si ritrova in un'altra... sua sorella.

Perché il mondo è una grande famiglia dove le culture se non sono intime, sono comunque cugine.

V D plesso via Terenzio

PER MOLTI SECOLI FU MANGIATO E NON BEVUTO

Caffè, cerimoniale etiope

Lasciarne un po' nella tazza è una scortesia

Secondo un'antica leggenda, un giovane pastore, sorpreso nel vedere le sue capre pigre e sonnolenti, rinvigorirsi dopo aver masticato bacche di bunna, le assaggiò e le trovò stimolanti.

Anche un monaco le provò e notò che la sua mente era più acuta di prima. Così, trasmise il segreto del caffè ai confratelli e ben presto a tutti i monaci dell'Etiopia. Per molti secoli il caffè fu mangiato e non bevuto.

La pratica di ricavarne un infuso dai chicchi arrostiti fu introdotta verso il XIII secolo. Un invito alla cerimonia del caffè in Etiopia è segno di amicizia, ospitalità e rispetto.

La padrona di casa o la primogenita indossa il vestito tradizionale, cosparge di guzguaze (erba che emana un profumo fresco) e fiori colorati un angolo della sala da pranzo dove sistema un vaso con sette (giorni della settimana) o tredici (mesi dell'anno etiope) tazze.

Acceso l'incenso, prima distribuisce il dabbo kolo (stuzzichino

a base di cereale e noccioline), con la scodella ancora fumante passa tra gli ospiti perché possano sentire la fragranza dell'aroma emanato dai chicchi verdi appena tostati.

Poi li macina lentamente nel mukecha e introduce la polvere ottenuta nel jebena, una caffettiera tonda e panciuta di terracotta nera dal collo lungo e stretto, contenente acqua riscaldata precedentemente che viene posta sul braciere di carbone per l'ebollizione.

La tradizione vuole che il caffè venga bollito e servito per tre volte di seguito. La prima miscela forte e corposa, zuccherata con l'aggiunta di ramoscelli di Ruta o un pizzico di zenzero, si offre a uomini ed anziani nelle tazzine tradizionali senza manico, riempite fino all'orlo. Poi tocca alle donne e infine ai bambini, ai deboli e ai servi.

Mai lasciare un po' di caffè nella tazza, sarebbe segno di mancanza di rispetto.

VE



IL VIAGGIO IN UN'ALTRA CULTURA

Dialogo molto speciale



UN MOMENTO DI CONDIVISIONE CON LE SORELLINE ETIOPI

Due sorelline etiopi di sette e cinque anni, ospiti del Cara (Centro accoglienza richiedenti asilo) di Salinagrande, hanno portato una ventata di gioia e simpatia nella nostra scuola.

Per rispettarne la privacy, useremo solo le loro iniziali ed è importante dire che il confronto e lo scambio di esperienze con loro ci ha fatto scoprire che, anche se "diversi" per razza e cultura, siamo simili in tante cose. La disponibilità verso l'altro fa superare qualunque ostacolo, anche quello della lingua.

M. e N. parlavano il tigrino, un idioma dell'Etiopia, ma con abbracci e sorrisi abbiamo instaurato da subito un dialogo speciale, fatto di complicità e di affetto. In classe, si sono ben integrate, partecipando con entusiasmo ad ogni attività o iniziativa.

Conoscere la loro storia familiare, le tradizioni, gli usi e i costumi del loro Paese ci ha fatto sentire più vicini e uniti. Lo scorso mese le nostre compagne si sono trasferite con i loro genitori in un centro d'accoglienza di un'altra regione italiana, con la speranza di ricominciare una nuova vita.

Le ringraziamo per averci fatto capire che la "differenza" è una sfida da vivere per migliorare il proprio modo di essere.

classi V plesso via Erodoto

VI CIRCOLO DIDATTICO "PERTINI" - TRAPANI

PAGINA REALIZZATA DA:

Dirigente scolastico:
Giuseppe Termini

Docenti:

Marialisa Genua
Carmela Giallo
Rosanna Lombardo
Michela Lombardo
Bruna Saccaro
Daniela Virgilio

Alunni:

V A, B, D, E, classi V plesso via Erodoto



EDICOLA AMICA



"Lamia"

GRUPPO MORELLO



MORELLO

Moredil



EMMEDUE

Ceramiche - Rubinetterie - Arredo Bagno - Parquet

Tel. 0922959555 - Fax 0922959052

info@morelogruppo.com - www.morelogruppo.com

Distribuzione Edilizia Tecnica - Ferramenta

Tel. 0922959463 - Fax 0922953317

mail: moredil.srl@libero.it

IIdraulica - Termoidraulica - Condizionamento

Tel. 0922958164 - Fax 0922953324

www.emmedueonline.com - emmedueonline@libero.it

OLTRE 100 PRESTIGIOSI MARCHI - 50 CORNER DELLE MIGLIORI AZIENDE ITALIANE

TUTTO QUESTO NEL NOSTRO - SHOW ROOM DI 3200 MQ

S.S. 410 NARO - CAMASTRA - 92028 NARO (AG)