

CeSPI

Centro Studi di Politica Internazionale

FONDAZIONI
4 AFRICA
SENEGAL

COMPAGNIA DI SAN PAOLO
FONDAZIONE CARIPARMA
FONDAZIONE CARIPLO
FONDAZIONE MONTE DEI PASCHI DI SIENA



Working Paper 7

Indagine sul mercato potenziale dei prodotti tipici senegalesi

**a cura di Alessandra Morselli - Stretta di Mano
con il coordinamento di CeSPI**

Ottobre 2009

INDICE

1 - ORGANIZZAZIONE DEGLI ACQUISTI E GESTIONE DEL MÉNAGE ABITATIVO E FAMILIARE NELLE CASE SENEGALESI.....	3
1.1 Le case degli uomini: coabitazione e organizzazione degli acquisti e dei consumi	3
1.2 Le famiglie e il ruolo delle donne	5
1.3 Uomini e donne soli o in coabitazione mista	7
1.4 Agli estremi della presenza senegalese: seconde generazioni e nuovi arrivati.....	9
2 - LA SCELTA DEI CIBI, LA LORO PREPARAZIONE E DIFFUSIONE.....	12
2.1 Il regime alimentare e la selezione degli alimenti.....	12
2.2 Il contatto con gli italiani ed i loro modelli alimentari	17
2.3 Commercializzare i piatti senegalesi.....	20
3 - I PRODOTTI UTILIZZATI, L'APPROVVIGIONAMENTO E I NEGOZI AFRICANI.....	26
3.1 Prodotti alimentari, cosmetici e medicinali dal Senegal	26
3.2 Commercialianti ed esercenti senegalesi e africani	30
4 - CONCLUSIONI	34
APPENDICE	37
Gli intervistati	37

1 - ORGANIZZAZIONE DEGLI ACQUISTI E GESTIONE DEL MÉNAGE ABITATIVO E FAMILIARE NELLE CASE SENEGALESI

1.1 Le case degli uomini: coabitazione e organizzazione degli acquisti e dei consumi

Gli uomini in alloggi comuni intervistati nella nostra indagine vivono in media a gruppi di tre persone, con età che varia dai 18/20 ai 50 anni circa. I tempi di permanenza in Italia sono assai differenti: qualcuno è arrivato anche vent'anni fa, altri da un paio d'anni, ma la media in genere si aggira sugli 8/10 anni; tra gli uomini vi sono spesso dei legami di parentela a volte diretti (fratelli, padre/figlio, zio/nipote) a volte più lontani (cugini di secondo/terzo grado); la provenienza dal Senegal è mista: molti comunque sono della regione di Louga e della periferia di Dakar. L'etnia prevalente degli intervistati è senza dubbio wolof; la professione svolta (per chi non è disoccupato) è quella di operaio.

Dobbiamo segnalare che in alcuni casi (2 gruppi) gli uomini hanno mostrato un'iniziale diffidenza nei confronti di chi conduceva l'intervista (specialmente verso la persona italiana) e faticavano a rispondere liberamente alle domande (in un gruppo ad esempio gli uomini dovevano ogni volta decidere tra loro chi far parlare, anche per una questione di "ruoli" nella casa). Nel caso di intervistatore non senegalese alcuni erano imbarazzati per la difficoltà nel parlare italiano ed esprimere le loro opinioni. Fondamentale si è pertanto rivelata la presenza (fissa ad ogni intervista) di una persona senegalese che ha assunto di volta in volta ruoli con sfumature diverse: dalla mediazione linguistica, all'assicurare gli intervistati che le domande non avevano carattere legale/burocratico, al descrivere certi prodotti tipici o certe preparazioni di piatti in maniera dettagliata. Grazie a tutti questi elementi e con l'avanzare della discussione, si precisa che il clima nel gruppo è cambiato: gli uomini erano più a loro agio e hanno iniziato a preparare il the, a offrire cose da mangiare e a mostrare anche i prodotti che avevano in casa.

Dalle conversazioni con gli uomini sono emersi degli elementi comuni caratterizzanti e frequenti, quali ad esempio:

- a) il fissare una quota che ogni componente del gruppo deve mettere per il budget totale dedicato alla spesa;
- b) l'assenza di discussioni sul cosa acquistare e sul cosa preparare;
- c) la non definizione di una persona addetta alla spesa o al cucinare;
- d) il non riuscire a preparare bene i piatti senegalesi (nel senso di cottura, sapore, presentazione);
- e) lo scarso interesse nei confronti dei prodotti cosmetici o medicinali;
- f) scarso o nullo legame con la comunità italiana.

Nello specifico di ogni punto possiamo portare le seguenti osservazioni:

a) I gruppi di uomini hanno spiegato che viene fissata tra loro una quota (mensile o settimanale a seconda dell'organizzazione della casa) da spendere per la spesa (che comprende generi alimentari e prodotti per l'igiene personale e per la pulizia della casa). In media gli uomini parlano di somme pro capite che vanno dai 150,00 ai 200,00 euro mensili: la prima impressione è che questi uomini investano buona parte del loro stipendio nella spesa e nel consumo alimentare. Si pensi che gli acquisti vengono fatti separatamente in più posti: nei supermercati o discount vicini si comprano bevande, prodotti per il corpo e pulizia della casa, alcuni alimenti (tipo la pasta, le verdure e la frutta fresca); in macelleria si compra la carne macellata *hallal*; nei negozi etnici (quasi mai vicini e facilmente raggiungibili) si acquistano i prodotti tipici che hanno un costo abbastanza elevato; nel caso di acquisto di pesce ci si rifornisce presso commercianti italiani che riescono a garantire una discreta varietà di prodotti. Se paragoniamo tali acquisti a quelli di una normale famiglia italiana,

con spesa settimanale che si aggira intorno ai 100 euro, risulterà che alla fine l'investimento di 200 euro mensili pro capite fatto dagli uomini è in realtà nella media.

b) I gruppi intervistati si sono trovati concordi sul fatto che non vi sono discussioni sui prodotti da acquistare e tanto meno sui piatti da preparare. In due soli casi hanno affermato che è il capofamiglia (o il più anziano) a decidere cosa comperare; in linea generale quindi sono tutti d'accordo sul cosa acquistare sia che si tratti di prodotti tipici che altri normali. Nessun problema anche sul cosa cucinare. L'impressione generale che abbiamo avuto è stata quella che gli uomini non abbiano particolari esigenze nei confronti del piatto da mangiare: l'importante è che ci sia qualcosa da mangiare ed in giusta quantità. Dalle interviste è emerso che solitamente a pranzo (per chi mangia a casa) si consuma la pasta, veloce da preparare, in bianco o con sugo insaporito da aromi e spezie; a cena invece è più facile che si possa preparare qualcosa di senegalese come riso con carne, *cuscus*, *mafè*, *yassa*, *fondé* (piatti quindi abbastanza semplici). Il sabato e la domenica invece si cucinano piatti senegalesi perché c'è più tempo, si può stare a tavola più a lungo senza fretta anche per discutere, parlare, guardare la televisione col satellite.

c) Gli uomini intervistati hanno detto che non c'è nel loro gruppo una persona designata per la spesa o per cucinare. Della spesa di solito si occupa chi ha più tempo e chi ha la macchina disponibile. Si precisa che in un caso gli uomini hanno detto che all'interno del gruppo c'è una persona a cui piace fare la spesa, inoltre è bravo a scegliere le cose e non prende la prima che capita, pertanto chi se ne occupa è lui; in un caso diverso il capofamiglia ha detto di occuparsi personalmente della spesa per due motivi: è l'unico del gruppo che guadagna e quindi gestisce da solo il budget; inoltre gli piace cercare le cose, i prodotti tipici, confrontare prezzi e qualità. A cucinare invece sono praticamente tutti con una sorta di turnazione: gli uomini si scambiano tra loro in base al tempo disponibile, al fatto se hanno lavoro o meno. Non abbiamo sentito nessuno dire che chi cucina è sempre la stessa persona perché particolarmente brava, o perché più anziana. In un gruppo il capofamiglia ha affermato in maniera molto eloquente che la cucina è aperta a tutti, che tutti sanno dove sono i prodotti e le cose per preparare da mangiare quindi lo scambio deve essere qualcosa di naturale; in questo stesso gruppo (che aveva un'impostazione gerarchica abbastanza delineata) è stato il ragazzo più giovane a preparare il tè tre volte e a servirlo come usa essere in Senegal.

d) Altro elemento fortemente sentito dagli uomini e sempre emerso nel corso delle interviste è stata la loro scarsa capacità di cucinare piatti senegalesi. Tutti dicono di aver provato a preparare anche piatti elaborati come *tieboudienne*, *soupe khandja* ma con pessimi risultati: la cottura si è rivelata sbagliata (cioè insufficiente), il sapore molto lontano da quello dei piatti originali, il piatto nel complesso era solo un cuocere insieme ingredienti e prodotti tipici ma senza riuscire a creare il giusto legame tra loro. In genere gli uomini dicono di preparare poco il pesce perché difficile da pulire, da tagliare, da cuocere e quindi consumano maggiormente quello seccato o affumicato e frutti di mare da mettere in certi piatti (tipo *ghedie*, *yet*); mangiano invece molta carne, più semplice da cuocere e da utilizzare in piatti che tendono a mischiare le due cucine: la pasta con lo spezzatino e verdure in sugo, ad esempio. La nostalgia nei confronti di un buon piatto di riso col pesce, cucinato come si deve, è davvero generalizzata: gli uomini dicono di doversi accontentare di ciò che trovano e di quello che riescono a fare e per questo prediligono piatti semplici come *mafè*, *cuscus*, *fondé* e *lakh* che possono maggiormente avvicinarsi al gusto e sapori originali. Chi è in Italia da più tempo ha imparato a fare abbastanza bene alcuni piatti italiani e quindi, sia per questioni di poco tempo e cottura veloce sia per un apprendimento consolidato, la pasta è diventata un loro piatto d'abitudine (può cambiare il condimento o sugo, anche a seconda di quello che c'è in casa).

e) Altro elemento in comune tra i gruppi di uomini è lo scarso interesse nei confronti dei prodotti cosmetici e medicinali. Praticamente tutti hanno detto che nella casa c'è un barattolo di burro di *karité* (utilizzato in particolare per le botte e le contusioni ed in inverno per il raffreddore, quindi a scopo curativo e non cosmetico) e del *mentholata* (una pomata a base di mentolo per favorire la respirazione); come prodotti per il corpo acquistano tutto nei discount perché non interessa affatto che la pelle con questi prodotti di fabbricazione europea diventi più nera e più secca; lo stesso vale

per i capelli: acquistano prodotti che costano poco, magari variando la marca di volta in volta ma senza puntare alla qualità della merce. Per i prodotti medicinali naturali gli uomini hanno citato solamente burro di *karité* e *khel* (radici da immergere nell'acqua che servono per fare una bevanda che contrasta il senso di stanchezza); qualcuno considera curativo anche il *bissap* lasciato in acqua in infusione. Tuttavia la maggioranza ha affermato che per quello di cui hanno bisogno c'è la farmacia e preferiscono acquistare lì piuttosto che ricorrere a sistemi naturali e tradizionali. In un solo caso sono state citate due cose che rientrano senza dubbio nell'ambito del cosmetico/igiene personale: l'utilizzo dei caratteristici bastoncini di legno per la pulizia dei denti (*souththiou*) e di una spugna in fibra naturale (*ndiampe*) per il bagno e la doccia che friziona la pelle e riattiva la circolazione: entrambi questi prodotti vengono portati direttamente dal Senegal perché introvabili anche nei negozi etnici.

f) I gruppi intervistati hanno detto di avere pochissimi se non nulli rapporti con la comunità italiana (al di fuori del luogo di lavoro naturalmente). Quasi tutti hanno risposto di non aver mai invitato a casa loro amici italiani per far assaggiare dei piatti tipici e nessuno vorrebbe farlo. Tra i target intervistati i gruppi di uomini sono senza dubbio i più chiusi al confronto, anche gastronomico e culinario, con gli italiani e non mostrano alcun interesse nell'aprirsi a questo dialogo. La mancanza di donne e bambini all'interno del gruppo restringe molto le possibilità di comunicazione con la nostra cultura, come del resto l'utilizzo della lingua italiana (ecco perché alcuni erano imbarazzati nel doversi esprimere in italiano).

In una delle abitazioni presso cui si è svolta l'intervista si è colto molto bene lo spirito di "alloggio comune": essendo sabato pomeriggio gli uomini erano raccolti in un'unica stanza con sedie e divano e televisione (con programmi senegalesi) e ogni tanto arrivavano altri uomini che abitano in case vicine o comunque nello stesso paese per parlare, guardare la televisione, discutere (sempre esclusivamente in wolof). Poi è arrivato il momento del tè alla menta (preparato 3 volte dal ragazzo più giovane e servito dall'alto facendo fare la schiuma) e delle arachidi tostate messe al centro del tavolo da mangiare tutti insieme. Nessuno degli uomini che è arrivato ha suonato o bussato, tutti sono arrivati come se entrassero in casa loro e nessuno si è mostrato stupito di vederli apparire sulla porta: tutti sono stati accolti con saluti e strette di mano, in un clima di grande ospitalità e condivisione, sconosciuto a noi italiani nel suo significato più profondo.

1.2 Le famiglie e il ruolo delle donne

Se gli alloggi comuni condivisi da soli uomini restano ancora la forma prevalente di presenza di migranti senegalesi sul nostro territorio, si deve comunque segnalare che, negli ultimi anni, l'arrivo delle mogli e dei figli e quindi la ricostruzione del nucleo familiare sta notevolmente incrementandosi, con conseguenze precise anche sulle abitudini alimentari ed i consumi in generale.

Le donne delle famiglie intervistate hanno in media tra i 30 e 40 anni; hanno tutte figli (chi uno solo ancora piccolo, chi tre di diverse età); una sola di loro attualmente lavora come operaia, le altre sono casalinghe o al momento disoccupate. La metà circa è in Italia da una decina d'anni, l'altra metà invece è arrivata di recente (talvolta con i figli) per ricongiungimento familiare.

Contrariamente ai gruppi di uomini (tutti wolof) con le donne ci si è confrontati con etnie senegalesi diverse: serere, diolla e wolof; i luoghi di origine sono vari: Saint-Louis, Diourbel, Dakar, Kaolack e la regione di Louga, con un misto tra città della costa e villaggi più rurali.

Anche in questo caso la presenza di un intervistatore senegalese ha facilitato la conversazione perché spesso le donne, rimanendo in casa, non hanno molte possibilità di arricchire la loro conoscenza della lingua italiana.

Le interviste si sono svolte senza alcuna difficoltà: il clima è stato in ogni occasione disteso e rilassato; le donne hanno parlato volentieri, mostrato i prodotti, spiegato alcune ricette di piatti tipici con descrizioni dettagliate. In casa c'erano quasi sempre i bambini; la presenza del marito invece non accomuna tutte le interviste.

Le conversazioni realizzate con le donne hanno puntato l'interesse, oltre che sulla tipologia di prodotti tipici consumati, su questi altri aspetti fondamentali:

- a) la suddivisione dei compiti all'interno del nucleo familiare (chi decide cosa acquistare, chi acquista, chi decide cosa preparare);
- b) la presenza dei figli e l'influenza che esercitano sulle abitudini;
- c) i modelli alimentari e culturali che si creano nella famiglia.

Ecco per ogni punto i risultati emersi, le riflessioni ed osservazioni elaborate parlando con le donne:

a) in relazione alla strutturazione dei compiti nella famiglia, tutte le donne hanno dato circa le stesse risposte: la donna decide il menu ed i piatti da preparare, siano essi italiani che senegalesi, senza che vi siano discussioni da parte del marito e dei figli; gli acquisti vengono fatti in genere insieme una volta la settimana oppure dal marito che dispone della macchina o esce per andare al lavoro, comunque non dalla donna da sola; è la donna a decidere che cosa acquistare in base ai piatti che di solito prepara. Si ha quindi una chiara suddivisione dei compiti: alla donna spetta "la lista" della spesa e la preparazione di pranzo e cena; all'uomo spetta il fare la spesa (anche se capita che la moglie lo accompagni). In un solo caso la moglie ha affermato che suo marito decide da solo cosa comprare senza bisogno che lei scriva una vera e propria lista, perché comunque fanno entrambi i prodotti che si consumano e le quantità in cui si acquista; inoltre è il marito che esce più spesso per il lavoro quindi è più semplice che si occupi lui di questo aspetto. Quanto ad eventuali discussioni all'interno della famiglia per la scelta, acquisto e preparazione dei piatti nessuna delle donne con cui abbiamo parlato ha fatto accenno a contrasti. Una donna ci ha detto che talvolta lei e il marito si trovano in disaccordo sul prodotto da acquistare in base alla provenienza, qualità e prezzo nel senso che la moglie vorrebbe avere in casa quello di qualità migliore, la cui provenienza è sicura e questo per la buona riuscita del piatto, ma il marito non sempre lo prende anche per un fattore economico. Per quanto concerne la preparazione dei piatti, in tutte le famiglie intervistate la moglie ha la massima libertà: può infatti preparare piatti italiani (tipo pasta, insalate, carne) perché più veloci da cucinare (specie se anche lei lavora), perché dopo diversi anni di permanenza in Italia ha imparato a farli bene, o per accontentare i figli; come pure piatti tipici senegalesi per una serie di motivi: sono considerati "più buoni", il marito li chiede, non si è in grado di cucinare cose italiane (se la permanenza è troppo breve), facendo le casalinghe si ha più tempo a disposizione per i piatti elaborati e dalle lunghe cotture. Le donne hanno detto che sono loro a decidere il menu per il pranzo e la cena, ma spesso il marito chiede loro certi piatti della tradizione che non sempre si cucinano perché laboriosi, oppure piatti con ingredienti a cui si è legati in modo particolare (è il caso della famiglia di etnia diolla, in cui la moglie spiega che il marito vorrebbe sempre piatti con olio di palma perché per il loro gruppo etnico è un prodotto usato d'abitudine), oppure se hanno ospiti consiglia che cosa preparare per "fare bella figura". Dalle interviste realizzate è emerso che anche le donne cucinano sia piatti italiani che senegalesi, ma cambia senz'altro la percentuale rispetto al target precedente, in quanto i piatti tipici superano quelli italiani (in un caso una donna ha detto di cucinare esclusivamente senegalese perché non è capace di fare piatti italiani): sono soprattutto la presenza dei figli e l'aspetto della preparazione veloce i due fattori che fanno propendere per la cucina italiana.

b) I figli infatti esercitano una certa influenza sulle decisioni alimentari, anche se non arrivano a condizionare le abitudini di tutta la famiglia. Bisogna per prima cosa fare una distinzione tra chi ha figli abbastanza grandi nati in Senegal e venuti in Italia in un secondo momento e chi ha figli ancora piccoli nati qui in Italia: la differenza è fondamentale perché ragazzi di 10/12 anni nati in Senegal continuano a chiedere piatti senegalesi anche qui in Italia; bambini di 5/6 anni nati in Italia hanno frequentato la scuola materna qui e pertanto hanno assimilato la cucina italiana che viene proposta nella mensa scolastica e sono più portati ad una alimentazione mista italiana e senegalese. Per i bambini o ragazzi è più facile che ci siano momenti di incontro con la cultura e la cucina italiana: a scuola ad esempio, a casa dei loro amici e compagni di classe, infine la televisione con la pubblicità di molti prodotti alimentari italiani o comunque di fabbricazione europea. Quasi tutte le donne

hanno detto che i loro figli, specie se piccoli, chiedono i prodotti che vedono in televisione o al supermercato e che spesso, per accontentarli, li comprano (biscotti, merendine, gelati, patatine fritte...); comunque nessuna delle famiglie intervistate prepara solo piatti italiani per i propri figli: tutte propongono una commistione delle due cucine (con piatti italiani anche per ragioni di abitudine e di velocità) che prendono il sopravvento una sull'altra in alcuni casi, ad esempio quello della moglie che non sa cucinare italiano e la bambina è ancora piccola per restare alla mensa della scuola e pertanto mangiano solo senegalese; quello della famiglia con due dei tre figli nati in Senegal e venuti dopo in Italia che chiedono soprattutto piatti senegalesi anche se vanno a scuola o hanno amici italiani; oppure figli che preferiscono la cucina italiana ma non rifiutano i piatti tipici a cui i loro genitori li hanno sempre abituati.

c) In base a questo discorso, all'interno della famiglia senegalese è naturale che si creino dei nuovi modelli alimentari. Si tratta di modelli come abbiamo detto misti, che prevedono entrambe le cucine, in linea generale gradite. Nessuna delle donne intervistate riferisce infatti di disaccordi o tensioni dovute alla non accettazione di un modello piuttosto che dell'altro o al dover imporre una delle due cucine. Si deve al proposito ricordare la grande capacità di adattamento che contraddistingue i bambini in questo senso, capacità che va scemando nell'età adulta dove i gusti e le abitudini sono ormai consolidati. Dalle conversazioni è infatti emerso che sia i bambini arrivati in Italia già grandi si sono adattati alla cucina italiana e a certi piatti, sia i bimbi più piccoli nati qui e con unico riferimento la cucina italiana nella scuola hanno imparato a conoscere in casa certi piatti tipici e ad apprezzarne la diversità. E' naturale che poi ogni singolo individuo preferisca una cucina all'altra, un piatto all'altro e che quindi possa chiedere che gli si preparino di preferenza certe cose, ma nessuna delle donne parla di rifiuto da parte dei figli (sia della cucina italiana che di quella senegalese). Tuttavia alla domanda posta alle donne sul modello culturale che vogliono trasmettere come famiglia ai loro figli, tutte hanno risposto il modello senegalese. Solo una ha precisato che comunque è utile apprendere dalla cultura italiana certi elementi per riuscire ad integrarli in maniera positiva nell'educazione dei figli. Le donne hanno spiegato che secondo loro ed i loro mariti è importante che i figli conoscano la loro identità, le loro origini, la tradizione del loro popolo e la cultura che lo contraddistingue, questo anche attraverso la cucina ovviamente (e soprattutto tramite certi usi e rituali, come quello del servizio a tavola, del mangiare tutti da un unico piatto, del fatto che spetta ai più piccoli servire i più grandi...); solamente dopo aver appreso queste cose potranno capire da dove provengono (anche se sono nati in Italia) e potranno avere gli strumenti per integrarsi più facilmente in un paese ed una cultura diversi dal loro. Alcune delle donne hanno citato i precisi valori che vogliono trasmettere ai loro figli, chiamandoli anche con i nomi senegalesi: ad esempio un'educazione con il rispetto dei genitori e delle persone più grandi, la dignità della persona e poi concetti quali *diom*, cioè l'impegnarsi al massimo per raggiungere un obiettivo e non arrendersi; *nghor*, cioè il mantenere sempre la propria dignità anche nelle situazioni più difficili e la famosa *teranga*, il senso di ospitalità e condivisione con gli altri di ciò che si possiede (anche se molto poco).

1.3 Uomini e donne soli o in coabitazione mista

I "single" intervistati sono stati in totale tre, di cui due donne ed un uomo. L'età si aggira sui 40 anni circa per tutti e tre e la permanenza in Italia va dai 7/8 anni per le due donne agli oltre 20 dell'uomo: un soggiorno in ogni caso prolungato. Riteniamo utile precisare che l'essere single non si tratta per tutti e tre di una scelta ma più semplicemente di una situazione in cui ci si è venuti a trovare: l'uomo, ad esempio, ha vissuto in Italia prima da solo per circa dieci anni, poi è arrivata la moglie che è rimasta diverso tempo e con la quale aveva creato la sua famiglia ed ora la moglie ed i figli sono rientrati in Senegal: pertanto l'essere da solo è una conseguenza degli eventi che si sono succeduti e non un preciso stile di vita. Una delle due donne vive ora da sola perché il suo matrimonio è finito male e quindi si è separata; l'altra donna invece ha proprio scelto di restare da sola e non dover condividere casa ed altre abitudini con nessuno.

L'impressione generale che emerge nel paragonare queste tre interviste è che vi siano pochi elementi in comune e che non si possa parlare davvero di abitudini caratteristiche o peculiari dei single: al proposito forse sarebbe stato necessario condurre un maggior numero di interviste selezionando con cura il target (cioè accertandosi prima che le persone vivessero da sole per una precisa scelta di vita). In questo modo si sarebbe potuto raccogliere testimonianze più aderenti alle vere e proprie abitudini di un single rispetto a target quali gruppi di uomini e famiglie.

Tuttavia alcuni elementi interessanti possono essere così schematizzati:

- a) buona conoscenza della cucina italiana e commistione profonda tra cucina italiana e senegalese;
- b) spese poco frequenti che tendono all'accumulo;
- c) una certa cura nel scegliere cosmetici e medicinali;
- d) scarsa condivisione della cucina tipica con italiani.

a) Relativamente al primo aspetto dobbiamo segnalare che tutti e tre gli intervistati hanno un'ottima conoscenza della cucina italiana, apprezzano e cucinano diversi piatti (cose diverse rispetto a quelle che fanno le donne nelle famiglie) e in un caso (quello della donna single per scelta) la preferiscono addirittura a quella senegalese. I tre sanno cucinare molte cose italiane oltre la solita pasta, ad esempio risotti, lasagne, omelette, minestra di verdure, insalatone ma anche prodotti surgelati che occorre solamente scaldare; ne apprezzano il sapore e anche qualche aspetto nutrizionale (per il minestrone soprattutto); dei piatti italiani poi citano la velocità di preparazione che li rende semplici e preferibili da cucinare quando si lavora e si ha poco tempo ed infine il fattore economico: per preparare la pasta o una minestra si spende molto meno del cucinare il riso col pesce. Una delle due donne porta l'accento anche sull'aspetto più psicologico del mangiare da soli: il fatto cioè di trovare inutile stare tanto tempo a preparare una cosa e a cuocerla per poi doverla consumare da soli; senza contare che per procurarsi gli ingredienti occorre sempre spostarsi e quindi il cucinare senegalese diviene anche dispendioso (la signora in questione dice che ora preferisce fare la spesa nei discount italiani che può raggiungere comodamente a piedi).

Gli altri due intervistati invece cucinano regolarmente senegalese anche se seguono due impostazioni diverse: la donna cucina tipico il sabato e la domenica e si prepara nel frigorifero tante porzioni che poi può portare al lavoro o comunque consumare nel corso della settimana alternando con piatti italiani; all'uomo invece capita che spesso mangi in giro, a casa di conoscenti senegalesi o più semplicemente fuori e quindi di solito non prepara tutti i giorni qualcosa di tipico, preferendo per cena cose leggere tipo insalate, bistecca o minestra di verdure; gli piace però avere in casa la frutta esotica che si può mangiare durante il giorno, il latte concentrato, certe bevande come succo di *bouye*, latte di cocco e *bissap* (preferisce quindi cose semplici che può preparare da solo piuttosto che ingredienti per certi piatti complessi come il pesce, i frutti di mare...). Dalla discussione con l'uomo è emerso un aspetto che è segnale caratteristico della commistione tra le due cucine che si viene a creare dopo tanti anni di permanenza in Italia: l'intervistato ha infatti spiegato che lui è solito preparare il caffè mischiando la miscela di *caffè toubà* con quella di marca italiana e creando in questo maniera un caffè dal sapore particolare e molto gradevole, non così speziato come il *toubà* originale ma con un gusto di fondo diverso da quello italiano. In questo modo l'uomo beve un caffè che ricorda abbastanza quello originale ma gli permette di non consumarne tanto; ha fatto assaggiare questo caffè anche ad altri senegalesi (per alcuni infatti il gusto del *caffè toubà* risulta troppo forte o fastidioso per lo stomaco) che lo hanno apprezzato e ora lo imitano in questa procedura.

b) Tutti e tre i soggetti affermano di acquistare i prodotti tipici una volta al mese, forse anche meno. Per questo target quindi la spesa diviene poco frequente e tende all'accumulo (anche se tutti e tre sfruttano molto i viaggi in Senegal di amici e conoscenti per farsi portare quello che desiderano). Non frequentano tanto i negozi etnici dei loro paesi di residenza, evitano quelli poco riforniti e quindi la spesa mensile la fanno in esercizi commerciali abbastanza importanti, comunque sempre gestiti da cinesi. Nel caso di una delle due donne appare chiaro che preferisce prendere prodotti

italiani o comunque di fabbricazione europea che si trovano nei discount vicino casa piuttosto che andare con l'auto a cercare prodotti tipici; per gli altri due si intuisce che la spesa è mista.

Per due di loro dalla conversazione si deduce che prestano molta attenzione a quanto spendono per la spesa: probabilmente il fatto di non avere lavoro stabile li condiziona anche nei consumi alimentari.

c) Quando nella conversazione si arriva a parlare dei prodotti cosmetici o medicinali che vengono utilizzati si nota che gli intervistati (forse perché due sono donne) forniscono indicazioni molto precise e su una certa varietà di prodotti (sicuramente di più rispetto a quelli citati dalle donne nelle famiglie), in certi casi chiamandoli con il loro nome. Vengono anche mostrati questi prodotti che sono per lo più creme fluide per il corpo (francesi o americane se non proprio africane) che tendono a schiarire la pelle, oli sia per la pelle che per i capelli, prodotti detergenti per il bagno e la doccia, saponi (una delle due donne li fabbrica a mano grattugiando tanti saponi diversi che compra nei negozi etnici o in Senegal, mescolandoli insieme e poi facendo seccare all'aria questi grossi panetti molto profumati), deodoranti, profumi ed essenze per la casa da far bruciare (*thiouraye*). Anche come prodotti naturali a scopo medicinale tutti e tre gli intervistati sono risultati riforniti: hanno burro di *karité*, *tamarin* (a scopo lassativo), *bissap* (bevanda per purificare), radici di *khel* sciolte nell'acqua contro il senso di stanchezza ed i più comuni *mentholata* e *robb*. Dal dialogo si può dedurre che tutti e tre tengono alla cura del corpo (non scelgono a caso i prodotti e non acquistano quelli che costano meno come si capiva invece dalle discussioni con i gruppi di uomini; sanno ad esempio che i prodotti italiani o europei in generale tendono a scurire la loro pelle ancora di più o a seccarla in quanto troppo aggressivi e quindi preferiscono dirottare su quelli francesi o americani che, nel ciclo di produzione e negli ingredienti, tengono conto che nella popolazione di questi paesi vi è un'alta percentuale di neri) e cercano anche di nutrirsi nel modo più sano possibile, abbinando a piatti tipici anche piatti italiani che possono risultare non solo comodi da preparare ma anche salutari (pasta, verdure...). Al proposito sempre l'uomo intervistato informa che il latte contenuto nelle noci di cocco è considerato un ingrediente molto utile per irrobustire le ossa e per questo lui cerca i frutti dal Senegal, perché le noci di cocco vendute qui nei negozi hanno poco sapore essendo raccolte non a giusta maturazione (come la maggior parte della frutta esotica tipo banane, ananas, mango...).

d) I tre single alla domanda sulla condivisione dei piatti tipici con italiani rispondono in tre modi diversi: una donna abbastanza seccamente dice di non avere amici italiani e di non invitare nessun italiano a casa sua; l'altra donna invece afferma di avere diversi amici italiani, colleghi di lavoro e vicini di casa, e di aver preparato loro alcuni piatti tipici come riso con il pesce o *yassa* soprattutto quando era sposata (ora molto meno) e di aver anche regalato delle essenze profumate per la casa. L'uomo invece risponde che quando anche la sua famiglia era in Italia invitavano spesso a mangiare da loro amici o amici di scuola del figlio ma ora che vive da solo non invita nessuno. I piatti tipici preparati sono sempre stati graditi dagli italiani, magari con accorgimenti nel cucinarli, tipo non eccedere con le spezie o peperoncino. Da queste tre esperienze si deduce che la posizione di single tende a ridurre la condivisione con italiani di cibo e piatti senegalesi mentre la condizione "ideale" per far assaggiare e promuovere la cucina africana sembra essere quella della famiglia (come testimoniano anche due di questi single che prima non vivevano soli).

1.4 Agli estremi della presenza senegalese: seconde generazioni e nuovi arrivati

Dopo aver indagato le abitudini alimentari dei target di migranti maggiormente diffusi, si è ritenuto interessante raccogliere le testimonianze di due gruppi profondamente diversi tra loro e che vivono esperienze di migrazione contrastanti: da un lato i senegalesi nuovi arrivati in Italia e dall'altro le seconde generazioni, cioè i figli dei migranti che sono arrivati piccoli e cresciuti in Italia o che vivono nel nostro paese ormai da qualche tempo.

I migranti nuovi arrivati intervistati sono accomunati dall'essere tutti uomini, dal non avere permesso di soggiorno e dal lavorare quindi in nero; hanno età che vanno dai 25 ai 42 anni, vivono

in alloggi comuni con altri uomini, tranne uno che vive con la famiglia della sorella. Due di loro sono arrivati da circa un anno, gli altri due invece da 6 mesi.

La conversazione con questi testimoni è stata complessa per diversi motivi: gli uomini parlano pochissimo italiano (l'intervista è stata condotta in wolof e poi tradotta); essendo clandestini sono timorosi nei confronti di chi parla (specie se italiano) e quindi per due casi si è deciso di far intervenire solo il referente senegalese. Si è notata infine molta chiusura da parte di questi uomini: escono solo per andare al lavoro, parlano poco e frequentano esclusivamente senegalesi: in particolare per due di loro il processo di ambientazione è ancora in corso.

Dalle interviste sono emersi alcuni elementi comuni:

L'arrivo in Italia e l'impatto con la nuova situazione e realtà è stato per tutti difficile e comunque alleggerito dal fatto di conoscere qualcuno o avere un familiare già in Italia che ha facilitato l'accoglienza e l'ingresso nel gruppo come nuovo inquilino. Il fatto di essere irregolari condiziona tutta la vita di queste persone: possono fare solo lavori dove il controllo è minore e quindi in campagna come braccianti agricoli per le raccolte stagionali, in spiaggia come ambulanti oppure in nero come operai; possono uscire poco e di conseguenza devono limitare molto le frequentazioni e le scoperte del paese o territorio in cui vivono. Questi nuovi migranti hanno dovuto affrontare il clima diverso, il cambiamento del proprio modo di vestire, il fatto di non potersi spostare liberamente e frequentare i posti che vorrebbero. In questo contesto di adattamento il cibo diventa un pensiero secondario: dalle conversazioni si è avuta l'impressione che non ci si crei troppi problemi per quello che si ha da mangiare, l'importante è che vi sia un piatto caldo. La pasta, piatto italiano sempre citato, ha suscitato reazioni diverse: iniziale rifiuto per qualcuno, amore spassionato per altri, che lo considerano il piatto preferito.

Tutti mangiano sia italiano che senegalese: come cucina tipica si consumano per lo più piatti semplici (*mafè*, *fondè*, pollo) o contaminati con la cucina italiana (spezzatino di carne con verdure accompagnato da pasta anziché riso), oppure al *kebab* (tranne l'uomo che vive con la famiglia della sorella, gli altri hanno detto di frequentarlo almeno una volta a settimana "per mangiare un piatto fatto bene"); come piatti italiani prediligono pasta, bistecca, verdura, pizza e cose veloci. Anche questo target (come i precedenti) conferma l'assenza di discussioni e contrasti al proprio interno: due testimoni tuttavia lasciano intendere che quando sono stufi di mangiare pasta con la carne escono e vanno al *kebab*, preferendo quindi evitare discussioni con gli altri inquilini.

La nostalgia nei confronti di piatti senegalesi cucinati bene è molto avvertita: essendo arrivati da poco e non avendo ancora assimilato del tutto i nuovi sapori, tendono alla ricerca di qualcosa di originale andando a casa di amici comuni dove c'è una donna che prepara, oppure in un *kebab* o a qualche festa.

Questi uomini, favoriti anche dal fatto di vivere in un gruppo tendenzialmente chiuso, consumano i piatti alla senegalese, ricreando l'atmosfera delle case in cui sono cresciuti dove mangiare è anche momento di riunione, discussione e confronto. Sempre legata al fattore chiusura è l'assenza di contatti e relazioni con gli italiani: nessuno invita conoscenti italiani in casa né mostra l'interesse di volerlo fare.

I migranti di recente arrivo sono in genere colpiti dalla grande disponibilità di alimenti e prodotti che si trova nei nostri supermercati, in una parola dall'abbondanza di cibo che fa subito tornare alla memoria la situazione vissuta nelle proprie case o villaggi in Senegal, dove un piatto doveva essere diviso tra tante persone. Altri fattori che hanno registrato sono stati l'ordine con cui è sistemata ed esposta la merce, la pulizia, la luminosità dei locali, e del come la gente faccia la fila in modo composto.

Relativamente al cambio di abitudini i testimoni hanno spiegato che l'arrivo di una nuova persona non modifica le abitudini all'interno del gruppo: è l'ultimo arrivato che si deve adattare e che deve imparare la gestione del nuovo ambiente e dei nuovi compiti (turni per la pulizia della casa, per la cucina, la spesa...). Tuttavia lo spirito di condivisione che solitamente anima questo target ed il tipo di educazione ricevuta consentono una vita di gruppo abbastanza armonica. Nei confronti dei

senegalesi che ormai da anni vivono in Italia, i nuovi arrivati esprimono un parere abbastanza omogeneo: non hanno notato grandi cambiamenti; le tradizioni (specie se in casa c'è una donna) sono rimaste le stesse come anche il desiderio di mangiare dei buoni piatti tipici; l'innovazione da tutti registrata è l'introduzione nella dieta quotidiana di piatti italiani come la pasta ma non si tratta di un cambiamento tale da modificare le proprie abitudini, ed è più letto come un adattamento. Un testimone ha detto chiaramente di aver trovato i suoi connazionali "più belli", legando questo aspetto alla grande disponibilità di cibo che c'è nel nostro paese.

Nel target delle **secondo generazioni** sono stati intervistati giovani la cui età varia dai 13 ai 19 anni; nessuno di loro è nato in Italia (ma alcuni hanno fratelli più piccoli che sono nati qui). I giovani sono arrivati di solito insieme alle madri con ricongiungimento familiare in età abbastanza diverse (chi molto piccolo, intorno ai 3 anni, chi invece già sui 10 anni). Anche il periodo di arrivo nel nostro paese è eterogeneo: qualcuno vive ormai da 7/10 anni in Italia, altri invece solo da uno. A parte un caso di rientro in Senegal, gli altri testimoni non sono più tornati nel paese di origine, neppure per brevi viaggi o vacanze.

Dalle conversazioni sono emersi quasi sempre dei tratti caratteristici: i giovani sono abbastanza timidi nell'esprimersi, poco loquaci, le loro risposte brevi e con poche riflessioni; si è notato che dovevano essere stimolati per poter avere più descrizione ed entrare nel dettaglio di alcuni argomenti. Spesso nel corso dell'intervista si sono mostrati disattenti perché attratti da altre cose: programmi in televisione, cellulare, musica, amici che aspettavano.

Si può evidenziare inoltre che le ragazze hanno parlato in maniera più attenta e precisa, fornendo più particolari, probabilmente perché già coinvolte nell'ambito alimentare e culinario della casa.

Tutti i ragazzi conoscono e parlano italiano: alcuni molto bene (avendo seguito l'intero ciclo scolastico in Italia), altri meno; la conversazione è comunque stata sempre fluida, anche grazie alla mediazione di un referente senegalese.

Ecco una sintesi dei risultati emersi:

-Tutti questi giovani nella loro vita quotidiana (quindi sia in casa che fuori) mangiano italiano e senegalese. In linea generale hanno detto di amare entrambe le cucine: di quella italiana apprezzano pasta, pizza, patatine fritte oltre a prodotti dolci come biscotti, merendine, gelati; della cucina senegalese invece conoscono praticamente tutto, in quanto le madri preparano spesso in casa piatti tipici. Dalle discussioni è anche emerso che ai giovani piace variare la propria alimentazione e quindi il condividere due cucine dai gusti fondamentalmente diversi e poterle consumare senza necessità di particolari richieste, soddisfa pienamente le loro esigenze. L'adattamento alla cucina italiana è stato positivo e veloce sia da parte di giovani arrivati in Italia molto piccoli, sia per quelli già più grandi (dopo i 10 anni) che avevano maggiore conoscenza della cucina tipica. In questo target quindi le due cucine ed alimentazioni coesistono in maniera equilibrata e sono praticamente allo stesso livello di gradimento, anche per il fatto che i giovani non mangiano certe cose della cucina italiana (meloni, alcune verdure, certi tipi di formaggio) come pure di quella senegalese (frutti di mare ad esempio).

I ragazzi non hanno nostalgia del loro paese per quel che concerne la sfera dell'alimentare: quando si è posta loro questa domanda, hanno risposto subito pensando all'ambito affettivo e quindi agli amici rimasti in Senegal, ai parenti (nonni, zii, per alcuni anche i fratelli), al giocare liberamente fuori, per strada. Se invitati alla riflessione sull'aspetto dei cibi e piatti, hanno invece iniziato a pensare a frutta esotica (mango, *ditah*) oppure a bevande particolari (*bouye*, *tamarin*). Si deduce quindi che i giovani non avvertono la mancanza di qualcosa di tipico: vivendo nel contesto familiare possono mangiare senegalese quando vogliono e hanno affermato che i piatti preparati qui nella sostanza non sono diversi da quelli del Senegal (a parte una minore speziatura); sentono maggiormente l'atmosfera diversa nel consumare i pasti, cioè la mancanza di tutta la famiglia allargata e di rituali tradizionali nel consumo del cibo.

Tutti i giovani testimoni hanno detto che non vi sono discussioni con i genitori sul cosa mangiare: che il piatto preparato sia italiano oppure senegalese non suscita reazioni (né positive né negative)

in questo target. Dalle conversazioni si avverte che non conoscono e non comprendono fino in fondo il senso di fare polemica o pretendere nel mangiare una cosa piuttosto di un'altra (come avviene di frequente presso di noi invece): l'educazione ricevuta ed il fatto di aver vissuto in Senegal una certa atmosfera legata al consumo dei pasti (tante persone che devono mangiare e non sempre cibo sufficiente a disposizione per tutti) e lo spirito di condivisione li rende sicuramente meno esigenti da questo punto di vista.

I rapporti con i coetanei italiani risultano positivi, tuttavia non esaltanti. Questi giovani tendono a frequentare altri ragazzi stranieri (anche di diversa nazionalità rispetto alla loro) conosciuti a scuola o nell'ambito sportivo, o come vicini di casa. Solo alcuni hanno invitato amici italiani a casa ed hanno fatto assaggiare loro qualcosa di tipico; altri invece non sentono questa esigenza e dalle risposte lasciano intendere che non sono interessati. Degli italiani pensano comunque che siano curiosi nei confronti di una cucina diversa come quella senegalese e ben disposti ad assaggiare piatti nuovi. Questi giovani non possono pertanto essere considerati dei veicoli di diffusione e promozione della cucina senegalese presso i compagni italiani.

L'unico caso di rientro in Senegal tra gli intervistati è quello di una ragazza sedicenne, arrivata in Italia all'età di 3 anni e ritornata nel suo paese a 15 anni, dopo essere quindi cresciuta qui ed aver frequentato le scuole fino alla prima superiore, con risultati di buona integrazione. La ragazza ha spiegato di non aver incontrato difficoltà o problemi nell'ambientarsi in Senegal: conosceva già i piatti perché sua madre li ha sempre preparati anche in Italia; ha solo notato che il cibo in genere è più piccante e saporito. Anche lei ha imparato a cucinare diverse cose sia italiane che senegalesi ed ha portato a Dakar, dove ora vive, questo suo bagaglio di esperienza e conoscenza: prepara infatti la pasta (di solito con il ragù di carne fatto all'italiana, con il macinato di manzo) e anche dolci (le classiche torte a lievitazione): i suoi parenti (anche la nonna) gradiscono sempre queste ricette. La ragazza sente nostalgia di alcuni alimenti italiani come il parmigiano, i tortellini (che sono il suo piatto preferito), i biscotti. La testimone, riflettendo sulla propria personale esperienza, afferma che provare e consumare due diverse cucine è un grande arricchimento e adesso che anche lei sa cucinare cose italiane alla sua famiglia in Senegal è felice di far conoscere piatti nuovi, sapori diversi, soprattutto ai nonni che sono più grandi e che non hanno mai lasciato il Senegal; il suo consiglio è di essere aperti nei confronti dell'alimentazione, di provare anche nuovi cibi che all'inizio possono sembrare strani, solo perché molto diversi da quelli delle proprie origini.

Per quanto concerne i prodotti cosmetici i giovani conoscono poco quelli della tradizione e le cure della medicina naturale: usano il *karité* per i capelli ad esempio mischiato con altre creme; per l'igiene personale acquistano invece prodotti di marca italiana senza badare che scuriscano o scuriscano la pelle.

2 - LA SCELTA DEI CIBI, LA LORO PREPARAZIONE E DIFFUSIONE

2.1 Il regime alimentare e la selezione degli alimenti

Dalle interviste condotte è possibile trarre delle conclusioni a proposito di alcuni aspetti che caratterizzano il regime alimentare e la scelta dei cibi/piatti da parte della popolazione senegalese in Italia. Gli aspetti da approfondire sono:

- a) le scelte alimentari dei senegalesi nella vita quotidiana e la contaminazione tra le due cucine;
- b) i criteri applicati nella scelta alimentare;
- c) i fattori che influenzano le abitudini alimentari;
- d) la preparazione dei piatti tipici.

a) Per quanto concerne il modello alimentare che si è instaurato nelle case dei migranti residenti in Italia, si può evidenziare una caratteristica comune: il preparare e consumare sia piatti italiani che senegalesi. Tuttavia ogni specifico target presenta delle accezioni differenti:

dalle conversazioni con gli uomini che vivono in gruppi si è dedotto che questi soggetti mangiano italiano solo “per cause di forza maggiore”, cioè per risparmiare tempo e denaro, perché non è sempre possibile avere i prodotti senegalesi e perché non riescono a preparare bene i piatti tipici. Quando non devono lavorare si cimentano con la cucina senegalese oppure si recano a mangiare da amici e conoscenti dove c'è una donna che prepara. Forte è la nostalgia nei confronti di sapori tradizionali che loro personalmente non riescono a ricreare: ecco perché le feste organizzate dalle associazioni o dalla *dahira* (associazione religiosa della comunità *mouride*) diventano il momento ideale per consumare cucina senegalese originale oltre che stare in compagnia;

le famiglie (con mogli e figli) in genere hanno adottato una linea molto positiva nel regime alimentare: cucina italiana e senegalese si mischiano per una serie di motivi (presenza dei figli che sono molto a contatto con le abitudini alimentari italiane per la scuola e gli amici, fattore tempo e velocità di preparazione, difficoltà nel reperire gli ingredienti tipici) senza entrare in conflitto tra loro. Le mogli possono preparare piatti italiani o senegalesi a seconda delle esigenze quotidiane senza che vi siano disaccordi nel gruppo familiare: i figli infatti accettano di buon grado entrambi i modelli alimentari; le donne possono continuare a cucinare ai mariti i piatti della tradizione e la famiglia intera quindi ritrova i gusti ed i sapori originali della cucina senegalese, spesso offerta anche ad amici italiani con sicuro gradimento.

gli uomini e le donne che vivono da soli hanno una buona conoscenza della cucina italiana: conoscono molti piatti, li sanno preparare e di alcuni vantano anche le proprietà nutritive e le caratteristiche. I piatti tipici senegalesi restano una presenza forte nella loro alimentazione, anche se la preparazione ed il consumo si riducono e, nel caso dell'uomo single ad esempio, capita che ci si rechi a casa di conoscenti per mangiare africano.

I testimoni privilegiati sono infine un terreno particolare. Nel caso delle coppie miste, ed in particolare in una, le due cucine si sono mischiate e il marito/moglie ha imparato a conoscere ed apprezzare molti aspetti (ma non certo tutti) delle abitudini alimentari del compagno/a, imparando anche a preparare qualcosa della cucina non tradizionale. Solo il figlio di una coppia mangia regolarmente entrambi i piatti senza problemi; nell'altra invece, quella in cui è il marito ad essere senegalese, prevale nettamente la cucina italiana. I leader di associazione e responsabili di associazioni religiose intervistati (sempre uomini) hanno spiegato che nel corso di feste/ritrovi della comunità senegalese, i piatti tipici e le bevande tradizionali sono sempre molto richiesti: le forniture per queste occasioni e la preparazione richiedono il lavoro di molte donne e l'investimento di grosse somme di denaro, in quanto sono tantissimi i senegalesi (ed anche italiani) che si ritrovano in queste circostanze per festeggiare delle ricorrenze religiose o delle feste nazionali (la fine del ramadan, l'indipendenza del Senegal ad esempio) o discutere di politica e nel contempo ritrovare i piatti della tradizione.

Altre occasioni in cui poter consumare piatti tipici africani sono feste a carattere religioso che si organizzano nelle case delle famiglie e la cui espressione più tipica è il battesimo di un nuovo nato. Mentre di matrimoni tra senegalesi o coppie miste non si ha notizia (in quanto vengono celebrati in Senegal secondo i riti tradizionali, mentre in Italia si esegue solo quello a valenza civile), i battesimi sono spesso citati nelle conversazioni come momenti di festa, che prevedono invitati, la presenza di una figura religiosa che celebra il rito e l'offrire ed il consumare insieme piatti caratteristici e legati a questo momento gioioso tipo il *lakh* e il riso con carne e verdure, accompagnati da bevande come *bissap* e succo di *bouye*.

Altro aspetto da evidenziare è la contaminazione che si crea tra le due cucine, specialmente da parte delle donne che cercano di ricreare i piatti tradizionali anche in mancanza di alcuni ingredienti fondamentali.

In generale tutti i target aggiungono qualcosa alla pasta e ai sughi per insaporirli e renderli più piccanti; essendo la cucina senegalese caratterizzata dai sapori forti, si cerca di avvicinarsi al gusto tradizionale con l'aiuto di spezie (peperoncino, zafferano, curry e zenzero i più citati) o tenendo a portata di mano la cosiddetta *confiture de piment*, un preparato casalingo che può essere mescolato nel sugo per la carne, con la verdura e con la pasta. Questa marmellata è fatta in casa dalle donne senegalesi pestando nel mortaio i peperoncini piccanti e facendoli poi passare sul fuoco insieme a concentrato di pomodoro, cipolla, olio e dado. Una volta addensata al punto giusto (la consistenza è proprio quella della marmellata) la si conserva in vasetti che in cucina si rivelano molto utili e di largo consumo.

Un altro ingrediente aggiunto ad un piatto italiano quale il minestrone o passato di verdure per esaltarne il sapore è la senape di marca Dijon, considerata dai senegalesi la migliore.

Per quel che concerne invece l'utilizzo di ingredienti italiani in piatti tipici senegalesi, si è visto che le donne, non disponendo sempre del prodotto giusto per ogni ricetta, cercano un qualcosa di italiano che possa sostituire nel sapore ma anche nell'effetto visivo quel che manca di senegalese. Una signora ha spiegato che nella preparazione del riso con il pesce un ingrediente base è il *bissap* nella variante verde non seccata (dal sapore molto gustoso): tuttavia è impossibile avere in Italia le foglie verdi del *bissap* fresche e quindi si è provato a sostituirle con gli spinaci che vengono fatti prima bollire con il *bissap* bianco in modo tale che al momento di essere aggiunti al piatto conferiscono lo stesso colore verde e un sapore molto simile all'originale.

Un'altra signora ha invece spiegato che nel sugo che accompagna il *cuscus* di miglio in Senegal si mettono diverse verdure tra cui *yombe*, che qui in Italia non si trova: tuttavia lo si è sostituito con le zucchine il cui sapore si avvicina e quindi non crea troppa differenza con il tradizionale.

Un'altra contaminazione tra le due cucine è rappresentata dall'utilizzo della pasta (di solito spaghetti) accompagnata da spezzatino di carne e sugo di verdure: mentre in Senegal si mangia riso con carne e sugo, in Italia si mischia la pasta e si cerca di creare una specie di piatto unico tipico. Una signora riferisce che questa abitudine, diffusa presso i migranti, si sta iniziando a vedere anche in Senegal, dove l'uso della pasta comincia ad essere più consistente. Un altro piatto tipico come le polpette di pesce con riso e sugo viene preparato nella variante di polpette, sugo e pasta, con risultati finali decisamente gradevoli.

A parte l'insaporire i cibi ed il sostituire certi ingredienti tipici qui introvabili, la contaminazione evidente risiede proprio nel voler ricreare un piatto della tradizione come il riso con la carne utilizzando invece la pasta ed ancor di più sapere che questa abitudine sta incontrando una iniziale diffusione anche in Senegal.

b) I criteri applicati per le scelte alimentari citati dagli intervistati sono abbastanza generalizzati tra i vari target. Tutti infatti dicono di cucinare piatti italiani (si prenda come esempio la pasta) in base al criterio di velocità di preparazione (cottura abbastanza rapida), di comodità (è un piatto decisamente versatile in quanto si può mangiare la pasta in bianco senza aggiunta di sughi, oppure con burro e formaggio, tonno, salsa di pomodoro o verdure pronte che non necessitano di ulteriori preparazioni, non sporcano altri recipienti e pentole e vanno direttamente dentro la pasta), di costo limitato (la pasta e certi ingredienti per condirla come burro, formaggio, salsa di pomodoro o tonno hanno in effetti prezzi molto contenuti) e di larghissima accessibilità (si trovano in qualsiasi negozio, dalla bottega all'ipermercato, al discount). Grazie a questi aspetti vantaggiosi questo piatto italiano è entrato nelle cucine di tutti i senegalesi e risulta complessivamente abbastanza apprezzato (solo qualcuno ne riconosce anche i benefici alimentari legati al consumo di fibre predicato dalla dieta mediterranea).

Per quel che concerne il consumo di piatti senegalesi tutti gli intervistati rispondono che non si applica un vero criterio ma si segue la tradizione, l'abitudine ed il gusto. In effetti si continua a mangiare senegalese anche in Italia non perché sia giusto o importante, ma perché fa parte della vita quotidiana, è un'abitudine alla quale i senegalesi non intendono rinunciare, visto che ora la disponibilità di prodotti tipici sul mercato è abbastanza buona e sufficiente per cucinare (anche tutti

i giorni) piatti tipici. Pertanto il mangiare un piatto come il riso con il pesce piuttosto che gli spaghetti non deve essere letto come la volontà di rivendicare una provenienza o una cultura diversa, ma piuttosto come il ritrovare ogni giorno in un gesto come il consumo del cibo la propria tradizione e quotidianità.

Dalle conversazioni non si è tratta l'impressione che i senegalesi vogliano mangiare piatti tipici anche in Italia per un fattore di distinzione, bensì per un insieme di abitudini consolidate e per un vero e proprio amore nei confronti della cucina della tradizione, con i suoi tempi lunghi e i sapori particolari.

c) Alla domanda formulata nella traccia di intervista sulla fedeltà e sul legame dei senegalesi con i cibi e piatti della loro tradizione, tutte le persone coinvolte hanno risposto che i senegalesi sono molto legati al loro paese di provenienza, hanno un forte senso di appartenenza, un legame intenso con le tradizioni, la cultura, gli usi, i valori ed il desiderio di tornare (prima o poi) alla loro casa, da dove è iniziato il percorso di migrazione.

Pertanto, indipendentemente dal target che si esprimeva, è emerso dalle conversazioni che i senegalesi vogliono continuare a mangiare i loro piatti, che anche dopo tanti anni di soggiorno in Italia (o in un altro paese di migrazione) si cercano sempre i sapori originali della cucina africana e che, nonostante il difficile periodo economico che si sta attraversando, non si cambieranno più di tanto le proprie abitudini alimentari, perché i senegalesi possono rinunciare a diverse cose ma non a mangiare i piatti della tradizione (che portano con loro un insieme di elementi profondamente legati alla cultura, quindi mangiare senegalese significa non solo alimentarsi, ma soprattutto rivivere una certa atmosfera e condividere certi valori).

Si ritiene particolarmente interessante citare alcuni passaggi delle interviste condotte a leader di associazioni (Milano-Bergamo, Brescia e Rimini) e responsabili delle *dahira* (Reggio Emilia e Pisa) a proposito di quello che pensano del legame dei senegalesi con il loro paese e le tradizioni, dei fattori che possono influenzare le scelte alimentari e del perché certe abitudini, vivendo in un nuovo paese, sono cambiate.

“... L'intervistato dice che tutti i senegalesi sono legati alle loro abitudini e tradizioni, tuttavia ritiene che vi siano persone più “tradizionaliste” perché le loro radici sono forti e questo dipende dalla famiglia in cui sono cresciuti, dai principi e valori che sono stati loro trasmessi, dall'educazione ricevuta, ma anche dal tempo che hanno trascorso e vissuto in Senegal...”

“... Il leader conosce tantissime persone in città, sia perché sono soci dell'associazione di cui è stato presidente per lungo tempo, sia perché lui stesso è una figura molto nota. Sulla base di ciò afferma che tutti i senegalesi sono legati alle loro tradizioni, che forse alcuni lo sono di più perché il loro arrivo in Italia è recente o perché in Senegal vivevano in villaggi molto piccoli od isolati a prevalenza agricola, ma in genere ogni senegalese ha in mente il suo paese, le sue tradizioni e la cultura ... e a suo parere è giusto che sia così. Aggiunge che se ora si vive in un altro paese non ci si deve scordare da dove si viene e di quello che accade ogni giorno in Senegal. Solo in questo modo il ritorno in patria sarà più consapevole e sarà proficuo per il suo sviluppo... Dice che mangiare africano non è che sia importante, è semplicemente così, è una cosa naturale ed istintiva cercare i prodotti ed i piatti della propria tradizione. Anche se si vive e si lavora in Italia non vuol dire che si deve diventare italiani, questo secondo lui è sbagliato perché le persone perdono la propria identità culturale: un senegalese che vuole fare l'italiano farà ridere, perché la sua natura è diversa, il suo carattere interiore è diverso...”

“... A suo parere (del leader di associazione) i senegalesi sono un popolo molto legato alle tradizioni, abitudini e anche se sono in Italia da tanti anni non dimenticano le loro origini, la loro terra, la famiglia. Possono imparare una nuova lingua, mangiare cose diverse, fare lavori diversi ma l'amore per il proprio paese resta sempre, esattamente come il desiderio di tornare a casa. Tutti i senegalesi vogliono tornare a casa e adesso soprattutto perché è un momento molto difficile. Crede che ci siano persone più attaccate alle tradizioni alimentari rispetto ad altre e questo fatto dipende da tanti elementi, ad esempio essere legati alla cucina del proprio paese vuol anche dire amare questo paese, la sua cultura, le sue tradizioni, i principi e i valori che la famiglia ha trasmesso e che si dovrebbero passare ai figli, anche se sono nati in Italia e crescono con modelli culturali diversi...”

“ ... Il responsabile spiega che ci sono persone (senegalesi) più attaccate alle tradizioni alimentari e questo può dipendere da vari fattori, ad esempio dal senso di appartenenza culturale o religiosa. Spiega che la comunità mouride è molto legata alle tradizioni alimentari senegalesi e durante le feste e le cerimonie che si organizzano nel corso dell'anno per le ricorrenze si consumano tanto cuscus e caffè touba. Queste feste (Magal, fine del ramadan, battesimi...) sono un'ottima occasione per risvegliare gran parte della cultura senegalese e dei suoi aspetti religiosi in particolare: ha notato che ultimamente a queste feste partecipa sempre più gente, iniziano ad esserci anche italiani perché le coppie miste sono in aumento e quindi è un momento di scambio culturale profondo...

...A suo parere è importante mangiare africano perché ti fa sentire a casa tua, ti fa avvertire meno la lontananza con il proprio paese e da tutte le abitudini con cui hai vissuto da giovane, con i principi che ti sono stati insegnati e che sono alla base della buona convivenza anche in un paese straniero...”

“... Il responsabile pensa che sia vero che tanti senegalesi in Italia cambiano il loro modo di cucinare, ma questo dipende anche da fattori di adattamento, integrazione, cambiamento del contesto, disponibilità di tempo che spesso è troppo poco per cucinare i prodotti senegalesi che richiedono una lunga preparazione e proprio per questo sono così buoni. Del resto succede che quando un uomo senegalese arriva in Italia si trova di fronte a tanti problemi, il lavoro, un posto dove vivere, dover far da mangiare mentre a casa sua in Senegal non l'ha mai fatto e quindi si deve per forza adattare a mangiare quello che si riesce a fare più velocemente; quando arrivano le mogli (che sanno cucinare bene) si trovano di fronte al fatto che non tutto quel che serve per cucinare è a disposizione come nelle cucine senegalesi e quindi bisogna un po' arrangiarsi anche perché i prodotti sono costosi. E' per questo che le abitudini alimentari cambiano, per costrizione ed adattamento alle condizioni in cui si vive...

... L'intervistato dice che i senegalesi sono tutti legati alle loro abitudini e tradizioni: lui ritiene che tante siano belle e da trasmettere anche ai propri figli, per altre invece lui stesso lascia correre perché dice che i tempi sono cambiati (ritiene che la generazione dei suoi genitori sia ancora molto legata alle tradizioni ed infatti sua madre lo rimprovera e dice che sta educando male i suoi figli perché non trasmette loro alcuni valori, che lui considera troppo rigidi). Pertanto ha deciso di insegnare ai figli quelli che ritiene siano gli aspetti più positivi della sua cultura (rispetto delle persone più grandi, senso dell'ospitalità e dell'onestà, principi come il lavoro, la religione e la famiglia). Ritiene che questi aspetti siano anche il fondamento dell'educazione della persona che sta alla base della sua integrazione anche in contesti sociali e culturali diversi come l'Italia ad esempio...”

Dai passaggi citati si deduce che il popolo senegalese è quindi molto legato alla propria cultura e tradizione, compresa quella alimentare. Tuttavia i fattori che possono maggiormente influenzare la scelta di cosa mangiare sono di tipo socio-culturale e temporale, ad esempio:

- tipo di educazione ricevuta da piccoli, principi e valori trasmessi dalla famiglia di appartenenza (più la famiglia e l'educazione sono state rigide e tradizionaliste, più la persona è portata a scegliere la cucina tipica rispetto a quella italiana)
- provenienza da un villaggio senegalese piccolo, isolato a prevalenza rurale (con tradizioni quindi più radicate rispetto ad una crescita ed educazione ricevute in città)
- senso di appartenenza culturale e religioso (le radici affondano ancora nell'educazione ricevuta, nei principi trasmessi dalla famiglia, ma interessa anche lo sviluppo successivo che ogni singola persona compie in base alle proprie esperienze di vita, ai percorsi fatti. Se il senso di appartenenza resta forte, maggiore è anche il legame con la cucina tradizionale)
- tempo di permanenza in Senegal (in effetti negli ultimi tempi si registra anche la migrazione di ragazzi molto giovani, che hanno meno di 20 anni, che raggiungono i loro genitori oppure i fratelli più grandi. Queste persone sono un target particolare, che ha avuto ancora poco tempo per sperimentare le tradizioni alimentari ed è quindi più portato al cambiamento senza troppe sofferenze)
- tempo di arrivo e soggiorno in Italia (anche il tempo che si è trascorso nel nuovo paese influisce sulle scelte: chi è arrivato da poco è portato a cercare piatti senegalesi, perché non conosce la cucina italiana, non ne apprezza i sapori, fa fatica ad abituarsi; chi ormai è nel

nostro paese da molti anni ha creato grande commistione tra le due cucine ed apprezza anche quella italiana)

Tra i fattori non si cita invece:

- il luogo in cui si vive (se piccolo paese di provincia o grande città con ovviamente diversa disponibilità di prodotti tipici): forse perché ormai i senegalesi si sono adattati al doversi spostare per trovare i negozi più riforniti e dalle interviste condotte nessuno di loro rinuncia ad andarvi perché troppo lontano o scomodo da raggiungere
- il tipo di lavoro svolto (commerciante, operaio...): sembra che la professione non incida in maniera particolare sulle scelte alimentari. A condizionare è piuttosto il fattore tempo che induce a preferire in certi momenti piatti italiani perché proprio di rapida preparazione

d) Dalle conversazioni condotte è emerso in modo omogeneo che chi si occupa della cucina prepara tutto, sia piatti tipici che piatti italiani. Questo vale per gli uomini che vivono in gruppo, dalle cui interviste non è risultato che vi siano specifiche persone predisposte alla preparazione di piatti senegalesi ed altri a quella di piatti italiani: è chi ha tempo a disposizione, chi non sta lavorando che si occupa di fare la spesa, cucinare per tutti senza che nascano problemi o discussioni di sorta. Si suppone che in questi gruppi (dove le età sono abbastanza variegata così come il periodo di arrivo in Italia) a preparare piatti italiani sia di solito chi da più tempo vive nel nostro paese, per una banale questione di maggiore conoscenza e familiarità con certi cibi.

Nelle famiglie è la moglie che si occupa della preparazione dei piatti e di solito sceglie lei se cucinare italiano o senegalese e anche lo specifico piatto.

Sui tempi e modi della preparazione si è potuto capire che i piatti senegalesi per essere buoni e saporiti necessitano di preparazioni in più fasi, talvolta anche complesse ed elaborate, tempi di cottura decisamente lunghi rispetto ai piatti italiani: sono appunto questi i fattori che scoraggiano maggiormente i senegalesi in Italia nel cimentarsi con il cucinare questi alimenti (ma il rovescio della medaglia vuole che senza queste “procedure” il risultato non sia egualmente buono). Alcune delle donne intervistate hanno infatti ammesso di iniziare a cucinare il mattino per piatti che vengono consumati la sera, in quanto non è fattibile che siano pronti per l’ora di pranzo (dove interviene il piatto di pasta). Le cuoche hanno inoltre esaltato gli aspetti salutari di questa preparazione, del dosaggio equilibrato degli ingredienti e della cottura prolungata, elementi fondamentali per la buona riuscita del piatto.

2.2 Il contatto con gli italiani ed i loro modelli alimentari

La traccia delle interviste prevedeva per tutti i target una riflessione sulla proposta/condivisione con gli italiani dei cibi e dei piatti tipici. Come è stato già in parte evidenziato nel precedente capitolo, le relazioni dei senegalesi con gli italiani non sono sempre uguali: la situazione più indicata per il contatto/approccio e la conseguente proposta di cucina tipica è rappresentata dal nucleo familiare con figli. Esso infatti garantisce la presenza di una donna che è in grado di cucinare senegalese e che di solito, non lavorando, ha tempo da dedicare alle lunghe preparazioni ed inoltre vi sono i bambini che contribuiscono spesso, frequentando la scuola e gli amici, a creare dei rapporti e delle conoscenze tra le due culture.

Dalle conversazioni con le famiglie è emerso che tutte (tranne una) hanno invitato a casa loro degli italiani a mangiare, offrendo piatti tipici che sono stati praticamente sempre apprezzati. Ecco una sintesi degli elementi più interessanti che sono emersi:

- tra i piatti preferiti dagli italiani ci sono *yassa*, *cuscus* e riso con il pesce;
- gli italiani non gradiscono i piatti con troppo peperoncino o spezie perché non riescono a mangiarli;
- alcuni amici italiani si fanno invitare apposta perché amano molto certi piatti tipici;
- le mogli italiane qualche volta chiedono la ricetta per rifare a casa alcuni piatti (quelli più semplici o alcuni consigli come ad esempio cuocere bene il *cuscus* o la carne).

Il contesto familiare, già di per sé aperto all'accoglienza, caloroso ed informale, si manifesta quindi particolarmente indicato per il proporre piatti tipici ai conoscenti ed amici italiani, per far assaggiare nuovi gusti e sapori, per far conoscere aspetti nuovi della tradizione e della cultura africana. Occorre anche far presente che in queste occasioni di invito e condivisione i piatti vengono comunque serviti in tavola secondo le modalità europee e quindi ognuno ha il cibo nel proprio piatto e questo per una forma di rispetto verso l'invitato italiano che probabilmente non riuscirebbe a condividere da subito certe usanze della tradizione senegalese che prevede ad esempio che tutti prendano da mangiare con le mani da un unico piatto posto al centro, che si servano prima i grandi e poi i più piccoli, che le parti migliori di carne o pesce vadano agli uomini o agli anziani ed il resto agli altri. Tutte queste usanze sono tipiche espressioni della cultura di un popolo e sarebbe difficile farle capire ed apprezzare nel corso di un pasto.

Un altro terreno particolarmente interessante per cogliere aspetti relativi al contatto della cucina senegalese con gli italiani è rappresentata dalle coppie miste. Sono state realizzate due interviste a coppie con un coniuge senegalese, in un caso la moglie e nell'altro il marito. Entrambe le coppie hanno un figlio intorno ai 3 anni.

Nel caso della coppia dove è il marito ad essere senegalese (è in Italia da circa 5 anni) si nota che le abitudini culinarie in casa stanno cambiando. Infatti subito dopo il matrimonio e l'arrivo in Italia il marito si preoccupava di preparare spesso piatti senegalesi, facendoli assaggiare non solo alla moglie ma anche ad amici (che invitavano di frequente a casa); adesso il marito si è stancato di cucinare, la moglie non riesce a preparare nulla di senegalese tranne il cuscus e quindi in casa si mangia praticamente solo italiano. La signora infatti dice che quando suo marito ha voglia di mangiare qualcosa di senegalese va a casa di conoscenti dove c'è una donna che prepara (la moglie però sembra non andare con lui in quanto ritiene che i piatti siano sempre troppo piccanti e saporiti per lei). Di conseguenza anche i loro acquisti di prodotti tipici sono molto rari e al figlio (che ha 3 anni) fanno mangiare praticamente solo italiano. In occasione di feste e ricorrenze religiose ad esempio *Tabaski* (festa dell'agnello), *Korité* (festa della fine del Ramadan) o durante i battesimi possono trovarsi con altri senegalesi e mangiare piatti tipici, ma si tratta di episodi abbastanza sporadici nell'arco di un intero anno. La moglie dice che vorrebbe anche trovare il tempo per andare da qualche conoscente senegalese ad imparare a cucinare (per far contento suo marito) ma è sempre molto impegnata; inoltre aggiunge che per cucinare bene questi piatti bisogna essere attrezzati, avere le pentole giuste e gli ingredienti originali (alcuni dei quali loro faticano a trovare tipo farina di arachidi bianche e olio di palma di qualità). Anche gli inviti di amici italiani per far assaggiare loro qualche specialità si sono diradati appunto perché il marito si è stancato e la moglie ancora non ha imparato.

Le riflessioni che si possono fare al proposito è che il meccanismo di promozione e conoscenza fosse partito bene (il marito senegalese era ben disposto a cucinare e a far conoscere i piatti della tradizione all'interno della famiglia e anche fuori) ma che poi siano intervenuti fattori che hanno bloccato questo scambio e confronto, quali: la moglie non ha imparato a cucinare senegalese e questa cucina pare non attrarla particolarmente, il marito si è stancato, gli impegni quotidiani hanno ostacolato il progredire dell'apprendimento. La conseguenza più immediata è stata che la cucina senegalese è quasi sparita dalla casa; che il marito si reca all'esterno per mangiare piatti tipici e che al bambino non vengono fatte sperimentare le due tradizioni italiana e senegalese, con evidente perdita di arricchimento.

La coppia sostiene comunque che anche attraverso la cucina ed i cibi si possano apprendere tradizioni e culture e quindi ritengono importante continuare a mangiare africano per non perdere tutta una serie di elementi che possono solo arricchire e migliorare la visione ed il confronto con l'altro. Per questo continuano ad invitare (anche se con minor frequenza) degli amici italiani per mangiare insieme piatti come riso con il pesce, *yassa* o *cuscus*.

La situazione è diversa se si analizza la discussione con la coppia mista dove la moglie è senegalese. Il marito ha circa 40 anni e la moglie 31, hanno un bambino di 3 anni; la moglie è

originaria di Dakar ed è arrivata in Italia 4 anni fa. La signora spiega che appena arrivata in Italia si è trovata molto male, non riusciva a parlare italiano e non le piaceva la nostra cucina, per questo in casa sua faceva solo piatti senegalesi (che il marito apprezza in quanto molto curioso nei confronti delle tradizioni africane, dei nuovi gusti e sapori e portato ad assaggiare tutto). La moglie dice di essere molto attaccata alle tradizioni e anche a certi rituali che nel suo paese si eseguono ogni giorno per preparare da mangiare ma che forse qui risultano privi di senso (ad esempio si è portata dal Senegal un mortaio per schiacciare il miglio ed avere così ogni volta la sgranatura giusta per fare il cuscus, oppure *arrow* o *sankhal*): anche questo è un modo efficace per proseguire le tradizioni e mantenere la propria identità culturale e familiare; inoltre quando compie queste operazioni insegna qualcosa alla sua famiglia, ai parenti di suo marito e agli amici italiani che frequentano. Ora, a distanza di 4 anni, la donna apprezza anche la cucina italiana (la pasta, il risotto, le lasagne, le uova, la pizza), anche perché sua suocera le ha insegnato a fare diversi piatti e, siccome a lei piace molto cucinare, ha appreso velocemente. La moglie spiega infatti che in Senegal nella sua casa era lei la più piccola e quindi secondo la tradizione spettava a lei far da mangiare per tutti (circa quindici persone ogni giorno). Dice anche che quando ha tempo va a casa di amiche senegalesi che ha conosciuto in città e mangia insieme a loro proprio secondo gli usi della sua tradizione, per terra e con le mani prendendo da un unico piatto al centro. Il marito dice che questo elemento del mangiare tutti dallo stesso piatto ha una forte valenza pedagogica, la condivisione del cibo tra tutti insegna molto ed anche la distribuzione diversa delle parti (pezzi di carne migliore per gli uomini ad esempio) permette di conoscere molti aspetti della tradizione di un popolo.

Questo elemento si collega agli aspetti positivi offerti dalla cucina senegalese, che, secondo la coppia, è caratterizzata dalla presenza di piatti unici, dove si trovano cereali (il riso o il miglio per il *cuscus* ad esempio), la carne o il pesce e le verdure e quindi ci sono tutti gli elementi nutritivi insieme; sono piatti sostanziosi che riempiono e non c'è bisogno, come accade nella cucina italiana, di primo, secondo e contorno perché c'è già tutto; inoltre nei piatti senegalesi gli ingredienti di base sono più o meno gli stessi però possono esserci molte combinazioni o aggiunta di elementi che fanno variare il sapore: significa che è una cucina con basi ristrette ma che sa sempre rinnovarsi ed arricchirsi; inoltre con questi piatti la moglie si sente a casa, mantiene vive le tradizioni e le può trasmettere al suo bambino.

Nella loro vita quotidiana succede che se la moglie lavora si preparano piatti italiani (se lei non è a casa a pranzo fa da mangiare la suocera e quindi prepara pasta, risotti, carne); se invece la moglie è a casa prepara misto, a volte senegalese e volte italiano; per fare certi piatti inizia al mattino a preparare e poi li consumano per cena perché occorre molto tempo per cucinarli e cuocerli. Alla moglie ora piacciono diverse cose della cucina italiana e le prepara lei personalmente (pasta, omelette, bistecca, insalata); al marito piace in genere la cucina senegalese tranne certi ingredienti (frutti di mare secchi ad esempio) o piatti troppo speziati e saporiti (cita una specie di arrosto di agnello ripieno che si consuma in occasione di feste e che ritiene immangiabile per gli italiani); il marito spiega che pur piacendogli questa cucina africana, comunque non vorrebbe mangiare senegalese tutti i giorni.

La coppia spiega inoltre che nella loro vita quotidiana stanno trasmettendo al bambino entrambe le tradizioni ed i gusti, anche dal punto di vista alimentare. Il bambino quindi segue l'andamento della famiglia e mangia sia italiano che senegalese senza alcun problema. La mamma dice solo che i piatti non devono essere eccessivamente piccanti perché altrimenti al piccolo non piacciono (come del resto anche al marito e alla suocera). E' importante per loro che il bambino assimili tutte e due le culture e questo avviene tramite la lingua, gli usi domestici, la cucina, le fiabe.

Relativamente alla diffusione della cucina senegalese presso conoscenti, la coppia sostiene di invitare spesso amici italiani e solitamente i piatti che la moglie prepara sono anche quelli preferiti dal marito e non eccessivamente piccanti. Quindi di solito offrono: *cuscus*, agnello al forno, *yassa*, *tieboudienne*, *soupe khandja*, *beignet*, *fataya*, *thiou* e *ferir* (pesce fritto). Tutte queste cose sono

molto gradite dagli amici. La moglie ha portato da mangiare qualcosa di tipico anche ai suoi colleghi di lavoro che hanno molto apprezzato.

Per la coppia è davvero importante condividere questa tradizione con gli altri: lo ritengono un modo per farsi conoscere, per far assaggiare nuovi sapori e raccontare anche come si preparano certi piatti, come si mangia nelle case senegalesi. Entrambi hanno sperimentato che attraverso la cucina si creano sempre buoni legami, gli italiani sono curiosi di assaggiare cose che non conoscono, provare nuovi sapori, anche se poi magari risultano troppo forti.

Secondo il marito ci sono sicuramente dei piatti che potrebbero entrare nella nostra dieta ad esempio: *yassa*, *tieboudienne* (magari meno elaborato), *mafè*, arachidi tostate, *bissap*.

In questa coppia mista il fatto che sia la moglie (e quindi la figura preposta alla preparazione del cibo) ad essere senegalese ed in particolare molto legata alle tradizioni e agli usi del suo paese contribuisce senza dubbio all'ottima commistione che si è creata tra i due mondi e le due culture, con riflessi molto positivi sulla crescita (anche alimentare) del bambino e sulla diffusione dei cibi e piatti senegalesi presso gli italiani, della famiglia e non.

Per comprendere cosa gli italiani preferiscono della cucina senegalese occorre prestare attenzione quindi a quello che gli intervistati hanno detto a proposito della diffusione della cucina tipica presso amici e conoscenti italiani, all'opinione delle due coppie miste e di testimoni privilegiati quali i leader di associazioni (che periodicamente organizzano feste alle quali partecipano anche italiani in misura del 5-10%) e le cuoche (di cui si descrive l'attività al successivo punto 2.3).

L'impressione generale che si raccoglie da tutte queste conversazioni è che gli italiani:

- gradiscano molto alcuni piatti come *yassa*, riso con il pesce, cuscus con carne o pesce, *thiou*, *fataya*, carne di agnello arrosto, pesce fritto, *thiagri*;
- non amino quelli con ingredienti che non conoscono o non hanno mai assaggiato (i frutti di mare tipo *yet*, *ghedie*, il *gombo*, le cozze seccate) o quelli eccessivamente piccanti/speziati;
- consumano molte bevande (*bissap*, ginger, succo di *tamarin*, succo di *bouye*) in occasione di feste e ritrovi.

Anche i responsabili delle associazioni e i referenti delle *dahira* confermano che gli italiani apprezzano quasi sempre la cucina senegalese, considerando che di solito in occasione di feste etniche si preparano i piatti comunque più simili alla nostra cucina a base di riso con carne e pesce oppure a sola base di carne (pollo, manzo, agnello), che possono incontrare il gusto anche degli italiani. Piatti più particolari come *lakh*, *fondé*, *mafè* o *soupekhandja* non sono praticamente mai offerti in quanto si intuisce che possano risultare poco graditi.

Ecco, a testimonianza, le parole del leader di una associazione senegalese della Lombardia:

“... la cucina senegalese piace molto agli italiani, perché è ricca, i sapori sono buoni, è naturale perché ci sono tante verdure e cose come riso, pesce, carne, cereali. Ha notato che durante le feste annuali che organizziamo con l'associazione il cibo cucinato dalla donne è sempre piaciuto: ad esempio il riso con il pesce, o con la carne, il cuscus, anche le bevande tipiche sono molto richieste e finisce sempre tutto. Sono contento che gli italiani apprezzino così tanto la nostra cucina, è anche questo un modo per legare, per far conoscere le proprie tradizioni in maniera piacevole ...”.

2.3 Commercializzare i piatti senegalesi

Nell'ambito delle interviste realizzate due si sono rivolte in modo specifico a soggetti che nell'esercizio della loro attività prevedono la preparazione e la commercializzazione di piatti tipici: una cuoca per *catering* e bar che lavora a Milano ed una imprenditrice che ha aperto una gastronomia da asporto nel centro storico di Brescia.

Fa piacere evidenziare che entrambe le signore si sono mostrate da subito molto disponibili a raccontare le loro storie e a spiegare come funziona il loro lavoro (e questo è ancora più vero per la proprietaria della gastronomia con la quale non si era programmata da prima l'intervista e presso cui gli intervistatori sono stati accompagnati da un senegalese di Brescia che ha svolto il ruolo di

mediatore). Le cuoche, essendo esperte nel settore gastronomico, hanno parlato in maniera dettagliata della preparazione dei piatti tipici (errori che di solito si commettono nel dosaggio degli ingredienti e che possono compromettere la buona riuscita della pietanza) ed aggiunto che una alimentazione non attenta ed equilibrata per tempi prolungati può causare problemi di salute all'organismo, sottolineando in questo modo anche gli aspetti più "salutari" dell'alimentazione senegalese.

Le donne intervistate hanno storie diverse e con le loro attività si rivolgono a clienti con esigenze diverse, ma in entrambi i casi il legame con la cucina, gastronomia, ristorazione appare molto forte. Si ritiene utile quindi fornire una descrizione delle due esperienze per avere maggiori informazioni sulla loro attività.

La cuoca per catering di Milano. La signora ha 37 anni e vive in Italia (a Milano) da ormai 8 anni. La passione e l'interesse per la cucina le sono state trasmesse dal padre (che faceva il cuoco nell'esercito senegalese) quando era ancora una bambina e quella di cuoca è sempre stata la sua professione. Dal padre ha imparato non solo i trucchi per cucinare bene ma anche una mentalità molto aperta nei confronti dei cibi e dei piatti, la voglia e la curiosità di sperimentare e mescolare: ecco perché oggi è in grado di cucinare molto bene non solo i piatti del suo paese ma anche quelli italiani e quelli francesi, ricordando che la commistione dei gusti ed ingredienti può rappresentare un grande valore aggiunto. Appena arrivata in Italia si è stabilita a Milano ed ha iniziato a cercare lavoro nel settore della ristorazione: la prima esperienza è stata di cuoca in un ristorante italiano e qui ha imparato molte cose sulla nostra cucina; poi ha iniziato ad orientarsi più verso ristoranti etnici ed ha fatto la capocuoca in un esercizio gestito da imprenditori originari della Costa d'Avorio con i quali inizialmente si trovava bene ma poi il ristorante ha chiuso per problemi finanziari; ha tentato una collaborazione con un ristorante gestito da turchi ma l'accordo è durato solamente tre mesi e poi lei se ne è andata; infine ha lavorato per qualche tempo in un locale il cui proprietario era tunisino ma vi erano anche afroamericani coinvolti nella gestione: il primo approccio è sembrato positivo ma poi anche questo esercizio ha chiuso. La signora da queste diverse esperienze ha imparato che la gestione di un'attività come il ristorante se avviene solo tra stranieri è decisamente complicata e alla fine sorgono molti problemi: è meglio a suo parere che nella gestione ci sia una parte italiana che funziona da punto di equilibrio. Dopo tutte queste attività la signora ha pensato di mettersi in proprio e di fare la cuoca per servizi di *catering* o collaborare con bar del centro di Milano che per pranzo offrono anche primi piatti caldi. E' molto contenta di questa situazione: dopo diversi anni a Milano e dopo aver lavorato nella ristorazione dice che la gente sta iniziando a conoscerla e a chiamarla per affidarle la preparazione di buffet in occasione di feste etniche, sfilate, incontri seminari. Ha dei contatti con diverse associazioni di migranti (non solo senegalesi) del territorio di Milano e quindi questo la aiuta nella promozione del suo lavoro; le recenti collaborazioni con i bar del centro sono un ulteriore passo per farsi conoscere ed apprezzare, offrendo piatti più italiani che tipicamente senegalesi (ma questo non è un problema per lei). Dice che con 2/3 servizi di *catering* nell'arco di un mese può ritenersi soddisfatta; è in grado di preparare da mangiare fino a 300 persone. Afferma che i suoi piatti sono sempre molto apprezzati (da italiani e stranieri), perché le piace non solo curare il sapore del cibo ma anche la sua presentazione (ha stoffe, piatti dalle forme particolari su cui dispone gli alimenti e che contribuiscono a creare il giusto effetto intorno al cibo: mostra delle foto delle sue preparazioni in occasione di buffet organizzati di recente).

La cuoca, per avere maggior riscontro, si è giustamente adeguata alle richieste dei clienti: spiega infatti che all'inizio proponeva molti piatti africani ma ha visto che la gente cercava qualcosa di diverso e che non gradiva certi ingredienti (ad esempio la carne di agnello), pertanto ha modificato il suo menu che di solito prevede un 60% di piatti italiani (ad esempio la caprese, le tartine con salumi o pesce, le insalatone, le paste fredde, le insalate di riso) ed il restante di cibo etnico senegalese con prevalenza di *thiou*, *yassa*, *fataya*, *cuscus* (che secondo lei sono i piatti più apprezzati dagli italiani). I suoi buffet sono destinati per la maggior parte ad italiani (in occasione di feste etniche vi può essere una commistione di pubblico ma di solito ci si rivolge ad italiani per far

conoscere la musica, le tradizioni, la moda dei paesi stranieri e quindi il pubblico è ben definito) e ha visto che gli ingredienti ed i piatti più cercati sono quelli sopra citati: per la carne si preferisce manzo e pollo (non agnello, che lei prepara solo se espressamente richiesto), cucina poco *tieboudienne* (forse perché è un piatto complesso con frutti di mare non conosciuti), *thiagri* e *beignet* (i dolci africani non sono molto apprezzati); per le bevande al contrario ha notato che *bissap*, zenzero, succo di *bouye* e *tamarin* sono molto graditi e sottolinea con sorpresa che spesso gli italiani bevono tutto ancora prima di aver finito di mangiare e che in più occasioni è rimasta senza bevande ma con avanzi di cibo.

Quando la signora parla si capisce che è molto pignola nel suo lavoro e in effetti ammette che quando cucina non vuole essere aiutata e non deve essere disturbata. Ha attrezzato la sua casa con una grandissima cucina dove può preparare, cuocere più cose contemporaneamente; anche i piatti di portata, le tovaglie e gli accessori di decorazione sono suoi, in quanto tiene molto alla presentazione dei prodotti. Non vuole lavorare con altre persone perché dopo le varie esperienze ha capito che lavora meglio da sola (è difficile avere un buon risultato da persone che di solito sono poco esperte e non si impegnano molto) e che è in grado di gestirsi anche per preparare buffet di certe dimensioni (per 200/300 persone): ammette tuttavia che è molto faticoso e stancante perché la preparazione è solo una fase del suo lavoro, ma vi è prima l'organizzazione della spesa, poi il cucinare, l'allestimento del buffet ed il servizio per i clienti.

A proposito della gestione della spesa, le chiediamo come si rifornisce. Spiega che ormai dopo questi anni di residenza a Milano ha imparato a conoscere i fornitori (sia in senso positivo che negativo) e quindi è in grado di selezionarli in base alla qualità del prodotto che offrono, criterio per lei fondamentale visto il tipo di attività che svolge. Afferma che si reca poco nei negozi etnici gestiti da cinesi che, se da una parte sono assai riforniti di prodotti tipici, dall'altra faticano a garantire la qualità del prodotto e spesso vendono una cosa per un'altra (fa l'esempio del *gombo* che viene venduto come provenienza senegalese ed invece viene dal Bangladesh ed ha molto meno sapore; anche dell'olio di palma che spesso dai cinesi è un prodotto industrializzato, di pessima qualità e che poco ha a che fare con l'originale). La signora acquista la carne fresca in una macelleria gestita da un imprenditore del Bangladesh ed è certa della qualità; altri prodotti come cuscus, *gombo*, *tamarin*, *bissap* li acquista in un negozio etnico gestito da un marocchino; ingredienti particolari come *yet*, *ghedie*, *bouye*, olio di palma se li fa portare direttamente dal Senegal ed il resto lo acquista in un supermercato di Milano (Esselunga) dove si trovano molti prodotti etnici, si è sicuri della loro provenienza e vi è una collaborazione con Altromercato.

I rifornimenti quindi sono abbastanza facili, anche perché una città come Milano offre molta scelta ed è possibile selezionare i fornitori in base a criteri diversi (qualità, vicinanza, prezzi).

L'intervistata è attualmente soddisfatta della sua posizione e manifesta anche un certo orgoglio quando parla della sua attività e dell'aver acquisito una certa conoscenza nella città. Si lamenta invece del fatto che talvolta le vengono commissionati dei buffet con pochissimo anticipo (e quindi non ha i tempi giusti per organizzare la spesa e la preparazione) e spesso con pagamenti molto dilazionati nel tempo. Vi è comunque ferma intenzione di proseguire in questa attività e le recenti collaborazioni con i bar sono un segnale di apertura ulteriore verso un diverso tipo di clientela (persone che hanno un'ora di tempo per la pausa pranzo e praticamente solo italiane) cercando di soddisfare al meglio le loro esigenze. La signora nel colloquio ha mostrato di essere molto elastica in questo senso e da esperta sa che deve essere lei ad andare incontro ai gusti e richieste dei clienti e non viceversa; pertanto è inutile, a suo parere, voler offrire piatti africani solo perché si è senegalesi, occorre essere molto aperti e abili nel preparare cose diverse a seconda delle occasioni (e qui si intuisce che gli insegnamenti ricevuti dal padre ed a lungo sperimentati giocano un ruolo fondamentale, in quanto la cuoca riesce a "senegalizzare" diverse cose facendole piacere agli italiani, mischiandole con gusti di altre cucine, come quella francese, o adottando dei "trucchi" per raggiungere grandi risultati anche con pochi mezzi: tuttavia la signora rimane sul generico e non svela, giustamente, questi segreti gastronomici).

La proprietaria della gastronomia da asporto di Brescia. La signora intervistata ha 38 anni; è venuta in Italia 7 anni fa ed ha aperto il suo esercizio commerciale nel 2006. Lei è la proprietaria ed è anche la cuoca che prepara i diversi piatti (in cucina comunque la aiuta una sorella più giovane). Appena arrivata in Italia è andata a lavorare in un ristorante italiano e ha visto che le piaceva come settore; inoltre è stata l'occasione per capire meglio come funziona la cucina, gli approvvigionamenti, la gestione di un'attività commerciale quale quella del ristorante. Dopo qualche anno di esperienza quindi ha pensato di aprire una gastronomia da asporto nel centro storico di Brescia, puntando su diversi fattori che potevano essere motivo di successo: nella città vi era una comunità senegalese molto forte; nel 2005/2006 la presenza senegalese era ancora fortemente maschile, in quanto l'arrivo delle donne e la ricostituzione delle famiglie non era così frequente quanto lo è adesso, e quindi i senegalesi suoi clienti sarebbero stati per lo più uomini che vivevano da soli e che non avevano il tempo e le capacità per cucinare certi piatti; la gastronomia da asporto di piatti tipici senegalesi era una novità e non aveva ancora concorrenza.

Con il denaro accumulato dal precedente lavoro lei e il marito hanno investito in questa attività ed hanno acquistato l'attrezzatura necessaria (cucina, forno, banco, arredo per il locale) per partire con le vendite. Il locale è in affitto.

Nei primi tempi la signora cucinava molti piatti ed anche in quantità abbastanza impegnative: il riscontro con i clienti è stato subito molto positivo. Inoltre la pubblicità migliore è arrivata con il passaparola tra senegalesi della città che hanno iniziato a venire alla gastronomia man mano che si spandeva la voce. E' stato fatto un listino con i piatti disponibili, le bevande tipiche e i prezzi e l'attività è partita bene.

La posizione del negozio è anche abbastanza centrale e facilmente raggiungibile: questo agevola il transito e passaggio dei clienti.

La gastronomia è aperta tutto il giorno dalla tarda mattinata (dopo le 10.00) fino alle 21.00 di sera: l'afflusso maggiore di clientela è per l'orario di pranzo o nel pomeriggio.

La signora spiega che diversi clienti comprano per lunghi periodi (tipo per tutta la settimana) facendosi dividere in porzioni il cibo in contenitori che poi si conservano in frigorifero; il cibo in questo modo è solo da riscaldare e consumare (la cuoca tuttavia precisa che il piatto deve essere "cucinato bene" per potersi conservare ed avere sempre il sapore originale, cosa che lei fa).

Un'altra fetta di clientela è rappresentata dalle coppie miste (dove la moglie è italiana): le mogli, non sapendo cucinare i piatti tipici, vengono alla gastronomia a prenderli per il marito e poi anche per loro stesse (precisa che certi piatti se non si è senegalesi non si riesce a cucinarli come si deve e quindi i mariti piuttosto che mangiare una cosa mal riuscita preferiscono comperarli).

Facendo una stima della sua clientela dice che il 60% sono senegalesi (in particolare uomini che vivono in gruppi) ed il restante 40% un misto tra italiani e stranieri di diversa nazionalità (altri africani o asiatici). Aggiunge che ogni tanto vi sono gruppi di persone che vengono da fuori (tipo province limitrofe o lago di Garda) per mangiare da lei (in questo caso fa uno strappo e li lascia mangiare nel locale) ed ora sono diventati suoi clienti fissi.

I piatti che si trovano al banco al momento dell'intervista (le ore 20.00 circa) sono:

verdure fresche tagliate (insalata, carote, zucchine); verdure lessate (patate); cuscus di miglio; *thiagri*; carne di agnello cotta al forno; pollo fritto.

Il menu tuttavia prevede altri piatti (che al momento potevano essere esauriti o forse non preparati per quella giornata) quali: *tieboudienne*, *tiebouyapp*, *soupe khandja*, *brokhe*, *fataya*. Si vendono inoltre bevande tipiche come *bissap*, zenzero e *tamarin* (ma nel locale c'è anche un distributore di classiche bibite analcoliche).

Per quanto concerne i gusti della clientela la signora dice che ovviamente ai senegalesi piace tutto, anche se cerca sempre di non eccedere con le spezie e il sapore piccante perché sa che non sarebbe gradito alla clientela italiana; gli italiani si orientano di solito sul *thiagri*, *cuscus*, riso con pesce, carne di agnello arrosto, *yassa* e *fataya* e sul *bissap* come bevanda. Quando le chiediamo se i clienti

italiani sono più esigenti o chiedono cose particolari, la signora afferma che non ha nessun problema, anzi che molti le fanno i complimenti per come cucina, per i suoi prezzi (precisa che di recente hanno aperto nuove gastronomie in altre zone della città e prima periferia ma che lei riesce ad avere dei prezzi migliori) e per come tiene il locale (pulito ed in ordine). Lei tiene molto a questo aspetto e dice che se il locale si presenta bene, con ordine e pulizia, il cliente è più incentivato a comprare.

Per quel che concerne i rifornimenti la cuoca dice che si occupa lei personalmente degli acquisti una volta la settimana (il giovedì di solito) e si reca in un negozio etnico gestito da cinesi che vende solo all'ingrosso a chi possiede partita IVA. Il negozio è vicino ed è molto rifornito: lei riesce a trovare tutti gli ingredienti di cui ha bisogno per la preparazione dei suoi piatti (ripete più volte “*trovo tutto*” ed aggiunge che non ha problemi perché acquista in grosse quantità). Parlando nello specifico di qualità e prezzi, la signora dice che la qualità è media e che comunque lei riesce a scegliere tra più cose in modo da selezionare quella migliore; per i costi porta l'esempio di un prodotto abbastanza particolare, il *ghedie*, spiegando che 1 kg costa 15,00 euro in questo negozio (pari a circa 10.000 FCFA), mentre in Senegal la stessa quantità si paga 2.500 FCFA, cioè un quarto della cifra. Aggiunge che sanno tutti che i cinesi acquistano dai senegalesi questi prodotti e che poi li rivendono al doppio, triplo e anche quadruplo del valore di acquisto. Proprio per questo motivo, per evitare la speculazione che avviene su questi prodotti, secondo la cuoca sarebbe opportuno che i senegalesi (vista la loro numerosa presenza sul territorio italiano) si organizzassero per costituire una cooperativa di acquisto diretto dal Senegal e poi di rivendita in Italia applicando prezzi più convenienti ed attirando quindi a loro il mercato dei senegalesi.

Per altri prodotti, come la verdura fresca, che le servono per preparare i piatti si reca invece nei supermercati italiani tipo discount.

In genere non si fa portare cose dal Senegal con regolarità; capita che sia in contatto con delle donne che fanno venire ogni tanto dei container dove ci sono prodotti alimentari e allora compra direttamente da loro; la qualità è senza dubbio migliore rispetto al rivenditore cinese, ma anche in questo caso i prezzi non sono sempre favorevoli.

Quando le chiediamo come vanno ora gli affari e se ha risentito della crisi economica ci risponde molto chiaramente che non è molto contenta. All'inizio aveva una discreta attività e un buon giro di clienti, ora invece con i guadagni che incassa fa fatica a coprire le spese vive che ha ogni mese quali affitto (sottolinea che è molto oneroso) e utenze, pertanto a lei resta molto poco di guadagno netto. In conseguenza a questo calo delle vendite ha ridotto di molto anche i piatti che prepara e soprattutto le quantità perché si rendeva conto che i cibi le avanzavano sempre e poi erano da buttare.

Aggiunge che non ha nessun tipo di aiuto o sostegno (intende incentivi da parte del Comune o sovvenzioni che la possano aiutare) e che la banca le fa sempre pressioni quando ci sono problemi sul conto corrente.

Al momento quindi, proprio per i motivi esposti, l'imprenditrice non ha intenzione di allargare o aumentare l'attività; tuttavia non accenna né a cambiamenti che possano influire positivamente sul corso degli affari né all'idea di chiudere l'attività. Si limita a dire che per il momento aspetta di vedere come andranno le cose e se ci sarà una ripresa dell'economia.

A conclusione di questo paragrafo si vuole evidenziare un tratto comune delle interviste: entrambe le signore nella conversazione hanno voluto parlare spontaneamente degli aspetti “salutari” forniti dal cibo senegalese e degli errori che si commettono più di frequente quando si cucina un piatto tipico (ovviamente in legame con la loro conoscenza gastronomica e la loro professionalità).

La signora della gastronomia afferma (come nella stragrande maggioranza delle interviste effettuate) che tutti i senegalesi amano la loro cucina e cercano di mangiare piatti tradizionali il più spesso possibile, non solo per una questione di legame con le tradizioni ed il paese di provenienza ma anche per ragioni di salute, nel senso che i cibi e piatti tipici sono sostanziosi, riuniscono legumi, carne o pesce e verdure, in una sola pietanza e quindi forniscono tutti gli aspetti nutrizionali

di cui si ha bisogno per vivere bene e per poter lavorare. La signora spiega (con molta persuasione) che gli uomini senegalesi che hanno iniziato a frequentare la sua gastronomia quando hanno saputo di questa attività, le sono subito apparsi “deboli, quasi malati” e questo perché da troppo tempo si stavano alimentando male, senza consumare gli ingredienti dei piatti tipici ma mangiando troppo spesso pasta ed altre cose alle quali il loro organismo non era abituato e con conseguenze dirette sulla salute. A suo parere la dieta migliore è quella che prevede una combinazione delle due cucine: capisce infatti che non sempre si ha la possibilità o il tempo di mangiare senegalese e quindi la pasta o la bistecca vanno bene, ma l’importante è che a fianco vi siano anche ingredienti come riso, miglio, pesce, verdure che sono alla base della loro cucina. Inoltre anche le quantità sono importanti: i senegalesi sono abituati a mangiare molto (e soprattutto piatti che hanno avuto tempi di cottura lunghi e quindi sono ben digeribili) e non possono pensare che solo un piatto di pasta consenta loro di arrivare a fino all’ora di cena senza consumare nient’altro.

Anche la cuoca di Milano ha parlato degli aspetti nutrizionali dei piatti tipici, dicendo che sono molto ricchi, sostanziosi, contribuiscono ad una dieta equilibrata e completa; tuttavia si è soffermata più a lungo a descrivere quelli che possono essere gli effetti negativi di una preparazione non realizzata secondo le giuste regole. L’intervistata spiega infatti che vi sono alcuni elementi da rispettare quando si cucina e due molto importanti sono: il giusto dosaggio degli ingredienti e i tempi di cottura. Quanto alle dosi spiega che se gli ingredienti non sono equilibrati tra loro si compromette la riuscita del piatto: ad esempio ha visto in questi anni che tante persone quando fanno i piatti africani eccedono nell’uso di olio, convinte che tanto olio possa solo insaporire il piatto e renderlo più gustoso (le sue parole esatte sono “credono che se sul fondo del piatto resta l’olio anche dopo aver mangiato sia più buono”); in realtà abbondare con l’olio non solo rovina il sapore finale del piatto perché copre altri gusti ma fa anche male all’organismo in quanto difficilmente digeribile; anche eccedere con il peperoncino e con altre spezie non va bene perché si rischia di avere un piatto dove si sente solo il piccante e non si avvertono più il sapore della carne o del pesce o delle verdure. La signora di Brescia aveva parlato invece nella sua intervista di come possa essere dannoso non misurare correttamente l’acqua nella preparazione del piatto (l’acqua per far cuocere miglio o riso, per far passare le verdure): se infatti ne si mette troppa e la cottura non la fa evaporare nel modo giusto si ottiene non solo un piatto liquido e poco consistente ma anche di difficile conservazione in frigorifero.

L’altro elemento, quello dei tempi di cottura, si lega profondamente a questo discorso: il piatto deve avere i suoi tempi di preparazione e di cottura non solo per essere buono e gustoso al palato ma anche per far bene all’organismo. Le due signore riferiscono circa la stessa cosa al proposito e cioè che spesso i senegalesi vogliono cucinare qualcosa di tipico perché hanno nostalgia di piatti come riso con pesce o *soupe khandja* ma non avendo pazienza e soprattutto tanto tempo da passare ai fornelli, fanno cuocere tutto a fiamma viva per poco tempo, ottenendo così un risultato che poco ha a che fare con l’originale, per sapore, consistenza ed aspetti nutritivi.

Si deve notare che sono state soprattutto queste due intervistate a porre l’attenzione sulle modalità di preparazione dei piatti tipici, ovviamente in collegamento con la loro conoscenza e la loro professione. Tuttavia è possibile segnalare che anche altri intervistati avevano accennato a questi aspetti nelle loro conversazioni, in particolare le donne con famiglia e i responsabili di associazioni.

3 - I PRODOTTI UTILIZZATI, L'APPROVVIGIONAMENTO E I NEGOZI AFRICANI¹

3.1 Prodotti alimentari, cosmetici e medicinali dal Senegal

In tutte le interviste realizzate sono state poste ai diversi target alcune domande comuni strutturate su due blocchi relativi a:

- 1) PRODOTTI TIPICI, CONSUMO e REPERIMENTO, con indicazioni su:
 - a) i prodotti consumati più di frequente nei pasti quotidiani
 - b) i prodotti più facilmente reperibili sul mercato
 - c) i prodotti difficili da reperire o che ci si fa portare direttamente dal Senegal
 - d) i prodotti che potrebbero interessare anche il consumo degli italiani
- 2) CRITERI DI ACQUISTO E RELAZIONI CON IL FORNITORE, con indicazioni su:
 - a) frequenza ed ammontare degli acquisti
 - b) criteri di selezione del fornitore e relazioni con il fornitore
 - c) il caso del gruppo di acquisto dell'associazione di migranti senegalesi
 - d) importanza della qualità dei prodotti

Nel dettaglio possono essere fornite le seguenti informazioni, ricavate dalle conversazioni avute con gli intervistati.

1) PRODOTTI TIPICI, CONSUMO e REPERIMENTO

a) Prodotti tipici consumati più di frequente nei pasti quotidiani.

Dalle conversazioni è emerso che vi sono alcuni prodotti sempre citati dalle persone, per i quali si può dedurre che il consumo è diffuso a tutta la popolazione senegalese residente sul territorio italiano (e non solo). Si tratta di: dado Jumbo, latte Gloria, riso spaccato due volte, miglio nelle diverse varianti di cuscus, *arrow* e *sankhal*, peperoncini piccanti, *gombo*, manioca, pesce seccato, carne *hallal*, caffè *touba*, *bissap*, *tamarin*. Molto citati, anche se non da tutti gli intervistati, sono altri ingredienti quali olio di palma, *yet* e *ghedie*, burro di arachidi, fagioli con occhio nero, farina di arachidi bianche, frutto del baobab e frutta esotica in generale (mango).

Occorre specificare che mentre alcuni ingredienti sono di consumo generico e vanno bene per ogni piatto (ad esempio il dado, il riso, il pesce e la carne, i peperoncini e le spezie in genere), altri sono specifici per certi piatti come olio di palma per il *tieboudienne*, *yet* e *ghedie* e *gombo* per la *soupe khandja*, *arrow* per il *fondé*, *sankhal* per *lakh*, burro di arachidi per *mafè*, farina di arachidi bianche per *dakhin*.

Tra i prodotti cosmetici/medicinali ne troviamo alcuni di larghissimo consumo come il burro di *karité*, pomate come *mentholata* e *robb* e creme e oli per la pelle di fabbricazione francese o americana; meno diffuse anche se citate sono le radici *khel*, il tè depurativo e le essenze per profumare la casa.

b) Prodotti tipici più facilmente reperibili sul mercato

Dalle interviste risulta che il 100% dei senegalesi si reca in negozi etnici (gestiti soprattutto da cinesi oppure asiatici o africani) per acquistare questi prodotti; per chi vive in piccoli paesi della provincia è spesso necessario spostarsi verso centri come Brescia, Parma, Milano o Reggio Emilia per trovare negozi più riforniti. Vi sono tuttavia alcuni prodotti che sono divenuti ormai di larga commercializzazione e quindi anche nel piccolo negozio etnico di paese si trovano (il dado Jumbo, il latte Gloria, i peperoncini, la manioca ed il *gombo*). In alcuni supermercati italiani (COOP,

¹ Per un elenco e le caratteristiche dei prodotti tipici citati nelle interviste alla popolazione senegalese si veda l'Appendice del working paper *I consumi della comunità senegalese in Italia: i ménages familiari e gli esercenti* (a cura di Laura Di Pasquale).

Esselunga, TOSANO) si trovano anche prodotti come riso spaccato due volte, burro di arachidi, manioca, certa frutta esotica.

Una volta raggiunto il negozio etnico più rifornito si riesce a trovare l'80% di quello che si desidera: miglio, *arrow*, *sankhal*, caffè *touba*, fagioli, *tamarin*, pesce seccato, olio di palma.

c) Prodotti tipici difficili da reperire o che ci si fa portare direttamente dal Senegal

Gli intervistati non hanno espresso nella loro totalità le stesse idee circa i prodotti che non riescono a trovare sul mercato e per i quali spesso ricorrono a viaggi in Senegal di parenti ed amici. In effetti la loro diversa dislocazione (alcuni risiedono in città come Milano, altri in paesi di provincia) comporta anche una sostanziale differenza nell'accesso ai fornitori e alla varietà dei prodotti che possono offrire. Pertanto si possono isolare quei prodotti spesso citati in quanto davvero di difficile reperibilità (anche in centri grandi) e che quindi arrivano informalmente dal Senegal e poi elencarne altri che sono però "variabili".

I prodotti introvabili sono: frutto del baobab (si utilizza la polpa seccata per fare bevande con acqua, latte o succhi di frutta; ottima contro la dissenteria); l'olio di palma originale (ora in commercio vi sono prodotti industriali, di scarsa qualità); *yet* e *ghedie* (frutti di mare seccati che ora sono di difficile reperimento in quanto bloccati ai controlli doganali); pesce affumicato; *netetou* (semi di un frutto da aggiungere a riso con pesce); certe verdure (specie di melanzane, piccole zucche); farina di arachidi bianche non tostate (ingrediente per piatti come *dakhin*); *bissap* fresco (in commercio si trova ma quasi mai è quello dell'ultimo raccolto e pertanto il sapore finale ne risente in negativo). Tra i cosmetici/medicinali ci sono le radici *khel*, i bastoncini per la pulizia dei denti ed alcune specie di tè.

Alcuni degli intervistati sostengono di faticare a trovare anche prodotti quali: cuscus di miglio (del quale comunque si avverte la necessità di migliorare la disponibilità), *arrow* e *sankhal*; pesce fresco e seccato; caffè *touba* originale; burro di arachidi di buona qualità.

Si ritiene utile precisare che tra i cosmetici tutti gli intervistati hanno citato il burro di *karité*, prodotto che si trova nei negozi etnici ma che risulta sempre lavorato (con aggiunta di altre sostanze oppure profumi per coprire l'odore originale un po' sgradevole). In realtà in casa tutti hanno il burro di *karité* del Senegal (dove lo si acquista a costo irrisorio) in barattoli di fortuna, portato da loro stessi o da amici, con certezza della sua purezza e della sua conseguente efficacia.

d) Prodotti che potrebbero interessare anche il consumo degli italiani

Per quel che riguarda i prodotti che potrebbero interessare il consumo anche di clienti italiani, una delle coppie miste fornisce spunti interessanti affermando che un prodotto come il frutto del baobab ed uno cosmetico quale il burro di *karité* puro potrebbero trovare un ottimo impatto sul mercato italiano. Il frutto del baobab infatti possiede tantissime proprietà nutritive e la polpa mescolata a liquidi come acqua o latte rappresenta non solo una bevanda dissetante ma anche una fonte di vitamine, minerali ed acidi grassi importanti per il buon funzionamento dell'organismo; il burro di *karité* è cosmetico naturale dalle proprietà ormai note per il mantenimento dell'elasticità della pelle, contribuisce a ridurre il gonfiore e dolore dovuto a botte e contusioni ed infine funziona per aiutare l'apparato respiratorio in caso di raffreddori.

A completamento di queste informazioni si veda la tabella dei prodotti tipici (alimentari e non) con dettaglio delle caratteristiche, reperibilità, interesse a migliorare la presenza sul mercato.

2) CRITERI DI ACQUISTO E RELAZIONI CON IL FORNITORE

a) Frequenza ed ammontare degli acquisti

Gli acquisti hanno caratteristiche diverse a seconda dei target intervistati. Emerge dalle conversazioni che le famiglie fanno spese di prodotti tipici una o due volte al mese, investendo sui 150/200 euro mensili. I gruppi di uomini che vivono insieme fanno spese 2/3 volte al mese con scorte quindi più sostanziose e con delle quote che ognuno mette e che si aggirano sui 150/200 euro

mensili a testa (che servono però ad acquistare tutto e non solo i prodotti tipici); le donne o uomini che vivono da soli diradano invece le spese ad una volta al mese (forse anche meno) facendo quindi più scorta ma tendendo molto a dividere in porzioni quello che si acquista e poi si prepara: la loro spesa (con alimenti tipo latte gloria, arrow, dado, thiagri, caffè toubà, riso che non mancano mai) è intorno ai 40/50 euro al mese. Per quanto concerne il target dei testimoni privilegiati, gli acquisti cambiano in base all'attività svolta: la cuoca per catering ad esempio fa la spesa di prodotti tipici quando le viene commissionato il lavoro e con quantità proporzionate al numero di clienti che deve soddisfare; l'imprenditrice con la gastronomia fa spese settimanali di una certa importanza e sempre presso lo stesso rivenditore all'ingrosso; le coppie miste fanno spese diradate, come i single, in quanto la loro cucina è essenzialmente una commistione di italiano e senegalese e quindi non vi è necessità di acquisti frequenti di questi prodotti; per i leader associativi ed i responsabili religiosi invece le spese si effettuano in occasione delle feste che si organizzano di solito 2/3 volte all'anno: in questi momenti gli acquisti sono di notevoli quantità di cibo in quanto si prevede afflusso di circa 250/300 persone.

Occorre pertanto segnalare che le informazioni ottenute non consentono una vera e propria comparazione, in quanto i dati di partenza sono diversi: parte degli intervistati ha ristretto il campo della spesa ai soli prodotti tipici, un'altra parte (quella degli uomini in gruppo) ha fornito invece dati generali che riguardano tutta la spesa. Tuttavia il ragionamento che ha portato a queste diverse risposte è comprensibile: solo nel caso dei gruppi di uomini si crea un fondo per la spesa generale che deriva dalla partecipazione di una serie di singole quote, senza distinguere se e quanto denaro sarà speso per la carne fresca dal macellaio, per le bevande e i prodotti per la casa al discount, per i prodotti tipici nei negozi etnici.

b) Criteri di selezione del fornitore e relazioni con il fornitore

Dalle interviste condotte risulta evidente che non esiste un identico punto di vista tra i vari target circa il rapporto che lega il cliente al negoziante ed i criteri che portano all'acquisto dei prodotti tipici. Si possono comunque individuare alcuni elementi utili:

gli intervistati residenti in provincia hanno tutti affermato di doversi spostare in città più grandi (tipo Brescia, Parma) per trovare e comperare alimenti tipici, in negozi etnici abbastanza riforniti. Questi negozi sono gestiti all' 80% da cinesi, per il resto da altri asiatici (pakistani, indiani, bangladesh) o africani (marocchini, nigeriani, ghanesi). Gli intervistati affermano che in questi negozi ora si possono trovare molti prodotti, tuttavia si deve prestare attenzione a quello che viene venduto. A parte la spesa in questi centri riforniti, quasi tutti dicono di recarsi anche nel negozio etnico del paese (gestito da asiatici o nord africani) che però spesso è poco rifornito, solo a volte vende anche la carne, ma non si è sicuri di come sia stata macellata (con procedura *hallal* o no).

I criteri applicati negli acquisti si differenziano a seconda dei target: per gli uomini che vivono a gruppi prevalgono in ordine la vicinanza/comodità, la varietà dei prodotti offerti, i prezzi convenienti e la qualità; le famiglie o le donne sole invece puntano nell'ordine alla varietà dei prodotti offerti, la qualità, la fiducia nel rivenditore, la comodità ed i prezzi; per i testimoni privilegiati infine si evidenziano la varietà, qualità e conoscenza del negoziante.

Se vi fossero negozianti senegalesi vicino, gli intervistati andrebbero da loro per l'acquisto di prodotti tipici: alcuni per il semplice fatto di condivisione della stessa nazionalità; la maggior parte perché avrebbe fiducia nel fare gli acquisti e sarebbe più tranquillo sui prezzi applicati; qualcuno perché pensa che potrebbe avere dei vantaggi: tipo degli sconti o il poter pagare a fine mese.

In linea generale emerge quindi che i senegalesi si recano nei negozi etnici gestiti soprattutto da cinesi in quanto più riforniti, con maggior disponibilità e varietà di prodotti e spesso con prezzi inferiori rispetto agli altri commercianti stranieri; inoltre il fatto di essere riforniti comporta la possibilità di scelta e l'acquisto del prodotto di maggiore qualità. Tuttavia tutti affermano di non fidarsi per acquistare certi alimenti (pesce soprattutto) in quanto le confezioni, la conservazione, la data di scadenza sono spesso contraffatte e quindi non si crea un legame di fiducia tra cliente/negoziante. I negozi etnici gestiti da altri stranieri sono invece più comodi da raggiungere

perché in paese, ma la maggior parte delle volte sono poco riforniti, i prodotti non si trovano e spesso sono venduti a prezzi più alti (per mancanza di concorrenza). La presenza di una donna nel nucleo intervistato ha fatto rilevare che aspetti quali varietà e disponibilità di prodotti e qualità diventano prevalenti rispetto a vicinanza e convenienza.

c) il caso del gruppo di acquisto dell'associazione di migranti

Nel panorama delle modalità di rifornimento di prodotti tipici scelte dai migranti senegalesi residenti sul nostro territorio, si distingue il caso di una associazione del Nord Italia (provincia di Brescia) che ha adottato un sistema misto decisamente funzionale.

Nel 2006 l'associazione ha pensato di dar vita all'idea di portare prodotti direttamente dal Senegal, conservarli in un piccolo magazzino e poi venderli ai migranti a prezzi vantaggiosi. Erano stati incaricati più soci che periodicamente facevano viaggi in Senegal e che rientravano anche con 20/30 kg di prodotti, cioè il massimo consentito del peso previsto, senza quindi incorrere in controlli o fermi alla dogana. I cibi che portavano erano quelli che non subivano processo veloce di deperimento (frutta e verdura non erano trasportate ad esempio) e quindi: pesce seccato, cuscus di miglio, dado jumbo, *thiagri*, *sankhal*, caffè *touba*, *bissap* seccato, *bouye*, frutti di mare seccati come *yet* e *ghedie*.

Tutti questi prodotti venivano poi raccolti nella cantina di uno dei responsabili dell'associazione (molto conosciuto in paese) e rivenduti a prezzi competitivi ai migranti. Vendevano principalmente ai loro associati, ma anche ad altri che erano venuti a conoscenza di questo rifornimento (solo africani comunque). Il commercio ha funzionato abbastanza bene ed i soci erano contenti: infatti l'acquisto avveniva in certe quantità con prezzi agevolati (ad esempio i dadi erano venduti in confezioni da 50 pezzi per un prezzo di circa 4,00 euro, quindi assai inferiore al costo chiesto in una bottega etnica).

Tuttavia ora questo processo si è molto rallentato perché spesso la merce più delicata (il miglio ad esempio) rimaneva invenduta per diverso tempo e poi era da buttare; inoltre la cantina non era lo spazio giusto per stoccare i prodotti in quanto la temperatura non rimaneva costante per la conservazione degli alimenti, e c'era troppa umidità, specie in inverno.

Per questi motivi l'associazione agli inizi del 2007 ha pensato di cercare un'altra via per continuare a rifornire i propri associati con prodotti tipici a prezzi contenuti.

Dopo un iniziale contatto con l'Ufficio Commercio del loro Comune per verificare se fosse possibile creare un gruppo di acquisto e appurato che lo Statuto dell'associazione lo prevedeva senza ricorrere a registrazioni particolari, i responsabili hanno quindi preso contatto con un rivenditore cinese di Brescia che vende solo all'ingrosso a possessori di partita IVA e con Codice Fiscale. Con questo fornitore l'associazione ha fatto una convenzione in modo tale che gli acquisti ed i costi siano agevolati; i soci hanno ricevuto una lettera ed una tessera e con questi documenti chiunque dell'associazione può recarsi a fare la spesa. Lo scopo di questo gruppo d'acquisto è esclusivamente solidale: non possono infatti essere comperati prodotti per interessi propri di commercializzazione (questo è specificato nella convenzione). Quando si organizza l'uscita per gli acquisti, prima i referenti fanno giro dei soci per sapere cosa serve ad ogni famiglia, che consegna una sorta di lista della spesa; poi gli incaricati si recano a Brescia, di solito con 2 o 3 macchine per poter caricare tutto il necessario. Una volta tornati consegnano la spesa porta a porta raccogliendo i soldi dalle singole famiglie, che hanno in questo modo la possibilità di pagare di meno i prodotti tipici.

In questo centro all'ingrosso, molto rifornito, si trova praticamente tutto. Solitamente l'associazione si reca una volta al mese da questo fornitore, facendo una spesa che si aggira dai 500,00 agli 800,00 euro. Ultimamente le richieste sono un pochino calate in quanto le famiglie risentono delle difficoltà economiche e quindi tendono ad acquistare solo il minimo indispensabile; comunque il gruppo di acquisto funziona bene e sono soddisfatti. Parallelamente continua anche l'attività (anche se più saltuaria e con quantità più facilmente smerciabili) di trasporto diretto dal Senegal di prodotti

tipici per i quali i senegalesi ricercano la qualità ed originalità (spesso carenti presso i fornitori cinesi) come olio di palma, burro di arachidi, cuscus di miglio, caffè *touba* e *bissap*.

d) importanza della qualità dei prodotti

Parlando con i senegalesi delle loro abitudini alimentari e dei prodotti tipici consumati emerge un'impressione abbastanza chiara: che molti prodotti ora si riescono a trovare sul mercato con discreta disponibilità, che per alcuni si continuano a sfruttare i viaggi in Senegal di conoscenti e che pertanto alla fine si riesce ad avere in casa una buona varietà di ingredienti fondamentali per cucinare piatti tipici dal sapore quasi identico a quello originale. Tuttavia si avverte sempre nel sottofondo una nota di lamentela rivolta alla qualità di questi prodotti, nel senso che spesso, nella conversazione, emergono frasi tipo “vorrei trovare quel prodotto, ma che sia buono, di una certa qualità”, oppure “riesco a trovare nei negozi quel prodotto ma non è buono come in Senegal” o ancora “il piatto alla fine viene bene ma il sapore non è proprio lo stesso di come è in Senegal”. E' proprio per queste ragioni che spesso i senegalesi pur trovando nei negozi certi prodotti (come il burro di arachidi, il caffè *touba*, il miglio, l'olio di palma o il *bissap*) preferiscono portarli o farseli portare direttamente dal Senegal, per essere certi che sia originale senegalese/africano, che sia fresco e di buona qualità. La diffidenza nei confronti dei rivenditori cinesi (soprattutto per la provenienza dei cibi, la conservazione e la scadenza), come è stato spiegato in precedenza, è molto diffusa in quanto tutti hanno sperimentato personalmente di trovare prodotti scaduti negli scaffali o ai quali era stata contraffatta la data di scadenza, con confezioni non protette e quindi poco sicure, conservati in posti umidi od esposti per ore alla luce diretta del sole, senza alcuna cura dello stato di questi alimenti e con inganni anche sulla effettiva provenienza (prodotti spacciati per africani e invece originari dell'Asia).

E' quindi comprensibile che i senegalesi preferiscano fare la spesa ad esempio nei supermercati italiani nei quali si cominciano a trovare prodotti come manioca, riso, burro di arachidi e *gombo*, dove le condizioni di conservazione sono rispettate, i prodotti sono in ordine, in scaffali puliti e protetti dall'esterno e dove la provenienza è certificata.

3.2 Commercianti ed esercenti senegalesi e africani

Nel gruppo di discussioni con il target dei testimoni privilegiati, tra i destinatari erano inclusi anche gestori di botteghe etniche con vendita di prodotti tipici africani alimentari e non. Due interviste si sono rivolte ad imprenditori senegalesi attivi in questo settore. In particolare si è parlato con una signora proprietaria a Brescia di un negozio che vede prodotti cosmetici, vestiti, scarpe e bigiotteria tipicamente africana ed un senegalese residente a Boretto (Reggio Emilia) che fino ad un anno fa gestiva, nel suo paese, con il fratello una bottega etnica con prodotti alimentari soprattutto e qualche articolo di cosmesi. Ecco le esperienze di questi due imprenditori.

La commerciante di Brescia. Si ritiene importante sottolineare da subito che questa intervista non era stata combinata in precedenza con telefonate ed appuntamenti ma che, essendosi presentata l'occasione nel corso di altre interviste programmate nella città di Brescia, si è “improvvisato” un dialogo positivo con la commerciante, facilitato ulteriormente dalla presenza nel negozio di un'altra signora senegalese che ogni tanto aiuta la proprietaria nella vendita e che in quel momento si trovava lì per caso e che ha mostrato molta comunicativa ed interesse nei confronti di questa indagine. La proprietaria alle prime domande era infatti abbastanza diffidente e chiusa nelle risposte e solo dopo la prima ora di conversazione ha superato la barriera iniziale, aiutata appunto dall'amica decisamente più espansiva.

La signora proprietaria del negozio ha circa 40 anni; vive in Italia da 8 anni con tutta la sua famiglia ed ha aperto quest'attività da ormai 6 anni. Il negozio non è nel centro di Brescia, si trova nella prima periferia, ma in zona comunque abbastanza trafficata e con altri esercizi commerciali vicino.

Lo spazio è di circa 30mq, con una vetrina che da sulla strada e l'insegna è un generico "Afro Market".

In vetrina si vedono una serie di parrucche, degli abiti e delle scarpe ma all'interno vi sono molti altri articoli. Una parte del negozio infatti è occupata da prodotti per il corpo (creme e latte per il viso, per le mani e per il corpo, detergenti, oli, saponi, deodoranti, shampoo, creme per i capelli, prodotti per i denti, profumi, mollette ed elastici per capelli molto colorati), cosmetici (rossetti, smalti, ciprie, mascara, ombretti, matite per occhi, unghie finte) e prodotti per neonati (creme, detergenti per il bagnetto, olio per il corpo, talco). Poi vi è la parte con parrucche e capelli finti; quella degli abiti, scarpe (entrambi più che altro di genere sportivo), ed articoli in pelle quali borsette, portafogli e cinture; infine quella della bigiotteria con collane, orecchini, bracciali, fermagli per capelli ed occhiali da sole.

La merce è esposta in maniera ordinata, i cosmetici e prodotti per il corpo sono tutti in vetrine laterali, sul bancone oppure alle spalle della commerciante.

I prodotti di cui si legge il nome o la marca, come spiega anche la signora nella conversazione, sono senegalesi o di altri paesi africani (ad esempio Costa d'Avorio), francesi e americani; alla vista non si trovano prodotti di marche italiane o europee note (tipo Nivea, L'Oreal). In effetti, come è emerso anche dalle interviste con le donne senegalesi, le creme o i prodotti per l'igiene del corpo in genere che loro acquistano, se non riescono ad averli di provenienza africana, sono francesi o americani (con ingredienti e composizioni che rispettano la pelle senza seccarla o scurirla).

La commerciante spiega che per rifornirsi della merce (i prodotti per il corpo e i cosmetici in particolare) deve avere più canali attivi: i prodotti senegalesi /africani a volte li acquista lei direttamente in Senegal e poi li porta in Italia oppure se li fa spedire via container da conoscenti di fiducia; quelli americani se li fa mandare da una sorella che vive là ed opera nello stesso settore e quindi riesce a rifornirla abbastanza puntualmente; anche per gli articoli francesi si appoggia a delle conoscenze o parentele; infine si serve anche di senegalesi che fanno commercio all'ingrosso in questo specifico settore e che girano per diversi paesi europei. In genere riesce ad essere abbastanza rifornita e quindi a soddisfare le richieste delle sue clienti: capita tuttavia che vi siano prodotti (specialmente africani) che fatica a trovare e per i quali deve fare espressamente richiesta in America (ma non sempre riesce ad avere riscontro).

La signora spiega che a Brescia è l'unica senegalese a gestire questo tipo di negozio: vi sono altri commercianti africani oppure asiatici (cinesi soprattutto) che hanno negozi etnici dove vendono prodotti alimentari e tengono anche una parte per i cosmetici, capelli finti ma non si sono specializzati come ha fatto lei solo su questo settore. Per questo motivo, ed anche perché il negozio è già attivo da qualche anno, la commerciante dice di essere abbastanza conosciuta e di avere una discreta clientela (all'80% femminile).

Informa anche che è riuscita a fidelizzare le sue clienti perché mira sempre ad avere prodotti di qualità nel suo negozio e a soddisfare le richieste, anche nei casi in cui la ricerca di un certo prodotto a lei non fa guadagnare nulla, anzi; lo fa per accontentare le clienti e fare in modo che si crei un rapporto di fiducia tra commerciante ed acquirente (e quindi agisce nella giusta logica dell'imprenditore che per assicurarsi una clientela fissa offre ciò che la gente desidera trovare, nella giusta varietà e disponibilità).

Le clienti sono soprattutto senegalesi o africane (nigeriane, ghanesi) ma ha anche un 30% di clienti italiane interessate alle parrucche, capelli finti per *extension* e ai cosmetici (creme, oli, detergenti, burro di *karité*, rossetti, smalti, unghie finte). Ad una domanda specifica la signora risponde che forse le clienti italiane sono più esigenti rispetto alle altre, anche perché in tanti casi non conoscono i prodotti e le marche, non hanno mai provato certi articoli e quindi sono diffidenti o temono che le creme o i cosmetici possano dare problemi alle pelle. In linea generale comunque tutte le clienti, siano esse africane o italiane, vogliono sentire molte spiegazioni su come funziona un certo prodotto, sulle sue proprietà e caratteristiche; inoltre vi sono sempre i clienti che provano tante cose

ma alla fine non comprano nulla (secondo la commerciante molti clienti si informano sui prezzi per poi fare dei paragoni con altri negozi e valutare dove acquistare il prodotto).

Ultimamente gli affari vanno meno bene: l'attività ha risentito parecchio della crisi economica e i clienti (sia senegalesi che italiani) sono diminuiti. La commerciante si dice infatti poco soddisfatta dell'andamento di questi ultimi mesi: le vendite sono calate e i prezzi a cui lei deve acquistare i prodotti non sempre buoni (considerando che li deve far tutti venire dall'estero). Dice che per certi articoli riesce ad avere dei prezzi vantaggiosi mentre per altri, soprattutto quelli che fatica a trovare e sui quali magari una cliente si fissa, arriva anche a non guadagnare nulla se non a rimetterci qualcosa.

Un altro aspetto che la signora sottolinea come carente sul mercato è la varietà dei prodotti: vorrebbe che ci fosse maggior disponibilità di scelta, così da poter offrire alle clienti una vasta gamma di articoli tra i quali valutare.

Per il momento non intende cambiare qualcosa nella sua gestione ma spera che il periodo più brutto economicamente sia trascorso, in maniera da tornare agli affari che faceva prima e che la rendevano soddisfatta della sua attività.

Tuttavia, secondo la commerciante, una possibile soluzione per superare questo momento potrebbe essere quella di ampliare la tipologia di articoli da vendere, aggiungendo i prodotti alimentari (che lei non ha mai tenuto nel suo negozio). Lei purtroppo non dispone di questa occasione in quanto il negozio è piccolo e non avrebbe materialmente lo spazio per mettere altra merce; inoltre vendendo prodotti alimentari ci sarebbero denunce da fare al comune per ottenere licenze di vendita, benessere dall'Asl per le condizioni igieniche e quindi una serie di problematiche legate alla normativa sul commercio al dettaglio. Trovare uno spazio più grande in affitto significherebbe dover chiedere prestiti alla banca e quindi entrare in un circolo dove i veri guadagni si vedrebbero solo un domani; ma la commerciante spiega che per un immigrato non c'è mai tranquillità perché la legge cambia spesso, ogni governo ha un'impostazione diversa che non dà loro nessuna garanzia a lungo termine e quindi vedono rischioso iniziare un'attività ed investire denaro senza certezze sulla loro permanenza in Italia.

L'idea che lei aveva avuto di affiancare una parte di prodotti alimentari a quella dei cosmetici ed abbigliamento, nasceva dalla riflessione che nessun senegalese in città gestisce un negozio etnico con alimentari (e quindi sarebbero stati gli unici con possibilità di attirare una buona fetta della clientela senegalese assai numerosa a Brescia) ed inoltre che nella loro zona non avrebbero concorrenza in quanto non vi sono altri commercianti stranieri con botteghe etniche che vendano generi alimentari tipici. Secondo la sua visione avere negozi abbastanza grandi e ben riforniti di articoli diversi potrebbe essere una soluzione per attirare maggior clientela e farsi conoscere; molto importante è anche offrire alle persone prodotti di qualità e riuscire ad instaurare con i propri clienti un rapporto di fiducia e soddisfazione.

L'ex-commercianta di Boretto (RE). L'intervista si è svolta a casa dell'ex proprietario e gestore di un negozio etnico che vendeva generi alimentari tipici africani, carne fresca, e in piccola parte anche cosmetici e prodotti per il corpo.

Il commerciante (ha 32 anni ed è arrivato in Italia 9 anni fa) ha gestito questo negozio con un fratello più grande che è in Italia da ormai 22 anni (ne ha quasi 50). Sono originari della città di Touba e di etnia wolof.

Il negozio era stato aperto nel 2005 dal fratello più grande (che ha sempre fatto il commerciante), che si spostava tra l'Italia e il Senegal occupandosi in genere dell'acquisto dei prodotti, del carico e dell'arrivo della merce; proprio per queste assenze frequenti nel negozio è entrato anche il fratello più giovane, che, trovandosi stabilmente a Boretto, poteva seguire tutta la parte delle vendite e delle relazioni con i clienti.

L'esercizio era in centro paese ed aveva una buona clientela. E' stato chiuso nell'estate del 2008 perché il fratello più grande che seguiva la parte delle forniture si è dedicato ad altre attività in Senegal e non è più riuscito a garantire la sua parte di lavoro; il fratello minore non poteva seguire tutto da solo e quindi, dopo un tentativo di qualche mese di portare avanti l'attività, ha preferito chiudere.

A parte questo aspetto, il senegalese dice che l'esperienza è stata molto positiva, che si erano creati un buon giro di clienti e che ancora oggi, a distanza di un anno, molti senegalesi della zona gli chiedono ancora di fargli avere dei prodotti pensando che abbia mantenuto qualche relazione con dei fornitori direttamente in Senegal (ma lui al proposito smentisce).

Il commerciante spiega che all'interno del negozio c'era anche una cabina telefonica che fungeva da *phone center*, che ultimamente tuttavia non andava molto bene, perché la gente ormai preferisce chiamarsi con il cellulare e dopo i rigidi controlli della legge antiterrorismo tantissimi *phone center* sono stati costretti a chiudere perché non avevano i requisiti per lavorare.

Come prodotti invece il negozio forniva: generi alimentari tipici, carne fresca e articoli per la cura del corpo. In dettaglio: riso spaccato due volte (a sacchi di 25 kg), altri tipi di riso, cuscus di miglio, *sankhal*, *arraw*, *thiagri*, *dakhar*, *gombo* (sia fresco che nella versione in polvere), manioca, alcune verdure tipiche senegalesi (le melanzane ad esempio), della frutta esotica (mango, banane, noci di cocco) burro di arachidi, olio di palma, farina di arachidi bianche, *bissap* bianco (per cucinare) e rosso (per preparare l'infuso), peperoncini piccanti, *ghedie*, *yet*, caffè *touba*, dado jumbo, latte gloria e latte in polvere, *bouye*, fagioli occhio nero, *tamarin*, zenzero, carne fresca di agnello, manzo e pollo; tra i cosmetici: creme per il corpo, oli, burro di *karité*, una specie di sapone per lisciare i capelli, una pomata molto profumata sempre per rendere i capelli meno crespi, capelli finti per fare trecchine ed *extension*, *mentholata* e *koboli*.

I prodotti che il commerciante cita come articoli del suo negozio sono effettivamente quelli maggiormente richiesti ed utilizzati dalla comunità senegalese residente sul nostro territorio. Il senegalese dice comunque che vi erano anche altre cose nel negozio di cui non specifica le caratteristiche (se cereali, carne, verdura o pesce o bevande).

Ogni prodotto esposto aveva il proprio cartellino scritto in 3 lingue (francese, inglese ed italiano) ed il prezzo per consentire a tutti di capire di cosa si trattava.

I clienti erano per la maggior parte senegalesi, poi anche ghanesi, nigeriani, maghrebini, indiani, pakistani e italiani (questi ultimi giovani soprattutto). I senegalesi compravano in genere riso, manioca, fagioli, olio rosso, burro di arachidi, *gombo*, peperoncino e carne; gli italiani invece prendevano latte, cuscus, manioca e certa frutta esotica. Il commerciante ricorda che i clienti senegalesi erano molto affezionati a lui ed al negozio perché aveva sempre merce di buona qualità e di provenienza originale dal Senegal; ecco perché ancora oggi tanta gente lo cerca a casa per vedere se ha dei prodotti da vendere: questo gli fa piacere perché significa che ha lavorato bene e che la sua clientela era soddisfatta e fedele; aggiunge inoltre che vi erano clienti che venivano da lontano per fare la spesa perché nella zona non vi era un altro esercizio così rifornito (bisognava andare fino a Parma oppure Brescia).

Della clientela italiana in particolare ricorda che chiedeva solo più informazioni sulla merce esposta perché certi cibi non li conosceva e quindi voleva sapere a cosa servivano, se erano ingredienti per piatti particolari e simili; il commerciante non ha notato che gli italiani cercassero cose migliori o più belle esteticamente; della clientela nessuno, né italiani né senegalesi, chiedeva sconti o favoritismi di sorta (anche perché poi si sarebbe innescato un meccanismo pericoloso per i suoi affari).

L'intervistato racconta che con l'arrivo delle donne senegalesi in Italia e la ricostruzione delle famiglie, si era notato un incremento nelle vendite perché non solo la famiglia si allargava con donne e figli ma soprattutto le donne cucinano molto e spesso piatti tipici africani. Inoltre quando sono le donne a fare la spesa si guadagna sempre di più: da un lato è vero che le donne guardano molto la merce, cercano quella migliore, paragonano i prezzi, però dall'altro non vanno in negozio

per comprare una cosa sola, perché poi vedono altre cose ed acquistano più di quello che effettivamente serve, con una logica assai diversa rispetto a quella degli uomini.

Anche nel caso di questo commerciante i rifornimenti dei prodotti da vendere erano fatti su più fronti: le quantità maggiori venivano direttamente dal Senegal con i container (il fratello maggiore infatti si occupava dei rapporti con i fornitori africani e faceva caricare la merce; nei periodi in cui l'attività funzionava bene i carichi arrivavano a scadenza di ogni 3 mesi); per certi prodotti che non riuscivano a far arrivare, il gestore andava a Brescia in un centro molto grande gestito da cinesi dove vi è solo rivendita all'ingrosso per commercianti, ristoratori, imprenditori con partita IVA; la carne invece la acquistavano fresca da italiani che fanno anche macellazione *halla*. I contatti con diversi fornitori permetteva al commerciante di essere ben rifornito e soprattutto di poter garantire alla clientela degli articoli di provenienza diretta dal Senegal, quindi originali (aspetto a cui i senegalesi tengono molto e che hanno messo in risalto nel corso delle interviste).

Per quel che riguarda i prezzi a cui compravano, il senegalese spiega che gli acquisti in Senegal andavano bene dal punto di vista di costi, considerando in particolare che la merce era di qualità; dai rivenditori cinesi all'ingrosso si trovavano prezzi alti per certi articoli (tipo *ghedie beurre*) mentre per altri i prezzi erano buoni.

C'erano anche alcuni prodotti che ultimamente faticava a trovare tipo *yet* e *ghedie* (e altri molluschi di diverse specie) perché i controlli alla dogana si erano molto intensificati su questi articoli e spesso, quando venivano trovati, erano sequestrati e buttati via (i controlli sono frequenti anche perché alcuni utilizzavano questi prodotti alimentari per nascondere droga e far passare i controlli alla frontiera). Il senegalese aggiunge che nel suo negozio ha sempre avuto molta richiesta di questi prodotti perché sono cose insostituibili: non ci sono frutti di mare italiani che possano sostituire *yet* e *ghedie*, perché il sapore è troppo particolare e sono ingredienti fondamentali per certi piatti tipici.

L'ex commerciante in conclusione racconta che fino a quando erano in due (lui e il fratello) a gestire l'attività, le cose andavano bene e la clientela era soddisfatta; poi, quando il fratello ha intrapreso un'altra attività in Senegal e quindi non aveva più tanto tempo per seguire i rifornimenti, la gestione complessiva del negozio pesava unicamente su di lui e, sebbene fosse diventato bravo nelle varie attività, non riusciva a seguire tutto perché era costretto a stare sempre in negozio per servire i clienti e quindi tutta la parte dei rifornimenti ha iniziato a vacillare. Pur avendo cercato di tenere aperto da solo per qualche tempo, il giovane ha capito che non riusciva a gestire bene le cose e contemporaneamente anche gli affari stavano calando con l'arrivo della crisi. Inoltre aveva spese e tasse molto alte da sostenere che riducevano i guadagni. La chiusura dell'attività è quindi arrivata con il sommarsi di tutti questi elementi, ma il giovane dice che gli piacerebbe ritornare in questo tipo di settore se ben gestito e con giusta ripartizione dei compiti tra chi vi lavora.

4 - CONCLUSIONI

Dall'insieme delle interviste condotte con i diversi target rappresentativi della comunità senegalese residente in Italia emergono alcuni aspetti che possono essere considerati come conclusioni di questa ricerca.

Tutti i testimoni intervistati hanno mostrato quanto la comunità sia legata al consumo di prodotti e piatti tipici e di come ci si attivi su diversi canali per potersi rifornire di quasi tutti gli alimenti della cucina di origine; l'attaccamento dei senegalesi alle tradizioni, tra cui quella gastronomica, è emerso sempre forte e netto, anche in migranti che hanno trascorso ormai venti anni nel nostro paese e che si considerano ben integrati. Il consumo di piatti tipici viene sostanzialmente vissuto come la volontà di concretizzare nel quotidiano la propria cultura, trasmetterla ai figli che sono nati qui e non hanno mai visto il Senegal, infondendo l'atmosfera caratteristica del pasto con il suo

carico di principi e valori. La tipologia maggiormente rappresentativa in questo senso è comunque quella della famiglia, dove la moglie prepara i piatti della tradizione seguendo le ricette originali e dove i figli, piccoli o grandi che siano, ricevono anche a tavola una serie di conoscenze ed elementi culturali importanti. Il target degli uomini che vivono in gruppi si è mostrato molto legato alla cucina tipica, tuttavia con limitazioni nella preparazione dovuta alla scarsa dimestichezza e alla poca disponibilità di tempo.

La comunità senegalese tende a procurarsi questi prodotti tipici principalmente in due modi: con gli acquisti nei negozi etnici e facendosi portare gli alimenti direttamente dal Senegal tramite conoscenze. Ciascun target quindi dedica una quota variabile del budget di spesa per questi specifici rifornimenti, che si mescolano poi agli acquisti nei nostri supermercati (pasta, bevande, frutta e verdura), a quelli presso la macelleria *hallal* e al negozio del pesce. Le modalità di rifornimento (frequenza, consistenza, spesa) sono ovviamente variabili ma tutti fanno registrare acquisti regolari ed equilibrati, indice di un consumo quotidiano e non legato a specifiche occasioni (feste, celebrazioni religiose, ricorrenze).

Tra i prodotti tipici consumati e ricercati non vi sono solo quelli alimentari: uno spazio è occupato anche dai cosmetici e dai medicinali naturali. Mentre alcuni di questi beni si trovano praticamente in tutte le case (burro di *karité*, *mentholata*, *bissap*, *tamarin*, *bouye*) altri tendono ad essere appannaggio più che altro dei single e delle famiglie, dove vi è cioè una donna che conosce le caratteristiche e virtù delle diverse piante o radici e le utilizza secondo l'usanza senegalese e dove altri prodotti cosmetici come creme, oli e capelli finti hanno senso di essere acquistati; per alcuni target invece (gli uomini in gruppo in particolare) risulta più comodo rifornirsi nelle nostre farmacie e nei supermercati senza prestare troppa attenzione alla qualità.

Un altro aspetto importante emerso nella conduzione della ricerca è stato quello della commistione tra la cucina italiana e senegalese che si è venuta a creare nelle case dei migranti, dove a piatti italiani come la pasta si tende sempre ad aggiungere peperoncino, dado o spezie per esaltare il sapore, ma dove si arriva anche a ricreare piatti senegalesi con ingredienti italiani: il caso più evidente è dato da un piatto unico con pasta (di solito spaghetti), carne in spezzatino e verdure che tende a imitare i piatti di riso con carne alla senegalese. La cucina italiana, con certi suoi prodotti in particolare, è pertanto entrata nelle abitudini di molti senegalesi, che ne apprezzano la velocità di preparazione, la semplicità degli ingredienti e in certi casi anche gli aspetti nutrizionali; di contro anche la tradizione senegalese sta facendosi conoscere dagli italiani, che solitamente esprimono di gradire questa cucina. Nelle interviste alle coppie miste, alle famiglie e ai responsabili di associazioni (i target cioè che maggiormente sperimentano il contatto con italiani) emerge infatti che nelle occasioni in cui gli italiani sono stati invitati ed hanno mangiato senegalese, hanno sempre apprezzato i piatti (con qualche resistenza nei confronti di quelli troppo elaborati o speziati) ed in particolare: riso con il pesce, *yassa*, cuscus con carne o pesce, carne di agnello arrosto.

Passando al versante più commerciale della ricerca (interviste con negozianti e ristoratori senegalesi), è possibile concludere che in linea generale le vendite di prodotti tipici (siano essi alimentari o cosmetici) e di piatti tipici (già preparati presso gastronomie o da cuoche di professione) sono positive, anche se tutti i gestori hanno lamentato un calo nelle vendite e nei guadagni dovuto al periodo economico difficile. Dalle conversazioni è emerso che la richiesta di questi prodotti è forte ed articolata in quanto la comunità senegalese sta vivendo un momento di passaggio dalla forma di migrazione singola degli uomini a quella della ricostituzione delle famiglie e quindi dell'arrivo in Italia di donne e figli, che fa naturalmente incrementare la domanda e la ricerca di livelli di qualità e disponibilità migliori. Si è visto in particolare come alcuni prodotti necessitino di una fornitura diversa, in quanto spesso la rete commerciale esistente non garantisce la presenza di questi alimenti e tanto meno la loro qualità ed originalità: i migranti hanno infatti lamentato di avere difficoltà nell'approvvigionarsi di certi beni che preferiscono farsi portare dal Senegal per essere certi della loro provenienza. Si ritiene quindi importante, e non solo interessante,

esplorare le possibilità di commercializzazione di alcuni di questi prodotti per soddisfare la domanda che si è venuta a creare e migliorare insieme la disponibilità e qualità di beni sul mercato.

In chiusura, si desidera sottolineare come tutte le interviste si siano svolte in un clima di “famigliarità” ed apertura, nonostante i testimoni non conoscessero gli intervistatori. Fatta eccezione per i migranti arrivati da poco in Italia e privi di regolare permesso, per i quali si è scelto di mandare solo l’intervistatore senegalese, tutti gli altri hanno conversato anche in italiano, mostrando interesse, partecipazione e soprattutto grande cortesia. Anche con i testimoni inizialmente diffidenti si è riusciti ad instaurare una buona comunicazione ed uno scambio sempre proficuo, in un’atmosfera di ospitalità molto gradevole che, in alcuni casi, si è trasformata in successiva frequentazione ed amicizia.

APPENDICE

Gli intervistati

Stretta di mano ha condotto le interviste assegnate nei mesi di Aprile e Maggio 2009. Il confronto è avvenuto sempre con migranti senegalesi residenti in Lombardia ed Emilia Romagna ed è stato organizzato e gestito da tre persone, due senegalesi ed una italiana. La presenza di personale senegalese nella conduzione delle interviste si è rivelata preziosa, importante ed in certi casi indispensabile (si pensi ai colloqui con i nuovi arrivati, che parlano poche parole di italiano e per i quali la conversazione si è svolta quasi esclusivamente in wolof). Da parte degli intervistati è doveroso segnalare la disponibilità e collaborazione e, in molti casi, l'atmosfera di familiarità e calore che hanno saputo creare in poco tempo.

GRUPPO 1: UOMINI IN GRUPPI, FAMIGLIE E SINGLE

1	Uomini in alloggio comune (5 persone)	Viadana (MN)
2	Uomini in alloggio comune (3 persone)	Castiglione delle Stiviere (MN)
3	Uomini in alloggio comune (4 persone)	Viadana (MN)
4	Uomini in alloggio comune (2 persone)	Viadana (MN)
5	Uomini in alloggio comune (3 persone)	Viadana (MN)
6	Uomini in alloggio comune (3 persone)	Brescia
7	Uomini in alloggio comune (3 persone)	Brescia
8	Uomo che vive solo	Mantova
9	Famiglia	Mantova
10	Famiglia	Viadana (MN)
11	Famiglia	Mantova
12	Famiglia	Piadena (CR)
13	Famiglia	Carpi (MO)
14	Famiglia	Mantova
15	Donna che vive sola	Guidizzolo (MN)
16	Donna che vive sola	Brescia

GRUPPO 2: TESTIMONI PRIVILEGIATI

1	Coppia mista (marito italiano, moglie senegalese)	Mantova
2	Coppia mista (marito senegalese, moglie italiana)	Sermide (MN)
3	Responsabile associazione senegalesi di BS	Brescia
4	Responsabile associazione senegalesi di BG e MI	Milano
5	Responsabile associazione senegalesi di Rimini	Carpi (MO)
6	Organizzatore di eventi religiosi (dahira di RE)	Boretto (RE)
7	Organizzatore di eventi religiosi (dahira di PI)	Brescia
8	Proprietaria gastronomia da asporto	Brescia
9	Cuoca per catering e buffet	Milano
10	Commerciante di prodotti cosmetici	Brescia
11	Ex gestore di negozio etnico	Boretto (RE)

GRUPPO 3: NUOVI ARRIVATI E SECONDE GENERAZIONI

1	Clandestino (arrivato da un anno e mezzo)	Seriate (BG)
2	Clandestino (arrivato da 6 mesi)	Mantova
3	Clandestino (arrivato da un anno)	Cremona
4	Clandestino (arrivato da 6 mesi)	Manerbio (BS)
5	Seconda generazione (17 anni)	Milano
6	Seconda generazione (14 anni)	Mantova
7	Seconda generazione (17 anni)	Isorella (BS)
8	Seconda generazione (19, 17 e 10 anni)	Porto Mantovano (MN)
9	Seconda generazione (16 anni)	Parma

GRUPPO 4: RIFORNIMENTO E COMMERCianti

1	Gruppo di acquisto dell'associazione dei sen. di Manerbio	Manerbio (BS)
---	-----------------------------------------------------------	---------------