



I mondi che abitano Padova



COMUNE DI PADOVA

COMMISSIONE PER LA RAPPRESENTANZA
DELLE CITTADINE E DEI CITTADINI STRANIERI
RESIDENTI A PADOVA

A cura di

Unità di Progetto Accoglienza e Immigrazione del Settore Gabinetto del Sindaco del Comune di Padova

Ricerca e testi

Giulia M. Foresti

Ideazione

Alberto Scapin

Progetto grafico e layout

Emanuele Favaro

Stampa

Grafiche Gemma

Foto di copertina

Anna Trento

Informazioni

commissionestranieri@comune.padova.it

Questa pubblicazione è stata realizzata anche con il contributo silenzioso, ma fondamentale, di molte persone a cui va il nostro sincero ringraziamento.

I mondi che abitano Padova

Saluti

Ogni comunità ha una sua vita, una sua identità. Nel corso della sua storia, ad esempio, la città di Padova, le sue istituzioni, i suoi abitanti si sono caratterizzati per il loro senso di accoglienza, per la loro apertura alle differenze, per la capacità di dare spazio ad esperienze nuove. Qui è nata, oltre sette secoli fa, una delle prime università del mondo, che ha accolto straordinari studiosi spesso con idee rivoluzionarie per il loro tempo: Giotto è il caso più celebre ma è solo uno dei tanti che hanno contribuito con il coraggio delle loro idee a far crescere un ambiente capace di allargare con lungimiranza i suoi orizzonti.

E' ancora questa la caratteristica della nostra città? Io sono convinto di sì, e lo provano non soltanto i continui successi nelle discipline scientifiche, nelle grandi tradizioni della medicina e della cultura, ma soprattutto un tessuto sociale che si è arricchito di tante nuove presenze, provenienti da molti paesi stranieri, riuscendo a convivere con esse nella ricerca di un'integrazione basata sul rispetto e la collaborazione. Oggi le comunità straniere a Padova sono davvero molte e tutte numerose. Credo, come sostengo da sempre, che il loro ruolo nello sviluppo del nostro territorio e dell'intero paese sia prezioso e insostituibile. Il cammino dei diritti civili richiede di procedere con i tempi delle istituzioni, ma molti passi si sono già fatti e per altri stiamo da tempo lavorando.

Alla base di ogni convivenza civile serena, rispettosa e proficua sta sempre la conoscenza reciproca: questa preziosa pubblicazione ci parla delle comunità straniere presenti in città, aiutandoci a scoprire aspetti più approfonditi delle loro culture, contribuendo ad un dialogo che è già molto vivo e che continua a confermare l'anima accogliente della città di Padova.

Flavio Zanonato

Sindaco di Padova

Introduzione

Padova è conosciuta in Italia come città ospitale, perché ha costruito negli anni un modello di accoglienza all'interno del quale si coniugano egualmente il rispetto dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.

La Commissione per la Rappresentanza delle Cittadine e dei Cittadini Stranieri residenti a Padova, istituita nel 2011 su base elettiva, rappresenta un'esperienza costruttiva per favorire, oltre alla partecipazione dei cittadini stranieri alle scelte di indirizzo dell'Amministrazione comunale, anche un valido strumento per dare voce ai tanti nuovi cittadini che, in maggior parte senza clamori, contribuiscono operosamente a sostenere il sistema produttivo dell'economia cittadina e italiana.

Dal punto di vista sociale, è evidente che la permanenza nella realtà ospitante richiede allo straniero di percorrere un processo di socializzazione, di "cittadinizzazione", ovvero di progressiva acquisizione e interiorizzazione degli elementi socio-culturali, relazionali, economici e istituzionali che caratterizzano la società di arrivo.

Certo, oggi come oggi può apparire necessario il superamento di una visione dell'immigrato come individuo in condizione di bisogno, ma è altrettanto evidente che per perseguire questo importante obiettivo vanno tolti ostacoli e impedimenti, in termini materiali e culturali.

Quando una società sarà matura al punto che la provenienza da altrove non costituirà un limite alla partecipazione, quando i diritti della persona e i diritti di cittadinanza saranno riconosciuti ad ogni individuo di qualsiasi origine che vive all'interno di quella società, gli immigrati non avranno alcun bisogno di essere rappresentati e tutelati in quanto tali, ma solo nella misura e nelle forme di qualsiasi altro cittadino. In attesa di ciò - in attesa di una coscienza civile che veda l'integrazione non come uniformazione comportamentale e culturale, e neppure in termini di produzione di reddito, bensì fondata sul riconoscimento di regole condivise e su una coesione sociale ampia - la nostra commissione, vista anche come una forma di mediazione socioculturale, rimane una fondamentale strategia per promuovere la partecipazione.

Egi Cenolli
Presidente della Commissione
per la rappresentanza delle Cittadine
e dei Cittadini stranieri residenti a Padova

Presentazione

Questa piccola pubblicazione vuole contribuire alla conoscenza dei Paesi di provenienza dei cittadini non comunitari che vivono a Padova e che sono rappresentati nella Commissione Stranieri, organo consultivo del Consiglio Comunale della città. Le pagine che seguono sono state realizzate in collaborazione con la Dott.ssa Antonella Ferrandino e la Dott.ssa Martina Pegoraro dell'Unità di Progetto Accoglienza e Immigrazione del Settore Gabinetto del Sindaco, Comunicazioni e Relazioni esterne.

L'intento è quello di far sentire, attraverso la lettura, anche noi un po' migranti, viaggiando - anche se solo con il pensiero - tra una festa cingalese passando per un ballo moldavo, fino alla degustazione di un ottimo piatto marocchino.

Quasi sempre privi dell'esperienza migratoria, noi autoctoni del XXI secolo, condividiamo gli spazi pubblici, le strade, le scuole, i mezzi di trasporto con chi, invece, ha vissuto questa esperienza ed è quindi portatore di una cultura altra rispetto alla nostra. La presenza di queste persone - che ormai dichiarano in maggioranza di avere una doppia appartenenza - regalano alle nostre città una dimensione internazionale e transnazionale: nella società globalizzata i flussi migratori rendono infatti i luoghi ad alta densità abitativa un crogiuolo di lingue, di abitudini, di gastronomie, di modi di comportarsi e di vestirsi differenti. Padova sa già di essere parte della cultura globale, e per questo vi sono progettualità, servizi ed eventi culturali grazie ai quali il senso di coesione si è rafforzato, dove la convivenza interculturale fra persone appartenenti a paesi diversi è reale, viva, vissuta.

L'immigrazione in Italia, come nel mondo, è ormai un fenomeno irreversibile della società globale e globalizzata: nonostante sia da sempre esistita l'emigrazione per sottrarsi alla fame, per fuggire dai conflitti o per cercare nuove opportunità lavorative, la mobilità delle popolazioni negli ultimi 25 anni si è fatta sempre più intensa. Secondo uno studio del Programma di Sviluppo delle Nazioni Unite, i migranti internazionali a livello mondiale sono passati da 76 milioni nel 1960 fino ad arrivare a 191 milioni nel 2005. A fronte di questi dati, possiamo affermare che sul nostro pianeta le migrazioni sono uno dei fattori più rilevanti del cambiamento e della ridefinizione delle società e della politica.

In Italia, secondo l'ultimo rapporto Istat che risale al 1° gennaio 2011 (i dati aggiornati usciranno a breve dopo l'elaborazione dell'ultimo censimento), gli stranieri residenti sono 4.570.317, poco più del 7% del totale e 335 mila in più rispetto all'anno precedente (+7,9%).

Nel 2010 all'interno dei loro nuclei famigliari vi sono state circa 78 mila nascite, il 13,9% del totale nazionale. L'Istat nei suoi rapporti svela regolarmente che la natalità italiana è "salvata" dagli stranieri, che riescono a contenere il saldo negativo: nel periodo 2010-2011, per esempio, è stato di "soli" 15mila bambini in meno. In una dozzina d'anni, i nati stranieri sul totale delle nuove nascite sono più che triplicati, passando dal 4 % del 1999 al 14,5% del 2011.

Sempre secondo i dati dell' Istat gli stranieri concorrono alla creazione del 9% del Pil italiano, ma questa percentuale sale se consideriamo anche l'economia sommersa, dove purtroppo sappiamo esistere un forte sfruttamento lavorativo degli immigrati (i dati del 2010 della Confartigianato parlano di 640.000 lavoratori in nero - senza contratto o senza partita Iva - che avrebbero prodotto quasi il 17% del Pil, oltre 250 miliardi di euro), uno sfruttamento che si riflette inevitabilmente anche sul piano esistenziale.

Le lavoratrici straniere, cui affidiamo sempre di più la gestione dei nostri affetti più cari, i bambini e gli anziani, si prendono cura delle nostre case non solo sul piano materiale. Non è difficile incontrare tra di loro operaie altamente specializzate, laureate, o persone che addirittura rivestivano nel loro Paese ruoli sociali o politici di rilievo, ma che sono impossibilitate a vedersi riconosciute qui in Italia le proprie qualifiche per una tacita forma di "segregazione occupazionale". Come tutta l'umanità che migra, anche loro hanno fatto un viaggio sia fisico (talvolta doloroso e irto di ostacoli) sia soprattutto identitario, che ha comportato lo sfaldamento dei confini personali, della loro cultura antropologica e della loro lingua.

Questo pamphlet tenta anche di ribaltare le rappresentazioni che spesso vengono fatte dei cittadini stranieri, spogliati della loro cultura e omologati tra di loro attraverso una diffusa utilizzazione di stereotipi, oppure immaginati come meri migranti economici o, non poche volte, giudicati come elementi turbatori dell'ordine nazionale. Un immaginario negativo che si vuole quindi cortocircuitare attraverso la presentazione alla Città di contenuti che sono frutto di una

ricerca condotta attraverso questionari e focus group con le donne di alcune nazionalità, ma soprattutto della narrazione biografica delle cittadine e dei cittadini stranieri che vivono a Padova.

Come metodologia di questa ricerca si è scelto, in un primo momento, di consegnare ai membri della Commissione Stranieri un questionario da distribuire tra le persone della loro nazionalità, in cui figuravano domande riguardanti gli spazi pubblici frequentati, i luoghi di riferimento, quelli apprezzati e quelli che invece dove non si va per vari motivi. Da questa prima parte dei dati è emerso come Padova sia già di fatto una città vissuta in maniera interculturale, in quanto le piazze, i parchi, il centro, alcune chiese e certi spazi commerciali sono frequentati tanto dai padovani "doc" quanto dai cittadini stranieri che qui risiedono.

Nel caso il questionario fosse stato compilato da ragazze o ragazzi giovani, è risultato ancora più palese quanto essere figli di cittadini di origine straniera non incide sul modo di vivere la città: gli adolescenti tendono a frequentare tutti gli stessi luoghi, a prescindere dalla loro origine. Va anche detto e ribadito (senza stancarsi di farlo) che molti dei ragazzi "stranieri" sono cresciuti (se non addirittura nati) in Italia, per cui le loro abitudini e il modo di vivere la città coincide con quello dei loro coetanei italiani.

Per quel che riguarda la parte relativa al Paese di provenienza, in quasi tutti i questionari compilati è emersa una grande nostalgia per i famigliari e per gli amici lasciati, come anche per i profumi e i colori che necessariamente sono legati alla propria storia personale e alla terra di origine. È curioso il fatto che la cucina italiana sia prepotentemente entrata sulle tavole dei nostri concittadini: ed ecco allora che la pasta in alcuni casi sostituisce i cibi più connotati culturalmente, oppure che la colazione con cappuccino e brioche non si possa più chiamare solo "all'italiana", perché è parte della realtà quotidiana di tanti cittadini con una origine nazionale diversa. È anche interessante che sia emersa l'attenzione per l'ambiente, l'ammirazione per i luoghi artistici della città e il rispetto degli spazi pubblici. È da condividere anche l'idea che certi luoghi andrebbero migliorati per permettere a tutti di frequentarli o di attraversarli senza temere alcunché.

Alla ricerca realizzata attraverso questionario sono poi seguiti degli incontri con le donne di alcune paesi, che hanno avuto luogo nei locali della Commissione Stranieri a Palazzo Moroni, sede del Comune. Questi sono stati estremamente significativi, in quanto hanno permesso un racconto più intimo e approfondito delle usanze che da secoli caratterizzano i loro Paesi di origine, oppure di quelle che nel tempo si sono trasformate perché due o più gruppi etnici sono entrati in contatto. In alcuni casi si è visto, purtroppo, come l'iden-

tà nazionale sia molto condizionata dalla ideologia, eredità del colonialismo storico e pratica ancora attuale, a discapito della cultura autoctona, sempre più sulla via di una omologazione occidentale.

Ciò che in psicologia sociale viene definito *gender attitude*, che di solito concorre alla costruzione del genere attraverso gli stereotipi, ha qui tuttavia trovato una espressione positiva. Infatti, la capacità sviluppata in special modo dalle donne di attenzione ai particolari soprattutto nelle relazioni, si esprime anche nel descrivere fin nei minimi dettagli usanze o consuetudini centrali nella loro società. E questo è stato fondamentale per la realizzazione di questa pubblicazione.

Si raccolgono in queste pagine e si ripropongono determinati aspetti culturali dei Paesi non comunitari rappresentati nella Commissione Stranieri, per contribuire a far conoscere un mondo che ci circonda ma che è ancora un po' sommerso: le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi, il cibo e alcune notizie di vario tipo (storico, artistico, musicale o linguistico).

L'UNESCO da anni tutela e promuove il patrimonio immateriale dell'Umanità proprio perché, nella misura in cui ogni singola cultura è depositaria di una parte di un bene comune a tutti, la diversità culturale deve essere salvaguardata. Per patrimonio culturale immateriale s'intendono le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale. Di esso si deve tenere conto nel quadro più generale dei diritti umani da difendere e delle esigenze di rispetto reciproco fra comunità, gruppi e individui.

Alla luce anche di quanto affermato dall'agenzia delle Nazioni Unite, possiamo ribadire che la convivenza fra più mondi sul suo territorio rende Padova estremamente variegata da un punto di vista culturale e simbolico, ma anche depositaria, a volte inconsapevole, di un tesoro immateriale dal valore inestimabile.

L'antropologo francese Lévi-Strauss sosteneva che "la diversità è funzione non tanto dell'isolamento dei gruppi quanto delle relazioni che li uniscono": partendo da questo presupposto si percepisce quanto potenzialmente ricche anche di legami sociali siano le nostre collettività grazie alla contaminazione tra le diversità e, se abbiamo fiducia nel pensiero interculturale anche in un'ottica di rafforzamento della coesione sociale, possiamo essere certi di poter condividere orizzonti comuni nonostante le diverse identità e provenienze.

Indice

5 Saluti

7 Presentazione

10 Paesi d'origine

11 Albania

15 Bangladesh

19 Repubblica Popolare Cinese

23 Filippine

27 Marocco

31 Moldavia

35 Nigeria

39 Sri Lanka

43 Tunisia

47 Ucraina

51 Commissione per la rappresentanza delle
Cittadine e dei Cittadini stranieri
residenti a Padova

Paesi d'origine



ALBANIA – SHQIPËRIA

Il Paese delle aquile

L'Albania dall'Italia dista solo 80 km, corrispondenti alla larghezza del canale d'Otranto.

FESTE E CERIMONIE

Il 28 novembre si festeggia l'Indipendenza dall'Impero ottomano, della quale si è celebrato nel 2012 il Centenario. Il giorno seguente, il 29 novembre, ricorre invece l'anniversario della Liberazione dai nazisti.

Molto sentita è anche la Festa dei lavoratori, che cade come da noi il primo maggio.

In Albania convivono musulmani, ortodossi, cattolici (e le festività si riferiscono a queste tre religioni), tuttavia è molto diffuso il detto "*feja e shqiptarit eshte shqiptaria*", ovvero "la religione degli albanesi è l'Albania". Il Nowruz è una festa musulmana di fine di marzo che equivale al Capodanno e coincide con l'inizio della Primavera. La parola deriva dal persiano, in particolare dall'unione di due vocaboli, ovvero *now* (nuovo) e *ruz* (giorno).

La Pasqua si festeggia tingendo le uova di rosso, e quella ortodossa è nella settimana successiva a quella cattolica. La fine del Ramadam si celebra con l' Aid Al Fitr.

CIBO

La cucina tradizionale, molto vicina a quella turca e greca, utilizza verdure, yogurt e formaggio per insaporire la carne; patate, melanzane, zucchine, peperoni e cavoli sono spesso cucinati con un ripieno di carne tritata. Tra i piatti più diffusi

compaiono lo *shishqebap* (*shish kebab*), il *romsteak* (pasticcio di carne tritata) e il *qofte* (polpette di carne). Piatti tipici sono il *çomlek* (stufato di carne e cipolle), il *fërges* (uno stufato di manzo molto ricco), il *rosto me salcë kosi* (arrosto con panna acida) e il *tave kosi* (montone con yogurt). Tra le bevande alcoliche tipiche vi sono il *raki* (grappa), il *konjak* (cognac), l'*uzo* (un liquore all'anice molto simile all'*ouzo* greco) e altri liquori alla frutta.

LO SAPEVI CHE?

- L'italiano è la lingua straniera più conosciuta in Albania, grazie alle trasmissioni dei canali radio e tv italiani che raggiungono quasi tutto il territorio albanese. Molti progetti culturali si intrecciano tra i due paesi del Mediterraneo, mettendo in risalto le radici comuni: da evidenziare il programma di Protocollo Scientifico Italia-Albania, che prevede la formazione continua di docenti, professori, insegnanti e traduttori albanesi, in collaborazione con l'Università di Tirana.

- In Albania il valore dell'ospitalità è una delle leggi del *Kanun*, ovvero il diritto consuetudinario, uno dei pochi che si è conservato in Europa.

- Goxhe Bojaxhui, meglio conosciuta come Madre Teresa, è nata a Skopje.

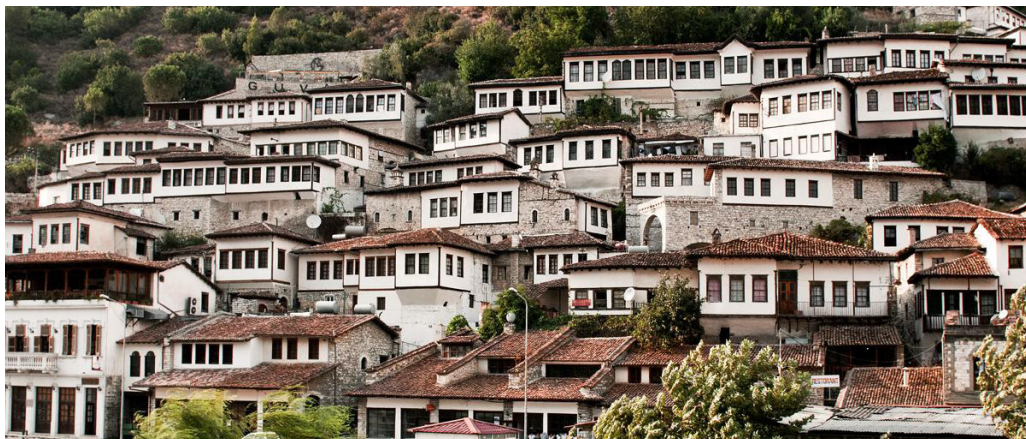


Gli Arbëreshë costituiscono una delle più importanti minoranze etno-linguistiche d'Italia. Sono disseminati in tutta l'Italia del sud, isole comprese, e parlano l'arbërisht, dialetto albanese del sud dell'Albania ed antica variante del toscano. L'arbërisht appartiene al gruppo delle lingue indoeuropee ed è tutelato dalla Legge italiana n. 482 in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche; Arberia è la denominazione dell'area geografica degli insediamenti albanesi in Italia.

- Ismail Kadaré, scrittore albanese nato nel 1936, ha vinto l'International Booker Prize e il premio Principe delle Asturie, oltre ad essere più volte candidato al Premio Nobel. Sono molti i suoi libri pubblicati in Italia, tra i quali *Dante, l'inevitabile* (2008), *Il crepuscolo della steppa* (2009), *Il genocidio della poesia albanese*.

- "Albania, il paese di fronte" è una produzione dell'istituto

Luce e di Fox Channel Italia. Questo documentario porta la firma di Roland Sejko (giornalista albanese ma italiano di adozione) e vuole raccontare agli italiani un secolo di storia albanese attraverso immagini dei due Paesi, tra le quali molte sono inedite. Il suo secondo lavoro, "Anija - La nave", ha vinto il David di Donatello 2013 come miglior documentario di lungometraggio.



L'UNESCO ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità tre siti in Albania: Butrinto, la città museo di Berat (detta "la città dalle mille finestre" e luogo dove studiò l'imperatore romano Ottaviano Augusto, nella foto) e Gjirokastra, il cui centro storico è uno dei rari esempi di città ottomana in buone condizioni. Questa si struttura attorno un' antica cittadella (XIII sec.) e la sua architettura è caratterizzata da case - torrette denominate in turco Kulle ("torre", nella foto in basso). Tipico della regione balcanica, un kulle è costituito da un piano terra, da un primo piano dove si vive in inverno e un secondo per l'estate. L'interno è ricco di dettagli decorativi e di dipinti a motivi floreali, in particolare nelle zone riservate agli ospiti.



BANGLADESH

Il Paese dalle lunghe spiagge

Il nokshi katha è il tipico ricamo fatto a mano, raffigurante elementi naturali

FESTE E CERIMONIE

La Festa dell'Indipendenza si celebra il 26 marzo: nel 1971 ci fu la guerra contro il Pakistan Occidentale. Oltre alle discriminazioni politiche ed economiche, è molto sentito tra i bangla il motivo linguistico delle agitazioni popolari che sfociarono nel conflitto vero e proprio: non accettavano infatti che il Pakistan volesse imporre la lingua urdu a tutto il Paese. A testimoniare l'importanza riservata all'identità linguistica, è stata istituita la Festa della Lingua, che si celebra il 21 febbraio.

Il 14 aprile è il Capodanno (Pohela Boishakh) e in questa occasione si indossano i vestiti più eleganti: le donne il sari bianco dagli orli rossi, i bracciali churi e i tipici bindis; gli uomini, invece, portano il *paejama*, la veste tradizionale maschile, generalmente bianca, o il *kurta*, una sorta di tunica, o il *dhuti*, una lunga gonna.

Le celebrazioni del matrimonio sono spettacolari, durano tre giorni e la sposa indossa un sari diverso (lungo 12 metri) in ognuna di queste giornate. Durante la cerimonia mattutina del Gaye Holud, che precede di un giorno le nozze, la donna si veste di giallo curcuma, mentre la sera, durante il rito dei Mehndi (in cui agli sposi si applica l'henné come forma decorativa temporanea sulla pelle) è vestita di verde. Al matrimonio vero e proprio (Bibaho) il sari è di colore rosso, mentre lo sposo indossa il tipico *sheroani*. Il giorno successivo, nella festa del Bouvat, organizzata dai famigliari del marito, la sposa cambia più volte il proprio sari, in altri colori, tra cui però spicca il rosa con le sue varie tonalità.

La principale religione praticata è

quella islamica (quasi al 90%), per cui ritroviamo Feste come l'Eidul Fitar (che celebra la fine del Ramadan) e - due mesi e undici giorni dopo - l'Eidul Azha (la Festa del Sacrificio).

CIBO

A Capodanno si inizia la giornata con la tradizionale colazione a base di *panta bhat*, ovvero riso con peperoncino verde, cipolla e pesce *hilsa* fritto. Il *Panta Ilish* è anch'esso un piatto tradizionale e molto comune a base di riso e pesce *hilsa* fritto, a cui si aggiunge *shutki* (pesce essiccato), *achar* (sottaceti come cetrioli), lenticchie, peperoncino verde e cipolla. Oltre al pesce, si consuma anche la carne di mucca, pollo e agnello. Le spezie sono molto utilizzate, e tra le più diffuse troviamo il coriandolo, il cardamomo, la cannella, la curcuma e il peperoncino. Vi è un forte consumo di aglio, anche perché



Nata Rokeya Khatun, divenne Begum Rokeya Sakhawat Hussain, dove Begum è un titolo di rispetto riservato alle donne che si distinguono per l'impegno sociale e politico. Rokeya (1880 - 1932) era un'educatrice, oltre che scrittrice e femminista, e il suo impegno fu per la parità di genere e per la promozione dell'educazione femminile. Fondò la prima scuola per ragazze musulmane, che esiste ancora oggi. La scrittrice e femminista contemporanea Taslima Nasrin la cita come ispirazione, e le vengono paragonate donne di spesse come Jahanara Imam (1929 - 1994), conosciuta per il suo impegno nel perseguire i crimini subiti dal suo popolo durante la guerra di indipendenza.

considerato un potente antitumorale.

LO SAPEVI CHE?

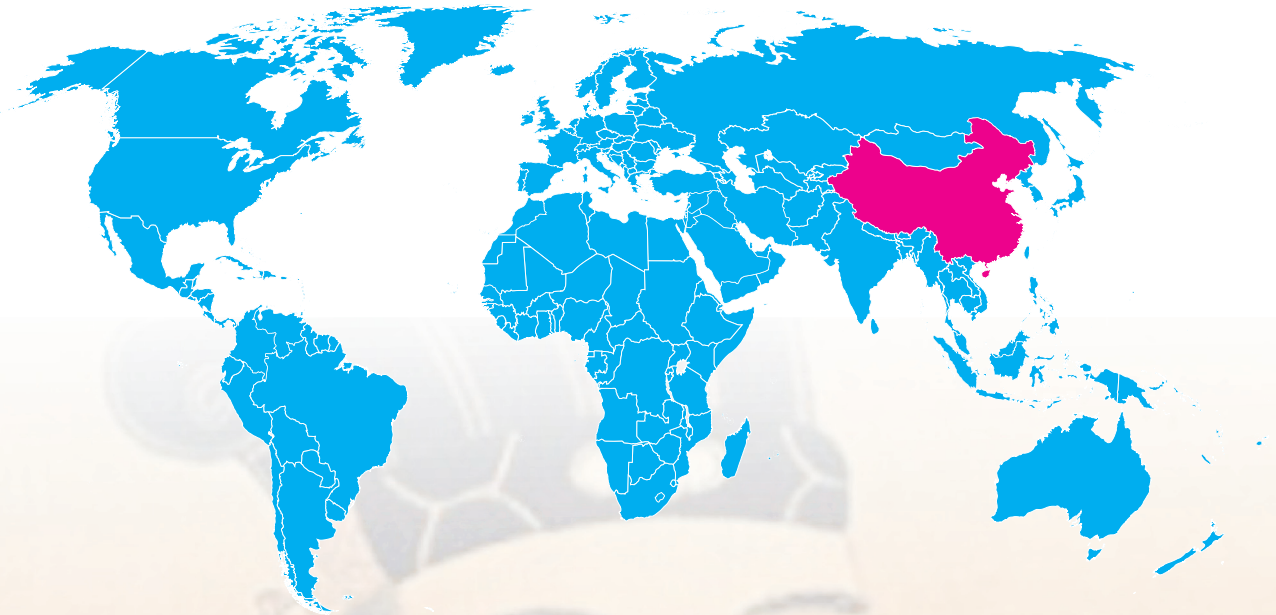
- In Bangladesh si contemplan sei stagioni: alle quattro comuni si aggiungono la stagione delle piogge (tra l'estate e la primavera) e l'autunno mite (prima dell'inverno).
- Shundarbon o Sundarban è la foresta di mangrovie più grande al mondo e patria di diverse specie di vita animale e vegetale, tra cui la tigre del Bengala. Si estende tra il Bangladesh e l'India ed è Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 1997.
- Lo sport nazionale è il cricket, diffuso dai tempi della dominazione inglese e giocato quotidianamente in tutti gli angoli del Paese, ma solo dagli uomini.
- Il confezionamento dei vestiti è una attività che coinvolge circa il 70% delle donne bangla.



Il bindi viene messo fra le sopracciglia in corrispondenza del sesto chakra, sede della "saggezza nascosta". Secondo la credenza, questo chakra è il punto di uscita dell'energia kundalini e il bindi viene messo in quella posizione proprio perché possa trattenerla.



Panowa ("fiori gialli") o, secondo l'antico nome, Palongkee è la spiaggia più lunga al mondo, con i suoi 125 km di sabbia ininterrotti. Si trova nel sud del Bangladesh, vicino al confine con il Myanmar (Birmania) ed oggi è conosciuta con il nome di Cox Bazar.



REPUBBLICA POPOLARE CINESE - ZHONGGUO

Dove abitano i discendenti dei draghi

Secondo la tradizione cinese la volta celeste è rotonda, la terra è quadrata e la Cina sta nel mezzo: Zhongguo significa infatti "il paese che sta in centro"

FESTE E CERIMONIE

La Festa di Primavera è il Capodanno lunare, in Occidente generalmente noto come capodanno cinese. Affonda le sue radici nell'antichità perché da sempre, nella società agricola, l'arrivo del capodanno coincide con il riposo dal lavoro nei campi: i contadini, dopo un anno di intensa attività, offrono doni agli antenati ringraziando la natura per la sua offerta. E' una delle più importanti e maggiormente sentite ricorrenze tradizionali e celebra l'inizio del nuovo anno secondo il calendario cinese. Questo è lunisolare, e la luna piena coincide con il 15 di ogni mese. A partire dal solstizio d'inverno le festività durano per quindici giorni e si concludono con la tradizionale Festa delle Lanterne: in questa data i bambini portano le luci colorate in corteo per celebrare l'arrivo della Luna Piena.

La Festa delle Barche Drago è originaria del sud della Cina, ma oggi è diffusa in tutto il paese. E' legata alla leggenda secondo cui, quando il poeta Qu Yuan si suicidò come forma di protesta contro la corruzione dell'epoca, gli abitanti del villaggio portarono le loro barche al centro del fiume e lanciarono fagottini di riso per evitare che i pesci si cibassero del suo corpo.

CIBO

La cucina cinese è legata alla filosofia e alla medicina. Essa

distingue tra alimenti *yin* - femminili, umidi, teneri e dunque rinfrescanti - come i legumi ed i frutti, ed alimenti *yang* - maschili, fritti, speziati o a base di carne - che hanno un effetto riscaldante. Un pasto deve dunque non soltanto armonizzare i gusti ma, attraverso la varietà delle pietanze, deve anche ricercare un equilibrio tra lo yin e lo yang, tra il freddo e il caldo. Per complimentarsi con un piatto, si dice che "aiuta a far passare il riso". Il *tofu* è un'invenzione cinese. Come in tutte le culture, alle feste ed alle occasioni speciali sono associati cibi particolari: per il Capodanno nel sud della Cina si mangiano gnocchi di riso (*nian gao*), mentre nel nord ravioli di farina di grano. Altro cibo per questa occasione è il pesce, perché di buon auspicio, tanto che il suono delle parole "pesce", "avanzare" e "abbondare" è lo stesso. Gli *zongzi*, fagottini di foglie di bambù farciti di riso, accompagnano invece la Festa delle Barche Drago.

LO SAPEVI CHE?

- Il cinese mandarino è la lingua scritta comune dell'intero Paese, mentre a livello parlato si usano molte varietà: accanto al mandarino (basato sul dialetto di Pechino), le principali - molto differenti tra loro - sono il wu o shanghaiese e lo yue



A Capodanno migliaia di leoni e di draghi danzano per le strade: questa tradizione risale ad una antica leggenda. La mitologia narra infatti che un mostro chiamato Nian, simile ad un leone, uscisse dalla sua tana una volta all'anno per prendere le vite degli esseri umani, e l'unico modo per evitare questo tributo era spaventare il mostro, sensibile ai rumori forti e terrorizzato dal rosso. È così che l'arrivo dell'anno nuovo si festeggia con canti, strepitii, fuochi d'artificio e con l'uso massiccio di questo colore. Altra danza leggendaria - e molto simile - è quella del Drago, che celebra ed invoca i benigni draghi cinesi: viene praticata in diverse occasioni durante vari periodi dell'anno, come per l'apertura di una nuova attività o quando una persona raggiunge un traguardo importante nella propria vita.

o cantonese.

- Zhang Yimóu è un regista cinese che ha vinto l'Orso d'Oro al Festival di Berlino con il film "Sorgo Rosso".

Nel 2007 ha anche presieduto la giuria della Mostra del Cinema di Venezia e nel 2008 ha diretto la cerimonia d'apertura delle XXIX Olimpiadi di Pechino. Nel 1997 al Teatro comunale di Firenze ha curato la regia della Turandot di Giacomo Puccini prodotta dal Maggio Musicale Fiorentino.

- Bruce Lee fu il primo a portare sul grande schermo le arti marziali cinesi. Anche Jackie Chan, pseudonimo di Chan Kong-Sang, famosissimo in Italia per i suoi action movies orientali è di nazionalità cinese.

- Il teatro delle ombre è una forma d'arte cinese di antichissima tradizione. Sono spettacoli molto antichi, svolti in teatrini ambulanti che si spostavano da un paese all'altro, come i gabbiotti delle marionette o dei pupi siciliani. Una leggenda vuole che l'Imperatore cinese Wudi (140-85 a.C.) fosse molto triste dopo la morte della sua concubina Li Furen. Per consolare il sovrano, i suoi eunuchi fecero scolpire una figura in legno a lei simile e ne proiettarono l'ombra su una tenda: l'Imperatore, credendo che fosse lo spirito della sua amata, si senti

consolato. Oggi le figure non sono più di legno, ma di cuoio, più leggero e più semplice da maneggiare.

- Il richiamo all'unione delle 56 etnie che convivono in Cina è un tema molto ricorrente nell'arte, nella letteratura e nella musica.

- La maggioranza dei cinesi è buddista. Il taoismo è la religione principale cinese originaria, da cui derivò il buddismo (dall'India), ma vi sono anche minoranze musulmane e cristiane.



L'esercito di terracotta è patrimonio dell' archeologia cinese. È formato da 6.000/8.000 guerrieri in terracotta (il numero è indefinito poiché gli scavi sono ancora in corso), vestiti con corazzate in pietra e dotati di armi. Le statue erano "di guardia" alla tomba del primo imperatore cinese Qin Shi Huang, e ad oggi sono stati riportati alla luce solo 500 guerrieri, 18 carri in legno e 100 cavalli in terracotta. Il mausoleo dell'Imperatore Qin Shi Huang, di cui l'esercito di terracotta fa parte, è Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 1987 e si trova vicino a Xi'an, nella provincia Shaanxi.



FILIPPINE – PILIPINAS

La Perla dell'oriente

Le tre stelle sulla bandiera rappresentano i tre gruppi di isole della nazione: Luzon, Visayas e Mindanao

FESTE E CERIMONIE

Il 12 giugno si festeggia l'anniversario dell'Indipendenza dagli spagnoli, avvenuta nel 1896: a Padova, il Parco Morandi e il Teatro Don Bosco sono i luoghi dove grandi e piccini celebrano questa festa con giochi, canti e balli in costumi sgargianti. Santacruzán e Flores de Mayo sono dedicate alla Vergine: fiori, danze e processioni riempiono tutto il mese di maggio. A gennaio è la festa di Sinulog, che celebra l'arrivo del cattolicesimo nelle Filippine: questa è la religione maggioritaria, ma ci sono anche protestanti e musulmani. Una curiosità è che i Filippini festeggiano ogni mese un Santo del calendario a seconda della loro città di provenienza, che può essere per esempio Santa Rosa (30 agosto), vicino a Manila, o San Gregorio (12 marzo), nella regione di Calabarzon.

CIBO

Il riso è l'elemento base della cucina tanto che la parola "riso", a seconda del contesto, può significare l'atto del mangiare oppure cibo in generale. Ne esistono tante varietà quanti sono i modi di cucinarlo. Il più frequente è semplicemente bollito – servito su ceramica o su foglie di banano – in perfetto contrasto con i gusti saporiti delle altre pietanze filippine. Uno dei piatti più antichi, ancora molto diffuso, è il *kinilaw*, un pesce marinato nell'aceto. Per i piatti tradizionali come il *pinakbet* (un misto di verdure cotto in una salsa di acciughe), il *kare-kare* (stufato di coda di bue) e l'*adobo* (stufato di pollo e maiale), basta un condimento leggero per esaltarne il gusto fresco e naturale. Molto diffusi e apprezzati sono anche i *pansit*, spaghetti di riso o soia saltati con carne e verdure.



Il Pahiyas Festival viene celebrato il 15 di maggio nella città di Lucban. Per il ringraziamento e per l'augurio di una stagione abbondante, le case e le strade vengono addobbate con frutta, verdura, prodotti agricoli, artigianato e con il kiping, una decorazione di riso che poi può essere mangiata alla griglia o fritta. Una processione guidata da due buoi si conclude alla chiesa cittadina. È Lucban ad ospitare queste celebrazioni perché qui da sempre la terra è fertile ed assicura una grande abbondanza di prodotti, grazie alle montagne e alle colline che la riparano.

LO SAPEVI CHE?

- Molti di loro dicono che dalla vita padovana hanno imparato maggiore puntualità!

- Per mostrare rispetto verso qualcuno si usa l'espressione "opo" ("sì, signore"), e nel saluto lo stesso sentimento è espresso nel gesto di appoggiare la mano sulla altrui fronte.

- Jose Rizal è il patriota più venerato e acclamato nelle Filippine: nativo di Kalamba, è riconosciuto per i suoi contributi non violenti alle trasformazioni storiche e sociali del paese. E' stato il sostenitore più importante delle riforme durante l'epoca coloniale spagnola; il suo impegno lo portò ad essere fucilato dagli spagnoli a soli 35 anni, il 30 dicembre 1896, data in cui si festeggia oggi il Rizal Day, festa nazionale filippina. Studiò anche in Europa e fu pittore, scultore, saggista, letterato: le sue due più famose novelle sono *Noli me Tangere* e *El filibusterismo*.

- In occasione dei battesimi, la tradizione filippina vuole che i padrini e le madrine siano più di uno, in numero variabile.



La danza Tinikling è una danza tradizionale preispanica, tra le più popolari nelle Filippine: il suo nome deriva da quello di un uccellino locale che vive sugli alberi di bambù. Nella danza sono coinvolte due persone che colpiscono e fanno scorrere a terra dei pali di bambù, mentre uno o più ballerini vi ballano sopra.

Una altro ballo molto diffuso è il Sinkill, che si ritrova anche nella cultura indonesiana. Con esso si vuole simboleggiare l'arte del corteggiamento: la donna balla con un ombrellino e il tutto ruota intorno alle canne di bambù, come nel Tinikling.



Babaylan nella cultura indigena precoloniale era una leader religiosa, nonché donna guerriera, curatrice e sciamana, molto importante nella comunità. Il termine appartiene alla lingua dei Visayan (Bisaya), gruppo etnico filippino i cui membri condividono affinità culturali, storiche e linguistiche nella zona delle isole nel Mare Visayan.



MAROCCO

La stella del deserto

Il Marocco ospita ben nove siti Patrimonio dell'Umanità UNESCO

FESTE E CERIMONIE

Mentre la vita civile è scandita dal calendario gregoriano, quella religiosa segue il calendario lunare *Hijri*, termine che indica la fuga di Maometto (Mohammad) dalla Mecca a Medina nell'anno 622, evento che segna l'inizio del calendario islamico. L'anno lunare contiene circa dieci giorni in meno rispetto all'anno solare.

Il Ramadan è il mese sacro della purificazione, in cui i musulmani digiunano dall'alba al tramonto per ricordare il periodo in cui il Profeta Maometto ricevette le rivelazioni che formano il Corano. Dalla pratica dell'astenersi dal cibo (oltre che dal fumo, dal bere e dalle attività sessuali) sono esentati i bambini, le donne incinte, gli ammalati e gli anziani. Durante il Ramadan, il digiuno (*sawm*) si rompe la sera con un pasto a base di *harira* (zuppa di lenticchie), tre datteri, *griwash* e *shebakia* (dolci al miele). In questo mese l'intero paese si ferma, e la gente incontra i famigliari perché è una festa da trascorrere con i propri cari. La Festa della fine del digiuno, chiamata Eid Al - Fitr ma anche Eid As- Saghi (Piccola Festa), si celebra nei primi giorni dello *Shawwal*, il mese successivo al Ramadan, e dura quattro o cinque giorni.

L' Eid Al - Arsh, la Festa nazionale anche conosciuta come Festa del Trono, si svolge ogni anno il 30 di luglio e con essa si celebra l'ascesa al trono del sovrano Mohammed VI, avvenuta nel 1999 dopo la morte del padre Hassan II.

Ad Agadir ogni anno a luglio viene organizzato il Festival Timitar per celebrare la ricchezza culturale e artistica della zona, mentre a Ifran e Sefrou (nei dintorni di Fes) a giugno si svolge il Festival della ciliegia, dove se ne possono gustare le diverse varietà della regione, assistere alle danze, alle sfilate dei carri e all'elezione della regina delle ciliegie. La valle di Kalaat M'Gouna significa "valle delle rose" e qui infatti a maggio si celebra un Festival dedicato a questo fiore, utilizzato per la produzione di profumi.

Il Capodanno berbero viene celebrato il 13 gennaio ed è anche noto con il termine berbero *Yinair*, che indica il primo mese dell'anno agricolo (il nome deriva infatti da quello latino di *ianuarius*). In quest'occasione si cucina la polenta di grano ac-

compagnata dal cous cous con carne di manzo o di pollo e con sette verdure (carote, zucca, zucchine, rape, cipolla, melanzane, ceci); nella polenta viene nascosto un nocciolo di dattero e chi lo trova vivrà un anno di fortuna.

CIBO

Il cous-cous, il piatto principale marocchino, è preparato con farina di semolino cotta al vapore e ha due varianti: una preparata in prevalenza con verdure e carne rossa, l'altra con cipolla, uvetta e carne bianca come il pollo.

Il *tajine* è un piatto di carne (principalmente capra e pecora) il cui nome viene dal nome del classico tegame di coccio con coperchio conico decorato in cui si prepara.

Per le occasioni speciali o quando ci sono ospiti vengono serviti piatti particolari, come per esempio la *B'stilla*, combinazione stravagante di carne di piccione speziata, uova cremose aromatizzate al limone e mandorle. La cottura avviene in forno, poi questo piatto viene servito in un contenitore circolare fatto di foglie sovrapposte di pasta e coperto di zucchero e cannella.

Il pane accompagna sempre i cibi e il tè alla menta, bevanda nazionale, conclude i pasti. Le spezie sono ampiamente usate



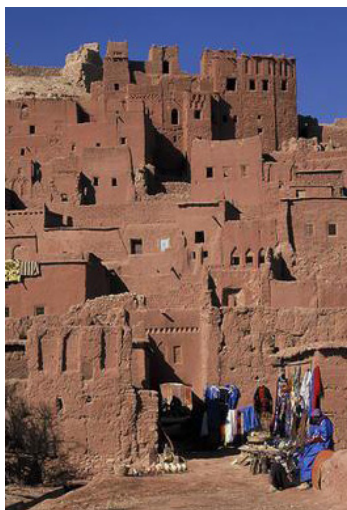
Marrakech si trova nel nel cuore di importanti vie di comunicazione e in prossimità del Massiccio del Monte Toubkal (4165 m), la cima più elevata del Marocco. Il cuore della città, fondata all'inizio della dinastia degli Almoravidi fra il 1062 e il 1070, è la grande piazza Jemaa El Fna con il suo mercato.

nel cibo marocchino, e sebbene siano importate in Marocco da migliaia di anni, molti ingredienti - come lo zafferano di Tiliouine, la menta e le olive di Meknes - sono prodotti locali. Le spezie comuni includono *karfa* (cannella), *kamoun* (cumino), *kharkoum* (curcuma), *skinjibir* (zenzero), *ibzar* (pepe nero), *tahmira* (paprica), semi di anice, semi di sesamo, *qesbour* (coriandolo) e *zaafran beldi* (zafferano). Le erbe comuni includono la menta e il *ma'adnous* (prezzemolo). La maggior parte dei dolci marocchini è preparata con una delicata pasta di mandorle ricoperta di glassa di zucchero e di miele.

LO SAPEVI CHE?

- L' inno nazionale marocchino si chiama "Manbita Lahrar" e significa "Culla degli Uomini Liberi".
- La musica gnawa è una musica etnica del sud del Marocco le cui radici affondano nell'Africa sub sahariana: pare infatti provenire dagli schiavi della Guinea. A Essaouira si tiene annualmente un importante festival, ma si può ascoltare musica gnawa anche per strada e nelle serate di Marrakech, sulla famosa piazza Jami el-Fna.
- L'olio di Argan è utilizzato tantissimo anche nella nostra cosmesi e si ricava da un frutto simile all'oliva. La foresta di Argan,

Il Marocco ospita ben nove siti Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Sono la Medine di Tetouan, di Fez e di Essaouira, Volubilis (antica capitale della Mauritania Tingitana e avamposto Romano), l'antica città portoghese di Mazagan (El Jadida), la sontuosa Piazza Jema El-Fna di Marrakech, la sorprendente Qasaba Ait Haddou (tradizionale habitat presahariano costruito con il pisé, argilla combinata con paglia, nella foto) a Ouarzazat, le città di Meknes e Rabat.



che un tempo copriva vaste superfici dell'Africa del nord, oggi si estende nel sud del Marocco, nella pianura del Souss, tra le città di Essaouira, Agadir e Taroudant.

- I Berberi o, nella loro lingua, *Tamazik* ("uomini liberi") sono gli abitanti autoctoni del Nordafrica. La lingua berbera (*amazighia*) è riconosciuta dalla Costituzione marocchina ed è diversa dall'arabo parlato in questo paese. Il fulcro di questa cultura è Agadir, dove l'*amazighia* è insegnato nelle scuole, ma in generale in tutto il sud c'è una forte predisposizione a conservare questa cultura. Tuttavia negli ultimi venti anni esistono nel Marocco intero politiche linguistiche di valorizzazione e di trasmissione della cultura e lingua berbera (programmi televisivi e radiofonici, corsi di insegnamento etc.). Un'espressione artistica da evidenziare è quella musicale: *ahwash* e *rwayss* sono varietà di musiche berbere in cui la componente femminile è sempre presente; inoltre, alcuni degli artisti contemporanei cantano in berbero, come Fatima Tabaamrant e gli Odaden, considerati i Beatles Tamazight.

Il dattero riveste un ruolo importantissimo nell'alimentazione e nella cultura marocchina. Oltre ad essere il frutto con cui si interrompe il digiuno e simbolo di buon auspicio durante il capodanno berbero, è anche il primo cibo che si dà ai neonati, perché ricco di glucosio. Le donne incinte ne consumano molti per i benefici che apportano; nei matrimoni si brinda con questo frutto; dopo averlo bruciato e sbriciolato, la sua polvere viene usata dalle donne per truccarsi. Tradizione vuole che un bravo ospite offra datteri e latte alla persona che riceve nella sua casa. Esiste anche un hadit, un detto del Profeta Mohammad, che afferma che una casa sprovvista di datteri è una casa dove regna la fame. Ottobre è il mese in cui si raccolgono dalla palma i frutti.





MOLDAVIA – MOLDOVA

Il paese del sole e del vino

Nella capitale Chisinau ogni anno si svolge un importante festival del vino

FESTE E CERIMONIE

Nella Repubblica Moldova convivono due religioni: il cristianesimo e il giudaismo. Il primo è rappresentato da circa 1800 comunità, il secondo da sette; tra i moldavi che vivono a Padova la stragrande maggioranza appartiene alla Chiesa ortodossa. Per loro il Natale cade il 7 gennaio e questa occasione viene celebrata con la Messa solenne, ove si annuncia con canti la nascita di Gesù Cristo. La Pasqua è variabile (nel 2013 il 5 maggio) e dopo la Messa di mezzanotte si benedicono le uova rosse, la colomba (*pasca*) e il pane con la croce; la Natività di Santissima Immacolata cade invece il 21 settembre mentre San Nicola (Sfantul Nicolaj) è celebrato invece il 19 dicembre. A Padova e dintorni, queste festività vengono celebrate principalmente nella Chiesa ortodossa moldava di Brussegana e in famiglia, e ancora vive la tradizione molto sentita di benedire con l'acqua santa i cibi che vengono poi condivisi dai presenti. La Festa dell'Indipendenza si celebra il 27 agosto; Limba noastră (Festa della lingua rumena) viene celebrata il 31 agosto.

CIBO

La cottura alla brace è molto diffusa, e così si cucinano il maiale, il vitellino, il pollo ma anche la gallina e l'oca; particolarmente saporiti sono i *frigarui*, spiedini di pollo o maiale alla brace fatti prima macerare in un sughetto di aglio e cipolla. Uno dei piatti della tradizione moldava è la *mamaliga*, polenta condita con formaggio fermentato, fritta nel burro e servita con la panna acida (per molto tempo è stata la principale fonte di nutrimento dei contadini). Parte fondamentale della dieta sono poi i vegetali, i cereali e i legumi, cucinati secondo le ricette più svariate: grano tenero, lenticchie, fagioli verdi, melanzane, zucche, cetrioli e i peperoni locali (*gogosari*). Il *sarmale*, riso condito con un misto di carni tritate e cipolla, è cotto e servito arrotolato in una foglia di vite, spesso con un'aggiunta di *smantana*, panna aromatizzata con limone e *brinza*, una specie di ricotta. Le zuppe sovente mescolano

verdure e carne: molto diffuse la *Zeama de gaina cu taiatei* (zuppa di gallina con tagliatelle sottili) o la *Ciorba taraneasca* (con carne di vitello, verdure e legumi).

LO SAPEVI CHE?

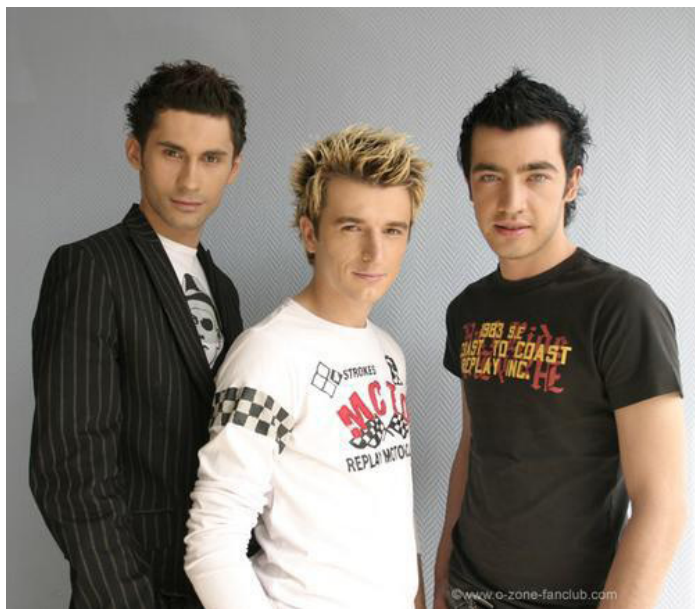
- L'uncinetto è un prezioso ricamo tradizionale.
- I moldavi amano definirsi come persone ottimiste, gentili,



La letteratura è un fiore all'occhiello della cultura moldava e vanta tra i suoi autori Mihai Eminescu e Ion Creanga (nella foto), Dumitru Matcovschi, Ion Druta, Grigore Vieru.

umili, sincere e piene di vita.

- Le chiese dipinte che si trovano nel nord del Paese, ovvero nella Moldavia rumena, costruite tra il 1487 ed il 1532, sono state iscritte tra i Patrimoni dell'Umanità dell'UNESCO. Importantissimi e magnifici sono, tra gli altri, anche i Monasteri "Hincu", "Noul Neamt" a Chitcani, quelli di Capriana e di Curchi.

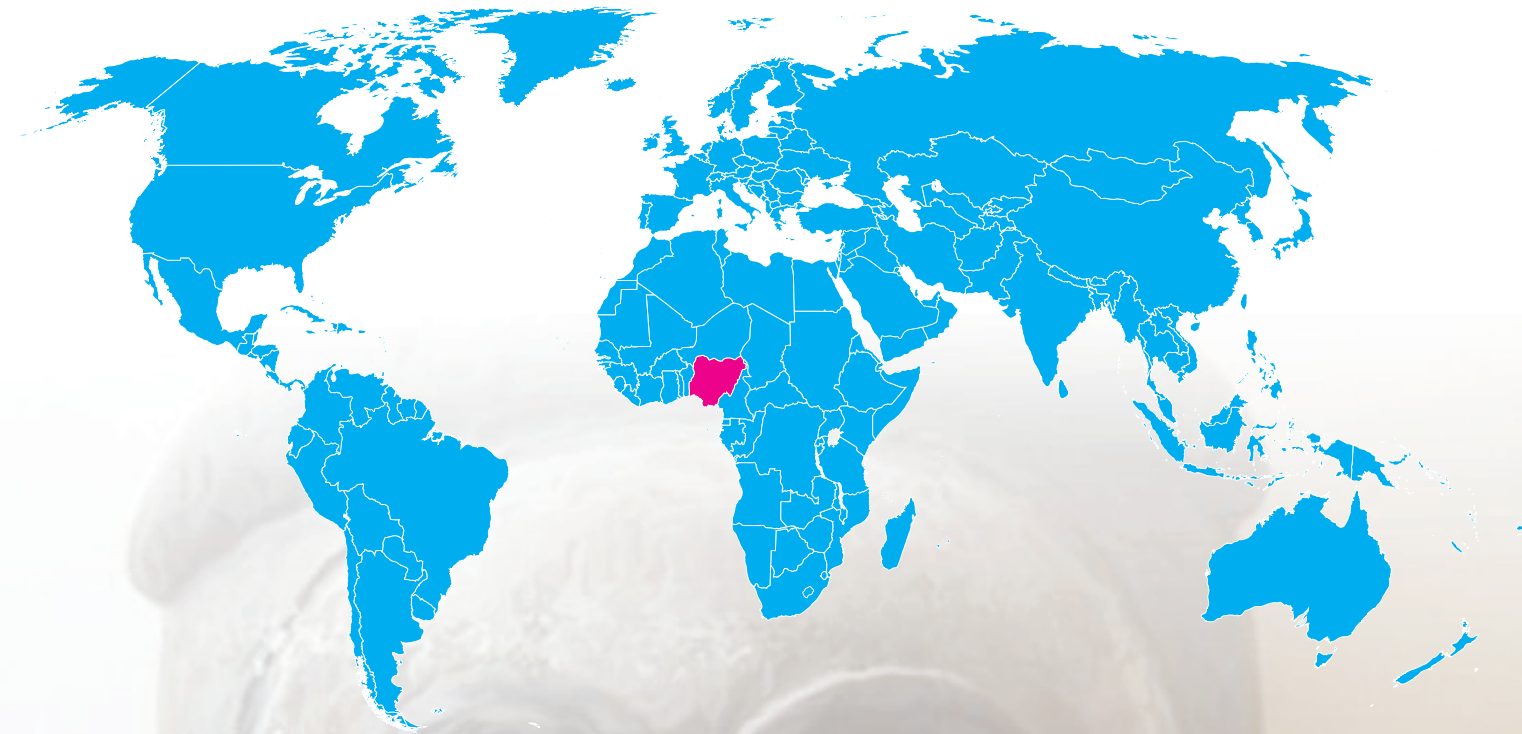


"Dragostea", una hit che ha spopolato anche qui in Italia nel 2003, è degli O-Zone, band moldava.

- La musica è un'espressione artistica molto radicata e sentita: tra i gruppi più rappresentativi si può nominare l'Orchestra popolare "Lautarii", tra i cantanti Nicolae Sulac, con più di quaranta anni di carriera e soprannominato "il cantante del popolo", Ion e Aldea Teodorovici. Il compositore di musica da camera, per balletto e per film Eugeniu Doga è stato decorato nel 1997 con l'Ordine della Repubblica di Moldavia.



La hora e la sarba sono musiche coinvolgenti e ritmate del folklore moldavo, eseguite da orchestre composte da ottoni, fisarmoniche e violini (nella foto il gruppo di ballo "Joc").



NIGERIA

Dove scorre l'oro nero

Con più di 250 gruppi etnici e 150 lingue native,
la Nigeria costituisce un complesso mosaico linguistico, sociale e culturale

FESTE E CERIMONIE

Tra i numerosi gruppi etnici (Edo, Ogoni, Calabari, Bini, Efik, Igala, Ishan, Ibibio, Itshekiri, Nupe, Ijaw, Tiv, Kanuri), i principali sono lo Hausa-Fulani a nord, lo Yoruba a ovest, e l' Igbo a est.

Le feste tradizionali cambiano a seconda dell'etnia di riferimento, e ogni gruppo o città le dedica al proprio capo o re. Il New yam (dal nome di un tubero diffusissimo), celebrato dall'etnia Igbo, è la festa con cui si ringrazia per l'abbondanza della stagione agricola e ricorre tra luglio e agosto con festeggiamenti che durano dai 4 ai 7 giorni. L' Argungu fishing è per l' etnia Hausa-Fulani una festa ittica di quattro giorni che cade ad agosto. Gli Yoruba nel Eyo masquerade Festival esibiscono le loro meravigliose e grandi maschere. Una sorta di carnevale, il Calabar, viene celebrato dagli Efik e dagli Ibibio con maschere, danze, esibizioni artistiche e cibi speciali.

CIBO

Tra i cibi più comuni, consumati da nord a sud, troviamo il *fufu*, una sorta di polenta che si ricava dal riso (a nord), dallo *yam* naturale o fermentato (a ovest), dalla cassava unita allo

yam e al *cocoyam* (a est). Il *cocoyam* è molto simile ad una grossa patata e le sue foglie giovani e tenere sono utilizzate per preparare il *Ekpang Nkukwo*, piatto a base di carne. Il *plantain* è il platano, una specie di banana, consumato sia maturo sia acerbo: viene cotto in vari modi (fritto, al forno, alla griglia, essiccato, lessato, in purea) poi mangiato accompagnato da salse, noci, frutta, olio, sugo, verdure. Molto diffuso è anche il fagiolo "a occhio nero", che si consuma lessato, fritto o a vapore. Gli *egusi* sono semi di melone dall'aroma di noce usati nella preparazione di una zuppa. La *Garden egg*, conosciuta anche come melanzana africana, si mangia cruda come un frutto o aggiunta agli stufati. Quasi tutto nella cucina nigeriana è accompagnato dal riso a grani lunghi. Tra le bevande troviamo il vino di palma, alcolico e al 100% naturale, ottenuto dalla linfa della pianta che viene trasformata grazie al lievito che contiene, mentre il Kunu - a base di orzo e malto fermentati - e lo Zobo - ricavato dai fiori di ibisco - sono analcoliche .

LO SAPEVI CHE?

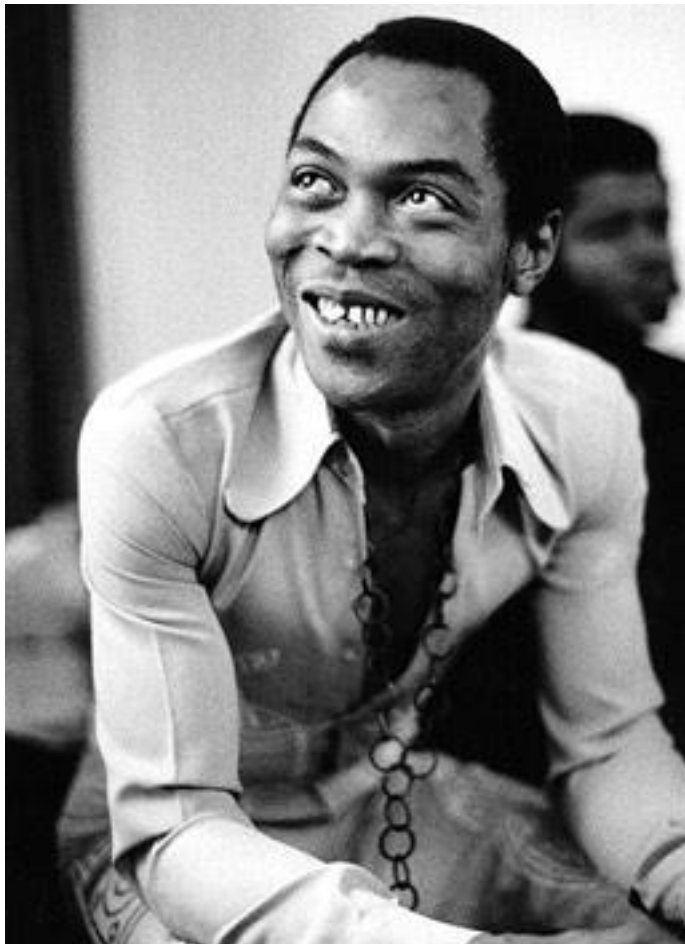
- La Nigeria, nota come "il gigante dell'Africa", è il paese più



I grossi frutti verdi dell'albero del pane, appesi come lanterne, sono commestibili solo una volta cotti e il loro sapore assomiglia a quello delle patate bollite.

popoloso dell'Africa e il settimo a livello mondiale. Le sue riserve di petrolio hanno portato grandi entrate per il paese ma hanno destabilizzato da un punto di vista politico e ambientale tutta la zona del delta del Niger. È elencata tra le economie "Next Eleven", è membro del Commonwealth delle Nazioni e dell'Unione africana.

- *Things Fall Apart* (1958), il romanzo più letto della letteratura africana moderna, è del nigeriano Albert Chinualumogu Achebe (1930-2013) romanziere, poeta, docente e critico. Altro scrittore nigeriano, molto conosciuto anche per il suo impegno non violento a favore dell'ambiente nella zona del



delta del Niger, è Ken Saro-Wiwa (1941- 1995). Fu proprio il suo attivismo a fargli vincere il Goldman Environmental Prize, ma fu purtroppo anche la causa della sua impiccagione da parte del governo militare di Sani Abacha. La sua esecuzione sollevò l' indignazione internazionale e provocò la sospensione della Nigeria dal Commonwealth delle Nazioni per oltre tre anni.

- L'industria cinematografica della Nigeria è la seconda al mondo in termini di numero di produzioni cinematografiche annuali. Nollywood – questo il suo nome, nello stile di Hollywood e Bollywood- sorpassa in questo mercato gli Stati Uniti e si posiziona dopo l'industria cinematografica indiana.

- Wole Soyika, nigeriano, fu il primo africano a vincere il Premio Nobel per la Letteratura, nel 1986.

- Molto diffuso è il *nigerian pidgin*, che consente la comunicazione tra i parlanti di due o più lingue differenti, in quanto si è sviluppato dall'incontro tra la lingua dominante (l'inglese, da cui prende il lessico) e le lingue indigene (su cui basa la grammatica). Il *pidgin* si trasforma in creolo quando non viene più soltanto appreso, ma una generazione lo acquisisce come lingua nativa e si rende più complesso nelle sue strutture linguistiche, che in origine sono invece molto semplificate.

Il musicista di fama internazionale Fela Kuti era nigeriano (1938 –1997). Con la sua musica diffondeva messaggi sociali e politici, di rispetto dei diritti umani, contro la dittatura e la scomparsa delle culture native africane. La sua eclettica fusione fra i canti tradizionali degli Yoruba e il jazz free-style (afrobeat), molto apprezzata e diffusa a livello mondiale, si suona ancora nei locali del Paese e al "The Shrine", il vecchio nightclub a Ikeja dove Fela era di casa.



SRI LANKA

Sigiria, l'Ottava Meraviglia

Il canto del Koha, lo sbocciare del fiore rosso Eramudu e il suono dei tamburi
annunciano l'inizio della primavera

FESTE E CERIMONIE

Il 14 aprile in Sri Lanka è Capodanno. A Padova, l'evento si festeggia al Parco Brentelle e, essendo pubblicizzato e aperto a tutti, vede la partecipazione anche di cittadini di altre nazionalità.

Nel rituale di Capodanno si segue la *litha*, una serie di attività che scandiscono la giornata, da svolgere con il massimo impegno, beneaugurante per il resto dell'anno. Il 13 aprile, ad un'ora stabilita di anno in anno, viene spento il fuoco nelle case e non viene riacceso fino al giorno dopo: in questo lasso di tempo non si mangia e non si cucina. Le donne si dedicano poi l'indomani alla preparazione di cibi quali il *Kiribath* (a base di riso e latte di cocco) e il *Bulath*, che significa "segno di pace". Questo piatto è infatti portato come dono da una famiglia ad un'altra: si tratta di foglie di tabacco aromatizzate con spezie, che gli uomini sono soliti masticare, e lo scambio di questo cibo è un'occasione per fare ritorno nelle campagne dalle città.

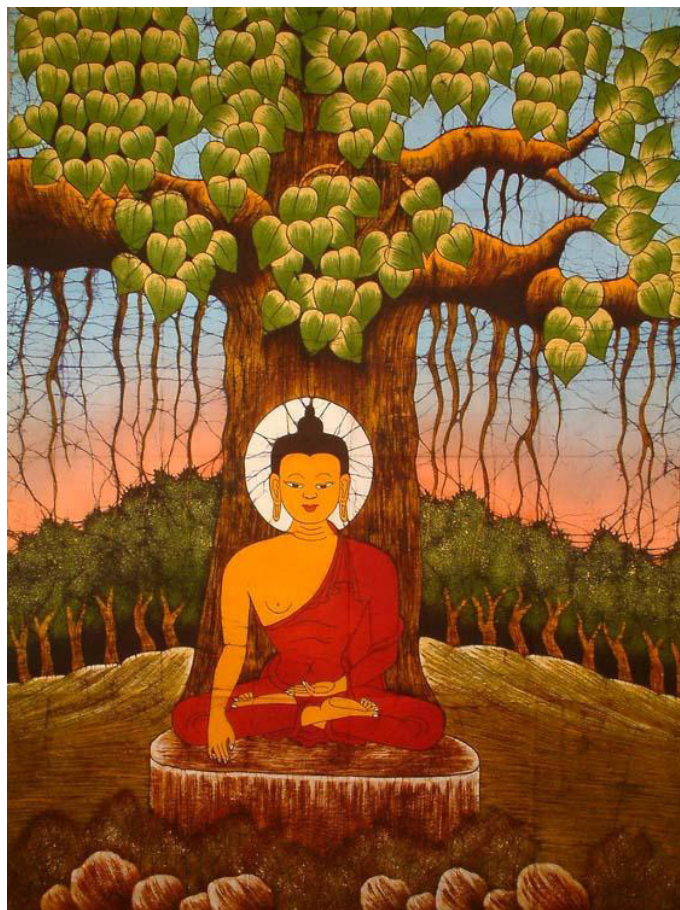
Vesak è la principale festa buddista, che ricorda e celebra la nascita, il risveglio e il trapasso del Buddha Gôtama. Dura una settimana, durante la quale ci si veste di bianco, non si indossano scarpe, si fa della carità e si mangia solo verdura (l'alcool e altri tipi di cibo sono proibiti). In questa occasione le città e i villaggi sono rischiarati da lumini fatti con il bambù, mentre il canto Viridù si propaga per le strade e le case.

Il Natale e la Pasqua sono festeggiati in Chiesa e nella casa di connazionali con canti, balli e cibi.

CIBO

Il piatto tipico cingalese è il riso al curry, dove questo non è in polvere come in Europa ma è l'unione di varie spezie grattate all'istante e tostate senza condimenti: secondo i Cingalesi infatti la freschezza delle spezie garantisce la bontà del piatto. Ad accompagnare le principali pietanze di carne e di pesce troviamo il riso o delle frittelle speziate (*papadam*). Il latte di cocco è molto diffuso ed è usato sia per cuocere i cibi sia come be-

vanda. Di pesce se ne trova in abbondanza, ed in particolare ci sono gamberi, crostacei, sgombri e pesci d'acqua calda. Con il nome *sambol* si indicano vari tipi di condimenti estremamente piccanti, in genere a base di cocco grattugiato, peperoncino verde o rosso e cipolle tritate. *Buriyani* è carne di montone con riso aromatizzati alla menta, *lambrais* riso bollito in un brodo di carne e passato al forno su foglie di banano. L'offerta di frutta tropicale è ampia e gustosissima; tra le bevande, il pregiatissimo tè di Ceylon, il vino di palma e il liquore *arak*.



Le foglie che stanno ai quattro angoli del fondo bordò sulla bandiera sono quelle dell'albero (*Ficus religiosa*) sotto il quale Buddha, dopo aver meditato una notte intera, raggiunse il Nirvana.

LO SAPEVI CHE?

- Lo Sri Lanka è un'isola multilingue, multiethnica e multiculturalmente. Numerosi sono infatti i gruppi umani che si sono mescolati nel corso di 25 secoli di storia e che attualmente vivono nell'isola: oltre ai Cingalesi e ai Tamil, ci sono Musulmani, Burgher, Malesi e Orientali. Ognuno pratica e manda avanti i propri costumi e le proprie tradizioni, così che l'isola - per quanto relativamente piccola - è un vero e proprio crogiolo di lingue, religioni e culture differenti. Quando si celebra la festività di qualche gruppo etnico, è festa anche per gli altri.

- Viridu e Kavi sono le poesie musicate tradizionali: vengono cantate in occasioni particolari come il Capodanno, l'arrivo della primavera e il Vesak.

- La bandiera nazionale raffigura i tre gruppi principali che abitano lo Sri Lanka. I Cingalesi sono rappresentati dal leone giallo su fondo bordò, la striscia arancione rappresenta i Ta-



Sono bellissimi gli affreschi che raffigurano le "Fanciulle di Sigiriya", donne ricoperte di fiori e agghindate di gioielli.

mil, il verde i Musulmani e il bordo giallo gli altri gruppi dello Sri Lanka.

- Sono tre le lingue ufficiali: il cingalese, il tamil e l'inglese.

- I buddisti seguono le costellazioni e l'oroscopo per decidere l'ora in cui devono avvenire i riti di iniziazione. Un'usanza, ancora molto sentita nelle campagne, è quella secondo cui i genitori controllano gli oroscopi degli sposi per verificare l'affinità di coppia e quindi scoprire se la loro unione sarà felice.



Sigiriya è considerata da alcuni l'ottava meraviglia del mondo. Questo sito archeologico, Patrimonio UNESCO, sorge sulla sommità piatta di una collina che scende a picco su tutti i lati. Sui suoi 370 metri di altezza - che la rendono visibile per chilometri - si possono ammirare le rovine della città in cui il re Kasyapa I (477 - 495 d.C.) stabilì la sua capitale. Al sito si accede per una serie di gallerie e scalinate che salgono dalla Porta dei Leoni; meravigliosi sono anche le terrazze e i giardini, dove ancora scorrono - quasi misteriosamente poiché tutta la zona circostante è arida - dei rivoli d'acqua.



TUNISIA - تونس

Il Paese di Cartagine

Cartagine sorge sulla costa settentrionale dell'Africa, vicino alla moderna Tunisi

FESTE E CERIMONIE

L'Aid al-kabir (Festa del Sacrificio o del montone) segna la fine del pellegrinaggio (Al Hajj) che avviene ogni anno il 10 del mese di Dhu al Hijja, l'ultimo mese del calendario musulmano. Tuttavia, come tradizionalmente stabilito, il calendario musulmano non permette di conoscere in modo preciso e in anticipo il giorno della celebrazione di eventi religiosi quali per esempio il primo giorno del Ramadan o dell' Aid al-Fitr (la festa che ne segna la fine). La data dell'Aid el-Kebir per esempio varia geograficamente a seconda di quando si osserva la luna piena.

CIBO

La cucina tunisina è molto varia, ricca di profumi e di sapori particolari. Oltre al notissimo cous cous, troviamo l'agnello cucinato in anfore di terracotta, il *brik* (una speciale *crêpe* ripiena di uova, verdura e carne), le *merguez* (piccole salsicce di pecora o di bue, molto speziate) e il *tajine* (stracotto di carne di pecora con uova, verdure, olive e formaggio, che viene cotto a lungo in terrine di coccio). Spezie come l'anice, la menta ed il cumino sono molto utilizzate. Ricchissima anche di pesce, la cucina tunisina ne offre una ricca varietà, tra cui il *cortplet de poisson* (pesce fritto o alla griglia con contorni e uova fritte), la cernia preparata con limone, finocchio ed erbe aromatiche, e ottimi gamberoni giganti. La *malsouka* è una sottilissima pasta triangolare farcita con uovo o erbe; la *mechouia* è invece un'insalata di pomodori e peperoni alla griglia a pezzettini, mescolati con tonno, uova, capperi, sedano e conditi con olio d'oliva e limone. Accompagna molti piatti tunisini la famosa *hai issa*, deliziosa salsa piccante a base di peperoncino rosso e olio di oliva. Abbondante è il consumo di frutta: in estate si può scegliere fra uva moscato, fragole, mele, cocomeri e pesche, in inverno fra arance, clementine e datteri. I dolci sono quasi tutti a base di miele, molto zuccherati e simili a quelli della Sicilia.

LO SAPEVI CHE?

- Nel Corano è scritto espressamente che durante il Ramadan nulla può e deve essere ingerito sino a quando "non si distinguerà più un filo bianco da uno nero": la rottura del digiuno avviene infatti al calare della sera.
- Il rito del matrimonio riveste un'importanza particolare essendo un evento socio-economico-culturale di gran rilievo, attorno al quale si esprimono la solidarietà ed il lavoro di tutti i membri della società tunisina. I vestiti della sposa un tempo



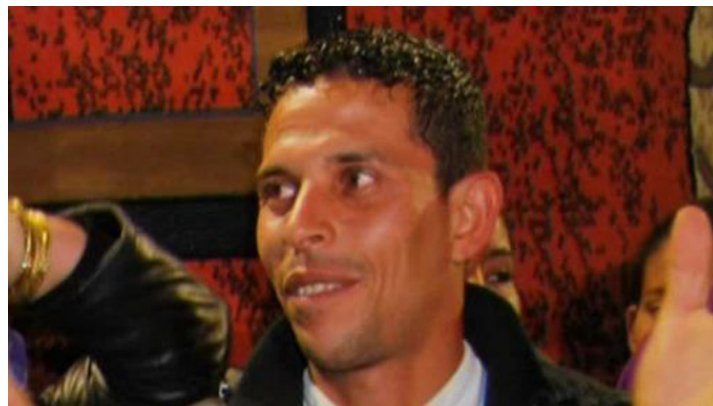
La tajine è un recipiente in terracotta, costituito da un largo tegame a bordi rialzati e da un caratteristico coperchio conico; viene utilizzata per cotture abbastanza prolungate e a temperature non troppo elevate. Le caratteristiche del recipiente fanno condensare i vapori sul coperchio, da cui ricadono sui cibi in cottura mantenendoli morbidi e permettendo un'amalgama lenta degli aromi dei vari ingredienti: il risultato è una incredibile armonia di gusti e profumi. La cottura avviene con pochi grassi, quasi a vapore, ed è quindi molto salubre.

erano tanto numerosi e diversificati che le varie fasi del rito la obbligavano a vestirli uno dopo l'altro o addirittura uno sopra l'altro durante i sette giorni delle cerimonie nuziali.

- La religione dell'Islam consiste nella fede (*al-iman*) e nella pratica (*al-din*). I cinque pilastri dell'Islam (*Arkàn al-Islàm*), ovvero gli obblighi fondamentali per ogni musulmano, donna

o uomo, sono: la testimonianza di fede, le preghiere rituali, l'elemosina, il digiuno durante il mese di Ramadan e il pellegrinaggio alla Mecca almeno una volta nella vita per coloro che hanno la capacità economica di potersi permettere il viaggio.

È il gesto di un giovane tunisino ad essere simbolicamente considerato la scintilla di tutti i moti di protesta propagatisi nel Vicino e Medio Oriente e nel Nordafrica, la cosiddetta Primavera Araba. Mohamed Bouazizi, nativo di Sidi Bouzid, in segno di protesta contro il sequestro da parte della polizia della sua merce - e più in generale per le condizioni economiche del suo paese - il 17 dicembre 2010 si diede fuoco. Questo gesto estremo diede inizio alla sommossa tunisina del 2010-2011 che ha cambiato politicamente, economicamente e socialmente il volto del Paese portando alla fuga il presidente Ben Ali dopo un mandato durato 23 anni.



Cartagine, importante città dell'antichità, sorge sulla costa settentrionale dell'Africa, vicino alla moderna Tunisi. La città, che nacque probabilmente come stazione commerciale fenicia verso la fine del IX secolo a.C., fu fondata secondo la tradizione dalla regina Didone. Cartagine era conosciuta dai suoi abitanti punici (o fenici) come la "città nuova", probabilmente per distinguerla da Utica, la "città vecchia". Costruita su una penisola che si protende nel golfo di Tunisi, aveva due porti collegati da un canale e dominata da un colle sul quale sorgeva la Byrsa, una fortezza cinta da mura. I più antichi manufatti ritrovati dagli archeologi sul sito di quella che diventerà la più grande nemica di Roma, risalgono all'800 a.C.



UCRAINA – УКРАЇНА

Il granaio d'Europa

Sembra che le uova di Pasqua siano nate qui e che originariamente venissero decorate con della cera colorata

FESTE E CERIMONIE

Il 24 agosto è il giorno dell'Indipendenza; il 9 marzo si celebra a livello nazionale l'anniversario della nascita del più grande poeta ucraino, Taras Shevchenko (1814-1861), la cui eredità letteraria è ritenuta uno dei pilastri della moderna letteratura del Paese. Oltre a poeta fu anche scrittore, pittore ed umanista, e nacque in una famiglia di servi della gleba nel villaggio di Morynci.

Gli ortodossi adottano il calendario giuliano, e la loro vigilia di Natale cade il 6 gennaio. Per i quaranta giorni precedenti questa festività, la Chiesa prescrive un periodo di severo digiuno: non si mangiano né i derivati da animali né l'olio d'oliva, il sabato e la domenica sono concessi i molluschi e un bicchiere di vino.

Durante la vigilia è ammesso solo il *socivo* (che è grano lessato misto a frutta) fino alla comparsa in cielo della prima stella, quando in chiesa comincia la lunga veglia. In questa serata di vigilia si svolge un antico rituale di canti natalizi, il *koliada*, e si usa preparare una cena a base di verdure o pesce: sotto la tovaglia si mette un ciuffo di paglia come quella della culla in cui dormiva il bambino Gesù. Il digiuno, durato 40 giorni, si interrompe del tutto a Natale (7 gennaio) con un pranzo ricco di ogni cosa, e a ricordo della Natività si organizzano spettacoli e iniziative chiamati *Vertep*, che in origine erano rappresentazioni fatte con le marionette.

In Ucraina non c'è Babbo Natale, esiste invece la tradizione di San Nicola che porta i regali ai bambini la notte del 19 dicembre. Un altro personaggio tradizionale è Nonno Gelo, ritratto come un vecchietto dalla barba lunga, uno scettro, vestito da un lungo abito blu o bianco. Anziché al Polo Nord, abita a Cesarea in Cappadocia ed è accompagnato dalla giovane e bella nipote *Sneguročka*, la "Fanciulla di Neve".

In origine, nel folklore russo, *Ded Moroz* altro non era che il demone pagano *Morozko* che gelava le persone, e solo successivamente prese il nome di Nonno Gelo. La sua unione con *Vesna* (Primavera) portò alla nascita di *Sneguročka*. *Ded Mo-*

roz (Nonno Gelo) o *Babucka* (Nonna) portano i doni ai bambini a Capodanno, giorno in cui anche gli animali ricevono un piatto più gustoso del solito.

Altre festività nel mese di gennaio ricorrono il 13 ("Ricca sera"), il 14 ("San Basilio" o "Vecchio capodanno") e il 18, quando la *Vodocrestya* chiude le festività natalizie. I riti del Natale sono molto antichi e il popolo ucraino conserva con rigorosa fede quanto gli antenati hanno tramandato.

CIBO

La cucina ucraina è molto aromatica e speziata, in particolare con aglio, prezzemolo, aneto, menta, mostarda, pepe e cannella. Il *Borshch* è la zuppa ucraina per eccellenza, fatta di barbabietole e preparata con fino a 25 ingredienti.



Tra gli strumenti più conosciuti e antichi, tra loro abbastanza simili, ci sono il kozba, sorta di liuto che accompagnava la narrazione dei poemi sotto forma di poesia e la bandura, che è lo strumento musicale tradizionale ucraino per eccellenza ancora oggi.

ti; solitamente contiene sia manzo che pollo, sia gnocchi stufati con carne, funghi o verdura e ciascuna famiglia ucraina possiede la propria particolare ricetta. Quando a tavola ci sono degli ospiti, si pasteggia con vino o vodka o acqua minerale. I piatti ucraini sono semplici nei metodi di cottura, ma sofisticati perché basati sull'accostamento di ingredienti freschi, conservati e affumicati.

LO SAPEVI CHE?

- L'ormai popolarissimo movimento di protesta FEMEN è ucraino. Fondato a Kiev nel 2008, è divenuto famoso su scala internazionale per la pratica di manifestare in topless contro

il turismo sessuale, il sessismo, l'omofobia e altre discriminazioni sociali.

- La celebre scena della scalinata a ridosso del porto in "La corazzata Potemkin", famoso film diretto da E. Eisenstein (1925), fu girata nella città di Odessa: qui infatti avvenne realmente l'ammutinamento della corazzata a sostegno degli operai protagonisti della protesta di massa del 1905.



L' Ucraina ospita diversi siti dichiarati Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Il centro storico della città di Lviv, in latino Leopoldis, è anche uno dei maggiori centri culturali dell'Ucraina, sede di un'Orchestra filarmonica e del Teatro d'Opera e Balletto; a Kiev, la cattedrale di Santa Sofia (nella foto) e i monumenti ad essa collegati, il Pečerska Lavra, anche conosciute come Monastero delle grotte di Kiev ed infine l' arco geodetico di Struve. Quest'ultimo si compone di una catena di triangolazioni fisico geometriche che percorrono quasi tremila chilometri attraversando 10 nazioni (dalla Norvegia al Mar Nero) e fu ideato ed utilizzato dallo scienziato Von Struve per determinare le esatte forme e dimensioni della Terra fra il 1816 e il 1855.

Commissione per la rappresentanza delle
Cittadine e dei Cittadini stranieri
residenti a Padova



Egi Cenolli (Albania)

Presidente della Commissione Cittadini Stranieri e rappresentante della Commissione nel Consiglio Comunale
Dopo la laurea triennale in Scienze politiche conseguita nel mio paese, sono venuta a Padova per proseguire gli studi. Mi hanno piacevolmente sorpresa l'aiuto, l'appoggio, il sostegno e la fiducia che la comunità Albanese, una delle più integrate in Italia, ha dato a una giovane come me che vive da poco in questo paese. Riconoscente di questo, dedico a loro l'attività che svolgo nell'ambito della Commissione Stranieri, vero luogo di partecipazione.



Jahangir Bhuyan (Bangladesh)

Vice Presidente della Commissione Cittadini Stranieri e rappresentante della Commissione nel Consiglio Comunale in assenza del Presidente

Mi chiamo Bhuiyan Jahangir, sono nato a Comilla (Bangladesh) il 03/10/79. Vivo in Italia dal 2001; attualmente lavoro in una cooperativa sociale. Nel 2007 ho vinto il premio Nordest come miglior lavoratore straniero. Il mio ruolo consiste nell'aiutare i cittadini stranieri residenti a Padova nel loro percorso di inserimento nella comunità.



Selim Shah (Bangladesh)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nel Consiglio di Quartiere 1 Centro

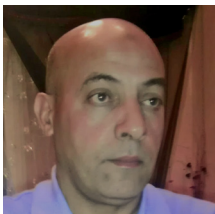
Sono nato il 5 gennaio 1978 a Comilla, una città che si trova nel sud-est del Bangladesh. Sono arrivato in Italia nel 2001 per cercare lavoro. Vivo a Padova dal 2001 e da allora ho svolto diversi lavori, soprattutto come operaio. Adesso ho un'attività commerciale. Mi sono candidato come rappresentante del Bangladesh nella Commissione Cittadini Stranieri, perché voglio aiutare le persone della mia comunità ad integrarsi, nel rispetto delle leggi.



Brahim Azakay (Marocco)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nel Consiglio di Quartiere 2 Nord e 3 Est

Mi chiamo Azakay Brahim, sono nato il nel 1973 in Marocco, provincia D'Agadir. Vivo in Italia da quasi 13 anni e attualmente sono proprietario di un'impresa di pulizie.



Youssef Hannou (Marocco)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nel Consiglio di Quartiere 4 Sud-Est e nella Commissione Consiliare VII

Nel 1997, assieme ad alcuni connazionali, ho dato vita all'Associazione Marocchina di Padova. Ho partecipato alla Commissione Stranieri del Comune di Padova, attiva dal 2007 al 2009. Mi impegno costantemente ad ascoltare le voci dei colleghi rappresentanti di altre comunità, cercando di costruire una visione completa dei numerosi e diversi problemi delle persone straniere a Padova per dare risposte e soluzioni concrete.



Sajith Francis Fernando Ungamandadige (Sri Lanka)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nel Consiglio di Quartiere 5 Sud-Ovest

Sono arrivato in Italia negli anni novanta e attualmente lavoro come operaio. Da sempre sono impegnato per favorire la partecipazione della comunità srilankese e la conoscenza delle nostre tradizioni anche qui a Padova. Attraverso la Commissione Stranieri sto cercando di dare continuità al mio impegno coinvolgendo sempre più cittadini dello Sri Lanka nella vita della città e promuovendo la loro integrazione nella società padovana.



Lumban Avenido Melvin (Filippine)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nel Consiglio di Quartiere 6 Ovest

Sono arrivato in Italia nel 1988 e nei 25 anni trascorsi qui in Italia ho lavorato come domestico e come operaio. Ho due figli, uno si è diplomato in ragioneria e l'altro studia all'Istituto tecnico Einaudi. Mia moglie lavora come domestica e anche lei vive qui da oltre vent'anni.



Abdeljalil Nagara (Tunisia)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare I

Da 24 anni in Italia, da sempre ho lavorato e sono contento di quello che sono diventato. Ho una famiglia composta da una moglie e tre bambini, della quale vado fiero. Sono uno dei membri della Commissione Stranieri e cerco di fare e dare sempre il meglio di me.



Jing Wen Xia (Cina)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare II

Sono residente a Padova dal 1987, anno in cui ho aperto il mio ristorante. Ho deciso di candidarmi come rappresentante della comunità cinese, visto che ormai mi sento un padovano, amo la città e ho aiutato molti miei compaesani a integrarsi. Ho promosso lo scambio culturale attraverso la partecipazione ad eventi come la Festa dei Popoli e altre iniziative culturali in collaborazione col Comune. Cerco di essere un ponte tra la cultura cinese e quella italiana.



Halyna Martynyuk (Ucraina)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare III

Sono nata nel 1959 a Dolyna, nella provincia di Ivano-Frankivsk. Dal 1987 ho vissuto con la mia famiglia (marito e figlia) a Zolociv, nella provincia di Liviv (Leopoli). Sono in Italia dal 2005 (Dolo, Mestre, Venezia). Dal 2007 abito e lavoro a Padova.



Matthew Achinike Ogaraku (Nigeria)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare IV

Sono a Padova dal 1995; qui ho lavorato nel settore edile e oggi mi occupo di autotrasporti. Sono il coordinatore dell'associazione Dumas (Diamo Una mano Agli Stranieri) e componente della Commissione Cittadini Stranieri del Comune di Padova.



Nicolae Dumbravanu (Moldavia)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare V

Sono nato nel 1976 in Moldavia (Corlateni, Riscani). Dopo la scuola dell'obbligo ho studiato Teologia dal 1995 al 2000. Arrivato in Italia nel novembre del 2005, ho lavorato nell'ambito domestico (assistente alla persona) e nella grande distribuzione (magazziniere, impiegato etc).



Shehan Manoj Silva Andaradige (Sri Lanka)

Rappresentante della Commissione Cittadini Stranieri nella Commissione Consiliare VI

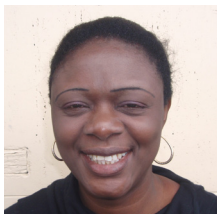
Ho raggiunto l'Italia nel 1995 e attualmente lavoro a Padova come mediatore interculturale collaborando soprattutto con i servizi sanitari e sociali del territorio; faccio parte del Consiglio Pastorale della comunità srilankese cattolica della Diocesi di Padova. Sono consigliere dell'associazione Padova Cricket Club. Mi adopero per favorire l'integrazione e promuovere il rispetto dei diritti civili e sociali tra tutti i cittadini.



Mabel Lanorio Malijan (Filippine)

Componente della Commissione Cittadini Stranieri

Sono qui da 10 anni e l'Italia ormai è diventata la mia seconda casa. Vivere in armonia con i cittadini è possibile, basta avere la volontà di integrarsi. Grazie all'iniziativa del Comune in cui risiedo, è stata data a noi cittadini immigrati la possibilità di esprimerci attraverso la Commissione Stranieri.



Usunobun Stella Ogbomo (Nigeria)

Componente della Commissione Cittadini Stranieri

Sono nata a Benin City (Nigeria) nel 1972. Sono arrivata in Italia nel 1998. Da allora ho svolto diversi lavori e attualmente sono impegnata a Padova come mediatrice interculturale in ambito scolastico, sanitario e sociale e sono facilitatrice interculturale. Sono attiva nella comunità nigeriana di Padova, in particolare con il gruppo di fede anglicana.



Kristine Bernadette Deligente Manalo (Filippine)

Componente della Commissione Cittadini Stranieri

Ho 23 anni e vengo dalle Filippine. Sono arrivata qui in Italia nel 2003 quando avevo ancora 13 anni. Ho frequentato sia la scuola media che quella superiore qui a Padova.



Paolo Guiotto

Consigliere rappresentante della Maggioranza

Sono nato nel 1970 a Milano e vivo a Padova dal 1998. Dal 2000 al 2008 sono stato presidente dell'Associazione Mimosa di Padova occupandomi di donne vittime di sfruttamento e di minori stranieri non accompagnati, facendo attività di prevenzione in strada, accoglienza, sensibilizzazione. Nel 2009 sono stato eletto in Consiglio Comunale e ho contribuito il percorso che ha portato all'elezione della Commissione per la rappresentanza dei cittadini stranieri.



Nona Evghenie

Consigliera delegata dal Sindaco

Sono consigliere comunale a Padova con delega a Culture e Integrazione. Ho 35 anni, provengo dalla Romania e risiedo a Padova dal 2002. Sono sposata, mamma di due figli e lavoro presso un istituto bancario. La passione per la partecipazione e per i diritti mi ha spinto ad impegnarmi per le pari opportunità (di genere, di provenienza oppure di religione). Sostengo fortemente le proposte per il diritto di cittadinanza e di voto ai cittadini immigrati.

