



Il mercato di Porta Palazzo è una delle mete da visitare con le guide di Città Migrande (cittamigrande.it, da 8 a 15 euro per 2 ore e mezzo circa).



## NELLA TUA CITTÀ PUOI SCOPRIRE IL MONDO

La menta più profumata che arriva dal Marocco. Gli scialli afgani per fare un bel regalo. Il parrucchiere senegalese specializzato in trecchine. E la moschea, che al venerdì richiama i fedeli in preghiera. Certi quartieri italiani sono spicchi variopinti dei cinque continenti. Da visitare, come turisti a chilometro zero, con guide speciali: gli accompagnatori interculturali di Città Migrande. Che ti portano in giro e ti fanno vedere con occhi diversi e curiosi una piazza, una via, un rione esotico. Dietro casa tua

di MARTA GHELMA scrivile a [dminilberta@mondadori.it](mailto:dminilberta@mondadori.it)



### Al mercato di Porta Palazzo con Mirela, 50 anni, romena

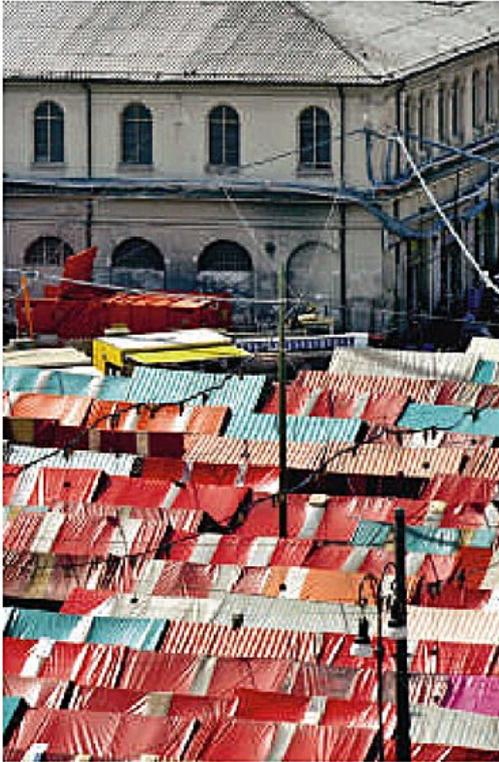
Quando sono arrivata dalla Romania, 9 anni fa, il quartiere di Porta Palazzo mi faceva un po' paura. Poi ho trovato lavoro in zona e ho cambiato idea: oggi accompagno

i turisti alla scoperta di questo microcosmo di convivenza multietnica. **Il mio posto preferito è il mercato:** c'è tutti i giorni e offre un mix di prodotti italiani e stranieri. Io ci trovo gli ingredienti per preparare i piatti di casa mia. Alla macelleria Istoc (piazza della Repubblica 30), sotto l'Antica Tettola dell'Orologio, compro salami, formaggi e succhi di frutta "made in Romania". Per ricordare i sapori della mia infanzia ordino il *colaci*, il tipico pane romeno: lo fa il forno arabo di Said. L'aneto, il sedano di montagna e i *gogosari*, i peperoni della mia terra, li trovo freschi sul banco di Alberto Varetto, mentre per la menta più profumata, quella marocchina, c'è Mohamed: chiedi di lui se passi di qui! Un salto da Rachid, il "re delle spezie" alla Macelleria halal Agadir (corso Giulio Cesare 3/F) e per finire un passo all'Oriental Market (corso Regina Margherita 119/121) a curiosare fra le cineserie o dalla Drogheria Rinaldi (piazza Emanuele Filiberto 2) che con tè aromatizzati, gianduie, sapone di Aleppo e olio di argan è il regno dei piccoli lussi cosmopoliti.

Foto: Anita Novati



## DM IN LIBERTÀ



### **All'Esquilino con Lamine, 31 anni, senegalese**

Sono nato in Senegal, ma da 6 anni vivo a Roma. La mia zona preferita? L'Esquilino, dove mi ritrovo con gli amici, faccio shopping e organizzo le visite guidate: siamo

in un piccolo cosmo e, incredibilmente, sono gli italiani la minoranza etnica. Il mio tour è un'avventura fra i sapori e i profumi di tutto il mondo. Sui banchi del **Nuovo Mercato Esquilino** scovo gli ingredienti della cucina del mio Paese. La *salsa cani*, aromatica e piccante; il *gombo*, una verdura tipo asparago; la frutta esotica, le verdure cinesi, la carne halal, ogni tipo di riso. E le spezie, coloratissime, come in un mercato africano: si va dall'arancione della curcuma al rosso dello zafferano. In via Leopardi 48/52 c'è un'erboristeria cinese di cui mi sono innamorato, Hua Tuo: vende bellissime teiere e un ottimo tè verde, che miscolo con acqua e foglie di menta per preparare l'*ataya*, un infuso rinfrescante tipico del Senegal. Per fare un regalo a mia moglie scendo le scale del negozio di artigianato afghano-pakistano Haji Akbar (piazza Manfredo Fanti 23) e trovo scialli, pashmine, caftani e gioielli di pietre dure. Il tour finisce in **piazza Vittorio**, il cuore multietnico dell'Esquilino, dove, non a caso, è nata l'Orchestra di Piazza Vittorio ([www.orchestrapiazzavittorio.it](http://www.orchestrapiazzavittorio.it)): 18 musicisti di 10 Paesi diversi!



### **Roma**

Città Migrande, un progetto di Oxfam Italia ([www.oxfamitalia.org](http://www.oxfamitalia.org)), Viaggi Solidali e dell'ong Acra-CCS, ti guida anche nel quartiere Esquilino.

Credit credit credit



## DM IN LIBERTÀ



**Firenze**

La passeggiata etnica nel capoluogo toscano parte da piazza Santa Maria Novella, punto di ritrovo della comunità africana.

### **Nel quartiere Pendino con Jomahe, 44 anni, ecuadoriana**

Da Guayaquil, la mia città in Ecuador, 17 anni fa sono arrivata a Napoli: la conosco così bene che accompagno i visitatori di "Napoli Migranda" nel quartiere Pendino. Partiamo dalla colorata via Bologna, che ospita da più di un decennio un mercato multietnico, dove assaggiare i meravigliosi dolci magrebini. Poi andiamo verso **piazza del Carmine**, con la sua imponente chiesa. Qui, quando sento i napoletani veraci esclamare «Mamma d'o' Carmene!» mi sembra di tornare in Sud America, alle folcloristiche processioni religiose. In piazza Mercato l'atmosfera cambia: c'è la moschea e, soprattutto il venerdì, è un andirivieni di fedeli africani, asiatici e mediorientali che arrivano per la preghiera. Poco lontano si scopre la comunità bengalese, tra market, ristoranti, negozi di bigiotteria, videoteche e il pittoresco mercato del pesce. Da corso Umberto ci si immerge nel brulicante **mercato della Maddalena**: tra le bancarelle ricolme di ogni prodotto mi sembra di tornare per un attimo al mercato della Bahia, un vero e proprio suq affacciato sull'oceano nella mia città natale. In piazza Garibaldi 23, infine, mi fermo alla macelleria Ennor: solo qui trovo la carne giusta per cucinare l'hornado de pavo, il tacchino arrosto tipico dell'Ecuador.



### **Da Santa Maria Novella a San Lorenzo con Aušra, 43 anni, lituana**

Sono nata a Vilnius, la capitale della Lituania, ma abito a Firenze da 20 anni. Il mio tour cittadino parte da piazza Santa Maria Novella, davanti alla targa dedicata al poeta americano H.W. Longfellow, che visitò Firenze nella metà dell'Ottocento. Ogni volta che la vedo penso a quante persone, comunità e storie si sono intrecciate in questa leggendaria piazza negli ultimi secoli. Per esempio, oggi piazza Santa Maria Novella viene chiamata "**piazza Somalla**" perché è il luogo di ritrovo preferito dalla vivace comunità africana. Un altro scorcio cosmopolita e popolare è quello di **via Palazzuolo**. Lungo la strada, i tre must da non perdere sono Philip, il parrucchiere senegalese specializzato in rasta e trecchine (via Palazzuolo 74); i falafel dell'egiziano Amon, primo venditore di kebab di Firenze (via Palazzuolo 26), e il ristorante multietnico Habesha: Mihalci, il proprietario del locale, ha riunito il mondo, dall'Etiopia al Perù, in una sola cucina (via Palazzuolo 156)! Per finire, faccio volentieri un salto al mercato centrale di San Lorenzo, a curiosare tra gli storici negozi di pelletteria iraniani e assaggiare il leggendario panino al lampredotto (uno dei quattro stomaci dei bovini bollito). È il tradizionale piatto povero della cucina fiorentina che mette (quasi) tutti d'accordo.

Per le visite multietniche al quartiere Pendino prenota agli indirizzi che trovi su [www.coopcasba.org](http://www.coopcasba.org).

**Napoli**



Corbis/Michele D'Ottavio-Buenavista/Contrasto/Cub