

Pro Loco di Gimigliano: un'estate europea nel cuore del borgo

Data: 8 marzo 2024 | Autore: Redazione



GIMIGLIANO (CZ) - L'estate gimiglianese, per il secondo anno consecutivo, ha respirato il profumo dell'Europa, grazie al rinnovato impegno della locale Pro Loco con la prestigiosa esperienza dell'Erasmus. Nella stagione storica che tende a valorizzare e riscoprire la bellezza dei borghi, quella della Pro Loco è una esperienza concreta che parla di accoglienza, integrazione, cultura. Sono stati quaranta i ragazzi e le ragazze che hanno soggiornato nel comune presilano di fatto conurbato a Catanzaro e che sta tentando di riprendere in mano la propria storia e le sue secolari tradizioni con lo sguardo aperto al futuro. Giovani provenienti da Spagna, Danimarca, Romania, Grecia e Polonia, oltre che dall'Italia, per realizzare il progetto "EU Food Traditions" inserito nella più ampia cornice di "Erasmus +", grazie anche alla collaborazione del Comune di Gimigliano che si è sentito da subito coinvolto nell'iniziativa.

"Abbiamo soggiornato in accoglienti casette – raccontano i ragazzi - situate intorno al centro del paese, il che ha aggiunto fascino e intimità all'esperienza. Questo ambiente ha reso facile connettersi con i partecipanti provenienti da altri paesi. Abbiamo imparato a conoscere le diverse culture alimentari europee e i pasti tradizionali.

È stato un ottimo modo per noi di sperimentare altre culture, migliorare la nostra comunicazione e ispirarci a vivere in modo più sano. L'obiettivo era riflettere sulle nostre tradizioni alimentari rispetto a quelle degli altri, utilizzando il cibo come un modo divertente per parlare di diversità e salute".

L'antico borgo di impianto medievale, per una settimana, ha ricominciato a vivere di vita nuova per la

presenza colorata e gioiosa di questi giovani perfettamente integrato con l'équipe tutta della Pro Loco e dei ragazzi del luogo.

“All'inizio dell'esperienza – ci hanno raccontato i partecipanti - abbiamo discusso degli stereotipi presenti nella cultura dei diversi paesi e di come superarli, e trovare un terreno comune per coltivare un ambiente interculturale nello scambio. In generale, è stata una grande introduzione all'argomento e una giornata molto educativa”. C'è stato ovviamente spazio per una esperienza di stage in situazione con la visita di un'azienda locale: “È stata un'esperienza illuminante e un modo viscerale di comprendere la cultura alimentare nell'Italia rurale. La sera dello stesso giorno, abbiamo partecipato a un laboratorio di pasta con alcuni persone del luogo che ci hanno mostrato come creare diversi tipi di pasta tradizionale italiana, e ci siamo legati attraverso le attività di gruppo”.

Concreto il coinvolgimento della comunità attraverso interviste con la gente comune che condiviso con i giovani ospiti la cultura e le tradizioni locali aiutando ad ampliare la comprensione delle tradizioni culinarie che cambiano nel tempo in Italia.

Spazio anche per una giornata culturale e per la realizzazione della fiera alimentare della comunità che “si è conclusa in una notte spettacolare per tutti noi dove abbiamo provato i nostri piatti e li abbiamo anche condivisi con i locali, ballato e ci siamo divertiti insieme”.

“Il programma “Youth exchange” – spiega il gruppo organizzatore - è dare l'opportunità ai giovani di diversi paesi di mettersi alla prova affrontando argomenti basati su gastronomia, nutrizione, diversità alimentare creare relazioni che forse non sarebbero mai state create, ampliare i loro orizzonti e rompere gli stereotipi. Non c'è niente di più prezioso per un giovane di un progetto come questo che dà l'opportunità di integrarsi con altre culture.

L'impatto che un progetto del genere ha sul partecipante è enorme”. La sintesi dell'esperienza è tutta qui e nella gioia e consapevolezza di aver ridato speranza ad una comunità impegnata a conservare la propria storia guardando al futuro.