

break

Notiziario del Centro Internazionale Studenti Giorgio La Pira • Firenze

NUMERO 12 FEBBRAIO 2021



Cresce il numero degli studenti esteri iscritti nelle università italiane

di maurizio certini


«O ai 78 mila del 2017, si passa nel 2018 agli 83mila. Oltre 88mila nel 2019, con l'ormai avvenuto sorpasso delle ragazze sui maschi (dati Ustat). L'internazionalizzazione è il contesto nel quale dobbiamo sempre di più vivere e operare. E un paese cresce in rilevanza internazionale se coltiva processi di scambio lungimiranti. Per cui l'impegno, in tale senso, nell'offerta formativa, è una delle indicazioni strategiche date dal MIUR. Ma il percorso di uno studente universitario che arriva da un Paese economicamente svantaggiato è ancora una corsa a ostacoli.

C'è uno shock culturale da superare. Inoltre, tra gli studenti provenienti da paesi emergenti extraeuropei, si vive troppo spesso un'esperienza amara: è la diminuzione della sfera dei rapporti personali. Arrivati in Occidente si sperimenta una condizione di povertà sociale alla quale non si è abituati.

Ma l'idea tanto sollecitata da don Remigio Musaragno già negli anni Sessanta, nelle pagine della rivista Amicizia, con le parole forse un po' romantiche "studenti internazionali soggetti strategici di sviluppo e di cooperazione, ambasciatori di relazioni culturali ed economiche tra paesi, ambasciatori di pace", va resa vitale, sia attraverso la volontà dello studente, sia attraverso precise scelte di politica estera. Perché così si fa maturare un'idea di globalizzazione non meramente economica, ma legata alla multietnicità, alla dimensione

interculturale, alla multireligiosità. E' il mondo del futuro, nel quale svariate identità s'incontrano, si confrontano e cooperano.

Mons. Gianni De Robertis, a conclusione del Convegno ha sollecitato la necessità di fare Rete. "E' questa una grande sfida civile, culturale e anche religiosa. Dal mio osservatorio nazionale vedo come le Istituzioni pongano sempre più mezzi e attenzione al fenomeno della migrazione per motivi di studio. E vedo sorgere da varie parti, nell'associazionismo, esperienze di cura per gli studenti migranti: sono esperienze pilota molto importanti che occorre aiutare a collegarsi. Una delle caratteristiche principali del Centro Internazionale Studenti La Pira di Firenze, credo sia lo sforzo costante di costruire una Rete di relazioni (tra le persone, tra associazioni, con le istituzioni), perché insieme si fa di più, si impara di più, e si fa meglio. Occorre favorire una Rete delle realtà civili ed ecclesiali che si interessano degli studenti internazionali, per avere più incidenza di fronte alla sfida sociale e pastorale, che lo studente universitario internazionale ci pone". ■

A close-up portrait of Mariano Malacchini, an elderly man with white hair and red-rimmed glasses, smiling warmly. He is wearing a dark jacket over a white shirt. The background is softly blurred, showing what appears to be a bookshelf.

**Incontri con studenti
che hanno conosciuto
e partecipato in passato
alla vita del Centro la Pira
e che oggi sono presenti
in varie parti del mondo.**

Intervista a
Mariano Malacchini

A cura di Iseth Tiburcia Ndoumou Obono Mve

Come ti chiami e da quanto tempo conosci il Centro?

Mi chiamo Mariano Malacchini, sono italiano e abito in Cile. Mi trovavo a Firenze quando nacque il Centro La Pira. C'era Donato Falmi (di lui potrei dire che è il fondatore del Centro) e Nicola; insieme a loro e a tanti altri collaboratori organizzavamo laboratori e altre iniziative. Io ho partecipato quasi dall'inizio della storia del Centro, cominciammo a mettere a posto la Sala Teatina; abitavamo vicino e andavamo tutto il giorno avanti e in dietro per organizzare le cose. C'era già un gruppo che si occupava del sociale, con attenzione per tutti gli studenti internazionali che arrivavano a Firenze per studiare e che avevano tanti bisogni economici, di permesso di soggiorno etc. C'era poi la volontà di approfondire la parte culturale e per questo iniziammo ad organizzare serate culturali per gli studenti; per esempio gli Iranian facevano vedere i loro balli, le loro tradizioni, la loro cucina e così anche i cinesi, gli eritrei, i coreani, i cinesi etc.

Tutto rappresentava una ricchezza, volevamo che ognuno apprezzasse le particolarità dell'altro e dei propri paesi di origine. Eravamo negli anni 1979/80.

Qual è la storia che ti lega al Centro?

Il Centro è nato perché il Cardinale di allora di Firenze aveva incaricato il Movimento dei Focolari di creare un centro che accogliesse gli studenti provenienti da Africa, Sud America e da tanti altri paesi del mondo. Io ero a Firenze, facevo parte del movimento e ho cercato insieme ad altri di contribuire alla nascita di questo centro. Per me è stata un'esperienza meravigliosa perché mi sono trovato a contatto con realtà diverse, con studenti che provenivano da altri paesi, con problematiche e situazioni che io non conoscevo, di fronte a studenti che scappavano dai loro paesi di origine. Quando il Centro è nato era in corso la crisi vietnamita e quindi tanti studenti vietnamiti scappavano da quelle zone. C'erano poi anche gli eritrei che erano in guerra con i somali e gli iraniani in guerra con gli iracheni; storia di popoli che soffrivano molto e di cui alcuni rappresentanti si trovavano a Firenze per studiare. Su questa mia esperienza ci sarebbe da scrivere un libro con storie di dolore e di sofferenza.

C'erano tanti cinesi al Centro e ce n'era uno in particolare che abitava insieme a noi, faceva l'interprete e ci aiutava ad organizzare le serate e a coinvolgere la comunità cinese. C'era gente proveniente da tutte le parti del mondo.

Potresti parlarmi del Centro nei primi anni?

I rapporti non erano facili da costruire perché c'erano tante differenze tra gli studenti sia per cultura che per tradizione; molti si sentivano perseguitati a Firenze, scappavano ed era molto difficile.

Ti faccio un esempio, noi avevamo una casa della Diocesi in cui erano ospitati studenti africani; faticavano molto nella loro convivenza perché appartenevano a gruppi etnici completamente diversi, pur essendo di paesi vicini. C'erano molti conflitti tra di loro.

Mi ricordo che una volta ci fu una lunga riunione perché gli studenti non riuscivano a trovare la soluzione per condividere l'uso dei fornelli per farsi da mangiare, dopo cinque ore uno di loro disse: "ho trovato la soluzione: che tutti comprino una bombola del gas, così ognuno può usare la propria quando deve cucinare".

Un giorno arrivò un giapponese, parlava male inglese e non sapeva dove andare a dormire. Era tardi, le nove di sera, e stavamo chiudendo il Centro. Abbiamo chiesto a Kambanj, lo studente congolese responsabile della casa, di far dormire il ragazzo giapponese insieme agli altri; il ragazzo giapponese ha aperto la sua valigia, aveva tutte le cose perfettamente avvolte in foulard di seta di colore diverso, ha preso lo spazzolino da denti, il pigiama, le sue cose ed è andato col ragazzo africano nell'appartamento dove abitavano gli altri studenti africani. E' rimasto sconvolto dal loro modo di vivere, così diverso dal suo, ma a tutti alla fine questo incontro interculturale ha fatto molto bene.



Ti racconto di un mio amico iraniano, diventato poi il padrino di mia figlia. Lui fu perseguitato durante l'epoca dello Scià, finì in carcere dove lo torturarono. In carcere sentì parlare di Ghandi e riuscì a perdonare la persona che col calcio di un fucile gli ruppe tutti i denti. Quando il regime iraniano cambiò, lui uscì dal carcere e per la strada incontrò la persona che lo aveva torturato; riuscì a perdonarlo e a portarlo a prendere un caffè in un bar. Lui lavorava nel mercatino di Firenze e mi diceva che tutte le mattine si alzava alle cinque per fare meditazione e per riuscire a perdonare tutte le persone. Si sposò con una studentessa della Svizzera che all'epoca frequentava il Centro: se c'era un paese che odiava inizialmente era proprio la Svizzera perché lo Scià di Persia vi portava le sue ricchezze. Andò però a vivere in Svizzera e io feci da testimone al suo matrimonio. I genitori di sua moglie non vollero assistere al matrimonio perché lo consideravano un medio-orientale, e non volevano che la loro figlia si sposasse con una persona proveniente da un paese musulmano. Poi ebbero cinque figli.

Ricordo un anno in cui arrivò al Centro un'ondata di studenti che scappavano dalle guerre: alcuni Curdi perseguitati e fuggiti dall'Iraq, tanti ragazzi in fuga da Iran e Iraq in guerra per non essere arruolati; molti vennero a Firenze per studiare.

Accogliendo queste persone e aiutandole a studiare abbiamo fatto in modo che almeno 300 di loro si salvassero dalla guerra. E tanti altri dalla Somalia, Eritrea.. La cosa bella che ho imparato è questa: conoscendosi reciprocamente si riesce a superare i pregiudizi razziali, politici e culturali ed è possibile convivere pacificamente.

Un altro problema che si presentava al Centro era orientare gli studenti a laurearsi in materie che fossero anche utili per i propri Paesi. Mi ricordo di uno studente del Camerun che studiò scienze nucleari, poi tornò nel suo paese e si mise a fare il pescatore. Bisognerebbe proprio che ci fosse un legame fra quello che una persona studia e quello di cui il proprio Paese di origine ha realmente bisogno e le possibilità che può offrire. Tutte problematiche diverse e molto profonde. Un'esperienza davvero affascinante.

Come funzionavano i corsi di italiano? Gli studenti conoscevano l'italiano quando arrivavano?

Nessuno studente parlava l'italiano quando arrivava, infatti i corsi erano organizzati per lingua madre, spagnola, francese, latina e poi altre lingue orientali o dell'est europeo. Allora facevamo corsi per gruppi di lingua madre. Al Centro si organizzavano molte conferenze, dibattiti, cineforum con dibattiti che servivano a molti di loro per potere parlare, raccontare e conoscersi. I corsi italiano erano molto frequenti.

Visto che all'epoca non c'era internet, come facevano a sapere che esisteva il Centro?

I ragazzi si passavano la voce sull'esistenza di un Centro studenti internazionali. C'erano due sorelle che erano scappate dall'Eritrea camminando, dopo mesi e mesi arrivarono in Germania e poi approdarono

a Firenze, conoscendo il Centro. Studiarono prima l'italiano e poi riuscirono a fare l'Università grazie all'aiuto che ricevettero dagli altri studenti e dal Centro La Pira.

Esistevano altri tipi di aiuto oltre all'italiano?

Il Centro offriva anche l'assistenza medica, venivano due suore Oblate, che all'epoca erano capo-infermiere dell'ospedale di Careggi a Firenze (suor Fiorenza e suor Veronica). Venivano una volta a settimana e visitavano gli studenti che avevano problemi di salute; c'era un'équipe di due infermieri e un medico. Gli studenti venivano indirizzati ai vari specialisti, nel caso che ce ne fosse stato bisogno.

Il Centro offriva poi consulenza legale gratuita per tutti i problemi di residenza, di permesso di soggiorno etc.

Dicevo a Maurizio Certini che sarebbe proprio bello creare una rete di tutti questi ex-studenti spersi dappertutto nel mondo da più di 30 anni, alcuni avranno sicuramente occupato posti importanti nei loro Paesi. Sarebbe bello ricreare un mondo nuovo di persone con una mentalità diversa, che si sentano cittadini del mondo!

Qual è il ricordo più bello che tu hai del centro?

Sono i rapporti che ho costruito con tanti studenti.

Io mi sono sposato con una ragazza cilena che veniva al Centro studenti, lei veniva a studiare l'italiano al Centro e all'università studiava Restauro. Veniva alle serate del Centro studenti e poi alle gite che facevamo a Venezia, ci siamo conosciuti a Venezia e ci siamo sposati a Firenze.



Cosa fai nella vita e qual è il valore aggiunto che ti ha portato l'esperienza al centro?

L'esperienza che ho fatto al Centro mi ha fatto capire che la cosa più importante nella vita è creare rapporti umani, perché ognuno ha una ricchezza da donare e finché non la dona non sa che cosa ha, non sa chi è. Non scopri quello che sei finché non inizi a donarti agli altri.

Le differenze di religione, politica, razza e cultura, possono realmente essere superate amandosi, cioè cercando di conoscere l'altro e di vedere quello che lui porta, quello che lui ha da dare all'altro. Questa è stata un'esperienza che mi è servita poi nel lavoro. Sono stato insegnante a Firenze e ho preso una specializzazione per insegnare ai bambini autistici e diversamente abili.

Qua in Cile ho fatto l'insegnante e allo stesso tempo ho fatto il commerciante; vendevo materiale per l'industria ceramica ai paesi vicini come Bolivia, Perù, Cile, Argentina. Ho capito che la cosa più importante è allacciare rapporti con le persone: dalle relazioni nascono anche il business, i negozi, i guadagni, il lavoro, le idee, la creatività, tutte queste cose nascono dai rapporti umani. ■



Il titolo che sta accompagnando i nostri appuntamenti ZOOM è LE MILLE STORIE DI OLOS. "Olos", che in lingua Fang significa "chicco di riso" rappresenta gli alimenti "poveri". Olos diventa come il "comune denominatore" che crea legami tra le varie culture.

Un elemento mite (umile, semplice) che si lascia contaminare dai sapori, odori e dalle "storie" (ricette e narrazione delle usanze e tradizioni) di diversi paesi. Olos diventa come il nostro personaggio/protagonista, "costruttore di ponti" e unità tra i popoli.

Questi appuntamenti stanno diventando sempre di più uno spazio dove ciascuno può presentare la propria cultura attraverso una poesia, una ricetta, una storia. In generale, una presentazione della propria tradizione attraverso "un alimento" che caratterizzi la propria cultura.

Durante gli incontri zoom, i nostri ospiti hanno raccontato tramite piatti tradizionali un loro vissuto, ci hanno fatto sentire i sapori e gli odori dei loro paesi (così lontano da casa) delle loro provenienze, dei loro ricordi d'infanzia e delle loro tradizioni.

Possiamo cominciare a raccontarvi un po' del Marocco, con i nostri due ragazzi Ismail ed Hicham, che ci hanno portato in viaggio con la mente, ci hanno raccontato del couscous, piatto ormai conosciutissimo.

Il couscous è il piatto principale nella cultura marocchina: ogni venerdì i marocchini cucinano il couscous e tutti i famigliari si riuniscono per consumarlo; viene servito in un unico piatto, dal quale mangiano tutti insieme: i ragazzi ci raccontano che viene mangiato con le mani e non vengono usate le posate.

Questo piatto viene mangiato anche durante le loro festività, ad esempio durante la notte del destino (la 27ª notte del Ramadan) durante il giorno della nascita del profeta Mohamed.



Una storia molto interessante è quella di Olos, che forse non tutti conosciamo ma grazie alla nostra Mariella che ce la racconta:

una bella mattina Olos si svegliò tutto pieno di energia! Si sentiva in forma, pieno di forza, pronto a compiere la sua missione. Chiuse gli occhi e ripassò tutto il suo programma. Prima però va detto che Olos, qualche giorno prima, aveva trovato un mago di nome Tabasam con cui aveva fatto subito amicizia perché, a differenza dei maghi normali, aveva degli occhi dolcissimi, sapeva tante cose e parlava come se cantasse. Era poi stato bravissimo a fargli i complimenti tipo che era un bel chicco, di un bel colore avorio, rotondo, un po' grassottello, insomma un riso proprio adatto a realizzare il suo misterioso progetto. Olos, tutto gongolante per i complimenti ricevuti, ma anche curioso di capire di che si trattasse, si era steso nella nera manona del mago, pronto per ascoltare. Tabasam un anno prima aveva fatto una scommessa con la Fatina Golosella su chi fosse più preparato a riconoscere i semi che nascevano nella piana accanto al fiume. Il guaio è che il mago aveva confuso il grano con il riso e così aveva perso la gara e gli toccava pagare pegno. Ma quale era il pegno? Golosella aveva deciso che doveva essere una RICETTA nella quale, fra gli ingredienti, ci fosse Olos il riso. Il chicco si fece una bella risatina perché già s'immaginava dove il mago Tabasam avrebbe potuto trovare degli ingredienti che si armonizzassero con la sua preziosa famiglia; comunque, senza dire una parola, si mise in attesa. Golosella dette al mago un giorno ed una notte di tempo e si dileguò in una nuvola. Tabasam, cadde per terra portando le braccia sulla testa e confessò che lui non ne capiva nulla di cucina e di sicuro avrebbe perso la scommessa. Olos che aveva un cuore d'oro si commosse dei lamenti del vecchio mago e prese una saggia decisione: "Andiamo da mamma Spiga che lei sicuramente ci aiuterà". Cammina e cammina arrivarono nella risaia ed Olos trovò subito la sua mamma che senza pensarci un attimo offrì il suo aiuto. Smise di fare le sue faccende e si mise all'opera. Così cominciò la sua ricetta che arrivava da un paese lontano di nome Puglia, che si affaccia per tanti chilometri sul mare, è sempre riscaldata dal sole, con la terra molto ricca di ferro così da avere prodotti particolarmente saporiti.

Allora - aggiunse mamma Spiga - io vi dò una ricetta in cui ci sia il riso ma con tanti suoi amici buoni e colorati: i pomodori Rossi, il prezzemolo e l'origano Verde, le cipolle Viola, l'aglio Bianco e infine, per fare una cosa indimenticabile, andiamo al mare e ci prendiamo dei frutti Dolcissimi e Buonissimi: le cozze. Così ci accorgeremo che quando le cose si mettono insieme sono le più buone e le più saporite del mondo!

Urrà - disse Olos - mi sta bene! - E si misero all'opera.



Una testimonianza molto interessante è quella che proviene dal Gabon e ce la racconta il nostro Yorick che ci parla della baguette:

la BAGUETTE, di origini francese, è un tipo di PANE dalla forma allungata, croccante e leggera. Oggi, è presente in tutti paesi francofoni nonché conosciuta nel mondo. In Gabon, la baguette è uno dei simboli della colonizzazione francese. L'abbiamo adottata nella nostra cultura prima degli anni 60 ed è consumata tutt'ora dalla stragrande maggioranza della popolazione, di solito di mattina.

Nell'ottobre dello scorso anno, questo alimento è stato rivisitato dai panettieri locali con prodotti del luogo. Così, la baguette di pane è composta al 40% di farina di frumento e al 60% di farina di manioca; la baguette a base di platano è invece composta al 50% da farina di frumento e al 50% da farina di platano. Nella fase attuale, i panettieri sono impegnati in diversi esperimenti al fine di ottenere una baguette al 100% a base di farina di manioca e di platano. Si tratta di ridurre la dipendenza del Paese dalla farina di frumento e di rilanciare il tessuto economico gabonese, poiché tutto il grano consumato in Gabon proviene dall'estero.

Nelle mie ricerche ho notato che la manioca è l'alimento più consumato nelle famiglie gabonesi. È di forma allungata, morbido e abbastanza pesante. Il suo processo di produzione è molto lungo.



Torniamo in Italia con una testimonianza storica, del nostro caro Franco, un volontario che fa parte dell'equipe sostegno allo studio.

Franco ci racconta delle sue esperienze da piccolo, racconta della sua infanzia, ricordandoci una Toscana molto bella.

Prima il riso non veniva cucinato come lo si cucina oggi, veniva cucinato come la pasta e lo mangiava solo chi aveva problemi di salute. All'età di 25 anni Franco conobbe il risotto ed il suo metodo di cottura, una rivoluzione per la cucina toscana.

Ci racconta anche del pane, che veniva usato come merenda per i bambini, facevano pane ed olio, pane e burro, oppure pane, zucchero e vino e quando venne la marmellata introdussero anche quella. ■



Break è il giornalino del
Centro Internazionale Studenti Giorgio La Pira

Direttore: Maurizio Certini Redazione: Iseth Tiburcia Ndoumou Obono Mve;
Mariem Kilani; Mariella Ghionda; Nicoletta Bazzoffi Grafica: Joseph Farrugia

A uso interno dell'Ass. CIS La Pira



CENTRO INTERNAZIONALE STUDENTI
GIORGIO LA PIRA FIRENZE

Sede: Via de' Pescioni 3 Firenze
Tel: 055213557

E-mail: segreteria@cislapira.it

Sito: www.centrointernazionalelapira.org

