
Africa Experience, il ristorante gestito dai migranti

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Un locale a Venezia dove scoprire i sapori e gli odori dell'Africa, un luogo dove potersi sentire più vicini a casa, il primo che dà lavoro a persone richiedenti asilo e ai ragazzi ospiti dei centri di accoglienza

Lasciare la propria terra e la propria famiglia nella speranza di una vita migliore, in molti non ce la fanno, per alcuni però il sogno si avvera. È il caso dei ragazzi del **ristorante Africa Experience**, che ha aperto il 4 novembre a Venezia in Calle Lunga San Barnaba 2722, grazie all'iniziativa di **Hamed Mohamad Karim**, regista e rifugiato politico afghano, **Hadi Noori**, anche lui afghano arrivato in Italia a 15 anni in un camion frigorifero, **Mandana Goki Nadimi**, proveniente dall'Iran, e l'egiziano **Samah Hassan El Feky**.

Tutto nasce dall'intuizione di Karim, arrivato in Italia nel 2006 per presentare un suo documentario e rimasto nel nostro Paese a causa delle minacce ricevute dai talebani. Lavorando nei centri di accoglienza per minori, Karim ha scoperto che una delle cose che univa tutti i ragazzi era il cibo, così ha iniziato ad organizzare feste chiedendo ad ognuno di cucinare qualcosa di tipico. Nel 2002 nasce così il primo ristorante etnico gestito da immigrati: **L'Orient Experience**. L'idea piace e ha successo, e sulla scia dell'esperienza acquisita il ragazzo decide di coinvolgere gli altri tre soci fondatori, che come lui hanno vissuto in prima persona la fuga dal proprio Paese, nasce in questo modo "Africa Experience".

Un luogo dove far conoscere la propria terra e le proprie tradizioni culinarie ma anche un'opportunità per chi è scappato dal proprio Paese e in Italia cerca di crearsi un futuro. Nel locale lavorano infatti migranti provenienti dall'Africa, richiedenti asilo e ragazzi ospiti dei centri di accoglienza. In cucina troviamo ad esempio Alganesh Tadesse Gebrehiwot, una ragazza scappata dall'Etiopia che ha imparato a cucinare guardando sua madre, Muhammed Sow che è fuggito invece dalla Guinea, mentre Efe Agbontaen ha dovuto lasciare la Nigeria, entrambe sono arrivati su quei barconi che vediamo ogni giorno in televisione.

La scelta dei tre cuochi non è stata casuale, i soci fondatori del ristorante hanno deciso infatti di indire il concorso “**Masterchef per Africa Experience**”, e grazie alla collaborazione degli studenti e dei professori dell’istituto professionale Andrea Barbarigo sono stati assegnati i primi tre posti. Ma la particolarità del ristorante sta nel cibo servito, ogni piatto ha una sua storia e racconta un viaggio, le ricette proposte dai cuochi sono nate infatti durante il tragitto che li ha portati dall’Africa all’Italia, passando per territori, culture ed esperienze gastronomiche diverse.

Anche l’atmosfera contribuisce a creare un ambiente ricco di storia. Sui muri si possono osservare disegni tribali dell’artista francese Blandine Helary, anche il legno è lavorato con rimandi all’Africa, ma l’attenzione cade soprattutto su un muro ricoperto da un grande murales: una barca è in mezzo al mare, da lontano si vede l’Italia.