

CHE COS'È IL SAI?

Il SAI è il Sistema di accoglienza ed integrazione costituito dalla **rete degli enti locali** che per la realizzazione di progetti di accoglienza integrata accedono al Fondo nazionale per le politiche e i servizi dell'asilo.

A livello territoriale gli enti locali, con il prezioso supporto delle realtà del terzo settore, garantiscono interventi di accoglienza integrata che, oltre ad assicurare servizi di vitto e alloggio, prevedono in modo complementare anche misure di informazione, assistenza, accompagnamento e orientamento, attraverso la costruzione di percorsi individuali di inserimento socio-economico.

La realizzazione di progetti SAI diffusi sul tutto il territorio nazionale, ideati e attuati con il protagonismo attivo degli enti locali, contribuisce a costruire e a rafforzare una cultura dell'accoglienza presso le comunità cittadine e favorisce la continuità dei percorsi di inserimento socio-economico dei beneficiari.

Sul Comune di Alessandria, il progetto SAI accoglie 25 ospiti ed è gestito dal CISSACA in collaborazione con Fondazione ERI ETS.

CONTATTI

CISSACA

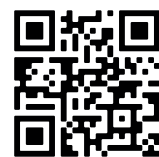
Dott.ssa Tiziana Piras
piras.tiziana@cissaca.it

Fondazione ERI ETS

Dott.ssa Valentina Sangion
s.valentina@eri.net.in

Dal 17 al 24 giugno il territorio si anima per celebrare la Giornata Mondiale del Rifugiato, con un Festival diffuso. Ad Alessandria, Casale Monferrato e Acqui Terme, una serie di appuntamenti tra approfondimento, attività dedicate ai bambini, musica, cultura e cibo, per agire insieme l'accoglienza.

Inquadra il QR Code e scopri tutti gli eventi di celebrazione della Giornata Mondiale del Rifugiato in Provincia di Alessandria.



Il Festival è promosso in collaborazione con gli enti di Fermento, Comunità di pratiche e saperi per l'inclusione dei cittadini stranieri in Provincia di Alessandria.



Fermento
PERCORSI PARTECIPATI DI
INCLUSIONE DI CITTADINI STRANIERI



AGIRE L'ACCOGLIENZA

CELEBRAZIONE DELLA
GIORNATA MONDIALE DEL RIFUGIATO 2023

SAI che bon!

Un giro del mondo culinario in sei giorni attraverso l'assaggio di un piatto etnico gratuito presentato dagli ospiti del progetto SAI che saranno presenti in sala e disponibili a rispondere alle vostre curiosità.

Dal 19 AL 24 GIUGNO

ogni giorno a pranzo

presso Ristorazione Sociale
viale Milite Ignoto 1/A - Alessandria





i piatti da assaggiare

MANIOCA FRITTA

La manioca è rappresentata dalle radici tuberose di una pianta tipica dell'America del Sud.

Ne esistono due tipologie: quella amara, dalla buccia liscia e dalle foglie rosse, e quella dolce, con buccia rugosa e foglie verdi.

Può essere servita proprio come le patate fritte o con l'aggiunta di un cucchiaino di succo di limone oppure di aceto.

FAJITA DI POLLO CON TORTILLAS DI FRUMENTO E PICO DE GALLO

Piatto tipico della cucina messicana che si mangia però in tutta l'America Latina.

Si tratta di piccoli bocconcini di carne con peperone, cipolla, spezie, peperoncino piccante, paprika, e origano.

Il petto di pollo può essere utilizzato fresco; i peperoni e le cipolle sono tagliati a strisce piuttosto spesse e fatti soffriggere in un filo d'olio. Raggiunto un grado medio di cottura viene aggiunta la carne, anch'essa tagliata a strisce. Dopo qualche minuto, è il momento delle spezie e della cottura, che sarà di pochi minuti (7/8).

Questa preparazione può essere servita in svariati modi: in un piatto caldo accompagnata da riso, fagioli o verdure grigliate, oppure adagiata su una tortilla che sarà poi avvolta attorno alla fajita.

FALAFEL DI CECI CON SALSA YOGURT

I falafel sono una pietanza tipica della cucina mediorientale, principalmente in quella levantina, egiziana e israeliana, costituita da polpette di legumi speziate e fritte.

I legumi più utilizzati sono le fave, i ceci e i fagioli, tritati e conditi con sommacco, cipolla, aglio, cumino e coriandolo.

I falafel vengono preparati con i ceci in Levante e con le fave in Egitto.

Sono spesso serviti in sandwich di pita conditi con pomodori, lattuga, cetrioli, cipolla, prezzemolo e yogurt. In Egitto, sostituiscono la carne nei giorni del digiuno dei copti. In Medio Oriente costituiscono anche un cibo di strada.

I falafel sono stati adottati e pienamente integrati nella cucina israeliana, che ha contribuito alla loro diffusione in Occidente.

PUFF - PUFF

Spuntino tradizionale a base di pasta fritta e consumato in tutta l'Africa, soprattutto nella parte occidentale del continente.

Il nome Puff-puff viene dalla Nigeria, ma esistono molti altri nomi e varianti della pasta.

Gli ingredienti principali sono: farina, zucchero, sale da cucina, burro, acqua, uovo, olio vegetale.

COUS COUS

Alimento originario del Maghreb ma diffuso in tutto il mondo, costituito da granelli di semola di grano duro cotti al vapore.

Oltre a poter essere definito "piatto nazionale" dei berberi, è molto diffuso anche in Africa Occidentale e nel Vicino Oriente (in particolare, in Israele presso gli ebrei marocchini) e in Brasile. In Giordania, Libano e Palestina viene chiamato in arabo: مفتول, maftūl, "ritorto".

Il metodo tradizionale del Nordafrica prevede l'uso di un recipiente per la cottura a vapore chiamato taseksut in berbero, kiska:s in arabo o cuscussiera. La base è una pentola di metallo allungata a forma bombata in cui si cuociono le verdure e la carne in umido. Sopra questa base viene collocato il recipiente dal fondo forato in cui il cuscus si cuoce a vapore assorbendo i sapori del brodo sottostante.

RISO BYRIANI

Nella cucina persiana il biryani è una pietanza a base di riso, preparata assieme a spezie, carne, pesce, uova o verdure. Il nome deriva dalla parola persiana beryā che significa fritto o arrostito.

Il Biryani venne portato nel subcontinente indiano da viaggiatori e mercanti musulmani. Il piatto si mangia principalmente in India, Bangladesh, Pakistan e Iran.