

A MARTIGNANO
CULTURA E INTEGRAZIONE

A tavola cibi dell'altro mondo

MARTIGNANO — Tre giorni per scoprire usi e costumi di Paesi lontani le cui genti, però, fanno parte integrante della comunità trentina. Giunta alla sua quinta edizione curata dall'associazione Onlus Tremembé con il patrocinio e il contributo dell'assessorato alla cultura, alla pace e alla solidarietà del Comune di Trento, «Cene dell'altro mondo» ha preso il via ieri nel tendone delle feste in piazza Canopi a Martignano e proseguirà fino a domani con un programma che quest'anno tocca l'Europa dell'Est, l'Africa del Nord e il sud America. Tema del primo incontro è stato «Ucraina, dove il tempo si è fermato», un viaggio tra i sapori tipici della cucina ucraina e i suoi canti e le sue danze



COUS COUS Una dei cibi «dell'altro mondo»

popolariu portata in scena dal gruppo folk «Bykovina», quindici musicisti che si sono esibiti per la prima volta in Italia in una performance composta da violino, cimbalo, fisarmonica, flauto, tamburo. L'appuntamento di oggi invece è dedicato a «Marocco, tra mito e realtà»: musiche, danze e percussioni con il

«Trio Guenawa Ensemble», uno dei più interessanti gruppi musicali presenti sul territorio nazionale (bendir, liuto flauto), condotto da Jamal Ouassini, direttore di studi musicali di Reggio Emilia, e dell'orchestra arabo-andalusa di Tangeri. Inoltre letture e cena a base di cuscus allietteranno la sera-

ta. Domani a concludere la manifestazione saranno i ritmi calienti di Cuba. Incontro con la Comunità a cura di Renzo Maria Grosselli, dibattito sul tema «positive esperienze di integrazione sportiva», specialità gastronomiche e poi spazio alle sonorità latino americane portate in scena con lo spettacolo «Baïla mi Cuba», folklore e danze cubane rappresentate da quattro ballerini, un animatore e due cantanti. Tutti gli appuntamenti hanno inizio alle 18, i piatti tradizionali costano sei euro, bevande e cocktails verranno distribuiti fino alle 23. Il ricavato verrà devoluto in favore delle Comunità ospiti dell'evento. Ulteriori informazioni al numero 0461/824737.

Francesca Negri