

ftNews

freetopnews

Alla scoperta del Pane Marocchino e del Tè alla Menta

domenica, 30 novembre 2025



di **Francesca Bianchi**

Domenica 30 novembre la Sala Polifunzionale del **MAO - Museo di Arte Orientale** di Torino, in Via San Domenico, 11, ospiterà un workshop dimostrativo per scoprire dettagli e curiosità sulla preparazione del pane marocchino e del tè alla menta. Questo interessante laboratorio è stato organizzato dall'**Associazione Mio MAO** nell'ambito del progetto **Fiumi di Culture** del Comune di Torino.

Quello del 30 novembre è il primo di una serie di incontri intitolati **All pane che unisce**, dedicati alla realizzazione del pane in diverse culture del mondo. Questi eventi fanno parte del progetto Fiumi di culture, che ha l'obiettivo di favorire il dialogo interculturale nella città di Torino attraverso il riconoscimento e la valorizzazione del patrimonio immateriale multiculturale cittadino, con un approccio partecipativo che coinvolga attivamente la cittadinanza e le diverse comunità di residenti.

Il pane è un cibo fondamentale nell'alimentazione dei Paesi mediterranei e in tutte le culture assume un importante valore simbolico. Condividere il pane, offrirlo all'ospite, conosciuto o sconosciuto, è un gesto antico di accoglienza, di fiducia e di pace. Nelle comunità marocchine migranti le donne, nonostante le difficoltà, cercano di portare avanti la consuetudine di preparare il pane in casa, proprio come facevano le loro madri e le loro nonne in Marocco. Una consuetudine che purtroppo oggi si va perdendo un po' ovunque, travolta dalla frenesia dei ritmi della vita quotidiana e del lavoro nelle grandi città. I pani cotti in padella sono cibi semplici, ma preparati con cura e creatività, e possono rappresentare un contributo concreto e delizioso per la costruzione di un patrimonio gastronomico comune e condiviso da tutti i cittadini di Torino.

Il laboratorio **Alla scoperta del Pane Marocchino e del Tè alla Menta** sarà curato dall'**Associazione Chez Les Dames** (*Fatima Rachid, Khadija Waijid, Souad Elatfa*).