

“Stessa Strada”

Yeah

Cammino tra sguardi che parlano piano
mi giudicano prima di stringermi la mano.
Un nome diverso, un accento marcato
e già il mio destino sembra segnato.

Parole leggere che pesano tonnellate
porte chiuse, occasioni mancate.
La discriminazione non sempre urla forte
a volte è un silenzio che cambia la sorte.

Mi dicono sei troppo, mi dicono sei poco
come se la vita fosse il loro gioco.
Ma non sono etichetta né definizione
sono sogni che spingono contro l'esclusione.

Stesso battito dentro al petto
stesso bisogno di dare e ricevere rispetto.
La pelle, la lingua, la provenienza
non misurano il cuore né l'intelligenza.

Tu chiami differenza quello che temi
io la chiamo forza che unisce gli estremi.
Ogni cultura è un pezzo di mondo
ogni storia è un mare profondo.

Allora abbassiamo i muri nella mente
cambiamo il modo di guardare la gente.
Perché finché uno resta indietro da solo
nessuno ha davvero raggiunto il traguardo.

Leonardo Paccini
Mouad Souhaly

OLTRE LA LINEA DEI COLORI

Il razzismo è una nebbia che offusca la mente
Un veleno sottile che non serve a niente
è la paura di ciò che non conosciamo
che ci fa dimenticare che tutti respiriamo

C'è chi ha la pelle color sabbia dorata
chi come terra, dal brutto tempo bagnata
ma se chiudi gli occhi e ascolti un attimo
sentirai che tutti hanno lo stesso battito

Sentirai che tutti hanno la stessa

Guarda l'arcobaleno dopo il temporale
è l'unione dei colori che lo rende speciale
allora stringiamoci la mano senza guardare il colore
perché il coraggio più grande è quello del cuore

Siamo rami diversi di un albero antico
in cui non c'è nessun nemico.

Martha

e

Sara
Amadio

Andrea
apone

Serena
Favard

iletta Messana

Mosad
Sudsky
Miranda
Maxini

I COLORI DEL MONDO

Il razzismo è una nebbia che offusca la mente
è un veleno sottile che non serve a niente
è una paura di ciò che non conosciamo
che ci fa dimenticare che tutti respiriamo

C'è chi ha la pelle color sabbia dorata,
chi come terra, dal bruno tempo bagnata,
ma se chiudi gli occhi e ascolti un attimo
sentirai che tutti hanno lo stesso battito

Guarda l'arcobaleno dopo il temporale
è l'unione dei colori che lo rende speciale
allora stringiamoci la mano senza guardare il colore
perché il coraggio più grande è quello del cuore

Siamo rami diversi di un albero antico
in cui non c'è nessun nemico.

Marta Capra

menù "benvenuti al centro"

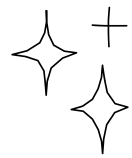


antipasto

Focaccia Barese con salsiccia mantovana

primo

Rigatoni all' amatriciana con Gorgonzola milanese

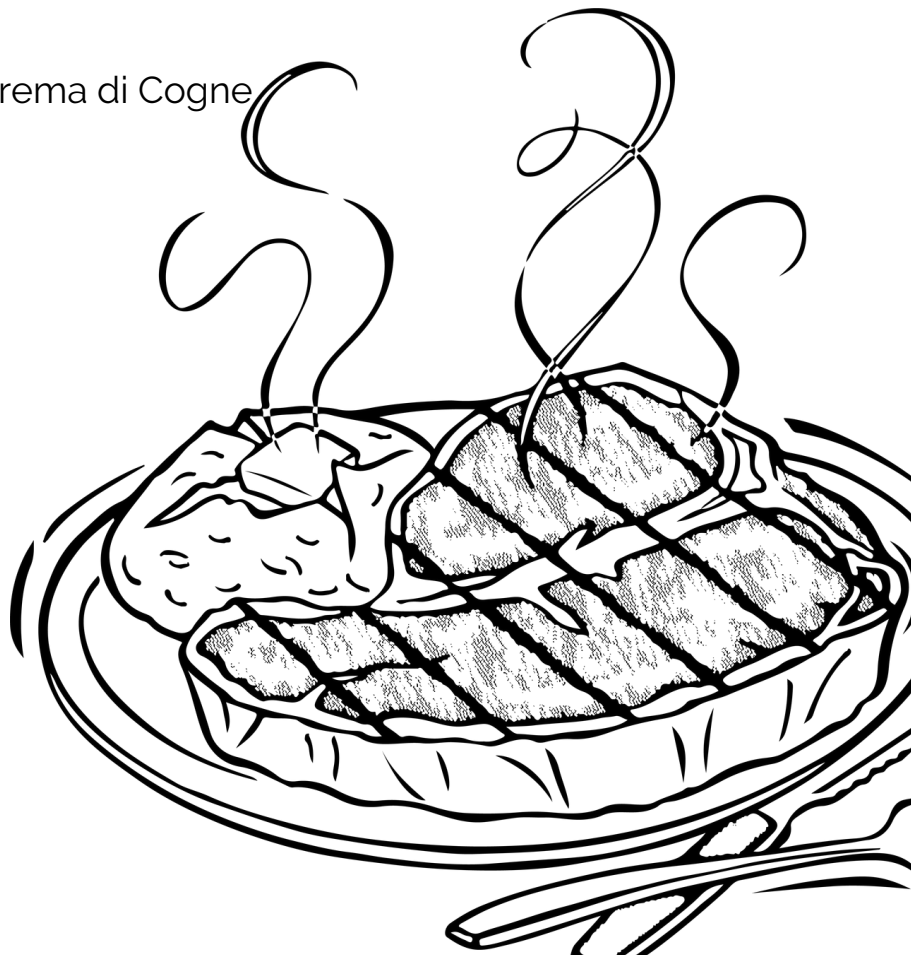


secondo

Brasato con Montepulciano abruzzese

dessert

Cannolo siciliano con crema di Cogne



ANTIPASTO: focaccia barese con salsiccia mantovana

Ingredienti per l'impasto

- 500 g farina tipo 0
- 300 ml acqua tiepida
- 10 g sale
- 5 g zucchero
- 10 g lievito di birra fresco
- 40 ml olio extravergine d'oliva
- 1 patata media (circa 150 g) bollita e schiacciata

Ingredienti per il condimento

- 300 g salsiccia mantovana
- 200 g pomodorini ciliegini
- 1 cucchiaino origano
- 40 ml olio extravergine d'oliva
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

Procedimento

- Bollire la patata, pelata e schiacciarla bene con una forchetta.
- In una ciotola sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida.
- Aggiungere la farina poco alla volta e iniziare a mescolare.
- Unire la patata schiacciata e continuare ad impastare.
- Aggiungere olio extravergine e sale.
- Impastare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
- Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciarlo lievitare per circa 2 ore, finché non raddoppia di volume.
- Ungere abbondantemente con olio una teglia da forno.
Stendere l'impasto direttamente nella teglia con le mani unte, allargandolo delicatamente fino a coprire tutta la superficie. Lasciare riposare ancora 20–30 minuti.
- Nel frattempo preparare il condimento:
tagliare i pomodorini a metà e sbriciolare la salsiccia mantovana eliminando il budello.
- Premere con le dita sulla superficie della focaccia per creare le tipiche fossette.
Distribuire sopra i pomodorini, la salsiccia sbriciolata, l'origano, sale, pepe e irrorare con l'olio extravergine d'oliva.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 220 °C per circa 20–25 minuti, finché la focaccia sarà ben dorata e croccante ai bordi.
- Sfnare, lasciare intiepidire qualche minuto e servire la focaccia barese con salsiccia mantovana tagliata a quadrati, ideale come antipasto o da condividere