

# ACCOGLIENZA/INTEGRAZIONE

## IL SENSO DEL GIOCO

Il gioco nasce dall'esigenza di conoscere alcuni aspetti tipici e fondamentali della cultura italiana che possono essere strumenti di avvicinamento e scambio fra culture. Il cibo e la tradizione culinaria del paese sono tra gli aspetti culturali a cui i ragazzi fanno più difficoltà ad abituarsi: si pensi alla divisione delle portate in antipasto, primo, secondo, etc. - sconosciuto a molti dei ragazzi - oppure all'importanza del pranzo domenicale.

## ISTRUZIONI

Il gioco è rivolto a tutti i ragazzi presenti in comunità ed è possibile scegliere tra due attività, in base al gruppo ragazzi si può stabilire, se farne solo una o entrambe.

E' necessaria la presenza di un educatore e di un mediatore culturale.

La prima attività, **INVENTIAMO UN MENU** ha come obiettivo quello di far creare ai ragazzi un piatto fusion tra la cucina italiana e la cucina tipica di uno dei Paesi di origine dei ragazzi. I ragazzi, a gruppi di due (se possibile raggruppati per provenienza), pescano a turno una delle cinque card sulle portate e, a seconda della card, dovranno creare un piatto risultato dalla fusione di un piatto tipico italiano con uno del loro Paese. Possono avvalersi dell'aiuto del pc e di internet. Vince il gioco la coppia che per prima presenta la ricetta, spiegando da quali piatti tipici è partita e dando un nome al piatto fusion. Come premio, la coppia che vince può fare la spesa per quel piatto e realizzarlo in comunità.

La seconda attività, **METTI IN ORDINE LA RICETTA** presenta tre ricette di piatti tipici italiani. I ragazzi vengono divisi in tre gruppi e ad ogni gruppo viene chiesto di mettere in ordine i vari passaggi della ricetta. Vince il gruppo più veloce. Sarà l'educatore a verificarne l'esattezza e assegnare la vittoria. Anche a questo gioco si può dare seguito, proponendo ai ragazzi di preparare assieme la ricetta italiana.

## IL PROGETTO S.I.R.C.

SIRC Servizi Interculturali Regione Campania è un progetto di COINOR/Università degli Studi di Napoli Federico II, CIDIS Onlus, IRISS - Istituto di Ricerca su Innovazione e Servizi per lo sviluppo.

Progetto a supporto dei servizi territoriali per l'immigrazione e l'integrazione della Regione Campania, SIRC ha come finalità quella di migliorare i livelli di gestione ed erogazione dei servizi pubblici ed amministrativi rivolti ai cittadini dei Paesi Terzi del territorio.

## IL GAME BOX

Il game box si costituisce di cinque giochi su cinque differenti temi: l'équipe, l'igiene e la cura, il role playing sulla vita di comunità, l'accoglienza e l'integrazione, il lavoro in Italia. Si tratta di giochi nati dall'esperienza del lavoro in comunità alloggio per minori stranieri non accompagnati e dallo scambio di competenze e buone prassi relative al lavoro svolto quotidianamente con i ragazzi. I giochi sono stati pensati come strumenti per coloro che operano con minori stranieri non accompagnati, per facilitare i ragazzi nel loro percorso in Italia.

# ACCOGLIENZA/INTEGRAZIONE

## RICETTA POLPETTE (8 card)

- Prendere la carne macinata e metterla in una ciotola
- Mettere in ammollo il pane vecchio in acqua, quando sarà ben morbido strizzarlo e aggiungerlo alla carne macinata
- Aggiungere il sale, le uova, il pepe, il prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato.
- Mescolare tutti gli ingredienti molto bene
- Con l'impasto ottenuto formare delle palline di media grandezza aiutandosi con le mani
- Mettere su un foglio di carta forno le polpette così ottenute
- Riscaldare abbondante olio in una padella e friggere le polpette
- Una volta cotte, asciugare le polpette su carta assorbente e consumare calde, fredde o col sugo di pomodoro

## RICETTA TIRA'MISU ' (10 card)

- Preparare abbondante quantità di caffè
- Lasciare raffreddare il caffè e diluirlo con l'acqua (aggiungere una quantità di acqua pari alla quantità di caffè)
- Tagliare a piccoli pezzetti la tavoletta di cioccolato
- Mentre il caffè si raffredda preparare la crema: rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi
- Aggiungere ai tuorli lo zucchero e il mascarpone
- Montare a neve gli albumi e aggiungerli alla crema
- Mescolare con cura fino ad ottenere una crema liscia e morbida
- Bagnare i biscotti (savoardi) nel caffè facendo attenzione a non romperli e a non inzupparli troppo
- In un contenitore abbastanza alto, fare degli strati con i biscotti bagnati, la crema, il cacao in polvere e i pezzetti di cioccolato
- Una volta finito, riporre in freezer almeno due ore prima di consumarlo

## RICETTA PIZZA (8 card)

- Sciogliere il lievito in acqua calda
- Disporre la farina a fontana insieme a sale e zucchero, versare l'acqua e il lievito, quindi impastare
- Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con uno strofinaccio e lasciar lievitare per circa 2 ore, possibilmente in un posto abbastanza caldo
- Accendere il forno a 250°
- Dividere l'impasto in 4 porzioni, stenderlo col matterello
- Disporre la passata di pomodoro sopra le pizze e infornare per circa un quarto d'ora
- Togliere le teglie dal forno e distribuire la mozzarella sulle pizze
- Infornare nuovamente per altri 5 minuti fino a quando la mozzarella non si scioglie