

Contatti

Tappe consigliate da Migrantour Milano Quartiere via Padova



Chiesa San Crisostomo

Via Padova angolo via Cambini
www.sangiovincrisostomo.org



Casa della Cultura Musulmana

Via Padova 144
FB: Casa della cultura Islamica,
via Padova 144 - MI



Parco Trotter

Via Padova angolo via Giacosa
www.parcotrotter.org



Euro Asia Alimentari di Shikder A Rahim

Via Padova 35



Ristorante Kebab Karboush

Via Padova, 58 angolo via Stazio
Tel. 333 739 6305
FB: Ristorante Karboush



Vanessa Party & Eventos

Via Pasteur, 25
Tel. 327-3650051 / 320-0511264
<http://sites.amarillasinternet.com/vanessaparty/contactenos.html>



Torrefazione via Padova

Via Padova, 64
Telefono: 0226145350

Siti internet interessanti

<http://www.meltingpot.org>

Sito di aggiornamento e approfondimento su aspetti giuridici e contemporanei legati alla migrazione

<http://www.ismu.org>

Sito di Fondazione ISMU, organizzazione di riferimento per la ricerca sociale, con uno sguardo attento ai fenomeni migratori

<http://orda.it/rizzoli/stella>

Sito con spunti di riflessione e curiosità su emigrazione italiana e discriminazione

<http://www.unar.it>

Sito del Governo Italiano, Dipartimento delle Pari Opportunità, Ufficio Nazionale Antidiscriminazioni Razziali

www.razzismobruttastoria.net

Sito dell'Associazione "Il razzismo è una brutta storia", ricco di spunti su cittadinanza e discriminazioni

<http://fortresseurope.blogspot.it>

Blog del regista Gabriele Del Grande che riporta le sue storie di viaggio e quelle di tante altre persone incontrate nel suo percorso di vita e professionale



Co-Funded by
the European Union

Questa pubblicazione è stata finanziata con il contributo dell'Unione Europea nell'ambito del progetto "MygranTour: an European network of migrant driven intercultural routes to understand cultural diversity", HOME/2012/EIPX/CA/CFP/4241

Il prodotto riflette la visione unicamente dell'autore Fondazione ACRA, la Commissione Europea non può essere ritenuta responsabile per nessun utilizzo delle informazioni in esso contenute.

Vieni a scoprire il mondo sotto casa

anche nei quartieri di:

Paolo Sarpi "T'el chi Chinatown"

e **"Porta Venezia: dai Promessi Sposi al Corno d'Africa"**

Per informazioni e prenotazioni:

migrantour.milano@viaggisolidali.it



Viaggi Solidali Società Cooperativa Sociale Onlus

P.zza della Repubblica 14, 10152 Torino

Tel. 011 4379468 - www.viaggisolidali.it



Fondazione ACRA

Via Lazzaretto 3, 20124 Milano

T +39 02 27000291 - www.acraccs.org

www.migrantour.org



migrantour
Milano



Migrantour MILANO

Via Padova *Una finestra sul mondo*



Co-Funded by
the European Union

www.migrantour.org

“Le impronte di Milano si leggevano più nelle opere lasciate alla città che negli uomini. Come era successo quel primo giorno in Stazione Centrale, continuai a passeggiare con il naso all'insù mentre gli edifici sfilavano, più antichi di uni degli altri. Cercai di amalgamarmi con tutto ciò che rappresentavano quei monumenti per leggere e comprendere la storia, le usanze e, in generale, la cultura di quel popolo che li aveva realizzati. Rimbalzavo dall'autobus alla metropolitana, dal tram fino a raggiungere il Naviglio Grande che scorreva dolcemente”.

(Tratto da: “Il tempo dalla mia parte” di Mohamed Ba, Milano, 2013, Edizioni San Paolo, pp. 80-81)

Filmografia



“Persepolis”, regia di Vincent Paronnaud e Marjane Satrapi, Francia, 2007

Marajan, una giovane

ragazza iraniana, è testimone prima del potere tirannico esercitato dallo Scià e poi del sistema oppressivo instaurato dai Guardiani della Rivoluzione, ma anche dei pregiudizi che caratterizzano la società occidentale.



“Cous Cous”, un film di Abdel Kechiche, Francia, 2007

Un'immersione nel mondo degli arabo-francesi che

vivono da decenni nella società di Marsiglia, dove un sessantenne disoccupato progetta di ristrutturare una barca per aprirci un ristorante, tra complesse dinamiche relazionali, familiari e di genere.



“Spanglish”, un film di James L. Brooks, USA, 2005

L'arrivo della governante Flor, ragazza messicana di

notevole presenza, nella borghese, benestante e problematica famiglia, crea scompiglio fra i coniugi, che si devono districare, in aggiunta, con lo spagnolo stretto della nuova arrivata che ha in sua figlia l'interprete delle sue intenzioni.



“Il cammino della speranza”, commedia drammatica del regista Pietro Germi, Italia, 1950

L'odissea di un gruppo

di siciliani che partono verso il Nord fino al passaggio con il confine francese.



“Pane e cioccolata”, commedia divertente di Franco Brusati, Italia, 1973

Storia agrodolce sulle disavventure di un emigrato italiano in Svizzera.

Bibliografia

- “Chi ha paura dell'Islam. Appunti per una reciproca conoscenza” di Mario Aldighieri, Cremona, 2009, Nuova Editrice Cremonese - *L'Islam e il suo rapporto con il mondo occidentale: un libro chiave per comprendere questa antica e sfaccettata religione in un presente in cui la convivenza non sempre sembra possibile.*

- “Babele 56 - otto fermate nella città che cambia” di Giorgio Fontana, Milano, 2014, Terre di Mezzo - *Storie personali di migrazione collegate ai quartieri multietnici di Milano*

- “Il razzismo spiegato a mia figlia” di Tahar Ben Jelloun, Milano, 1998, Bompiani - *Un dialogo per riflettere sui meccanismi di razzismo e xenofobia*

- “Milano, fin qui tutto bene” di Gabriella Kuruville, Milano, 2012, Edizioni La Terza - *Un resoconto di come e quanto è cambiato il capoluogo lombardo grazie ai flussi migratori interni all'Italia e provenienti dall'estero.*

Ricetta Empanadas

La empanada è un impasto sottile di pane, pasta frolla o pasta sfoglia riempita con una preparazione dolce o salata, al forno o frita. Il ripieno può includere carni rosse o bianche, pesce, verdure o frutta. Il nome empanada deriva dal castigliano *panatura*, il cui primo significato è “bloccare qualcosa in pasta di pane o cuocere in forno.” Risale all'abitudine di riempire pane con carni o verdure, pranzo al sacco che era tipico di pastori e viaggiatori.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 uovo sodo tagliato in 4 parti - 125 g manzo tritato - ½ cipolla tritata - 1 dl olio di oliva - 2 bicchieri d'acqua - 3 olive verdi snocciolate - 1/4 di cucchiaino cumino - 1/4 di cucchiaino sale - pepe bianco - peperoncino - origano

INGREDIENTI PER LA PASTA

Pasta sfoglia fresca o 140 g di farina - 1/2 cucchiaino di sale - 3 cucchiaini burro - 3 cucchiaini acqua

PREPARAZIONE

Amalgamate tutti gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere un composto compatto che metterete in frigo per mezz'ora. Nel frattempo, preparate il ripieno facendo cuocere a fuoco lento l'olio, l'acqua e la cipolla fino a quando tutta l'acqua sarà evaporata. Aggiungete poi, sempre mescolando, la carne che farete dorare, e successivamente, l'origano, il sale ed il pepe. Fate raffreddare. Preriscaldate il forno a 200 gradi. Stendete la pasta su un piano infarinato in modo da formare un cerchio di 3 mm di spessore. Con una forma del diametro di 12 cm. tagliate 6 cerchi e adagiate nel centro di ciascuno un cucchiaino del ripieno di carne, lasciando libero tutt'intorno un bordo di pasta di circa 1,5 cm. Decorate il ripieno con un pezzetto d'uovo e due pezzetti di oliva. Bagnate con un po' d'acqua i bordi della pasta e uniteli in modo da formare una mezzaluna.

Con la forchetta schiacciate bene i bordi, in modo che siano perfettamente sigillati. Adagiate le empanadas su una teglia e fate cuocere in forno per 10-15 minuti.