

Intervista a Daniela Palmeri, dottoranda a Barcellona

Emigrare: scelta "obbligata"

di Mimma Franco

Puoi farmi la tua storia culturale?

Ho sempre avuto una forte passione per le materie umanistiche. Amo la letteratura, soprattutto contemporanea, ed amo anche la filosofia e il teatro.

Cosa ti spinge a cercare lavoro fuori dall'Italia?

Ho cercato lavoro fuori dall'Italia perché qui non sono riuscita a fare quello che desideravo. Dopo aver provato ben tre concorsi di dottorato in varie regioni d'Italia sono giunta all'amara conclusione che, purtroppo, in Italia, sarebbe stato impossibile essere ammessa in un dottorato. Quando parlo della mia esperienza all'estero mi piace sottolineare che c'è una componente di "scelta, desiderio personale" (scelgo di vivere all'estero) ma, allo stesso tempo, si tratta di una "necessità legata al contesto" (non posso fare quello che voglio fare in Sicilia e in Italia). In questo momento il sistema universitario italiano sta collassando: con le ultime leggi approvate è diventato quasi impossibile per noi giovani riuscire ad immaginare un futuro in Italia.

Quali le più grosse difficoltà che incontri?

Quando stai all'estero devi imparare a mettere in discussione il tuo codice culturale. Ad esempio a volte l'essere aperti può essere recepito come segno di indiscrezione. Un altro ostacolo è legato al fatto che Barcellona è una città bilingue: non basta parlare lo spagnolo, per integrarti devi almeno capire il catalano. Come ogni città bilingue, ha una cultura stratificata e l'integrazione è più complessa. Infine, un'altra difficoltà è legata a come l'Europa vede in questo momento l'Italia di Berlusconi e del berlusconismo. L'immagine dell'Italia all'estero non è per nulla positiva e non è facile combattere gli stereotipi e far capire che esiste anche un'altra Italia.

Da quanto tempo vivi in Spagna?

Vivo a Barcellona da circa 2 anni e mezzo ma ho vissuto anche a Madrid nel 2003-2004 grazie al progetto Erasmus.

Qual è il tuo curriculum professionale?

Mi sono laureata nel 2004 in Lettere Moderne a Palermo. Poi mi sono trasferita a Roma dove ho conseguito la laurea specialistica in Testo, linguaggi e letteratura presso La Sapienza. A Roma ho vinto una borsa di perfezionamento all'estero che mi ha permesso inizialmente di lanciarmi nell'avventura barcellonese. Quando è finita la borsa del perfezionamento ho fatto dei lavoretti in un negozio e durante un periodo mi sono anche dilettata a lavorare in un catering.

Attualmente dove lavori, quali mansioni hai?

Adesso sono dottoranda in Studi Teatrali, presso il dipartimento di Italianistica della Facoltà di Lettere. Ho conseguito una borsa di ricerca della Regione Catalana. Mi occupo principalmente della riscrittura del mito greco nel teatro europeo contemporaneo, ma faccio anche lezioni di storia del teatro e di lingua italiana.

Secondo te, noi Siciliani cosa non sappiamo della Spagna?

In Italia prevale lo stereotipo della Spagna come "fiesta" (tutti conoscono le parole spagnole: bailar, cantar, playa). Poche persone conoscono la realtà politico-culturale della Spagna in questo momento (la crisi, i problemi politici interni ma anche le risorse, la coscienza politicosociale e l'apertura culturale). Non saprei cosa dire: per me la Spagna è un paese che ha sicuramente un senso del pubblico e un rispetto più alti dell'Italia. Questo non significa che sia il "paese delle meraviglie" - come spesso si crede in Italia - ma che si tratta di un paese più europeo. Ritornando sugli stereotipi, la cosa buffa è che spesso anche gli spagnoli vedono l'Italia come il "paese della festa e della dolce vita".

Cosa porteresti dalla Spagna a Sambuca?

Il senso del rispetto per l'individuo e per il pubblico, la meritocrazia, l'apertura culturale, la valorizzazione del bilinguismo.

Cosa diresti ad una tua coetanea in cerca di occupazione?

Ai miei coetanei direi di non avere paura di seguire i propri desideri, di non scendere a compromessi e di mettersi in gioco.

Voglia di tornare in Sicilia?

In Sicilia torno sempre volentieri perché ho un legame fortissimo con la mia famiglia, che mi ha sempre appoggiato nelle mie scelte e a cui non smetterò di dire grazie. E torno volentieri per i miei amici. In Sicilia ho conosciuto e conosco delle persone splendide, di uno spessore umano e culturale davvero dal comune. Nonostante questo, vedo difficile un rientro. Ci sarebbero possibilità per me? In questo momento credo di no, purtroppo: sono molto critica sul sistema di funzionamento di concorsi e ammissioni in Sicilia e in Italia in generale. Ma voglio sperare che le cose possano cambiare.

Quali i tuoi progetti per il futuro?

I progetti per il futuro? Chi lo sa? Faccio quello che faccio perché mi piace. Ciò non significa che io sappia dove mi conduca questo percorso. Sicuramente in quest'esperienza sto scoprendo che amo insegnare e adoro il rapporto con gli studenti.

Un convegno sulla pasticceria siciliana

Un excursus storico su "Dolci e Veli"

di Leonardo Catagnano

Ancora un suggestivo appuntamento sulla pasticceria siciliana si è svolto a Sambuca lo scorso 10 giugno, dopo quello del settembre 2008 che aveva visto alla Badia Grande di Sciacca alcuni tra i maggiori cultori dell'argomento.

Partendo dal primo lavoro, dedicato soprattutto alla pasticceria monastica, si è costruito un secondo momento d'approfondimento scendendo ancor più alle origini, all'evoluzione storica dei dolci, strettamente correlata alle civiltà mediterranee prevalenti, che hanno influenzato nei secoli l'intera gastronomia isolana.

Nello storico palazzo Panitteri, dopo il saluto delle autorità locali, sono stati avviati i lavori di "Dolci & Veli 2 - Storie sulla pasticceria siciliana" preceduti da un breve video sulla prima edizione che ha introdotto l'intervento di Margherita Venezia (SOAT di Menfi) finalizzato a spiegare l'azione dell'amministrazione regionale in questi anni e il continuo dedicarsi alla ricerca e conservazione delle tradizioni rurali, delle arti e dei mestieri.

La prima relazione, presentata da Patrizia Lo Bue (U.O.S. di Sciacca), ha riguardato un approfondimento storico sullo zucchero e le mandorle, due tra gli elementi fondanti della pasticceria siciliana con ampi cenni sul significato simbolico legato soprattutto al frutto e alle vicende degli zuccherifici dediti alla lavorazione della canna da zucchero, prima industria siciliana di trasformazione rinomata in tutta Europa.

È stato poi Giuseppe Cacioppo a descrivere delle diverse e intriganti ipotesi storiche sulle origini delle Minni di virgini, il dolce tipico della cittadina di Sambuca, a cui si è accompagnata la lettura di alcuni passi de "Il gattopardo" di G. Tomasi di Lampedusa e di alcune altre importanti opere letterarie, mirabilmente narrate da Rosy Abruzzo.

Una citazione particolare va fatta per le comunicazioni storiche fornite da Ignazio Navarra, eclettico studioso di storia e di storie siciliane che ha riferito di documenti notarili ritrovati sui "Cubaitara" dal tardo Cinquecento alla seconda metà del Seicento, dove si rappresenta il settore della pasticceria dell'epoca e i rapporti che regolavano i cosiddetti "allocalati", la manodopera specializzata e l'impresa pasticceria, molto fiorente all'epoca.

Un excursus storico sul rapporto tra cibo e religioni monoteiste del Mediterraneo è stato rappresentato dalla scrittrice Giacinta Giacobello Pumilia, autrice, tra l'altro, del libro "La gastronomia dei figli di Abramo" con riferimenti anche alle origini della pasticceria.

L'intervento conclusivo è stato assegnato a Ignazio Buttitta (Docente di Storia delle tradizioni popolari, presso Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Palermo) che ha parlato della forte valenza simbolica dei pani siciliani e, quindi, anche dei dolci, con passaggi che non hanno mancato di stimolare l'immaginazione del pubblico, soffermandosi in particolare sul significato religioso di talune tradizioni legate alle festività cristiane con particolare riferimento agli "altari di San Giuseppe" e non solo.

Immane, il tutto si è concluso con una degustazione di alcuni tra i migliori dolci tradizionali del territorio con l'auspicio di programmare un ulteriore evento di approfondimento su un argomento che suscita consensi di pubblico sempre maggiori.

SALA TRATTENIMENTI	
 La Pergola	
di Giglio Santa & C.	
Bar - Ristorante Pizzeria - Banchetti	
Contrada Adragna Tel. 0925 946058 - 941099	
SAMBUCA DI SICILIA	
	
BAR Pasticceria - Gelateria Gastronomia	
Viale Antonio Gramsci, 54 Tel. 0925 943322 - 946058	

Re Umberto
Cafè
di Mulè Pietro Riccardo



Corso Umberto I, 92/94
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 328 1775637

centro studi
ATHENA
CENTRO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Via San Francesco, 13
S. Margherita di Belice
Tel e Fax 0925 31321
info@centrostudiathena.it
www.centrostudiathena.it