



DONNE CHE FANNO RETE E NOTIZIA IN ITALIA E NEL MONDO

Domenica
25 Maggio 2025

Fondatrice
 Direttrice responsabile
Mariella Magazù

N°24
Art Collection

Oggi una impresa su quattro, fondate da immigrati, è guidata da una donna.

E le punte più alte dei numeri che ci consegna la statistica, si ritrovano tra le comunità africane subsahariane. Ristorazione, moda, artigianato e benessere i settori in cui la presenza femminile è più incisiva. Le imprese avviate da cittadini stranieri in Italia, negli ultimi dieci anni, hanno mostrato una crescita costante nonostante crisi economiche e pandemia. Secondo i dati Unioncamere e InfoCamere aggiornati al 2023, le imprese femminili africane, superano il 10 % del totale nazionale; in termini pratici significa circa seicentomila attività registrate presso le Camere di Commercio delle varie città italiane, con una predominanza nel Sud. Va detto però che in linea generale, la crescita dell'impresa straniera, è trainata da donne e uomini provenienti dal continente asiatico come Bangladesh e Cina, in primis, e da quello africano: Marocco, Nigeria e Senegal. E proprio da questo Paese arriva la protagonista di questo numero di **FemeNews**. Nel cuore del Sud Italia, si sta facendo strada una rete silenziosa quanto tenace di donne africane provenienti dall'area subsahariana che scelgono di costruire il proprio futuro da imprenditrici, mettendo a frutto i loro talenti e le loro passioni. Lontane dai riflettori ma radicate nelle comunità locali, queste imprenditrici stanno cambiando il volto dell'economia sociale e culturale di città come Caserta, Palermo, Bari e Reggio Calabria. O Agrigento come nel caso di **Mareme Cisse**. «Dovevo lavorare e avevo una sola arma: la cucina». Mareme è di origini senegalesi, arriva nella Città dei Templi nel 2004 per ricongiungersi al marito. Insieme hanno quattro figli, gli ultimi tre sono nati proprio in Sicilia. Nel 2012 il marito di Mareme decide di tornare in Africa. Lei no. Resta. Vuole che i suoi figli abbiano qua la possibilità di costruire il proprio futuro e non in Senegal da dove ha dovuto emigrare. Non parla italiano e così anche le occasioni o le offerte di lavoro sono saltuari. Qualcosa però cambia e comincia a prendere una piega diversa proprio grazie alla cucina. La sua passione è iscritta nel suo dna sin da quando, ragazzina, trascorreva le estati a osservare le zie ai fornelli nel loro ristorante della capitale senegalese, Dakar. Nel 2005 Mareme Cisse comincia a cucinare in casa per le persone che vanno a trovarla. Sistema tre tavoli in soggiorno e tanta convivialità. Poi in un bar di Agrigento riesce a



**SOGNI DI ZENZERO
 E DI DONNE
 NEL SEGNO DEL CIBO**

fare inserire nel menù per l'aperitivo, alcune sue specialità di sapori speziati. I piatti conquistano il palato sia dei commensali in casa, quanto degli avventori e clienti del bar. Si sparge la voce tra i vicoli di Agrigento, fino a giungere alla porta della cooperativa Al Kharub. Il presidente, **Carmelo Roccaro**, le propone di cucinare per organizzare una cena di raccolta fondi; Mareme accetta, l'iniziativa riscuote subito grandi consensi e da lì in poi è un crescendo di progetti e attività. Con il suo ingresso da socia della cooperativa Al Kharoub e con gli apprezzamenti per le sue preparazioni, si fa strada l'idea di aprire al pubblico. Prima un locale da asporto e poi nel 2016 un vero e proprio ristorante: dallo spirito di Al Kharoub - diffondere culture gastronomiche diverse, di qualità e nello stesso tempo formare e avviare professionalmente persone in condizioni di svantaggio - e dal talento di questa donna tenace nasce **Ginger People & Food**. Ristorante contrassegnato dalla chiacchiola della guida Osterie d'Italia di Slow Food, dove tra fantasia della chef, prodotti di stagione a chilometro zero, tradizione di memoria e sapori di mondi a latitudini geografiche e culturali diverse, è possibile assaporare **caponata di carciofi e verdure con miele e mandorle**, il **'ndambè** (fagioli cosaruciari di Scicli stufati con spezie e pomodoro, serviti con pane tostati) o un **carciofo ripieno di couscous con fonduta di piacentinu ennese**. Oppure anche piatti a base di pesce come **panella di fave con porro caramellato e acciuga**, polpo **lohos** (ricetta tradizionale senegalese in cui il pesce è marinato, lessato con anice stellato, cotto alla piastra e servito con hummus) o ancora a base di cane con un **couscous di touba** (agnello cucinato con prugne secche e mandorle). La chef Mareme e il suo ingegno culinario l'hanno vista campeggiare in lista fra le venti donne del cibo, del vino e dell'ospitalità stilata nel 2023 da Cook, supplemento de Il Corriere della Sera; e nel 2019 oltre ad avere vinto la prima edizione di Cuochi d'Italia - Campionato del Mondo su Sky, si è aggiudicata anche il World Couscous Championship a San Vito Lo Capo (Trapani) con la bandiera del suo Senegal. Manifestazione dove aveva conquistato il podio anche nel 2017. Oggi Mareme Cisse, che non ha mai dimenticato la fatica del suo percorso, tiene corsi di cucina per giovani rifugiati e donne in difficoltà, aiutandoli a inserirsi nel mondo del lavoro.

(Segue a pagina 2)

Ladytoriale



(Segue dalla prima pagina)

Una donna migrante, una madre, una chef, diventata soprattutto il simbolo vivente di integrazione, dignità e riscatto. La sua storia attraversa le ferite dell'esodo e le speranze di rinascita in una terra che spesso sa accogliere con il volto delle donne. E attraverso le donne, una giornalista nel caso di Mareme, la sua storia ha avuto risonanza, diventando il racconto di una buona notizia. Una bella notizia come ogni mese raccontiamo dalle colonne di FemeNews. Che è pure il senso di quella «Informazione disarmata e disarmante», invocata dal neo Pontefice Leone XIV nel corso del ripetuto Giubileo dei giornalisti - si era già tenuto con il defunto Papa Francesco lo scorso 24 Gennaio - capace di farsi narrazione positiva di sfide che possono diventare sogni realizzati. Sacrificio ripagato dal merito riconosciuto. E a raccontare il cammino di Mareme dal Senegal al Sud dello Stivale, è il libro **"Sogni di Zenzero - una storia tante ricette tra il Senegal e la Sicilia"** scritto dalla giornalista Rai **Lidia Tilotta** vicecaporedattrice della Tgr Sicilia, con fotografie realizzate da **Vincenzo Aluja** e pubblicato da Slow Food Editore. Pagine dense di sentimenti profondi che intrecciano cibo, migrazione e coraggio, sfogliate in anteprima nella presentazione recentissima al Salone Internazionale del Libro di Torino nel panel **"Donne terra cibo"**. In cucina le spezie raccontano più della geografia fisica dei luoghi: in ogni piatto Mareme unisce memoria, ogni gesto è cura; ogni profumo è un ponte fra il passato e il futuro della sua vita

in Senegal e oggi nella centrale strada a pochi passi dal teatro dedicato all'agrigentino più illustre, il Premio Nobel **Luigi Pirandello**, colui che ha reso celebre la Sicilia e il senso dell'essere siciliani, la sicilitudine, nella letteratura italiana. Le pagine di **"Sogni di Zenzero"** si fanno così diario e manifesto di un'umanità che resiste e crea. In fondo la sua esperienza è l'esempio empirico di empowerment femminile oltre le differenze. Il lavoro e la cultura gastronomica diventano contaminazione, fondono rispetto, forza e competenza.



La copertina del libro

tenza che assicurano futuro e dignità. Ma anche esperienze e progetti condivisi.

Mareme lei arriva in Italia Italia nel 2004 con un figlio piccolo per ricongiungimento familiare con

suo marito. Le altre tre figlie Zeyna, Mame Thioro e Mamy nascono ad Agrigento. Comincia a cucinare per gli amici in casa sua, poi l'incontro che cambia la direzione della sua vita e realizza il suo sogno che coltiva sin da bambina.

«La cucina è diventata il mio lavoro ma anche lo strumento di riscatto e rinascita, e soprattutto una passione che mi ha portato a sperimentare sempre di più ricercando, studiando e partendo innanzitutto dal rispetto delle materie prime, dei territori e della sostenibilità».

Che viaggio è stato il suo compiuto vent'anni fa. Come è arrivata, cosa ricorda e cosa invece ancora oggi è difficile dimenticare?

«È stato un viaggio difficile e che allora non avrei voluto fare per nulla. Sono arrivata in aereo per raggiungere mio marito perché avevamo già un bambino ma io non avrei mai pensato di lasciare il Senegal, il mio Paese, la mia famiglia in cui vivevo bene e tutto ciò che amavo. Il primo impatto fu molto duro e non pensavo sarei riuscita ad abituarci anche perché non parlavo nemmeno una parola di italiano, al contrario del francese che era la mia seconda lingua. Ciò che è difficile dimenticare è proprio la sensazione di solitudine che mi avvolse la mia prima sera ad Agrigento».

In un'altra regione sarebbe accaduto quello che sta vivendo, ovvero vedere ripagati i sacrifici dal riconoscimento del merito e del valore?

«Io credo che quando si combatte, quando ci si impegna a fondo in ciò che si fa, come nel mio caso nella cucina, i riconoscimenti arrivano. Non posso sapere cosa sarebbe accaduto altrove ma so che qui, e parlo dell'Italia non solo della Sicilia, ciò che faccio è molto apprezzato e questo mi rende felice. Ma ciò che è fondamentale è costruire reti e percorsi. Reti che diventano famiglie come la mia cooperativa, Al Kharub e come Slow Food che è davvero una grande famiglia. Da soli non si va da nessuna parte. Insieme si vince».

GingerPeople&Food è la risposta concreta ai pregiudizi e anche una possibilità di rinascita e riscatto. Sta, state pensando con la cooperativa di replicarlo anche in altre città della Sicilia e in Italia?

«Diciamo che abbiamo diverse idee e progetti ma per il momento sarebbe prematuro parlarne».

Il Senegal e la Sicilia cosa hanno in comune alla luce della sua storia fatta di incontri e condivisione, da renderle più simili di quanto non si voglia far credere?

«C'è tanto in comune. C'è ad esempio un'idea del cibo che è molto importante. Per noi nutrirsi non è solo sfamarsi. Il cibo è condivisione, scambio, unione e anche noi abbiamo tantissimi prodotti che ci aiutano a creare



Mareme Cisse e Lidia Tilotta (foto di Vincenzo Aluja)

una cucina ricca e diversificata. E poi c'è l'idea del confronto. La Sicilia ha vissuto il transito di tanti popoli differenti e l'incrocio di culture ha creato ricchezza da tutti i punti di vista. Se tutto ciò fosse stato compreso pienamente non saremmo a questo punto in un mondo che è impazzito».

Lei ha detto che un giorno, quando i suoi figli saranno adulti e autonomi, le piacerebbe tornare in Senegal per proporre lì la realtà nata ad Agrigento e dare ad altrettante donne un'opportunità di lavoro e formazione. Questo eviterebbe a molte di loro di mettere a rischio la propria vita lungo le dolorose rotte della migrazione via mare?

«Io penso che creare occasioni di sviluppo serva a costruire realtà concrete, a partire ad esempio da quelle cooperative di donne che negli anni sono nate anche in Senegal. Realtà che consentano a chi vuole restare nel proprio Paese di non dover emigrare. Ma la questione è molto più complessa e alla base ci sta un modello di sviluppo sbagliato che sta soggiogando la maggior parte del mondo, per consentire a una minoranza di persone di vivere oltre le possibilità che il nostro pianeta ci permette».

I suoi figli hanno ereditato la sua stessa passione per la cucina o

hanno già altri interessi e orizzonti professionali?

«Falilou sì. Ha studiato all'alberghiero ed è molto bravo e sono certa diventerà un ottimo chef. Lavoriamo molto bene insieme ed è già pronto per nuove esperienze. Le mie figlie invece pensano a percorsi diversi e sono felice che abbiano già le loro idee».

Cosa ha significato raccontare e raccontarsi con una giornalista e farne questo magnifico libro illustrato da bellissime foto?

«Con Lidia è nata subito una bella empatia. Abbiamo dovuto conoscerci e ovviamente per me non è stato facile raccontarmi. Ne è nata una amicizia profonda oltre che una sintonia molto buona. E poi ho capito che sarebbe stato utile anche alle altre donne per far capire loro che c'è sempre una via d'uscita e che non bisogna mai arrendersi. Il resto lo hanno fatto la scelta di Slow Food di puntare su un libro anomalo e le splendide foto di Vincenzo Aluja».

Lidia, nella tua più che ventennale esperienza professionale tra fatti di politica, attualità in genere e talvolta anche cronaca nera, concorderai che non sempre si riesce a raccontare il bello e il buono che nel mondo c'è. Eppure un mondo migliore, integrato oltre le differenze non solo esiste, ma genera ricchezza umana ed economica nei territori in cui queste storie vivono.

«Noi dobbiamo raccontare tutto. Basta guardare, osservare e non chiudere mai gli occhi. Per me è la terza volta che divento la voce dell'altro per raccontare ciò che accade attorno a noi. In questo libro, come negli altri due che ho scritto (Lacrime di sale. La mia storia quotidiana di medico di Lampedusa fra dolore e speranza per Mondadori e Karibù - lo Zambia una donna una grande avventura pubblicato da Edizioni Infinito, ndr) c'è tanto dolore, tanta drammaticità, ma c'è anche tanta bellezza, tanta voglia di cambiare le cose, di non lasciarsi travolgere dall'indifferenza. Mareme, così come gli altri due protagonisti dei miei libri, sono capitati sul mio percorso. Non sono andata io a cercarli. Ma se io li avessi schivati invece che fermati, le loro storie non sarebbero diventate universali».

Tu hai intervistato Mareme per il settimanale Mediterraneo della TGR. Quel Mediterraneo che nella realtà è invece mare di disperazione e morte da troppi anni; la storia di Mareme dà speranza concreta oltre



le scelte della politica dei respingimenti o dei rimpatri, diciamo, de-localizzati?

«La storia di Mareme è bella anche perché non è la classica storia di emigrazione. Dobbiamo approfondire, conoscere, capire. Siamo tutti esseri umani e siamo diversi, ognuno con i suoi pregi, i suoi difetti, il proprio carattere. Il resto non conta. La sua è una

fazioso e ideologico. Questo libro è un atto di amore per la dignità di tante donne e uomini definiti spesso solo migranti, come fosse una categoria a sé...

«Io mi batto da tempo perché le parole ritrovino il loro senso e il fatto che ci sia un'associazione come Carta di Roma che lo fa costantemente è fondamentale. Dobbiamo fare rete, dob-

sone faccia a faccia, parlare con loro, discutere senza la mediazione di uno schermo virtuale. Solo così potremo combattere disinformazione e faziosità».

Da giornalista e da donna cosa ti ha più colpito della vicenda di Mareme?

«Mi hanno colpito la sua determinazione, la sua capacità di riemergere

conta luoghi, ci parla di persone, e soprattutto, ribadisco ciò che ha detto anche Mareme, ci dimostra come da soli non andiamo da nessuna parte e insieme, invece, possiamo vincere. Dobbiamo costruire reti sempre più grandi e forti per rilanciare ideali e valori che rischiano di scomparire».

Quante Mareme esistono in Italia non ancora raccontate e che

biamo portarle in giro perché possano essere conosciute da quante più persone possibile».

Il piatto siciliano amato da Mareme...

«Il mio piatto siciliano preferito è la pasta con i tenerumi. Forse perché è uno dei primi che ho imparato a cucinare qui in Sicilia. Trovo fantastico che una minestra calda sia in realtà un piatto estivo. Mi piace davvero tanto».

Quello senegalese che invece Lidia ama, quanto da siciliana si possa amare la caponata, per dire...

«Ce ne sono diversi, ma devo dire che il cous cous è il mio preferito. Ma c'è una ragione. Il cous cous per me è simbolo della contaminazione e ne ho mangiati di diversi nelle mie trasferte africane per Mediterraneo. Da bambina, invece, a Marsala lo preparava la suocera della mia madrina e poi ho conosciuto quello di Mareme che è fantastico nella sua varietà di proposte».

Infatti GingerPeople&Food non è solo un ristorante, ma è via via diventato un luogo in cui si incontrano culture, sapori e storie di vita. Al suo interno Mareme ha saputo costruire un modello inclusivo che dà lavoro a migranti e rifugiati, valorizzando le radici africane e mediterranee della cucina di quel Mare Nostrum in cui ciò che ci unisce è più forte di quello che in apparenza divide. Perché a pensarci bene ogni sogno ha bisogno di qualcuno che sappia "cucinarlo" con amore e coraggio. Come anche di qualcuno che sappia dipingerlo con l'estro e la creatività della nostra artista **Giselle Treccarichi**, e anche impaginarlo: lo fa ogni mese il genio grafico di **Emiliano Carli**. Leggeteci sempre con gioia e in relax!

Mariella Magazù

Direttrice responsabile
direzionestampafemeneu@gmail.com



Mareme Cisse vincitrice per il suo Paese al Campionato mondiale del Cous Cous edizione 2019 (foto di Salvatore Varisano)

storia stupenda e con una valenza molteplice e sono felice che lei mi abbia accordato il privilegio di raccontarla insieme».

Proprio il nuovo pontefice Leone XIV nel corso del Giubileo della comunicazione, incontrando i giornalisti, ha chiesto di disarmare le parole, di uscire da un linguaggio senza amore, spesso

biamo combattere discorsi d'odio e fake news. Dal 2016, data di uscita del mio primo libro, ho incontrato migliaia di studenti in tutta Italia. Quando racconto cosa succede in un percorso che potrebbe essere definito "drammatizzato" ma che di fatto serve a non propinare concetti calati dall'alto, i ragazzi mi dicono sempre "Non pensavamo che fosse così". Dobbiamo incontrare le per-

da una storia complessa e poi la passione con cui realizza le sue creazioni. Perché queste sono creazioni, non piatti. E il suo stupendo sorriso, avvolgente e contagioso».

Oltre alle tante buone ricette siculo senegalesi, questo libro cosa ci farà scoprire?

«Ci fa scoprire un pezzo di Senegal. Ci immerge in profumi e colori. Ci rac-

tanto invece avrebbero da rivelare e realizzare per costruire una vera integrazione culturale?

«Intanto preferisco la parola interazione a integrazione. Dobbiamo puntare a un mondo in cui l'interazione delle culture diverse serva a portare ricchezza, innanzitutto culturale. Le storie da raccontare sono tante. Basta solo volerlo fare e poi però dob-



DEGAT

Consulting Ltd.

Rome - London