

hapé

assaggi di vita

**Conoscere per comprendere
e condividere**

Progetto "Rom, Sinti e Caminanti - Paolo Politi"



Caritas
Diocesi di Pistoia

“...voi nella Chiesa non siete ai margini”

S. Paolo VI nell'omelia dell'Eucarestia del 26 settembre 1965 a Pomezia durante il Campo internazionale degli zingari

L'attività del Centro di Ascolto Diocesano è stata l'occasione in questi anni per approfondire un ambito specifico di intervento, indicando al contempo un metodo di lavoro: conoscere anzitutto, per potersi interrogare e poi attivarsi sul territorio.

*Gli obiettivi del progetto “**Rom, Sinti e Caminanti – Paolo Politi**” consistono nel promuovere la conoscenza della cultura rom, nel sensibilizzare l'opinione pubblica e le realtà ecclesiali, nel facilitare la partecipazione attiva dei Rom alla vita sociale, promuovendone i diritti e i doveri.*

Come Caritas abbiamo voluto porre l'attenzione sul tema dei Rom, non solo perché è un tema che non è mai stato approfondito, ma perché ci sembra doveroso in questo clima sociale sempre più agguerrito e al contempo confuso, contribuire a fare la giusta chiarezza che aiuti a vincere le paure e ad affrontare le questioni con responsabilità. Abbiamo voluto intitolare questo progetto a Paolo Politi, un amico, un operatore volontario, che ha contribuito concretamente ad alimentare questa attenzione, promuovendo sempre uno spirito di approfondimento, che superasse la logica dell'assistenzialismo.

Questa pubblicazione vuole essere un tentativo di raccogliere informazioni e materiali sui Rom e sulla cultura romani, insieme a sprazzi di vita vissuta di un gruppo di famiglie rom, presenti al campo “Brusigliano” a Pistoia, nell'ambiente familiare e più intimo della cucina, per approfondirne la conoscenza.

Ci auspichiamo che davvero questo piccolo seme gettato contribuisca a creare cultura e ad assumere atteggiamenti e comportamenti volti a costruire il bene comune.

I proventi della raccolta delle offerte che questo libretto contribuirà a raccogliere saranno utilizzati per la promozione del progetto stesso.

Un sincero ringraziamento alle operatrici dell'Area Rom, Sinti e Caminanti che hanno reso possibile la pubblicazione di questo sussidio.

Costituzione della Repubblica Italiana

Principi fondamentali

Art. 2

La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo, sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.



“Rom, Sinti e Caminanti” sono i termini corretti con cui indicare le persone abitualmente chiamate Zingari – quasi sempre con una nota di disprezzo – persone appartenenti a vari gruppi, che nel corso dei secoli si sono sparse in tutti i continenti conservando alcune caratteristiche comuni. È solo nell’ultimo decennio che in Italia e in Europa si è cominciato a utilizzare Rom, Sinti e Caminanti, in sostituzione dei termini Zingari, nomadi, gitani ... pertanto anche i documenti ecclesiali precedenti utilizzano i termini Zingari e Nomadi. Sono persone che fanno parte di una minoranza diffusa, e “molto del poco” che si sa su di loro è spesso frutto di stereotipi o di un’esperienza personale che si limita alle fasce più problematiche e che, quindi, non può che essere una visione parziale e potenzialmente fuorviante. La Caritas Diocesana di Pistoia ha cominciato a occuparsi di Rom sin dagli inizi, sviluppando nel tempo una maggiore conoscenza teorica e pratica dei diversi gruppi, accompagnando molte famiglie, soprattutto straniere, nel difficile percorso di integrazione in Italia; imparando a conoscerle, ad apprezzarne “i pregi” e scontrandosi con “i limiti”, come per qualsiasi gruppo umano.

Il desiderio di questa accoglienza radicale, che richiama la dignità dell’essere tutti figli di Dio e fratelli nel Signore Gesù, è quello che ispira e guida il nostro impegno con i Rom, i Sinti e i Caminanti presenti nella Diocesi di Pistoia.

La presenza sul territorio diocesano di gruppi di Rom – Sinti rimane una sfida per le nostre comunità, che tocca in modo profondo il nostro modo di concepirci un’unica famiglia umana e di accogliere l’invito evangelico a costruire una fraternità rispettosa di tutte le differenze.

Il presupposto principale del nostro lavoro è e rimane la “comune umanità”, la fraternità che l’incarnazione del Signore Gesù Cristo ha reso stabile per sempre: apparteniamo tutti all’unica famiglia umana “nessuno escluso”.

Nel clima che stiamo vivendo, clima sempre più confuso anche per le false e distorte informazioni che abbiamo, caratterizzato da atteggiamenti discriminatori e razzisti, un clima di paura e insicurezza, ci sembra importante dare un contributo per illuminare gli spazi sociali, “dissolvere la notte con le lampade accese”, evitare la banalizzazione dei problemi attraverso una reale informazione e conoscenza.

La Commissione Europea nell'aprile 2011 ha voluto sollecitare gli Stati membri a mettere in atto delle politiche efficaci per l'integrazione delle persone Rom offrendo un "Quadro per le strategie nazionali di integrazione dei Rom fino al 2020". L'Italia ha accolto le indicazioni della Commissione elaborando e pubblicando la *Strategia Nazionale d'inclusione dei Rom dei Sinti e dei Caminanti per il periodo 2012/2020*; gli assi d'intervento previsti riguardano l'istruzione, il lavoro, la salute, l'abitazione.

Purtroppo molte delle indicazioni presenti nella strategia rimangono a tutt'oggi inattuato, l'Italia rimane il "paese dei campi", molti gruppi Rom vivono in estrema povertà e a volte privi dei diritti fondamentali.

La Caritas ben consapevole di questa situazione, ribadisce le linee principali che guidano il proprio intervento.

- Lavoriamo già per un'azione educativa che sostenga la frequenza scolastica dei minori e l'emancipazione delle donne.
- Lavoriamo già con i Rom per diffondere la conoscenza della loro cultura: vogliamo contribuire a superare stereotipi e slogan che - semplificando colpevolmente la realtà diffondono pregiudizi.
- Lavoriamo già in rete con gli altri gruppi e soggetti che si impegnano con i Rom.
- Vorremmo favorire una pacifica convivenza tra i Rom e gli altri cittadini.
- Vorremmo tendere all'integrazione, consapevoli che si tratta di processi lunghi e complessi.
- Vorremmo far conoscere l'abitare nei campi, sia per le condizioni degradate in cui versano che per le dinamiche da ghetto che si creano e che scoraggiano l'integrazione, ma anche per la ricchezza delle relazioni al loro interno.
- Vorremmo condividere con i Rom percorsi di educazione alla legalità e all'uguaglianza tra uomini e donne.
- Cercheremo costantemente la collaborazione con le Istituzioni alle quali chiediamo un rapporto leale e schietto. A loro riconosciamo il ruolo inderogabile di regia, di indirizzo e di allocazione di risorse economiche.

chi sono i rom

Rom significa uomo

Ci troviamo di fronte a un gruppo umano complesso, gli esperti parlano di "galassia Rom", e la conoscenza della realtà richiede di operare delle distinzioni: la comunità "Rom" non è una comunità omogenea e comprende una varietà di gruppi con stili di vita e tradizioni differenti. È necessario anche pensare a questi gruppi riconoscendone le evoluzioni, sono dei gruppi che si stanno modificando profondamente al loro interno, l'isolamento che li aveva caratterizzati per secoli, non è più la loro concretezza di vita. Poiché provengono da Paesi anche molto diversi tra loro prevalgono anche tratti specifici che li distinguono in base alla nazionalità.

"Zingaro". Semplice, schietto e molto comprensibile dalla maggior parte delle persone. Ma scorretto. Innanzitutto perché la parola "zingaro" è un eteronimo, cioè un nome attribuito dall'esterno e non dal soggetto stesso.

Ma un incontro tra persone comincia sempre quando qualcuno si presenta con il proprio nome, e questo proprio non è il caso. E poi non possiamo nasconderci che il termine ha assunto, col passare del tempo, sempre di più, una fortissima carica negativa, piena ormai di odio e disprezzo.

È un termine comodo ma impreciso che rende possibili molte associazioni flessibili e un po' libere. Questo ha permesso, nel corso dei secoli, di includere nel termine una grande varietà di persone, con diversità culturali anche marcate, ma accomunate a volte solamente dallo stigma negativo nei loro confronti.

Il termine "nomade", invece, molto in voga ancora oggi, dovrebbe essere usato nel caso di persone o gruppi che effettivamente praticano il nomadismo.

È piuttosto evidente che il popolo Rom ha abbandonato il nomadismo ormai da diversi decenni, se non secoli. E difatti il 95% circa dei Rom e Sinti presenti in Italia non pratica il nomadismo (ad eccezione fatta di quel 5% che sono i Caminanti e pochi altri).

Sembra, talvolta, che il termine sia utilizzato per sottolineare una presunta diversità culturale o per dare valore ad alcune politiche come quella dell'istituzione dei cosiddetti "campi".

Ecco che, però, è entrato in scena il termine più appropriato "Rom".

Questo è il modo con cui si auto-denominano.

È una parola che significa “uomo”. Ma la parola “Rom” non esaurisce la totalità delle persone chiamate “zingare”: ci sono anche i Sinti, i Manuš, i Kale, i Romaničels.... Quando parliamo di Rom non stiamo dicendo molto se non che parliamo di una galassia di minoranze e di gruppi.

L'unica caratteristica trasversale a queste comunità è che parlano dialetti variamente intercomprensibili e costituenti il Romanès.

Questa lingua, è stato più volte affermato, deriva molto probabilmente da varianti popolari del sanscrito e trova la parentela più prossima nelle lingue attualmente parlate nell'India nord-occidentale.

In Europa si stima che vivano tra i 12 e i 15 milioni di Rom, pari a circa il 2% della popolazione europea.

In Italia i Rom, sia italiani che stranieri sono circa 180.000 (0,3% della popolazione).

Si stima che circa la metà siano Rom italiani, discendenti dai primi Rom arrivati in Italia nel XV secolo, o Rom stranieri di più recente naturalizzazione.

Nel caso dei Rom stranieri, le principali aree di provenienza sono alcuni Paesi dell'ex Jugoslavia (Kosovo, Macedonia, Serbia, Croazia) e la Romania.

L'episodio più drammatico della storia dei Rom e dei Sinti è sicuramente il Porrajmos, traducibile come “grande divoramento” o “devastazione”, lo sterminio perpetrato dai nazisti, precisamente dagli Schutzstaffel, la Legione Nera.

Dopo gli ebrei furono i gruppi Rom i più perseguitati a essere sterminati in nome della supremazia della razza ariana, con l'aggravante che dopo la guerra non fu riconosciuto loro lo status di vittime razziali.

Oggi si calcola che mezzo milione sia morto nei lager ma a Norimberga non vennero ascoltati come testimoni e non fu mai riconosciuto loro il pagamento dei danni di guerra.

La raccolta delle testimonianze delle persecuzioni e degli internamenti dei Rom anche nei campi italiani è appena agli inizi.

Principali flussi migratori di Rom verso l'Italia



Primo flusso migratorio

Dal 1422 in poi:

- 1) gruppi provenienti dai Balcani insediatisi nel sud Italia;
- 2) gruppi provenienti da Austria e Prussia insediatisi nel nord e centro Italia.

Secondo flusso migratorio

XX sec. in particolare dopo la seconda guerra mondiale: provenienti dai Balcani (attuali Croazia, Istria, Slovenia).

Terzo flusso migratorio

Tra gli anni '60 e '70 provenienti dai paesi dell'ex Jugoslavia.

Quarto flusso migratorio

Dal 1989, ancora in corso:

- 1) provenienti dal Kosovo, Bosnia, Croazia, Macedonia;
- 2) provenienti dalla Romania e in percentuale minore dalla Bulgaria.

La principale motivazione alla base di questi flussi migratori è di tipo economico, ed è riconducibile alla disparità esistente tra i paesi dell'Europa centrale e occidentale, e i paesi dell'Europa dell'est.

Per i Rom questa disparità è accentuata per effetto della discriminazione di cui sono vittime nei rispettivi paesi di origine.

Nel caso dei Rom provenienti dai paesi dell'ex Jugoslavia, le migrazioni degli anni '80/'90 hanno avuto origine dalle guerre nei Balcani.

I Rom non rappresentano quindi un insieme omogeneo di persone: non condividono un'unica nazionalità, non hanno lo stesso profilo migratorio né lo stesso status amministrativo e possono esprimere religioni e caratteristiche socio-economiche anche molto diverse tra loro.

Per questo è più opportuno parlare di “gruppi Rom” e non di “popolo Rom”.

la cultura rom

Nonostante i progressi compiuti negli ultimi decenni, il patrimonio culturale romani (arte, musica, letteratura) rimane per lo più circoscritto in un ambito ristretto, ancora vittima di stereotipi e reticenze, schematismi e chiusure preventive che impediscono la conoscenza di una tradizione millenaria dalle mille sfaccettature.

La cultura romani è infatti ricca di sfumature che ne costituiscono la sua vera ricchezza.

Tante varianti di dialetti, di folklore, di arte, tradizioni, etica, credenze e consuetudini che sono state acquisite nelle esperienze di un continuo viaggio che si è sviluppato nei secoli.

Un'infinità antropologica, transnazionale, una sorta di mosaico etnico affascinante.

La lingua romani viene trasmessa prevalentemente per via orale ed è frammentata in una serie di dialetti. La lingua romani condensa l'identità e la storia della popolazione Rom. Nel cammino dall'India verso l'Europa il romani si è arricchito con l'incontro con altre lingue.

In tutti i dialetti vi sono 800 vocaboli di origine indiana, 70 persiani, 40 armeni, 250 tratti dal greco.

Negli ultimi decenni si è provveduto a crearne una versione standardizzata, comune e con un'unica

grafia; questo per permettere l'interpretazione della lingua nelle conferenze internazionali con traduzione simultanea.

La lingua rappresenta la cultura di un popolo millenario, riconoscerne la lingua, significa riconoscere un popolo.

Dopo secoli di repressione e annullamento identitario il 5 novembre 2015 l'UNESCO ha annunciato anche la **Giornata mondiale della lingua romani**.

L'Europa ha quindi iniziato a riconoscere la lingua romani, che in Italia però non è riconosciuta e quindi non gode di alcuna forma di tutela a livello nazionale, nonostante una significativa presenza.

Il presunto nomadismo è stato utilizzato per escludere le comunità romani dai benefici della legge 482/1999, che tutela le minoranze linguistiche storiche, cioè le comunità che, pur essendo italiane a tutti gli effetti, parlano una lingua diversa.

La popolazione romani è a tutti gli effetti una minoranza linguistica storica non riconosciuta. A sostegno della cultura romani in Italia è però presente l'**UCRI** (Unione delle Comunità Romanès in Italia), la più grande organizzazione formata da Rom e Sinti.

Poesia romani

Djelem Djelem

È stato composto, nella sua forma ufficiale dopo la fine della seconda guerra mondiale dal musicista Jarko Jovanović, che scrisse il testo in lingua romani adattandolo ad una melodia tradizionale.

Nel brano sono presenti riferimenti al Porrajmos.

Gelem, gelem, lungone dromensa

Maladilem bakhtale Romensa

A Romale katar tumen aven,

E tsarensa bahktale dromensa?

.....

A Romale, A Chavale

Vi man sas ek bari familiya,

Murdadas la e kali legiya

Aven mansa sa lumniake Roma,

Kai putaile e romane droma

Ake vriama, usti Rom akana,

Men khutasa misto kai kerasa

.....

A Romale, A Chavale

Sono andato, sono andato per lunghe strade

Ho incontrato Roma felici

Oh Rom, da dove vieni

con le tende su queste strade felici?

.....

Oh Rom, oh fratello rom

Una volta avevo una grande famiglia

La Legione Nera li ha uccisi

Venite con me Roma da tutto il mondo

Per i Roma si sono aperte strade

È il momento, alzatevi ora

Saliremo alti se agiamo

.....

Oh Rom, oh fratello rom

Canto da Auschwitz

Ad Auschwitz c'era una casa
e c'era mio marito imprigionato
seduto, seduto si lamentava
e pensava a me:
o tu, uccello nero,
prendi la mia lettera
prendila per mia moglie
dille che sono prigioniero
ad Auschwitz.

Ad Auschwitz c'è molta fame
e niente da mangiare
nemmeno un pezzo di pane
e la guardia del blocco è cattiva.

Ogni giorno ci batte
e ci manda a lavorare.

Se una ragazza gli piace,
la prende e le dice: sdraiati là.

Quando partirò per ritornare
ammazzerò la guardia del blocco *(Ruzena Danielova)*

Davanti a noi

Davanti a noi
l'acqua non si sperdeva
il fuoco non si spegneva
il vento baciava le foglie
Davanti a noi
la terra era incinta
nessuno osava toccare il suo cuore
nemmeno la rugiada
né la formica
Davanti a noi
le fiere erano in pace
silenti
gli alberi gioivano al ritorno degli uccelli
per loro i fiori intessevano nidi
fratellanza regnava tra i pesci

Davanti a noi
il vento dava voce alle alture
l'acqua mormorava nelle profondità
il fuoco illuminava i sogni

Davanti a noi
né urlo
né grido
né pianto
né sorriso
Davanti a noi
né tomba
né casa *(Rajko Djuric)*

Ti ricordi?

La casa ammantata di rosso
con le pietre verdi di muschio
strette intorno
alla ferita della terra?
Nella colombaia
si tratteneva il cielo
un po' arcigno; a quel tempo
i piccioni volavano
a frotte verso il verde.
Non buttare giù le porte
dicevi
quando arrivavano colpo su colpo
e all'interno del cranio
- il mio -
dalle ossa cadeva
carne su carne.

Obliquo il volo attraversa il vento
contro la parola
quando la lingua di fuoco indica il cielo
e le ossa maldestre
chiedono la via
per il luogo dell'esecuzione.
Tu non chiedere delle mie ferite
quando la mia bocca affamata
cerca di custodire
gli angeli *(Mariella Mehr)*

Mi porto un demone

Mi sto portando un demone sulle spalle
un demone che decide della mia vita
a suo piacimento
è giorno o notte
sole o pioggia
ed io bevo solo sabbia e sale
il demone sulle spalle
mi porta nel deserto
dove le mie ossa si polverizzano al sole
le polveri si spargono sulla mia anima
prosciugando il mio sangue
mi sto portando un demone sulle spalle
che mi allontana dall'azzurro del cielo
e mi porta nell'oscurità dove c'è il nulla
dove io non esisto più...

(Paula Schöps)

Hanno calpestato il violino zingaro

Hanno calpestato il violino zingaro
cenere zingara è rimasta
fuoco e fumo salgono al cielo.
Hanno portato via gli Zingari
i bambini divisi dalle madri
le donne dagli uomini
hanno portato via gli Zingari.
Jasenovac è pieno di Zingari
legati ai pilastri di cemento
pesanti catene ai piedi e alle mani
nel fango in ginocchio.
Sono rimaste a Jasenovac
le loro ossa
denuncia di disumanità
altre albe schiariscono il cielo
e il sole continua a scaldare gli Zingari
(*Rasim Sejdic*)



La musica gitana

La musica gitana è la musica del popolo Rom, che ebbe origine in India settentrionale, ma oggi vive principalmente in Europa.

In molti dei luoghi in cui vivono i Rom sono diventati noti come musicisti anche esibiti in eventi della vita come matrimoni, battesimi, funerali e circoncisioni. Le ampie distanze percorse hanno introdotto una moltitudine di influenze: bizantini, greci, arabi, indiani, persiani turchi, slavi, rumeni, tedeschi, olandesi, francesi, spagnoli e persino ebraici, incorporate nella propria musica come strumenti, lingue e materie della musica stessa.

Il contributo dato alla musica da parte del popolo romani è abbondante, ma purtroppo sempre nascosto, o meglio, sotterrato, da luoghi comuni spiacevoli che allontanano lo sguardo da una fattualità oggettiva. Fonti storiche evidenziano che fin dal XVI secolo gitani, lautari, rom, kalè suonavano presso le corti (Spagna, Ungheria, Russia) e i palazzi nobiliari. Erano famosi per un modo tutto loro di suonare (in particolare il violino) e per l'arte dell'improvvisazione. Molti sono i musicisti che si sono ispirati alle loro musiche o che le hanno trascritte e orchestrate (Haydn, Schubert, Brahms, Listz, Ravel, De Falla, Bartok, Debussy).

È difficile definire i parametri di uno stile musicale rom unico, poiché ci sono molte differenze nelle strutture melodiche, armoniche, ritmiche e formali da regione a regione. I testi delle canzoni dei romani

sono spesso cantati in uno o più dialetti della lingua rom e la danza accompagna spesso la performance.

Un esempio è rappresentato dal flamenco spagnolo che nasce alla fine del settecento come musica dei romani andalusi.

Si compone di una parte cantata, un po' stonata apparentemente, di una parte strumentale e di una danzata. Nasce non come forma di intrattenimento e di spettacolo nel suo significato puro, ma piuttosto come un vero grido disperato e scomposto da parte del popolo Rom, che attraverso il canto e il ballo ritmato in modo spontaneo, riusciva a sfogare il dolore della propria condizione. Si cantava senza l'accompagnamento della chitarra, avvalendosi soltanto di supporti ritmici corporali, come il battito dei piedi sul terreno, delle mani oppure delle nocche.

Relativamente rari sono i canti popolari rom originali. Questa particolare musica folk è principalmente vocale ed è composta da canzoni lente e lamentose e melodie veloci che possono essere accompagnate da danze. Le melodie veloci sono accompagnate da tintinnio della lingua, battito delle mani, spigole, clic di cucchiari di legno e altre tecniche. Abili nella tecnica dell'improvvisazione, i rom si sono invece affacciati alla musica jazz in modo naturale e spontaneo. Esiste infatti un particolare tipo di jazz, il manouche, tipicamente romani.

Alcune canzoni incorporano la lingua romani.



Personaggi rom famosi

Molti sono i personaggi rom famosi che testimoniano i contributi portati da questa etnia alla cultura e alla politica. L'elenco include anche personaggi famosi aventi origine rom e sinta da parte di uno dei due genitori.

Antonio **Banderas** attore di origini kalé

Yul **Bryner** attore, rom da parte del nonno materno. Grazie al suo attivismo, acquistò il titolo di Presidente Onorario del popolo Rom

Michael **Caine** attore di etnia rom romanichael

Antonio **Cansino** ballerino e creatore del flamenco moderno, kalé spagnolo

Charles **Chaplin** attore, rom romanichael da parte di madre

Cécilia **Ciganer** meglio nota come ex-moglie di Nicolas Sarkozy. Suo padre è rom

Joaquín **Cortés** ballerino di flamenco, kalé spagnolo

Stuart **Leslie Goddard** noto come Adam Ant. Cantante glam inglese. Sua nonna è romanichael

Rita **Hayworth** attrice, nipote del ballerino di flamenco kalé Antonio Cansino

Bob **Hoskins** attore americano di origine sinta

Zlatan **Ibrahimovic** calciatore, rom bosniaco da parte paterna

August **Krogh** scienziato e premio nobel per la medicina, di etnia rom

Juscelino **Kubitschek De Oliveira** ex presidente del Brasile, con madre di origine rom cecoslovacche

Gerhard **Müller** ex calciatore e vincitore Pallone d'Oro. Ha origini rom e sinte

Joy Olasunmibo **Ogunmakin** nome d'arte Ayo, cantantautrice tedesca con madre rom romena

Liana **Orfei** artista circense e attrice, sinta italiana

Moira **Orfei** artista circense e attrice, sinta italiana

Elvis **Presley** cantante di padre sinto e madre romanichael

Esma **Redzepova** nota cantante rom macedone, definita comunemente "regina dei Rom"

Jean-Baptiste **Reinhardt** musicista jazz conosciuto col nome di Django Reinhardt, sinto eftavagarya

Alexian Santino **Spinelli** professore universitario e musicista rom abruzzese

Antonio **Solario** pittore rom abruzzese, detto "lo zingaro", vissuto a cavallo tra il XV e il XVI secolo.

il cibo è incontro

La cucina rom

L'alimentazione è il miglior mezzo per comprendere la cultura romani.

Non esiste una vera e propria tradizione culinaria Rom, ma esiste un modo di rapportarsi al cibo che è comune a tutti i Rom.

Attorno al cibo ruota tutto il loro mondo economico, sociale e simbolico.

Le principali cerimonie, le nozze come i funerali o i riti di ringraziamento sono accompagnate da sontuosi banchetti; il concetto di impurità gioca un ruolo fondamentale nei tabù e nei riti connessi con il cibo.

I loro rimedi medicamentosi sono basati sull'utilizzo delle erbe e così anche i riti, come la lettura dei fondi di caffè.

La presenza di alcuni cibi, dalla carne all'uso delle spezie, certi modi di utilizzare gli alimenti, i simbolismi e le prescrizioni alimentari sono una costante che attraversa tutti i gruppi Rom.

Spostandosi nei secoli fra diverse zone e paesi, questo popolo nomade ha infatti subito svariate influenze e contaminazioni culturali che hanno reso la sua cucina unica nel suo genere, e un vero e

proprio simbolo dell'**incontro tra culture**.

Nella cucina Rom troviamo alcuni piatti e ingredienti ricorrenti che sono il risultato della contaminazione con le cucine dei paesi in cui i Rom hanno vissuto, dalla cucina indiana e sud asiatica alla cucina ungherese che l'hanno profondamente influenzata. Ad esempio l'uso di spezie, della paprika, del peperoncino e dell'aglio, che rendono particolarmente piccanti i loro piatti risente delle influenze della cucina ungherese. E patate, peperoni, cavolo verza, olive, carne secca e riso sono spesso alla base della loro cucina.

Per quanto riguarda la carne, storicamente questi popoli utilizzavano le carni più facilmente reperibili con la caccia, o più economiche da acquistare. Per questo, maiale e manzo fino a tempi recenti non venivano spesso utilizzati, preferendo invece pollo, pecora, coniglio, lepre, uccelli.

In generale, nella cucina Rom nulla veniva sprecato, e si faceva affidamento sui cibi più facilmente reperibili in natura come appunto gli animali selvatici.

Ci sono però alcuni animali che è vietato consumare anche in questa cultura, come cavalli, cani, gatti, rane e serpenti, considerati portatori di malaugurio.

La cucina Rom oggi si è evoluta molto, assorbendo varie influenze europee e subendo come ogni cultura gli effetti della globalizzazione. Soprattutto nei casi dei gruppi Rom meglio integrati nelle comunità locali, non è raro trovare ingredienti rivisitati secondo i gusti e le tradizioni di questo popolo.

La cucina rom è sempre molto saporita e piccante, predomina il rosso del peperoncino, dei sughi e dei condimenti, degli intingoli piccanti e delle salse di pomodoro. Se il cibo non ha colore, sembra un cibo da malati e va rinvivato.

Ma il rosso è anche il simbolo della buona fortuna, previene il malocchio, allontana le disgrazie ed è garanzia di salute. Quindi, il colore rosso è anche garanzia di cibo sano.

E l'uso così abbondante di spezie, aromi, come pepe, aglio, paprika, aceto, peperoncino serve anche a rendere igienico il cibo, ha la stessa funzione disinfettante che viene attribuita alle bevande alcoliche e al fumo di cui si fa largo uso.

Nella cucina Rom prevale la logica del piatto unico, come il *gulasch* o la *ciorba* e le pite farcite di formaggio o di carne e verdure.

I Rom hanno un grande senso dell'ospitalità, un'ospitalità conviviale. Bisogna intrattenere chi viene in visita e l'ospite è obbligato ad assaggiare qualcosa, anche semplicemente una tazza di caffè.

Cucina rom: cucina delle donne?

Della cucina si occupano le donne mentre compito dell'uomo è procurare gli animali, come l'agnello o il maiale e occuparsi dello spiedo.

Un detto dei Rom della Transilvania asserisce che "*laci romni jaga, pira taj xabena*" (una buona donna è fuoco, pentola e cibi).





Alcune ricette della comunità Rom di Pistoia

I nomi delle ricette sono quelli che sono stati trasmessi a voce dalle donne Rom, potrebbero non essere corretti e gli stessi piatti conosciuti con denominazioni diverse. Mancano anche le quantità dei singoli ingredienti, per questo ci rimettiamo alla disponibilità e all'esperienza culinaria di chi ci legge.

...le ricette
zuppe e carni

Pita

La pita è una sorta di pane che è sempre presente sulle tavole. Da sola accompagna i vari stufati e le salse, ripiena di carne o verdure è una vera e propria pietanza.

Cosa serve

Farina bianca, acqua tiepida, sale, olio o burro.

Come si prepara

Si riuniscono tutti gli ingredienti e si aggiunge lentamente l'acqua per formare una grossa pagnotta da dividere in forme più piccole di 10/15 cm di diametro. Spennellata con olio si fa riposare almeno 10 m coperta con un canovaccio.

Si lavora e si stende molto sottile, se riempita si arrotola come una girella e si cuoce in forno a 180/200° per 30 m fino a doratura.

Poi si fa scaldare in un pentolino mezzo bicchiere di acqua con un pezzo di burro e si versa lentamente sulla pita che si rimette in forno per 5/10m.

Si consuma tiepida con yogurt greco servito a parte.

Con lo stesso impasto si può cuocere una specie di pane, in padella, con burro e sale.

Vari tipi di ripieno

- 1) *Patate e cipolle dorate a pezzi piccoli, pepe nero, sale, vegeta, olio evo, a crudo*
- 2) *Macinato di vitello, cipolla dorata, pepe sale, vegeta, aglio in polvere, olio evo. Si fa stufare la cipolla in olio e poca acqua, poi si aggiunge la carne. Si possono unire anche le patate.*
- 3) *Formaggio (Kaimac, stracchino, emmental, feta, ricotta di mucca), uova, yogurt, olio evo, sale, pepe.*

Quando assume una forma allungata prende il nome di *Burek*.

Sarma o Dolma

Sono involtini di verza o bietola farciti con carne e riso. La parola *sarma*, di origine araba significa tutto ciò che è involupato, *dolma* indica ogni verdura riempita con carne macinata e riso.

Cosa serve

Foglie grandi di cavolo verza o di bietola, carne di pollo, tacchino o vitello macinato, riso bianco, carota, sedano, cipolla (bianca o dorata), aglio, cipollotto, prezzemolo, paprika dolce, concentrato di pomodoro.

Come si prepara

Dopo aver lessato le foglie della verdura a cui si è tolta la costola in acqua con poco aceto di mele si cuoce la carne e il riso nel soffritto degli odori con mezzo bicchiere di acqua e concentrato di pomodoro. Si riempiono le foglie facendo degli involtini e si mettono in un tegame sopra uno strato di patate a fette di mezzo cm, olio sale, vegeta e concentrato di pomodoro. Si cuoce coperto per 30/40 m.

Con lo stesso ripieno si possono farcire i peperoni., che vengono cotti in forno.

Gulash

Si tratta di uno spezzatino di carne particolarmente piccante.

Cosa serve

Carne di vitello tenera, concentrato di pomodoro, paprika dolce, peperoncino, pepe nero, aglio e cipolla in polvere, vegeta*, dado.

Come si prepara

Si tiene in frigorifero a marinare per 24 ore la carne a cubetti con tutti gli ingredienti poi si cuoce per 3/4 ore.

Da servire con purè di patate.

** vegeta è una sorta di dado granulare.*

Bebermes

E'una specie di gulash.

Cosa serve

Carne di vitello, concentrato di pomodoro, trito di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, basilico, aglio, porro, peperoncino, paprika dolce, olio evo.

Come si prepara

Tenere la carne a cubetti con il trito delle verdure, olio, vegeta, peperoncino in frigo per 2 ore, dopodiché si cuoce con brodo, a coprire la carne per 3/4ore.

Si serve con riso bianco bollito.

.....

Cévapici

Si tratta di polpette con la forma di salsicce oppure di hamburger sottili. La parola *cevap*, di origine araba significa infatti carne tagliata a piccoli pezzi.

Cosa serve

Si usa carne di vitello macinata, cipolla, aglio, prezzemolo tritati, peperoncino, paprika dolce, olio evo, sale, vegeta, pepe nero.

Come si prepara

Si mettono insieme tutti gli ingredienti e si cuociono in padella con olio.

Si servono con insalata e patate fritte o arrosto.

Ciorba

Con questo termine si indica ogni tipo di zuppa.

Cosa serve

Patate, trito di carota, sedano, aglio, porro, cipolla, prezzemolo, vegeta, cavolo verza, concentrato di pomodoro, paprika dolce, sale, pepe, olio evo.

Come si prepara

Fare il soffritto, unire il cavolo tagliato a quadretti, la paprika, la vegeta, il concentrato di pomodoro e l'acqua. Dopo un'ora unire le patate tagliate a metà. Cuocere per 2/3 ore.

Si può fare una versione con la carne di vitello da aggiungere al soffritto.

.....

Zumì

Zuppa di carne e fagioli.

Cosa serve

Carne di vitello, patate, soffritto di carota, cipolla, sedano, fagioli bianchi, concentrato di pomodoro, paprika, olio evo, sale, pepe.

Come si prepara

Riunire tutti gli ingredienti con i fagioli lessati precedentemente e cuocere per 2/3 ore. 15 minuti prima della fine far soffriggere cipolla e aglio con un cucchiaino di farina. Quando la farina è dorata si aggiungono un po' d'acqua calda, il concentrato, il peperoncino e si uniscono ai fagioli.

Zumì Kanani

Minestra di gallina vecchia.

Cosa serve

Gallina vecchia, osso di manzo, pomodori, carote, cipolla, sedano, porro, sale e pepe.

Come si prepara

Soffriggere il trito di verdure, aggiungere i pomodori maturi. Lavare accuratamente la gallina e fiammeggiare, poi sbollentare per 10/15 m. Aggiungere al soffritto, coprire con acqua e far cuocere per 2/3 ore.

.....

Riso con carne

Un piatto di pollo e riso cotti al forno.

Cosa serve

Riso bianco, pollo, paprika, patate, pomodoro, vegeta, cipolla, origano, olio evo.

Come si prepara

Cuocere il riso al dente e mettere in forno con i pezzi di pollo, le patate, la cipolla e il pomodoro.

Vorschinco (Peka)

Indica un metodo di cottura, con un coperchio gigante

Cosa serve

Pollo intero, patate, vegeta, paprika dolce, olio evo, sale, pepe.

Come si prepara

Si mettono tutti gli ingredienti nel recipiente e si cuoce per un'ora, un'ora e mezzo. Si può sostituire il pollo con altri tipi di carne o di pesce.

.....

Interiora

Gli intestini dell'agnello sono utilizzati per preparare diverse pietanze in forma di zuppa, in umido oppure ripieni di carne macinata e spezie.

Cosa serve

Interiora di agnello già pulite, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino forte, pepe, basilico, alloro.

Come si prepara

Si cuociono i budellini in acqua, aceto e cipolla per 2/3 ore, poi si fanno a pezzi e si mettono in padella con aglio, peperoncino, vegeta, pepe nero, prezzemolo.



Carne allo spiedo

Si usa in occasione di feste importanti o come forma di ringraziamento.

Cosa serve

Agnello, maialino, pecora, pollo con aglio, sale, origano, alloro, salvia, rosmarino.

Come si prepara

Gli animali vengono messi allo spiedo irrorati con un intingolo di olio, origano, peperoncino e fatti arrostiti per 4/5 ore.

Stracciatella

E' un brodo di gallina con le uova.

Cosa serve

Gallina, pomodori maturi, cipolla, sedano, prezzemolo, aglio, parmigiano, grattugiato, sale e pepe.

Come si prepara

In una pentola cuocere la gallina a pezzi con i pomodori, la cipolla, il sedano e l'aglio per un paio d'ore. A parte sbattere le uova con il prezzemolo tritato, sale, pepe e un mestolo del brodo freddo. Versare l'uovo nel brodo e far bollire per 5 m aggiungendo il parmigiano. La gallina si serve a parte.

Shiruré de brakruré

Si tratta di un piatto della tradizione da fare in forno.

Cosa serve

Teste di agnello a metà, patate, prezzemolo, peperoncino, aglio, rosmarino, origano, olio evo, sale e pepe, vegeta.

Come si prepara

Pulire accuratamente, cospargere le testine di agnello con prezzemolo, peperoncino, sale, pepe, vegeta e legare con un filo. Sbollentare per 5/10 m. In una teglia con olio abbondante e aglio sistemare le patate a tocchetti, aglio, rosmarino, origano, mezzo bicchiere di brodo e cuocere in forno per un'ora.

I gusti dei Rom non erano orientati verso le specialità dolci, ma piuttosto verso le cose salate e piccanti.

Tuttavia nella tradizione si è sviluppato un tipo di pasticceria che ha sfruttato ingredienti semplici che erano a portata di mano, come i grassi animali, miele selvatico e soprattutto la frutta, meglio se fatta appassire o essiccare.

...le ricette **i dolci**



Baklava

Dessert di sottili foglie di pasta farcite con la frutta secca.

Cosa serve

Pasta fillo, biscotti secchi, burro, zucchero, noci, mandorle, pistacchi, limone e arancia.

Come si prepara

Tritare in un frullatore noci, mandorle e biscotti. Aggiungere lo zucchero. In una pirofila rettangolare mettere 7/8 fogli di pasta spennellati ciascuno con il burro fuso, poi ricoprire con metà dell'impasto, ancora 5 fogli di pasta anch'essi spennellati e il rimanente impasto. Si chiude con altri 7/8 fogli di pasta e si cospargono con i pistacchi tritati. Tagliare la pasta in quadrotti e mettere in forno. A parte preparare lo sciroppo, (scerbeto), facendo bollire 3 bicchieri di acqua con 3 bicchieri di zucchero, 2 fette di limone e 1 di arancia, da spargere sulla torta. Far riposare per un'ora coperta. Si serve con caffè o tè.

Palacinke

Si tratta di frittatine sottili tipo crepes o pancake.

Cosa serve

Farina 00, lievito vanigliato, uovo, sale, zucchero, acqua, olio di semi

Come si prepara

Si riuniscono tutti gli ingredienti e si fanno lievitare per circa un'ora, poi si friggono in olio di semi. Si ricoprono di zucchero.

Si può fare anche una versione salata.

Hormascise

Biscotti lunghi

Cosa serve

Farina 00, semola, zucchero bianco, olio, cocco tritato, vaniglina.

Come si prepara

Unire olio e zucchero, aggiungere l'uovo, la vaniglina, un bicchiere di ciascuna farina, la granella di cocco. Si forma una palla e si divide in bastoncini di circa 8 cm. Bucherellati vengono cotti in forno e poi cosparsi di abbondante sciroppo.

Tulumbe

Bigné con sopra lo sciroppo.

Halvava

È un dolce simile al torrone

Cosa serve

Zucchero, farina, olio, acqua

Come si prepara

In un pentolino far bollire acqua e zucchero. A parte cuocere farina e olio fino a che diventa marrone, aggiungere lo sciroppo di zucchero e cuocere ancora. Fare le forme con due cucchiari. Cospargere con zucchero e granella di cocco.

Cupavci

Dadi ricoperti di cocco e cioccolato.

Cosa serve

Per i dadi zucchero, burro, uovo, farina, lievito, latte. Per la glassa latte, cioccolato, burro, zucchero e granella di cocco.

Come si prepara

Mescolare burro e zucchero fino ad ottenere una consistenza spumosa. Aggiungere i tuorli e montare a neve gli albumi. Mescolare farina e lievito, setacciare e aggiungere il latte. A temperatura ambiente. Unire gli albumi e ancora un po' di latte. Mescolare. In forno per 40 m.

Per la glassa far sciogliere gli ingredienti. Tagliare la pasta in cubi di circa 4 cm, coprire con la glassa e il cocco.

formaggi

Feta, Kaimac (formaggio spalmabile tipo burro o crema anche in versione affumicata che si trova difficilmente in commercio in Italia).

spezie

Origano, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo, alloro.

Vegeta (dado granulare), Ajvaria (salsa piccante di peperoni rossi crudi macinati mescolati con aglio, olio e poco aceto).



bevande

Caffè, slivoviz, vino, orahovac (liquore di noci), rakja, Loza (liquore di uva), tè.

Il caffè è considerato la bevanda nazionale dei Rom. Tutti ne fanno un uso abbondante in ogni momento e in ogni occasione della giornata, nelle riunioni di famiglia, negli accordi, nelle veglie funebri.

I Rom prediligono il caffè comune, che si ottiene facendo bollire dell'acqua in un pentolino e aggiungendo il caffè macinato finemente. Uno dei caffè preferiti è il caffè turco che si sorseggia lentamente. Si offre una tazza di caffè all'ospite in segno di amicizia. Una pratica molto diffusa è la lettura dei fondi di caffè, il cui segreto è conservato dalle donne.

Anche il tè è molto apprezzato dai Rom, che lo preparano nel caratteristico *samovar*, un bollitore che permette di conservare l'acqua calda pronta per essere servita

rimedi naturali

I Rom hanno sviluppato una farmacopea naturale fondata sulla conoscenza e sull'utilizzo di sostanze del mondo vegetale e animale. Depositarie della farmacopea Rom sono soprattutto le donne, sono loro le "guaritrici". Conoscono tutti i tipi di erbe, le loro proprietà curative, il momento giusto per raccogliere, e come trattarle per ottenere infusi, decotti, unguenti per curare ogni tipo di malattia. Per ogni erba c'è una ricetta e per ogni disturbo un rimedio naturale.

L'osservazione attenta della natura aiuta a curare le malattie delle vie respiratorie, le malattie della pelle e le punture degli insetti, ad abbassare la febbre, a far passare il mal di testa e il mal dei denti.

Un'attenzione particolare viene prestata alle cure per le malattie dei bambini.

Il cibo "bianco" è per i malati e quello colorato, con spezie, è per le persone sane.

Un rimedio che vale per molte malattie Prendere del sapone bianco naturale (tipo Marsiglia) e ridurlo a scaglie, fare con queste un impacco con delle garze di cotone, da applicare sotto la pianta dei piedi. Questo procedimento serve per "depurare il sangue".

Grappa Bagnare delle garze di cotone naturale con la grappa e applicarle sotto la pianta dei piedi: questo metodo fa abbassare la temperatura e aiuta il processo di guarigione da i malanni di stagione. La grappa è usata anche come collutorio per sciacqui alla gola e ai denti.

Le patate anche queste tagliate a fette e bagnate nella vodka o nell'aceto possono essere applicate come cataplasma, in testa o sulla pianta dei piedi, per purificare l'organismo.

"Gallina vecchia fa buon brodo" Fare un brodo di gallina con odori misti e aggiungere pastina piccola, è un rimedio infallibile per l'influenza. Fa sudare e abbassa la temperatura, oltre a nutrire e rigenerare il corpo.

Il limone è un frutto dalle molteplici proprietà: il suo succo, unito a del caramello fatto con zucchero di canna è un ottimo rimedio per la gola e lenire l'infiammazione ai bronchi. Queste "caramelle" sono gradite anche ai bambini.

Per la bronchite o le affezioni delle alte vie respiratorie, un rimedio usato frequentemente è quello della **"cotenna di maiale"**. Questa viene applicata sul petto e sulla schiena, all'altezza dei polmoni, coperta di fogli di giornale e lasciata agire una notte.

Altri rimedi per "togliere il malocchio", "togliere la paura" ...sono secretati e tramandati solo da madre a figlia, nei giorni dispari.

L'acqua porta via tutto, ha il potere di cancellare memorie negative e malattie.

Il miele è considerato afrodisiaco e usato, oltre che come unguento per le malattie della pelle, anche per "facilitare" l'unione fra uomo e donna.



l'elemosina

L'elemosina è chiesta per un bisogno personale. Si chiede per necessità e ciò che avanza, dopo aver risolto la necessità, va restituito in offerta a Dio, come ringraziamento.

Tradizionalmente fare le carte, leggere i fondi del caffè... è lavoro. Un lavoro femminile.

festività rom

14 gennaio **Vasili** festa tradizionale come il Natale.

15 gennaio **Bango Vasili** "festa in cui si dice la verità".

8 aprile **Romano Dives** Giornata internazionale dei Rom Sinti e Caminanti, una ricorrenza annuale per celebrare la cultura rom e sensibilizzare l'opinione pubblica sui loro problemi. Commemora il primo congresso mondiale svoltosi a Londra nel 1971. In quell'occasione si scelse la parola "Rom", che significa 'uomo', per indicare la nazione romani e si adottò la canzone "**Djelem Djelem**" ("Cammina, cammina"), composta nel 1969 da Zarko Jovanovic, come inno nazionale di un popolo senza stato. Da quel congresso nacquero la **Romani Union**, la prima organizzazione mondiale dei Rom poi riconosciuta dall'ONU nel 1979, e la **bandiera romani**.

6 maggio si festeggia **S. Giorgio**, la più importante celebrazione religiosa dei Rom che provengono dai Balcani. La festa cristiana di S. Giorgio è stata trasformata in lingua romani in Ederlezi, che è anche il nome di una delle canzoni più popolari della tradizione rom/bosniaca, di Goran Bregovic, considerato *un canto di riscatto di un intero popolo*, tratto dall'album del 1988 "Il tempo dei gitani".

Tutti danzano la danza in cerchio,

Tutti danzano, festeggiano

Tutti i Rom, mamma

Tutti i Rom, papà

Ederlezi,

Tutti i Rom, papà, sgozzano agnelli

Mentre io, povero, sto in disparte

Ederlezi, Ederlezi,

La nostra festa...

La festa di **San Giorgio** è considerata anche come celebrazione di primavera, molto sentita e significativa non solo per la comunità rom, ma in tutta la penisola balcanica. Secondo il calendario giuliano cade il 23 aprile.

Giurgedan, come la festa di Pasqua dei Gagè, ricorda e celebra una purificazione, una nuova vita. Le persone un tempo andavano al fiume, facevano il bagno e mangiavano uova sode.

24 maggio è la festa più famosa dei Rom, “**Sara, la Santa nera**” che raduna moltissime persone a Les Saintes Maries de la Mer, in Francia. La statua in legno scuro gira per la città, coperta di mantelli colorati creati per l’occasione: arrivati alla spiaggia tutti entrano in acqua per purificarsi.

2 agosto si ricorda il **Porrajmos** (“grande divoramento”) in cui furono sterminati più di mezzo milione di Rom ad opera della Germania nazista.

Il pellegrinaggio a Madjugorie.

Sacrificio della pecora: voto per chiedere una grazia. È tradizione segnare le persone con il sangue della pecora come segno di benedizione. Il sangue viene buttato in acqua corrente per farlo fluire e rilasciare le negatività a lui affidate.

Non è ammesso, farsi comprare una pecora o prenderla in debito, perchè il sacrificio abbia valore, è necessario avere i soldi per farlo...deve essere un vero sacrificio.



la bandiera Rom

La bandiera romaní **O styago le romengo**, è la bandiera internazionale del popolo Rom, uno dei pochi simboli ufficiali di unità per questa minoranza etnica. In realtà è un adattamento della bandiera dell’India, data l’origine di questo popolo.

La bandiera è costituita da due strisce orizzontali, verde e azzurra, con una ruota indiana di colore rosso che rappresenta il continuo migrare dei Rom. La metà verde simboleggia la terra coperta d’erba, la metà azzurra, gli spazi del cielo.



Proverbio rom

*Un uomo saggio ride
quando può.*

*Sa bene che ci sarà
molto da piangere
nella vita.*

Per saperne di più

film

Ho incontrato anche zingari felici, Aleksander Petrovcic (1967)

Carmen di Francesco Rosi (1984)

Latcho Drom di Tony Gatlif - documentario (1993)

Un'anima divisa in due di Silvio Soldini (1993)

Il tempo dei gitani di Emir Kusturica (1989)

Gatto nero, gatto bianco di Emir Kusturica (1998)

Chocolat di Lasse Hallström (2001)

Sotto la stessa luna di Carlo Luglio (2006)

Dimmi che destino avrò di Peter Marcias (2012)

Io rom romantica di Laura Halilovic (2014)

A Ciambra di Jonas Carpignano (2017)

Infamia Serie tv Netflix (2023)

libri

Balint Sarosi Gypsy music, Corvina Press (1978)

Paola Toninato Le mille voci della poesia romani Ed. D'Isola (2003)

Francesca Innocenzi L'identità sommersa. Antologia di poeti Rom, Edizioni Progetto Cultura (2007)

Santino Spinelli Rom, genti libere. Storia, arte e cultura di un popolo misconosciuto, Dalai editore (2012)

Angelo Arlati La cucina del viaggio *Motivi, significati e tradizioni della gastronomia rom*

Otto Rosemberg La lente focale. Gli zingari nell'Olocausto. Ed. La Meridiana (2016)

Josef Koudelka Zingari. Ed. Illustrata Contrasto (2019)

Karola Fings Sinti e Rom. Storia di una minoranza - Il Mulino (2018)

Sergio Pretto Novecento Rom, Ed. Cartacanta (2012)

Gennaro Spinelli Rom e Sinti: dieci cose che dovresti sapere, People storie (2022)

libri

Anina Ciuciu Sono Rom e ne sono fiera, Dalle baracche romane alla Sorbona. Ed. Alegre (2016)

Giacomo Scotti Fiabe degli zingari dei Balcani, Besamuci (2020)

Carlo Stasolla, La razza zingara. Dai campi nomadi ai villaggi attrezzati: lo "scarto umano" in venticinque anni di storia, Tau Editrice (2020)

Giorgia Peano Bambini rom. Alunni rom. Un'etnografia della scuola, Editore Cisu (2013)

Leonardo Piasere L'antiziganismo, Quodlibet (2015)

Leonardo Plasere I Rom d'Europa. La storia moderna, Laterza (2018)

Bruno Morelli L'identità zingara. Riti miti magie racconti proverbi lingua, Edizioni Anicia (2006)

documenti

• Case e non - case. Povertà abitative in Toscana a cura della Fondazione Giovanni Michelucci (2007)

• Protocollo d'Intesa per la tutela dei minori Rom, Sinti e Caminanti tra Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e Opera Nomadi (2009/2011)

• Tra luoghi comuni e realtà. Rom e Sinti a Pistoia (2012) Centro Antidiscriminazione della Provincia di Pistoia

• Tavolo Regionale Toscano per l'Inclusione e l'integrazione sociale delle popolazioni Rom, Sinti e Caminanti (2013)

• Avviso pubblico per l'inclusione e l'integrazione sociale di bambine, bambini e adolescenti Rom, Sinti e Caminanti e delle loro famiglie - Programma nazionale inclusione e lotta alla povertà 2021/2027. Ministero del Lavoro e delle politiche sociali



Discorso del Santo Padre Francesco

Incontro con i partecipanti al pellegrinaggio del popolo gitano

(26 ottobre 2015)

Cari fratelli e sorelle!

Vi accolgo e vi saluto tutti cordialmente. Ringrazio il Cardinale Antonio Maria Vegliò per le sue parole e per aver organizzato questo evento in collaborazione con la Fondazione “*Migrantes*” della Conferenza Episcopale Italiana, con l’Ufficio “*Migrantes*” della Diocesi di Roma e la Comunità di Sant’Egidio.

Cari amici gitani, o *Del si tumentsa!* [“il Signore sia con voi!”]

Molti di voi vengono da lontano e hanno fatto un lungo viaggio per arrivare qui. Siate benvenuti! Vi ringrazio per aver voluto commemorare insieme lo storico incontro del beato Paolo VI con il popolo nomade. Sono passati cinquant’anni da quando egli venne a farvi visita nell’accampamento di Pomezia. Con premura paterna il Papa disse ai

vostrì nonni e padri: «Dovunque vi fermiate, voi siete considerati importuni ed estranei [...] Qui no; [...] qui trovate qualcuno che vi vuole bene, vi stima, vi apprezza, vi assiste» (*Insegnamenti* III [1965], 491). Con queste parole, egli spronò la Chiesa all’impegno pastorale con il vostro popolo, incoraggiando allo stesso tempo anche voi ad avere fiducia in essa. Da quel giorno fino ad oggi, siamo stati testimoni di grandi cambiamenti sia nel campo dell’evangelizzazione sia in quello della promozione umana, sociale e culturale della vostra comunità. Abbiamo sentito il Dott. Peter Polak, la sua esperienza, e come su questa via si deve fare una promozione e continuare a farla.

Un segno forte di fede e crescita spirituale delle vostre etnie è il numero sempre in aumento di vocazioni sacerdotali, diaconali e di vita consacrata. Oggi è qui con noi il Vescovo Devprasad Ganava, anche lui figlio di questo popolo. A voi, cari consacrati, i vostri fratelli e sorelle guardano con fiducia e con speranza per il ruolo che ricoprite e per tutto ciò che potete fare nel processo di riconciliazione all’interno della società e della Chiesa. Voi siete un tramite tra due culture e, per questo, vi si chiede di essere sempre testimoni di trasparenza evangelica per favorire la nascita, la crescita e la cura di nuove vocazioni. Sappiate essere accompagnatori non solo nel cammino spirituale, ma anche nell’ordinarietà della vita quotidiana con tutte le sue fatiche, gioie e preoccupazioni.

Conosco le difficoltà del vostro popolo. Visitando alcune parrocchie romane, nelle periferie della città, ho avuto modo di sentire i vostri problemi, le vostre inquietudini, e ho constatato che interpellano non soltanto la Chiesa, ma anche le autorità locali. Ho potuto vedere le condizioni precarie in cui vivono molti di voi, dovute alla trascuratezza e alla mancanza di lavoro e dei necessari mezzi di sussistenza. Ciò contrasta col diritto di ogni persona ad una vita dignitosa, a un lavoro dignitoso, all'istruzione e all'assistenza sanitaria. L'ordine morale e quello sociale impongono che ogni essere umano possa godere dei diritti fondamentali e debba rispondere ai propri doveri. Su questa base è possibile costruire una convivenza pacifica, in cui le diverse culture e tradizioni custodiscono i rispettivi valori in atteggiamento non di chiusura e contrapposizione, ma di dialogo e integrazione. Non vogliamo più assistere a tragedie familiari in cui i bambini muoiono di freddo o tra le fiamme, o diventano oggetti in mano a persone depravate, i giovani e le donne sono coinvolti nel traffico di droga o di esseri umani. E questo perché spesso cadiamo nell'indifferenza e nell'incapacità di accettare costumi e modi di vita diversi da noi.

Vorrei che anche per il vostro popolo si desse inizio a una nuova storia, a una rinnovata storia. Che si volti pagina! È arrivato il tempo di sradicare pregiudizi secolari, preconcetti e reciproche diffidenze che spesso sono alla base della

discriminazione, del razzismo e della xenofobia. Nessuno si deve sentire isolato, nessuno è autorizzato a calpestare la dignità e i diritti degli altri. È lo spirito della misericordia che ci chiama a batterci perché siano garantiti tutti questi valori. Permettiamo quindi che il Vangelo della misericordia scuota le nostre coscienze e apriamo i nostri cuori e le nostre mani ai più bisognosi e ai più emarginati, partendo da chi ci sta più vicino. Esorto voi per primi, nelle città di oggi in cui si respira tanto individualismo, ad impegnarvi a costruire periferie più umane, legami di fraternità e condivisione; avete questa responsabilità, è anche compito vostro. E potete farlo se siete anzitutto buoni cristiani, evitando tutto ciò che non è degno di questo nome: falsità, truffe, imbrogli, liti. Avete l'esempio del beato Zeffirino Giménez Malla, figlio del vostro popolo, che si distinse per le sue virtù, per umiltà e onestà, e per la grande devozione alla Madonna, una devozione che lo portò al martirio e ad essere conosciuto come "Martire del Rosario". Ve lo ripropongo oggi come modello di vita e di religiosità, anche per i vincoli culturali ed etnici che vi legano a lui.

Cari amici, non date ai mezzi di comunicazione e all'opinione pubblica occasioni per parlare male di voi. Voi stessi siete i protagonisti del vostro presente e del vostro futuro. Come tutti i cittadini, potete contribuire al benessere e al progresso della società rispettandone le leggi, adempiendo ai vostri doveri e integrandovi anche attraverso

l'emancipazione delle nuove generazioni. Vedo qui in Aula molti giovani e molti bambini: sono il futuro del vostro popolo ma anche della società in cui vivono. I bambini sono il vostro tesoro più prezioso. La vostra cultura oggi è in fase di mutazione, lo sviluppo tecnologico rende i vostri ragazzi sempre più consapevoli delle proprie potenzialità e della loro dignità, e loro stessi sentono la necessità di lavorare per la promozione umana personale e del vostro popolo. Questo esige che sia loro assicurata un'adeguata scolarizzazione. E questo dovete chiederlo: è un diritto!

L'istruzione è sicuramente la base per un sano sviluppo della persona. È noto che lo scarso livello di scolarizzazione di molti dei vostri giovani rappresenta oggi il principale ostacolo per l'accesso al mondo del lavoro. I vostri figli hanno il diritto di andare a scuola, non impediteglielo! I vostri figli hanno il diritto di andare a scuola! È importante che la spinta verso una maggiore istruzione parta dalla famiglia, parta dai genitori, parta dai nonni; è compito degli adulti assicurarsi che i ragazzi frequentino la scuola. L'accesso all'istruzione permette ai vostri giovani di diventare cittadini attivi, di partecipare alla vita politica, sociale ed economica nei rispettivi Paesi.

Alle istituzioni civili è chiesto l'impegno di garantire adeguati percorsi formativi per i giovani gitani, dando la possibilità anche alle famiglie che vivono in condizioni più disagiate di beneficiare di un adeguato inserimento scolastico e lavorativo. Il

processo di integrazione pone alla società la sfida di conoscere la cultura, la storia e i valori delle popolazioni gitane. La vostra cultura e i vostri valori, che siano conosciuti da tutti!

Più volte, anche da parte di san Giovanni Paolo II e Benedetto XVI, vi è stato assicurato l'affetto e l'incoraggiamento della Chiesa. Ora vorrei concludere con le parole del beato Paolo VI, che vi affermò: «Voi nella Chiesa non siete ai margini, ma, sotto certi aspetti, voi siete al centro, voi siete nel cuore. Voi siete nel cuore della Chiesa» (*ibid.*, 491-492). In questo cuore c'è anche Maria, da voi venerata come Madonna degli Zingari, che tra poco incoroneremo nuovamente per ricordare il gesto compiuto da Papa Montini cinquant'anni fa. A Lei e al beato Zeffirino affido voi, le vostre famiglie e il vostro futuro. E per favore, vi chiedo di pregare per me. Grazie.

Zeffirino Giménez Malla, zingaro spagnolo vissuto dal 1861 al 1936.

Visse da vero nomade e da vero cattolico per tutta la vita, coronando la sua esistenza con il martirio, nell'agosto del 1936 durante la Guerra Civile Spagnola. La sua vita fu semplice e modesta - come semplice era la sua provenienza - ma affascinante.

Chi viene in contatto con la figura di Zeffirino rimane colpito dalla profonda umanità della sua persona e dall'intensità della sua vita interiore.

Grazie

a:

Paolo Politi e alla sua famiglia che hanno creduto nell'intenzione profetica di questo progetto, superando lo stigma, la logica del mero assistenzialismo, in nome della promozione e della crescita delle persone

a:

Huma, Senada e alle donne e agli uomini del campo Rom di Brusigliano - Pistoia

L'equipe "Rom, Sinti e Caminanti" Caritas Diocesana di Pistoia: Sara Lupi, Suor Carmen De Matteo, Lucia Ciani, Paola Vivarelli, Luca Pieri, Maria Teresa Capecchi, Osman Bucci





Caritas
Diocesi di Pistoia