





NESSUNCONFINE

1^A GRANDE FESTA
DEI CITTADINI DEL MONDO

18 GIUGNO 2016
MANIFATTURE KNOS - LECCE

N C . B . # O I





















































CONFINE
O LINEE
GINE
INTERI
PERLI
TUES











**ATTENTI
AL
CANE**





I CONFINI
SONO LINEE
IMMAGINARIE
CHE INTRAPPOLANO
PERSONE REALI
WELCOME REFUGEES



















GREAT
EUROPEAN

























































SYNOMIA
POLICE













BURRO
DI
KARITE









Dear
Please
Very co
they are ne
in hat We
To go b
Best.
Migrants



Sun.

Shine on us, it's
cold here..

Not going to let us
have no where
to go back.

Stuck on borders.





















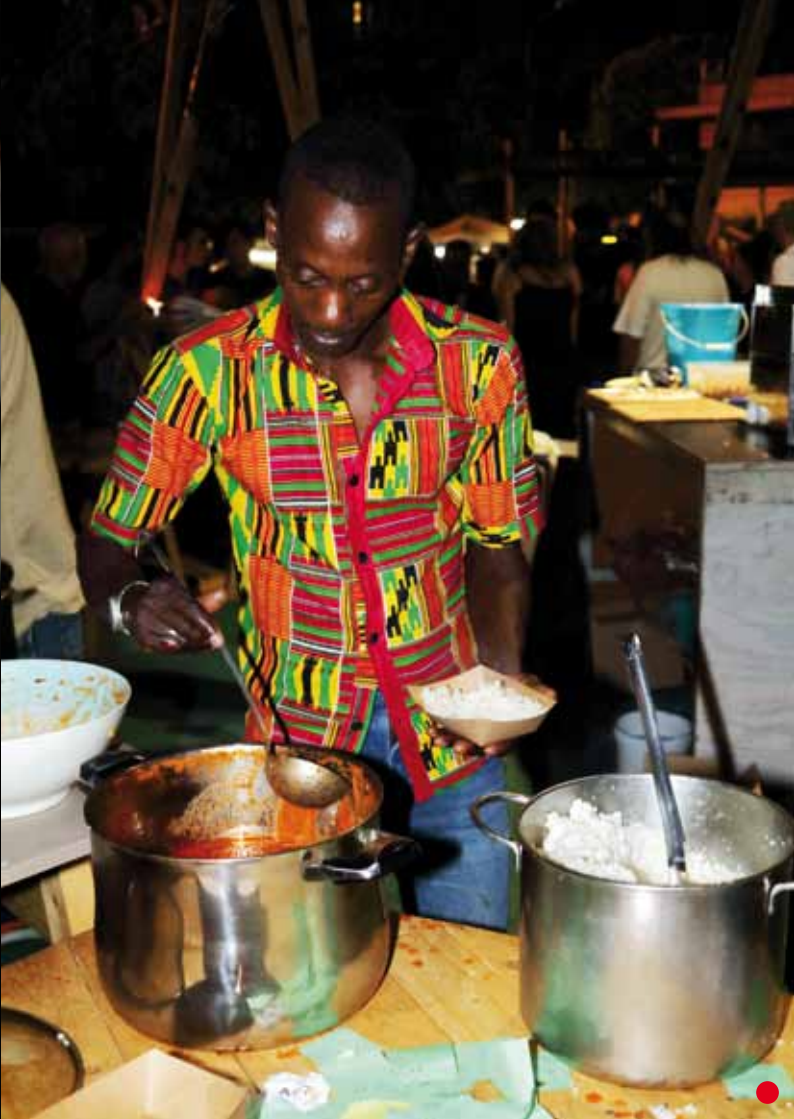














































































We survived War
but you make me.
Wish I didn't.























CUBA

CONGRI

PER 12 PERSONE

- + 1 kg e mezzo di riso
 - + 1 kg di fagioli neri
 - + 1 cipolla grande
 - + 2 peperoni
 - + 6 spicchi d'aglio
 - + 2 foglie di alloro
 - + origano
 - + cumino
 - + sale
 - + pancetta a dadini (minimo 200 gr)
 - + 1 tazza di olio d'oliva
 - + 1 tazza di vino bianco
-

Dopo averli lasciati in ammollo, cucinare i fagioli con l'alloro.

Far soffriggere la cipolla con l'aglio, i peperoni e la pancetta (tutto tagliato in modo sottile).

Aggiungere l'origano e il cumino.

Una volta lavato, unire il riso al soffritto;

tostare il riso per alcuni minuti e poi aggiungere i fagioli neri con una parte della loro stessa acqua e il vino bianco.

Cucinare il riso a fuoco lento fino al termine della cottura.

PICADILLO

- + 1 kg di macinato misto (bovino/suino)
 - + 1 lt di passata di pomodoro
 - + 1 peperone
 - + 1 cipolla media
 - + 4 spicchi d'aglio
 - + 4 cucchiaini d'uva passa
 - + cumino
 - + origano
 - + alloro
 - + 4 cucchiaini di olive denocciolate
 - + 2 cucchiaini di capperi
 - + 3 patate grandi
 - + 1 tazza e mezzo di vino bianco
 - + sale quanto basta
-

Soffrigere la cipolla e l'aglio con il peperone, il cumino e l'origano.

Aggiungere la carne macinata e far rosolare per qualche minuto, unire la passata di pomodoro e poi il vino bianco, versare olive, capperi e uva passa.

Lasciar cucinare. Quando é quasi pronto aggiungere le patate precedentemente tagliate a dadini e ben rosolate. Portare a cottura. Salare secondo gusto.

Impiattare il Congri e disporre, nello stesso piatto ma a parte, il picadillo, l'insalata verde e i pomodori.

KENYA

WALI WANAZI

PER 4 PERSONE

- + $\frac{1}{4}$ di riso
 - + polpa bianca grattugiata di 1 grossa noce di cocco (2 se piccole)
 - + sale
-

Coprite il cocco grattugiato con l'acqua bollente e spremetelo per ottenere la prima parte di latte cremoso. Mettete il latte ottenuto da parte. Aggiungete più acqua calda e schiacciate nuovamente per ottenere un latte meno denso. Lavate il riso tre volte in acqua fredda. Trasferite il latte di cocco ottenuto in una casseruola con un po' di sale e lasciate che raggiunga quasi il punto d'ebollizione.

Aggiungete il riso lavato e mescolate attentamente. Continuate a mescolare, così da evitare che si bruci. Aggiungete il latte di cocco denso/cremoso e continuate a mescolare a fuoco moderato.

Coprite il riso con della carta assorbente, mettete il coperchio sulla pentola ed un peso per sigillare, cuocete al vapore per circa 25 minuti a fuoco molto basso fino a che sia pronto per essere servito. Il riso al cocco può essere servito con del pollo o pesce o da solo con verdura o con curry.

SPAGNA

SALMOREJO

PER 4 PERSONE

- + pomodori perini maturi 800 g
 - + pane raffermo 200 g
 - + 2 spicchi d'aglio (grande)
 - + acqua 250 ml
 - + olio extravergine d'oliva ca. 50 ml
 - + sale fino q.b.
 - + pepe nero q.b.
-

Per preparare il salmorejo iniziate privando della crosta le fette di pane raffermo e tagliandole a cubetti piccoli; poneteli in una ciotola e imbevetele con circa 250ml d'acqua. Lasciateli in ammollo per mezz'ora circa. Nel frattempo pelate i pomodori e riducete anche essi a cubetti.

Mettete nel mixer i pomodori, il pane ammolato e non strizzato e l'aglio, riducete tutto in purea. Aggiungete quindi circa 50 ml d'olio extravergine, sale e pepe e rifrullate tutto per amalgamare bene gli ingredienti: il risultato dev'essere una vellutata molto cremosa e densa. Coprite con una pellicola e lasciate il salmorejo in frigorifero almeno due ore prima di gustarlo, deve essere molto freddo!

Nel frattempo rassodate 2 uova e quando saranno pronte tagliatele a fettine o a cubetti, tagliate a striscioline qualche fetta di prosciutto crudo stagionato (possibilmente Jamon Serrano). Servite il salmorejo ben freddo guardando ogni piatto con le uova sode, le striscioline di prosciutto e un filo di olio extravergine di oliva!

INDIA

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI

PER 4 PERSONE

- + 400 gr di riso basmati
 - + 500 gr di petto di pollo
 - + una carota (se piccole 2)
 - + una cipolla
 - + curry di Madras q.b.
(circa 3-4 cucchiari, dipende dai gusti)
 - + sale
 - + 4-6 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
 - + latte q.b. (circa 1 bicchiere)
 - + 4-6 cucchiari di farina
-

Preparare il pollo tagliandolo a striscioline e metterlo in una terrina a insaporire con il curry.

Tagliare finemente la cipolla e la carota e far soffriggere in una padella con un filo d'olio, per qualche minuto. Aggiungere il pollo a pezzettini e rosolarlo per bene.

Cuocere per 10 minuti, regolare di sale e aggiungere il latte, la farina e un altro po' di polvere di curry.

Lasciare cuocere per altri 10 minuti circa. Se risulta troppo asciutto, aggiungere altro latte.


Servire accompagnato con il riso basmati fumante.

SVIZZERA

FLAMMKUCHEN



- Top Secret ;-)



...perché questa ricetta sarà uno dei
nostri piatti "evergreen" nel ristorante
di *nessunconfine*
"KOSMO"

·
·

ITALIA

TORTINO VEGANO

PER 4 PERSONE

- + 6 patate
 - + 6 broccoli
 - + sale
 - + pepe q.b.
 - + Besciamella:
 - olio extravergine di oliva
 - farina
 - sale
 - pepe e noce moscata q.b.
 - + 600 ml latte di soia senza aromi
-

Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, lessare i broccoli e le patate. Amalgamare gli ingredienti fino a creare una purea abbastanza solida.

Preparare la besciamella per condire il tutto.

Per decorare aggiungere semi di sesamo o papavero e mischiare una parte della besciamella con del concentrato di pomodoro e del peperoncino.

SENEGAL

MAFE

PER 4 PERSONE

- + 200 gr di burro di arachidi
 - + 500 gr carne di vitello o manzo
 - + 500 ml di passata di pomodoro
 - + mezza cipolla
 - + 2-3 cucchiaini di olio di oliva
 - + 5 carote
 - + 4 patate
 - + mezza verza
 - + 500 gr di riso cotto a parte
-

Rosolare la cipolla nell'olio per poi aggiungere la carne. A mezza cottura unire la passata di pomodoro e il burro di arachidi.

Quando il sugo si sarà ristretto, a circa 10 minuti dalla fine della cottura, aggiungere carote, patate e la verza a spicchi.

Il riso va cotto a parte con acqua fredda, a fuoco molto basso.

ETIOPIA

DORO WOT

PER 8 PERSONE

- + 1 gallina o pollo intero, pulito e tagliato come per qualsiasi altro stufato
- + 4-5 cipolle medio-grandi tritate finemente o frullate
- + 1 cucchiaio di burro chiarificato Niter kibbeh o Tesmi
- + 2 spicchi di aglio tritati finemente
- + 1 bicchiere di vino rosso
- + 1/2 cucchiaino di cumino o garam masala
- + 1 o 2 cucchiaini di berberé (mix di spezie a base di peperoncino ed aromi vari)
- + 8 uova sode, alle quali avremo inciso piccoli tagli in verticale, affinché il sugo possa meglio penetrare ed esaltarne i sapori.
- + ½ limone
- + Pane comune o riso bianco
- + Sale q.b.

Vi consiglio di chiudere preventivamente tutte le porte e, contestualmente alla preparazione, è bene far bollire un pentolino di acqua con una manciata di chiodi di garofano. Libererete così la casa dagli odori intensi.

Stufate in casseruola, a fuoco lento, la cipolla tritata con due bicchieri d'acqua.

ECUADOR

ENCOCCADO DE POLLO

PER 4 PERSONE

- + Un kg di petto di pollo
 - + succo di un'arancia e di un limone
 - + latte di cocco
 - + quattro grossi pomodori o una confezione di polpa o passata
 - + cipolla, aglio, sale, pepe, coriandolo (se piace), paprika dolce o piccante (preferibile), cumino e peperoncino a seconda del gusto.
-

Preparare questo piatto è davvero semplice.

Tagliate il petto di pollo in tranci polposi, poi fate soffriggere cipolla e aglio in un po' d'olio (decidete voi se tritarli o lasciarli a grossi pezzi), e aggiungete il pollo per farlo leggermente rosolare.

Quindi unite i pomodori o la passata e poi il latte di cocco: aggiungete un goccio d'acqua o della farina a seconda se preferite un sugo più liquido o più denso.

Salate, pepate e aggiungete le spezie secondo il vostro gusto. A questo punto lasciate che il pollo si cuocia a fuoco lento e preparate del riso bianco o delle patate o i fantastici patacones (platano fritto) come contorno.

Servite caldo.

CEVICHE DE CAMARONES

PER 4 PERSONE

- + 1 kg di gamberi freschi
 - + 2 cipolle rosse, 4 pomodori rossi, 1 peperone verde
 - + 1 kg lime verde (o limoni freschi) e 2 arance
 - + mezza tazza di salsa di pomodoro fatta in casa
 - + sale, pepe e coriandolo fresco
-

Lavare i gamberi, bagnarli abbondantemente con succo di lime (o limone) e lasciarli marinare in frigo. In una pentola far bollire, in abbondante acqua salata, una mezza cipolla e un paio di spicchi d'aglio schiacciati; una volta che la cipolla e l'aglio saranno morbidi aggiungere i gamberi e spegnere il fuoco. Quando avranno cambiato colore, scolarli e passarli con acqua fredda, in modo da interrompere la cottura. A questo punto sbucciarli, pulirli e togliere le venature scure.

Tagliare la cipolla a fette sottili, saltarla e lasciarla stemperare in una ciotola di acqua tiepida per alcuni minuti; a seguire, tritarla finemente e lasciarla riposare in frigorifero in un recipiente capiente insieme al succo dei limoni o dei lime.

Pelare e tritare finemente i pomodori freschi, mescolarli alla salsa di pomodoro fatta in casa e versare il tutto nel recipiente, aggiungendo i gamberi, il succo d'arancia e il peperone verde tritato finemente. Mescolare bene e lasciar riposare in frigo per almeno un'ora. Al momento di servire in tavola, aggiustare di sale e pepe e spolverare con un pugno di coriandolo fresco tritato.

Accompagnare con birra gelata o vino bianco secco.

FRANCIA

TARTE NORMANDE AUX AMANDES

PER 8 PERSONE

- + 4 mele tipo golden
 - + 2 uova
 - + 1 Pasta Brisé tonda
 - + 70g di mandorle in polvere
 - + 100g di zucchero
 - + 3 cucchiaini di panna (panna da cucina)
 - + cannella
-

Riscaldare il forno a 180°.

Stendere la pasta brisé nella teglia senza dimenticare di farci dei buchi con una forchetta.

A parte, in una ciotola mischiare in questo ordine: uova + zucchero + mandorle in polvere + panna.

Sbucciare e pulire le mele, tagliarle in due e poi a lamelle sottili, disporle sulla pasta brise, metterci un po di cannella in polvere.

Versare il contenuto della ciotola sulle mele, mettere in forno e lasciare cuocere più o meno 40 minuti fino a che tutto risulti dorato.

Si può mangiare sia tiepida che fredda e può essere accompagnata con panna montata e gelato alla vaniglia.

Buon appetito!!



: - *

**A TUTTE E TUTTI QUELLI CHE CI HANNO AIUTATO A RENDERE
LA I^A GRANDE FESTA DEI CITTADINI DEL MONDO
POSSIBILE E FANTASTICA!**

Stina Werenfels, Stefan Sagmeister, Francesca Eugeni, Luca Apos, Pipilotti Rist, Thomas Schiretz, Piero Marsili Libelli, Mariangela Schito, Tukrè, Mijikenda, Jant Africa, Many Loves Ska Jazz, Daniele Gabriele, Beirut World Beat oreintal DJ-Set, Claudio Prima, Dagmar Scheiderbauer, Andrea e Flavia Carofiglio Nanna, Gaby Streiff, Marinella Capone, Gabreilla Torsello, Enrico Eugeni, Teresa e Salvatore Eugeni, Teresa und David Alonso Cañavate, Bettina und Martin Gepp, Martin und Birgit Strele, Monika und Monika Roth-Märchy, Markus „Stocky“ Stocker, Malex und Salome Spiegel Ryf, Hildegard und Martin Breiner, Claudia Büchel, Kurt Dornig, Cary Baschnegger, Amelie Baschnegger, Luisa Bormann, Jörg Tiefenthaler, Knut Scherer, Ulli Untertrifaller, Miriam Loperfido e Marcelo Areias Dos Santos, Carina Jielg, Francesco Miglietta, Karin Gasser, Tania Alvarez, Andrea Contino, Emiliano Carico, Lampo Giramondo, Enrico Pati, Mbaye, Adriano Umbertini, Cheikh Tidiane Mbaay, Dominik Kessler, Thomas Hartmann, Markus Omlin, Stefano Pizzicotto, Andreas Rudigier, Jürgen Raid, Michael Hilti, Lorena Carbonara, Nonna Daisy, Ramòn India, Maria Palma, Mercedes e Carlo Ecuador, Winta, Bay, Marine Patin, Frankie Vegano, marCo und Bettina Köppel Brüscheiler, Mimmo Rochira, Enzo Pilò, Angela Rochira, Angela Todaro, Don Francesco, Elaine Hope, Gianpaolo Chiriaco, Andrea De Palma, Isabella Ammare, Leo Tropiano, Thomas Kloser, Johannes Glatz, Francesco Spinelli, Monika Heiss, Markus Dorner, Patatina, Baja Beneš, Ludovica Salmorejo, Caterina Coldiretti, God, Domenico Lucano, Rossella Tricarico, Andrea Alba, Dario Rizzello, Lukas Brunner, Antonio Colizzi, Giuliano de Lorenzis, Carla Liaci, Francesco Sorano, Manuela Nuzzo, Stephan Dietrich, Babacar Gning, Elena Eugeni, Esperanza Moreno Cruz, Ruby Antropolloops, Santi Barber & Curro Aix, e tutte/tutti - scusate! - se abbiamo dimenticato qualcuno.



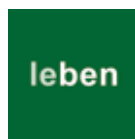
**MANIFATTURE
KNOS**



**COLDIRETTI
LECCE**



**AGRICOLE
DE PALMA**







NESSUN CONFINE

1a GRANDE FESTA DEI CITTADINI DEL MONDO 18 GIUGNO 2016
16:00 - OPEN END

MANIFATTURE KNOS
VIA VECCHIA FRIGOLE 36 - 73100 LECCE

PROGRAMMA

16-18:00-GIOCHI E LABORATORI PER TUTTI I BIMBI DEL MONDO!

19:00-INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA FOTOGRAFICA

IDOMENI
DI PIERO MARSILI LIBELLI

20:00-IL MONDO PENTOLA - TUTTI A TAVOLA!

16:00 - MUSICA, ALL DAY AND NIGHT LONG:
MANY LOVES SKA-JAZZ • MIJIKENDA • DANIELE GABRIELE • JANT
AFRIKA • TUKRÈ • BEIRUT WORLD BEAT ORIENTAL DJ-SETBANCA-
RELLE, INTERVENTI, SORPRESE

INGRESSO LIBERO

solo gli assaggi e le bevande si pagano

I BIMBI NON PAGANO!

Tutti i proventi saranno investiti al 100% nei
successivi progetti di
NESSUNCONFINE

CON IL PATROCINIO DELLA PROVINCIA DI LECCE, KNOS,
CARITAS, HELP FOR REFUGEES E CUISINE SANS FRONTIÈRES

©2016 NESSUNCONFINE
www.nessunconfine.org

FOTO

:

● PIERO MARSILI LIBELLI

○ ENRICO EUGENI

● LORENA CABONARA

● MARIANGELA SCHITO

● FRANCESCO MIGLIETTA

○ GABY STREIFF

● STEFANO PIZZICOTTO

● TOMI SCHEIDEERBAUER

UN PROGETTO DI
NESSUNCONFINE

Abel Jules Ngamndamoun Pambain,

tomi Scheiderbauer, Arçenio Fernando Bila Pignoni

NC.B.#01 - Ottobre in Lecce, 2016 ©nessunconfine

&

BARAONDA

.

Printed and published by LEBEN, Sokolov, Czech Republic

ISBN 978-80-270-0590-1



ISBN 978-80-270-0590-1



9 788027 005901

5€