

TERANGA IN MARCA



*Lettere per una sera fra Senegal
e Marca Trevigiana*

UNA CENA DI MAISON BODIAN

AGRITURISMO FIORI & VIGNE · FARRA DI SOLIGO

25 LUGLIO 2026 · EDIZIONE DIGITALE

QUADERNO N. 00 · A CURA DI

KERAIDA

NOTA ALL'EDIZIONE

Questo quaderno è stato scritto per essere letto la sera del 25 luglio 2026, seduti a tavola, all'Agriturismo Fiori & Vigne di Farra di Soligo. Accompagnava una cena di Maison Bodian: ogni capitolo corrispondeva a un momento del pasto.

Quella sera del quaderno sono state lette alcune pagine, ad alta voce, fra un piatto e l'altro. Il resto è rimasto scritto e non detto. Questa è dunque la sua prima uscita per intero.

Il testo parla al presente, dice «questa sera», dice «assaggerete». Non è una svista: è il tempo in cui è nato. Un quaderno curatoriale non è un articolo: è il documento di un incontro avvenuto in un luogo preciso, in una sera precisa, fra persone precise.

Chi legge oggi è invitato a fare la stessa cosa che si faceva a quella tavola: sedersi, rallentare, lasciare che le parole arrivino nell'ordine in cui arrivavano i piatti.

*Le cene finiscono.
I quaderni restano.*



TERANGA, LA PAROLA MADRE

Ci sono parole che descrivono una realtà. E ce ne sono altre che la creano. *Teranga* appartiene a questa seconda categoria.

Dal wolof, una delle principali lingue del Senegal, viene spesso tradotta con «ospitalità». Ma la traduzione, da sola, non basta. Perché *Teranga* non indica semplicemente l'accoglienza di un ospite: racconta un modo di abitare il mondo. Significa aprire la propria casa, fare spazio all'altro, condividere ciò che si ha — anche quando è poco — e riconoscere nell'incontro una ricchezza reciproca.

È un gesto quotidiano che attraversa la vita familiare, il quartiere, le feste, le cerimonie e i pasti. È una forma di rispetto, un'educazione alla relazione che si trasmette da una generazione all'altra. Non a caso il Senegal è conosciuto in tutto il mondo come il *Pays de la Teranga*, il Paese dell'ospitalità.

Questa sera quella parola ha compiuto un viaggio. Ha attraversato il Mediterraneo per sedersi fra le vigne della Marca Trevigiana, nel cuore delle Colline del Prosecco, portando con sé il profumo del riso, il rosso intenso del *bissap*, il lento rito dell'*ataya* e il calore di una tavola condivisa.

Prima ancora di essere un insieme di ricette, la cucina è un linguaggio. E mangiare insieme è forse uno dei modi più semplici e profondi per riconoscersi umani.

Benvenuti dentro questa parola.



DUE PATRIMONI CHE DIALOGANO CON QUESTA TAVOLA

Questa sera, quasi senza accorgervene, siete seduti al centro di un incontro inatteso. Due patrimoni riconosciuti dall'UNESCO, diversi per natura ma uniti dal valore della memoria, dialogano silenziosamente attorno a questa tavola. Sono luoghi e saperi che mostrano come le comunità costruiscono, custodiscono e tramandano la propria identità.

Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Il luogo che ci accoglie fa parte delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, iscritte nel 2019 nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO come paesaggio culturale. Non è soltanto un territorio di vigneti. È il risultato di un dialogo secolare tra l'uomo e la natura: pendii modellati con pazienza, piccoli borghi, boschi, filari e *ciglion*i che raccontano una cultura agricola costruita nel tempo. L'agriturismo Fiori & Vigne, che ci ospita, è parte di questo paesaggio.

Ceebu Jën, arte culinaria del Senegal

Nel dicembre 2021 l'UNESCO ha iscritto nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità il *ceebu jën*, considerato il piatto nazionale del Senegal. Nato nella città costiera di Saint-Louis, è preparato tradizionalmente con riso, pesce, verdure di stagione e aromi che cuociono insieme in un'unica pentola. Questa sera, invece, assaggerete il suo parente più vicino: il *ceebu yapp*, preparato con carne.

Due patrimoni, due modi diversi di custodire una memoria, un paesaggio coltivato, un sapere culinario.

Si incontrano attorno alla stessa tavola, ricordandoci che il patrimonio non appartiene soltanto ai luoghi: vive anche nei gesti, nelle ricette, nelle parole e nelle persone che continuano a trasmetterli.

GLI ANTIPASTI

due piccoli viaggi da mangiare

Ogni cucina è fatta di incontri. Le ricette non conoscono confini: attraversano il mare insieme alle persone, cambiano lingua, cambiano nome, si adattano agli ingredienti disponibili e, lentamente, diventano parte della storia di un altro luogo. Anche gli antipasti che avete davanti raccontano questo viaggio.

Fataya

La mezzaluna dorata che assaggerete questa sera si chiama *fataya*. In Senegal è uno dei cibi di strada più amati: un piccolo scrigno di pasta fritta che racchiude un ripieno saporito, tradizionalmente a base di pesce, carne o tonno, accompagnato da una salsa di pomodoro leggermente piccante.

La sua forma non appartiene a un solo Paese. Ricorda il *brick* tunisino, il *samosa* dell'Asia meridionale, le *empanadas* dell'America Latina, i *pastéis* del Brasile e molte altre preparazioni nate in culture lontane. Cambiano gli ingredienti, cambiano i gesti, cambiano i nomi. Rimane la stessa intuizione universale: racchiudere un ripieno dentro un sottile involucri di pasta e trasformarlo, attraverso il calore dell'olio, in un piccolo gesto di convivialità.

Ogni fataya racconta un viaggio.

Nem

Il secondo antipasto custodisce una storia ancora più sorprendente. I *nem*, oggi diffusissimi in Senegal, non appartenevano originariamente alla tradizione dell'Africa occidentale. La loro presenza è il risultato di un incontro tra continenti, nato in un momento complesso della storia del Novecento.

Durante la guerra d'Indocina (1946–1954), migliaia di soldati provenienti dall'Africa occidentale francese — tra cui molti appartenenti ai *Tirailleurs sénégalais* — furono inviati dall'esercito coloniale francese nel Sud-est asiatico. Secondo una storia tramandata e ampiamente raccontata in Senegal, al termine del conflitto alcuni di quei soldati fecero ritorno accompagnati dalle loro mogli vietnamite. Furono proprio queste donne a portare con sé le ricette dei *nem*, preparandoli dapprima nelle case e poi nei mercati di Dakar. Con il tempo quella ricetta è stata adottata, reinterpretata e fatta propria dalla cucina senegalese.

Oggi i *nem* accompagnano feste di famiglia, matrimoni, celebrazioni e pasti quotidiani. Sono il segno concreto di come una tradizione possa nascere dall'incontro tra popoli diversi.

*Perché anche una ricetta può attraversare gli oceani.
E, qualche volta, trovare una nuova casa.*

NOTA CURATORIALE

Questa sera, prima ancora del piatto principale, assaggerete due storie di viaggio. Una racconta la sorprendente somiglianza tra cucine lontane. L'altra ricorda che le migrazioni non trasportano soltanto persone, ma anche gesti, sapori e memorie. Forse è proprio questo il significato più profondo della tavola: trasformare l'incontro in qualcosa che possa essere condiviso.



IL PIATTO DEL CUORE

Ceebu yapp

In wolof, *ceeb* significa «riso»; *yapp* significa «carne». *Ceebu yapp* è, letteralmente, il riso con la carne. Nasce dallo stesso ceppo del celebre *ceebu jën*, il piatto-patrimonio che avete incontrato qualche pagina fa.

Pur cambiando l'ingrediente principale, la filosofia rimane la stessa. Riso, carne, verdure e aromi condividono la medesima pentola e lo stesso tempo di cottura. Ogni ingrediente cede qualcosa di sé e, allo stesso tempo, riceve qualcosa dagli altri. I sapori si intrecciano lentamente, fino a diventare un unico racconto.

È la logica del fuoco condiviso. Una cucina che non separa, ma unisce. Una cucina pensata per essere portata al centro della tavola. In molte famiglie senegalesi, il *ceeb* accompagna le occasioni importanti: le domeniche, i matrimoni, i battesimi, le feste religiose e gli incontri di famiglia. Non è soltanto un piatto. È un invito a sedersi insieme.

Beignet coco

Ogni pasto ha il suo tempo. E ogni storia ha bisogno di una conclusione capace di lasciare un ricordo gentile. Per questo, al termine della cena, vi verrà servito un *beignet coco* — chiamato anche *begne* in wolof — una piccola frittella soffice preparata con cocco e pasta lievitata.

Il suo nome richiama la tradizione francese dei *beignets*, ma la ricetta appartiene ormai alla quotidianità dell'Africa occidentale, dove ogni famiglia custodisce la propria variante. Nelle strade di Dakar, nei mercati, durante le feste o nelle riunioni di famiglia, il profumo dei *beignets* accompagna spesso i momenti di condivisione. Non rappresentano un dessert elaborato. Sono, piuttosto, un gesto semplice: il modo con cui una tavola saluta i pro-

pri ospiti senza fretta, lasciando che la dolcezza prolunghi ancora un poco il tempo trascorso insieme.

NOTA CURATORIALE

Molte cucine del mondo possiedono un piatto simbolo. In Senegal quel ruolo appartiene al ceeb. Non soltanto per il suo sapore, ma perché racconta un'idea di comunità: una sola pentola, una sola tavola, molte persone. È forse questa la lezione più preziosa che ci consegna. Prima ancora di nutrire il corpo, il cibo costruisce relazioni. E ogni relazione, come ogni buon piatto, richiede tempo, cura e il desiderio di essere condivisa.



BISSAP E ATAYA

il fiore e il tempo

Ogni tavola ha le sue bevande. Alcune dissetano. Altre raccontano una storia. Questa sera il racconto passa attraverso un fiore e una teiera.

Bissap

Il rosso intenso che colora i vostri bicchieri nasce dai calici essiccati dell'*Hibiscus sabdariffa*, una pianta coltivata da secoli in molte regioni dell'Africa occidentale e profondamente intrecciata alle tradizioni alimentari del continente. Contrariamente a quanto si potrebbe immaginare, non sono i petali a donare il colore, bensì i calici carnosì che avvolgono il fiore. Una volta raccolti ed essiccati, sprigionano un'infusione dal profumo fruttato e dalla naturale acidità.

In Egitto e in Sudan questa bevanda è conosciuta come *karkadé*. In Senegal prende il nome di *bissap*. Due parole per lo stesso fiore, attraversato nei secoli da rotte commerciali, migrazioni e incontri tra culture.

Questa sera lo assaggerete in due interpretazioni. *Cuore di Rubino*: ispirato alla ricetta tradizionale senegalese, dove il *bissap* incontra la freschezza della menta. *Sole d'Aavorio*: una versione più delicata che abbina il *bissap* bianco alla dolcezza dell'ananas. Accanto a loro troverete una terza bevanda, *Aurora d'Ambra*: un'infusione fresca di zenzero e ananas. In Senegal lo zenzero accompagna spesso il *bissap*: uno porta la nota floreale, l'altro il calore della radice. Insieme raccontano due caratteri diversi della stessa terra.

Ataya

Se il *bissap* appartiene alla convivialità del giorno, l'*ataya* appartiene al tempo. Non è semplicemente un tè. È un rito. Prepararlo significa rallentare. Accendere il fuoco, attendere l'acqua, versare il tè da un bicchiere all'altro più volte, creare lentamente una schiuma sottile, parlare, ascoltare, aspetta-

re ancora. In Senegal l'*ataya* scandisce le ore trascorse insieme. Non si prepara quando si ha fretta. Si prepara quando si decide di restare.

La tradizione prevede tre infusioni successive ottenute dalle stesse foglie di tè verde, generalmente *Gunpowder*. Ogni bicchiere cambia intensità e sapore. Un proverbio di origine tuareg, diffuso in tutto il Sahel e declinato in molte varianti, li descrive così:

Il primo è amaro come la vita.

Il secondo è dolce come l'amore.

Il terzo è soave come la morte.

Tre bicchieri per raccontare un'intera esistenza. Più che una ricetta, è un piccolo insegnamento: ci ricorda che le cose più preziose hanno bisogno di tempo, e che il tempo, a sua volta, ha bisogno di qualcuno con cui trascorrerlo.

NOTA CURATORIALE

Forse è proprio questo il filo invisibile che unisce il bissap e l'ataya. Il primo nasce da un fiore. Il secondo dall'attesa. Entrambi invitano a rallentare, a concedere spazio alla conversazione, ad abitare il tempo insieme. Per questa sera ne varcherete soltanto la soglia. Il resto appartiene alle case, ai cortili e alle lunghe serate senegalesi, dove una teiera continua a passare di mano in mano finché qualcuno ha ancora una storia da raccontare.



BAL TERANGA

quando la tavola lascia spazio alla danza

C'è un momento, in ogni cena, in cui le parole si fanno più leggere. I piatti vengono sparecchiati, i bicchieri si svuotano lentamente e la conversazione cambia ritmo. In Senegal, come in molte culture del mondo, è spesso la musica ad accompagnare questo passaggio. Non segna la fine della serata. Ne apre un nuovo capitolo.

Quella che ascolterete questa sera non è una semplice playlist. È un viaggio sonoro che attraversa l'Africa e dialoga con il resto del mondo. Ogni brano racconta una storia di incontri, migrazioni e contaminazioni, proprio come le ricette che avete assaggiato. Dal *mbalax* di Dakar allo *zouk* delle Antille, dalla *kizomba* angolana al *coupé-décalé* ivoriano, fino ai ritmi afro-pop contemporanei, ogni musica custodisce la memoria di un luogo e, allo stesso tempo, il desiderio di incontrarne altri.

Nel corso della serata incontrerete anche melodie provenienti dai Caraibi, dall'America Latina e dall'Europa. Non è una deviazione dal percorso. È il percorso stesso. Le culture non crescono isolate. Si sfiorano. Si ascoltano. Si trasformano a vicenda. Anche la pista da ballo diventa così uno spazio d'incontro, dove persone, lingue e storie diverse condividono lo stesso ritmo.

NOTA CURATORIALE

In wolof esiste un'espressione che ricorre spesso durante le feste: «Ñu fecc» — balliamo. Non è soltanto un invito a danzare. È un invito a partecipare. A lasciare, almeno per qualche istante, il ruolo di spettatori. Perché la Teranga non si osserva da lontano. Si vive.



MAISON BODIAN

testo a cura di Maison Bodian

La storia di Maison Bodian inizia negli anni Novanta, quando Aissatou e Malang, i nostri genitori, arrivano dal Senegal in Veneto con il desiderio di costruire una nuova vita. È qui che cresciamo noi, i loro sei figli — Lamine, Fatou, Adama, Aida, Ewa e Sofia — tra due lingue, due culture e due modi di stare al mondo.

Abbiamo imparato presto che appartenere a più luoghi non significa essere divisi, ma avere uno sguardo più ampio. Due terre che si parlano, due cucine che si incontrano, due memorie che continuano a nutrirsi a vicenda.

Negli anni abbiamo aperto la nostra tavola ad amici, vicini e persone curiose. Ogni volta che qualcuno ci diceva: «Non sapevo che questo esistesse», capivamo che non mancava soltanto un piatto da scoprire, ma uno spazio in cui culture diverse potessero incontrarsi con naturalezza, lontano dagli stereotipi e vicino alle persone.

Da questa consapevolezza nasce Maison Bodian, Associazione di Promozione Sociale fondata nell'ottobre 2025. Non è un progetto scritto a tavolino, ma una realtà nata da una storia di famiglia, da una tavola apparecchiata e da gesti quotidiani che, con il tempo, si sono trasformati in una visione della cultura come luogo di incontro.

Quello che facciamo, in fondo, è semplice: apparecchiamo. Il cibo, per noi, non è soltanto nutrimento — è memoria, cura, linguaggio, ospitalità. Intorno a una tavola le persone si parlano diversamente: più lentamente, con meno difese. È lì che il Senegal e l'Italia smettono di essere due mondi separati e diventano due modi di dire la stessa cosa.

Maison Bodian è una casa aperta.



KERAIDA

Keraida è la casa di Aida.

Una firma indipendente che traduce patrimoni viventi — parole, rituali, piante, gesti e saperi che attraversano culture, luoghi e generazioni — attraverso pubblicazioni e progetti.

Keraida nasce dalla convinzione che la cultura viva non appartenga soltanto ai musei o agli archivi, ma continui ad abitare i gesti quotidiani: una tavola condivisa, una pianta, una ricetta tramandata, una parola che custodisce una visione del mondo. Tradurre, per Keraida, significa creare relazioni tra patrimoni, persone e contesti, affinché possano incontrarsi senza perdere la complessità che li rende vivi.

Ogni progetto è un invito a rallentare, ascoltare e abitare il mondo con maggiore attenzione: una pratica di *Cu(ltu)ra lenta*, dove la cura diventa cultura e la cultura si esprime attraverso la cura.

Questo è il Quaderno n. 00 di Keraida, ideato e curato da Aida Aicha Bodian. Con questa prima pubblicazione prende avvio *Keraida · Quaderni*, una collana dedicata ai patrimoni viventi che, attraversando persone e territori, continuano a generare relazioni, memoria e futuro. *Teranga in Marca* è il primo capitolo di questo percorso.

Grazie

Le cene finiscono. Le parole, invece, continuano il loro cammino. Se questa sera porterete con voi anche una sola parola — *Teranga* — allora questa tavola avrà compiuto il suo lavoro.

Grazie per aver condiviso questo tempo con noi. E per aver reso, insieme, questa sera un piccolo gesto di *Teranga*.



NOTE E FONTI

Questo quaderno è un testo divulgativo, non uno studio. Le note che seguono indicano i riferimenti principali e distinguono ciò che è documentato da ciò che appartiene alla trasmissione orale: una distinzione che consideriamo parte della cura.

I · Le Colline del Prosecco

Iscritte nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO nel luglio 2019, durante la 43ª sessione del Comitato (Baku), come paesaggio culturale sulla base del criterio (v). Decisione 43 COM 8B.37, sito n. 1571.

II · Ceebu Jën

Iscritto nel dicembre 2021, durante la 16ª sessione del Comitato, nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Denominazione ufficiale: «Ceebu Jën, arte culinaria del Senegal». Decisione 16.COM 8.b.36, dossier n. 01748.

III · I *nem* e i *Tirailleurs sénégalais*

La diffusione dei *nem* in Senegal è un fatto acquisito. Il racconto delle mogli vietnamite rientrate con i soldati al termine della guerra d'Indocina (1946–1954) è invece una storia largamente tramandata e ripresa dalla stampa, ma non sostenuta da uno studio storico sistematico. L'abbiamo riportata come tale.

V · Bissap

Hibiscus sabdariffa L., famiglia delle Malvacee. L'infusione si ottiene dai calici carnosetti essiccati, non dai petali.

V · Il proverbio dell'ataya

La formulazione dei tre bicchieri è di origine tuareg e circola in tutto il Sahel in molte varianti. Qui è riportata la versione più attestata.

Sulla trascrizione del wolof

Le parole wolof presenti nel quaderno — *teranga*, *ceeb*, *yapp*, *ataya*, *begne*, *ñu fecc* — seguono l'uso corrente. L'ortografia codificata può differire.

Ogni segnalazione è benvenuta e sarà accolta nelle edizioni successive.

COLOPHON

KERAIDA · QUADERNI — QUADERNO N. 00

Teranga in Marca

Lecture per una sera fra Senegal e Marca Trevigiana

Ideato, scritto e curato da Aida Aicha Bodian

Un quaderno di Keraida per Maison Bodian

Capitolo VII: testo a cura di Maison Bodian

Prima edizione digitale · agosto 2026

Scritto per la cena del 25 luglio 2026

Agriturismo Fiori & Vigne — Farra di Soligo (TV)

KERAIDA | TRADURRE MONDI

Cu(ltu)ra lenta

Ricerca · scrittura · curatela

Keraida cura pubblicazioni su commissione per luoghi, istituzioni, imprese e famiglie che desiderano trasmettere un'eredità senza perderne la complessità.

PER PROPOSTE E COLLABORAZIONI

@keraida.studio

MAISON BODIAN · @MAISONBODIAN