

BABEL COSPE NEWS - SPECIALE TERRE DEL CIBO

Spedizione in abbonamento postale: D.L. 353/2003 (conv.in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, C1/FI

TERRE_{del}CIBO



cospe
ONLUS
TOGETHER FOR CHANGE

Dobbiamo riprenderci il diritto di conservare i semi e la biodiversità. Il diritto al nutrimento e al cibo sano. Il diritto di proteggere la terra e le sue diverse specie.

Vandana Shiva

COSPE Onlus

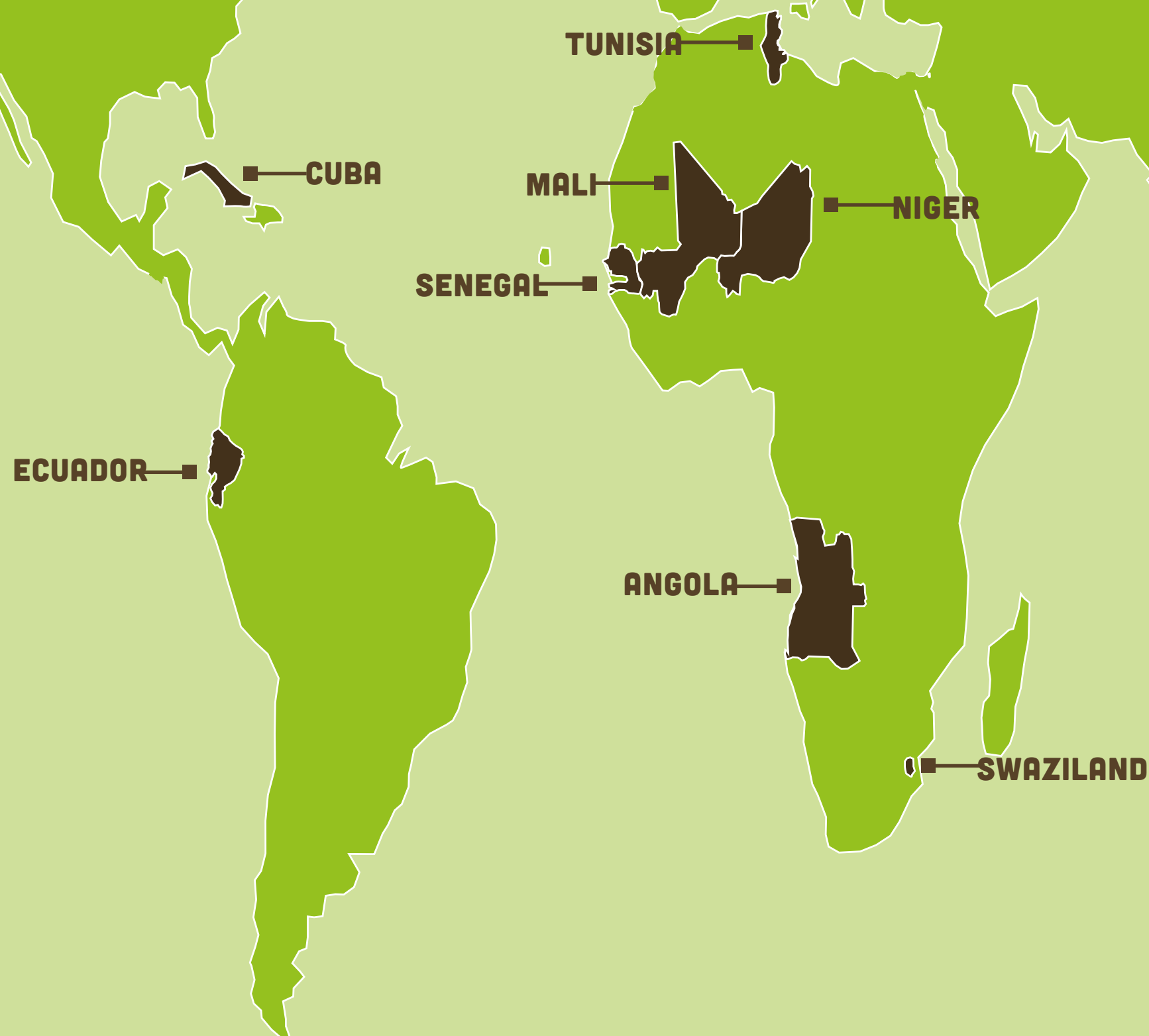
Sede nazionale

Via Slataper 10
50134 Firenze
T 055 473556
info@cospe.org

cospe
ONLUS
TOGETHER FOR CHANGE



LE NOSTRE “TERRE DEL CIBO”



“TERRE DEL CIBO”. PERCHÉ?

Sono innumerevoli le “Terre del Cibo”, nessuna uguale all'altra. Dalle montagne alle pianure, dai deserti alle foreste pluviali, dalla tundra alla savana, dai tropici al mediterraneo. Luoghi magici di un incontro fra le comunità umane e l'ambiente che ha trasformato l'immensa biodiversità del pianeta in una sconfinata varietà di sapori, di culture, di paesaggi. Grazie soprattutto alla tenace genialità delle donne, alla loro abilità di lavorare la materia prima per conservarla e trasformarla in alimenti adatti al consumo delle persone. E gradevoli al gusto. Facendo del cibo un'arte ed una scienza.

È così che le comunità locali hanno accumulato nel tempo e in tutti gli angoli del mondo un patrimonio immenso di risorse e conoscenze sul cibo, in grado di offrire risposte ai più svariati bisogni e problemi, legati ad una innumerevole varietà di contesti e al loro continuo evolversi.

Oggi il sistema economico dominante vuole distruggere questo patrimonio ed espropriare le comunità di questo ruolo: si impongono modelli di tipo industriale che accentrano nelle mani di pochi il potere di produrre, trasformare e distribuire lo stesso tipo di cibo in tutte le parti del mondo. Mentre pratiche insostenibili mettono a rischio le risorse chiave necessarie alla vita delle comunità, suolo, acqua, foreste, biodiversità, e la salute delle persone e degli eco-sistemi è sempre più compromessa dall'impiego massiccio dei chimici e dei pesticidi.

La produzione del cibo è diventata in questo modo uno snodo decisivo dove si incrociano tutte le criticità dell'attuale modello di sviluppo: la centralizzazione delle forme di potere e di controllo, l'omologazione culturale, l'aggressione all'ambiente, la negazione dei diritti delle comunità e delle persone.

Per questo COSPE è impegnato in modo determinato e coerente a mantenere e riportare la produzione del cibo nelle comunità locali: che sanno come nutrire le persone prendendosi insieme cura del proprio ambiente, ed alimentando in questo modo anche le foreste, i suoli, le acque, gli eco-sistemi. Generando cultura e bellezza. Trasformando i territori in “Terre del Cibo”.

È un impegno che mette al centro l'agricoltura contadina e familiare, per restituire alla terra e a chi la lavora e la custodisce, quella centralità culturale, economica, sociale che ha perduto nelle nostre società. Per tornare a presidiare i territori con pratiche agro-ecologiche in grado di contrastare i cambiamenti climatici. Per garantire a tutti il diritto ad un'alimentazione sana. Promuovendo l'alleanza tra la comunità dei produttori e quella dei consumatori nel quadro di un'economia più attenta ai valori sociali. Con una particolare attenzione a dare più potere alle donne, oggi come sempre in prima linea a gestire il cibo in tutti i suoi passaggi, dalla produzione, alla trasformazione, al consumo. E ancora prive in tanti paesi dei diritti più elementari di accesso alla terra.

**Di Giorgio Menchini, Presidente COSPE
e responsabile per la tematica “Comunità, ambiente e territorio”**

INDICE

ANGOLA

PAG 8

Il Paese

In bilico tra post colonialismo e capitalismo

Cooperanti raccontano

Viaggio a Jamba Kipuco dove tradizione e innovazione vanno a braccetto
di Miriam Bacchin

Storie di cibo

Chef Kitaba: star mondiale dei sapori angolani *di Maria Vittoria Moretti*

CUBA

PAG 12

Il Paese

L'isola della biodiversità ritrovata

Cooperanti raccontano

Insieme per migliorare la filiera del latte *di Luigi Partenza*

Pesce e verdura: il piatto perfetto di Playa *di Ania Patterson Mirabal*

Storie di cibo

David Rioldino: improvvisare a tavola *di Elena De Zan*

ECUADOR

PAG 18

Il Paese

Dove ricchezze naturali e povertà si scontrano

Cooperanti raccontano

La terra trema, la terra nutre: ripartire dopo il terremoto *di Fabio Scotto*

Storie di cibo

Esteban Tapia Merino: saper vivere e cucinare in base alla natura
Elena De Zan e Fabio Scotto

MALI

PAG 22

Il Paese

Il futuro negli occhi dei giovani

Cooperanti raccontano

Sovranità alimentare: tutto è nato a Nyeleni *di Silvia Bergamasco*

Storie di cibo

Aminata Traorè: la pasionaria del Mali e del cibo sano *di Andrea De Georgio*

NIGER

PAG 26

Il Paese

La nuova rotta di un Paese verso il futuro

Cooperanti raccontano

La magia del Niger che si rinnova ad ogni stagione *di Simone Teggi*

Storie di cibo

Bombino: dal Niger al mondo andata e ritorno *di Andrea De Georgio*

SENEGAL

PAG 30

Il Paese

Una piroga in balia di un mare tempestoso

Cooperanti raccontano

In Casamance l'agroecologia è una promessa di futuro *di Carline Grand*

Storie di cibo

Moussa Traoré: la mia arte per l'ambiente, i giovani e l'Africa
di Andrea De Georgio

SWAZILAND

PAG 34

Il Paese

Parte dalle donne la riscossa degli "umili"

Cooperanti raccontano

L'agricoltura come ecosistema: la rivoluzione in atto *di Fabio Olmastroni*

Storie di cibo

La cucina militante e prelibata di Dolores
di Giorgio Menchini e Stella Beghini

TUNISIA

PAG 38

Il Paese

Terra di mezzo tra cous cous e fast food

Cooperanti raccontano

La riscossa del pesce povero e della purea di ortiche *di Grazia Vulcano*

Storie di cibo

Habib Ayeb: dobbiamo imparare a parlare "contadino" *di Grazia Vulcano*

I PROGETTI "TERRE DEL CIBO"

PAG 42

ANGOLA

IN BILICO TRA POST COLONIALISMO E CAPITALISMO

Dalle fazendas portoghesi alle grandi imprese straniere, l'Angola fatica a cibare se stessa

"*Aiwé, cachuho, carapão, cabuenha, tà a viri yééé*" non importa se ti trovi in città o in campagna, lungo la costa o all'interno del Paese, se ti trovi in Angola è molto probabile che sarai svegliato, o sarà uno dei primi rumori che sentirai facendo colazione, dallo strillare cantilenante di una *zungueira*, una donna che vende per strada il pesce fresco (di mare o di fiume) comprato in spiaggia dai pescatori. Per strada **puoi trovare ogni sorta di cibo, frutta, verdura, uova, e lungo le arterie di comunicazione non mancano mai venditori di galline, capretti, animali selvatici, gamberi di fiume, pesce secco**: per capire di che cosa si tratta, è sufficiente rallentare con la macchina avvicinandosi al braccio disteso da cui pende la merce in vendita. L'Angola si impara a conoscere così, curiosando nei mercati informali e percorrendo le lunghissime strade piene di buche che attraversano vasti paesaggi di montagne e colline solo raramente punteggiate da villaggi. Viaggiando dalla costa verso l'interno, resistono ancora gli avamposti coloniali, anche se diroccati e spesso abbandonati: i portoghesi hanno occupato il territorio dell'attuale Angola

in fasi successive, ma in 500 anni sono riusciti a controllare anche le aree più remote. Inizialmente erano stabiliti lungo la costa, dove l'influenza della colonizzazione è decisamente ancora forte. Per molto tempo le attività si sono basate principalmente sul commercio di materie prime provenienti dall'interno: **caucciù, cera**, che venivano portati dalle

carovane comandate da popolazioni locali in affari con i colonizzatori. L'occupazione delle aree rurali da parte di *fazendas* ha conosciuto un notevole impulso durante il salazarismo, quando i piani di sviluppo del regime hanno inviato in Angola molti "imprenditori agricoli" con l'obiettivo di produrre materie prime per l'impero. A seconda

LE PAROLE DEL CIBO

CACHUPA

originaria di Capo Verde, è piatto che si assapora nelle moltissime occasioni di ritrovo familiare.

FUBA

farina di manioca

FUNJI

alimento base accompagnato da fagioli, pesce, foglie di zucca

KIZACA

foglie di zucca

MANDIOCA O MANIOCA

anche nota come tapioca, cassava o yuca, è una pianta della famiglia Euphorbiaceae originaria del Sudamerica. Ha una radice a tubero commestibile, coltivata in gran parte delle regioni tropicali e subtropicali del mondo

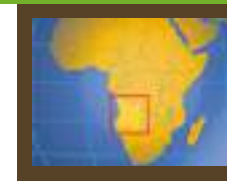
MUFETE DE CACHUCO

zuppa di pesce dal cui nome deriverebbe anche l'italiano "cacciucco"

della loro vocazione, le terre sono state messe a coltura di **caffè, cotone, zucchero, tabacco**, tutte piantagioni che, per il bene dello sviluppo, hanno sottratto le terre migliori ai contadini locali, costringendoli a lavorare come salariati nelle *fazendas*, e quando erano fortunati a ricevere un pezzetto di terra per la propria sussistenza, in cambio di una parte del raccolto ovviamente. Al momento dell'Indipendenza, **dopo il 1975, le terre sono state nazionalizzate e riorganizzate seguendo impostazioni di tipo socialista**, così come le grandi *fazendas* produttrici di *commodities*. Purtroppo il governo indipendente non è riuscito a mantenere i livelli di produttività dell'epoca coloniale e, con una guerra civile in corso, le aziende e fabbriche nazionalizzate sono diventate improduttive, i salari non potevano più essere pagati, e inevitabilmente sono state chiuse. Negli anni '90, l'oceano ha portato un vento di cambiamento: spinti dalle onde del

capitalismo, le antiche aziende statali sono state privatizzate e sventute a poco prezzo a impresari di dubbia capacità imprenditoriale; le antiche *fazendas* sono state redistribuite, alla classe dirigente e ai leader dei tempi del controllo statale. Fatto sta che i piccoli contadini continuano a restare senza terra, o con le terre peggiori. **La frutta e la verdura che si trovano per strada sappiamo perciò che provengono da tanto sudore e fatica**. La cosa che però stupisce di più nel conoscere l'Angola è che un Paese così grande, attraversato da molti fiumi e con un potenziale agricolo enorme, importi il 70% del suo fabbisogno alimentare. La produzione contadina è insufficiente e poiché la filiera di conservazione e trasformazione dei prodotti locali è praticamente inesistente, molti prodotti non arrivano nei mercati in condizioni adeguate per la vendita. La colonizzazione portoghese, se da un lato ha lasciato in eredità un sistema di

produzione orientato all'agroindustria e basato sulla distribuzione ineguale delle risorse produttive, dall'altro ha lasciato un segno nella tradizione alimentare e culinaria angolana: **il mais, portato dalle Americhe, si è affiancato alla tradizionale mandioca**, da cui è prodotta la *fuba* per fare il *funji*, alimento base accompagnato da fagioli, pesce, *kizaca* (foglie di zucca); la *cachupa*, originaria di Capo Verde, è piatto che si assapora nelle moltissime occasioni di ritrovo familiare. Ma il *mufete de cachuco* è 100% angolano!



VIAGGIO A JAMBA KIPUCO DOVE TRADIZIONE E INNOVAZIONE VANNO A BRACCETTO

Di Miriam Bacchin

Raggiungere la piccola comunità di Jamba Kipuco, una delle due in cui lavoriamo nel municipio di Waku-Kungo, non è facile, stretta com'è tra le montagne da un lato e un fiume pieno di coccodrilli dall'altra. È anche questa la ragione per cui questo villaggio è stato

a lungo la meta di molti profughi interni causati dalla guerra civile che ha devastato l'Angola per più di trent'anni. Una volta giunte qui, in fuga da zone più colpite, molte famiglie hanno deciso di fermarsi a vivere al riparo dal conflitto.

Questa nuova popolazione ha influito non poco sull'economia della comunità originaria sia in termini di utilizzo della foresta per la produzione del carbone che in quello delle terre per l'agricoltura di sussistenza. Le risorse a disposizione sono state velocemente degradate e venute a scarseggiare. Paradossalmente questo è il motivo per cui Jamba Kipuco,

consapevole di quanto accaduto, tra le comunità coinvolte nel nostro progetto è la più attiva nel cercare di trovare soluzioni alternative: qui l'associazione di camponeses (i contadini) è infatti tra le più unite e collaborative. Desiderosi di apprendere tecniche nuove o di

“Raggiungere Jamba Kipuco non è facile, stretta com'è tra le montagne da un lato e un fiume pieno di coccodrilli dall'altra”

recuperare quelle tradizionali, sparite con la generazione che ha vissuto la guerra o con la memoria dei loro avi. Quella che si pratica qui, come in molte zone rurali è una agricoltura basica, appunto di sussistenza, senza impiego

di pesticidi, neppure quelli naturali e il ricavato basta appena alle famiglie per sfamarsi, raramente la produzione raggiunge un mercato, anche solo locale. A Jamba Kipuco, in particolare, il nostro riferimento è José un signore che nella guerra ha perso una gamba a causa di una mina. Una forza lavoro in meno, teoricamente, e una persona a

rischio di discriminazione. Eppure con la sua partecipazione all'associazione, con il suo carisma e grazie al rispetto che si è conquistato nella comunità, è tra i più attivi. È lui a pacificare le polemiche eventuali, è lui a spingere perché si utilizzino metodi innovativi nell'agricoltura e a cambiare le abitudini comunitarie, che qui, come altrove, sono dure a morire.

Con il progetto abbiamo cercato di introdurre non solo l'apicoltura, che qui ha un gran successo e produce il miele di migliore qualità della zona, ma anche la frutticoltura, introducendo alberi da frutto che possono aiutare a variare la dieta locale, molto povera di vitamine. La denutrizione infatti è uno dei maggiori problemi da queste parti: i bambini crescono normalmente sani fino a che riescono a nutrirsi del latte materno, ma i problemi vengono dopo, perché gli unici alimenti che si mangiano qui sono funje (tipo polenta) e fagioli.

La produzione organizzata di frutta è poco praticata, perché esige tempi maggiori di investimento e gli alberi da frutto sono spesso considerati come bene collettivo tipo “self-service”, perciò i contadini prediligono altre forme di sussistenza e un'agricoltura mirata.

Si è sempre coltivato molto mais (con sementi ibride fornite dallo Stato ndr) per esempio, e questo ha contribuito ulteriormente a rendere il terreno meno fertile e produttivo. Adesso stiamo introducendo ortaggi, papaya, maracuja o manghi. I manghi in particolare sono molto apprezzati dai bambini che appena vedono un frutto lo tirano giù dalla pianta. Spesso senza che sia arrivato alla maturazione.

Ci sono comunque molti miglioramenti e l'altra cosa fondamentale che abbiamo visto è che gli abitanti sono più consapevoli dei loro diritti e si sono presi a cuore le loro terre. Le terre comunitarie appunto. Un principio alla base di ogni ragionamento sulla sicurezza o sovranità alimentare.



Miriam Bacchin



Intervista a Luis Filipe Da Costa Miguel

CHEF KITABA: STAR MONDIALE DEI SAPORI ANGOLANI

Di Maria Vittoria Moretti

Lo Chef Kitaba (Luis Felipe Da Costa Miguel), è praticamente introvabile e difficilmente raggiungibile, preso da mille impegni che lo tengono a giro per il mondo la maggior parte del tempo. Luis, appena 30 anni, 17 tra fratelli e sorelle è uno chef affermato. È proprio questo suo lavoro che oggi lo spinge a voler esportare i sapori della sua terra nel mondo. La sua filosofia: ingredienti freschi e genuini, semplicità e amore. Sebbene oggi lavori in ristoranti di hotel di lusso, organizzi catering privati, partecipi a molte trasmissioni radiofoniche e televisive sia in Angola che in Europa, prima di raggiungere questa notorietà, Luis ha lavorato in Angola in fast food, in piccoli chioschetti di street food, in ogni sorta di posto senza pretese né ambizioni, solo con la voglia di mettersi ai fornelli. Originario della capitale Luanda, in un'intervista su “O Pais”, un quotidiano angolano, usa le parole “Amor à primeira vista” per descrivere la provincia di Benguela nella quale ha deciso di trasferirsi con la famiglia. Nonostante la residenza, lo Chef Kitaba si definisce cittadino del mondo e lo è a tutti gli effetti. Arrivato oggi a Luanda, riparte domani per l'Italia, dove Luis Felipe è di casa. Qui infatti ha avuto il suo momento di celebrità durante l'Expo: è stato chiamato a partecipare a vari programmi su radio e tv e, infine, è entrato a far parte della Federazione Italiana Cuochi. Un personaggio poliedrico e molto attivo e impegnato.

Come è nata questa tua passione per la cucina?

La passione per la cucina è innata, ho sempre amato cucinare, inizialmente per curiosità, unendo ingredienti fino ad ottenere un piatto che mi soddisfaceva. Mia nonna è cuoca e mia mamma insegna cucina, da loro ho imparato molto, un talento di famiglia! Per quanto mi riguarda ho preparato il mio primo piatto all'età di 13 anni, lasciando a bocca aperta i miei genitori!

Come sei diventato uno chef di successo?

È stato un percorso graduale: ho iniziato in Angola, in vari posti, dopodiché ho fatto davvero molte esperienze internazionali. Ho studiato in Portogallo, poi ho seguito un corso di cucina con lo chef Filippo de Cecco a Pescara, ho avuto il piacere di partecipare ad Expo Milano, dove i miei piatti hanno riscosso molto successo soprattutto il *gelato di muqua (frutto del Baobab)*. Con mia enorme felicità, il gelato di muqua è stato scelto come il miglior gelato ad Expo.

Hai trascorso già molto tempo in Italia e adesso vorresti aprire un tuo ristorante a Roma, non è così?

Sì, non ho solo intenzione di aprire un ristorante, ma abbiamo già formato la società insieme ad un altro chef africano. Adesso purtroppo siamo fermi per vari problemi burocratici, ma spero a breve di iniziare questo nuovo progetto.

Perché hai scelto l'Italia? Qual è la tua relazione con questo Paese?

Per la sua eccellenza culinaria, famosa in tutto il mondo e per la sua tradizione gastronomica. Ho avuto molto successo in Italia e ne sono molto felice.

Parlando del tuo Paese, qual è il piatto che preferisci?

Il mio piatto angolano preferito è il *mufete*, originario di Luanda: il *mufete* è un piatto composto da pesce grigliato, patate dolci, platano e manioca bolliti e fagioli. Il pesce viene cosperso di un trito di cipolla e pomodori e di *farinha*, cioè farina di manioca tostata.

E qual è il piatto italiano preferito?
Todo mundo mi fa questa domanda e io rispondo semplicemente tutto! Mi piacciono tutti i piatti della cucina italiana! Adoro ad esempio il risotto in tutti i modi.

Come selezioni gli ingredienti per i tuoi piatti?

Nel mio lavoro utilizzo solo prodotti di stagione, questa è una mia indiscutibile regola. Utilizzo cioè ciò che riesco a trovare fresco e in base a quello che trovo cucino!

Nei tuoi piatti utilizzi ingredienti rari in Italia. Quali sono gli ingredienti che vorresti esportare nel mondo?

Sicuramente vorrei esportare la *muqua*, che come ho detto ha già riscontrato un grande successo in Italia. Un'altra cosa che mi piacerebbe avere sempre con me è il mio adorato *chá de caxinde* (infuso di lemongrass)!

Che progetti hai in cantiere adesso?

Oltre al mio ristorante a Benguela (Paladares Express), sto seguendo la fase legale per l'apertura del ristorante di Roma, tengo corsi di cucina in Angola ed in Italia ed al momento lavoro per il Boston Group di Milano: un progetto di formazione di immigrati. Inoltre, sempre a Milano, insieme alla Cooperativa Biofficina, lavorerò un progetto chiamato “*Kamba: Afro food and culture*”, dove *Kamba* significa amico nel dialetto kimbundo. Alla cooperativa Biofficina darò lezioni pratiche di cucina ad un gruppo di profughi richiedenti asilo.



Angola, foto di chef Kitaba - Pietro Baroni

CUBA

L'ISOLA DELLA BIODIVERSITÀ RITROVATA

Dalle coltivazioni intensive alle produzioni bio anche "grazie" al Periodo Especial

Il primo europeo a mettervi piede la descrisse come *"la terra più bella che occhio umano abbia mai visto"*. Era l'anno 1492, lui si chiamava Cristoforo Colombo e quella terra era Cuba, il nome che i popoli *Tainos* le avevano dato arrivando lì diversi secoli prima dalle rive dell'Orinoco. Portavano un'agricoltura evoluta, i cui prodotti ancora oggi riempiono la tavola dei cubani: manioca, mais, patata dolce, platano, papaya, ananas, guava e molti altri frutti. **Portavano anche una pianta destinata a segnare la storia economica e culturale dell'isola: il tabacco.** Pochi decenni dopo lo sbarco di Colombo di quel popolo di agricoltori non restava quasi più traccia. La grande bellezza da lui descritta subiva le prime ferite della colonizzazione con la distruzione sistematica delle foreste che coprivano l'isola da una costa all'altra. Sacrificate per costruire le navi della grande flotta reale che dall'Avana portava a Cadice i tesori del Nuovo Mondo, e per creare gli allevamenti destinati a nutrire gli equipaggi e la città che li ospitava. Abbattute per lasciare spazio due secoli dopo alle **immense piantagioni di canna da zucchero, la nuova "commodity" che farà da "contrappunto"** non solo economico ma anche culturale e sociale al tabacco, nelle parole del grande antropologo cubano Fernando Ortiz: il tabacco simbolo di libertà, perché figlio della piccola produzione contadina,

lo zucchero simbolo di oppressione, perché legato alla strapotenza dei grandi proprietari e alla schiavitù dei neri. Ed è **lo zucchero a vincere, a fare di Cuba un Paese ricco e a creare quella potente e colta aristocrazia "criolla"** che condurrà l'isola all'indipendenza, alla fine del secolo XIX. A segnare anche le caratteristiche demografiche e sociali: la divisione quasi

in parti uguali fra popolazione bianca e nera, il divario incolmabile fra le élites borghesi e le grandi maggioranze urbane e rurali. Quest'ultimo scenario cambia radicalmente con la rivoluzione castrista: ma lo zucchero è ancora lì ad occupare il centro della scena economica, con i grandi proprietari privati sostituiti da grandi imprese statali. E così è ancora

LE PAROLE DEL CIBO

AJIACO

è il piatto nazionale di Cuba: una minestra a base di banane, mais, patate, carne di maiale e di pollo

CASABE DE YUCA

pane azimo di farina di yuca, ricetta precolombiana degli indigeni "tainos"

CHICHARRONES

stuzzichini di grasso di maiale arrostiti

FUFU

un purè di banana condito con mojo, olio e aglio

MARIQUITAS O CHICHARRITAS

piccole banane fritte

MOROS Y CRISTIANOS

fagioli neri (mori) e riso bianco (cristiani)

PUERCO ASADO

maiale arrosto cucinato all'aperto

ROPA VIEJA

il nome significa vecchi vestiti: è fatto con carne di manzo tritata, verdure in salsa (pomodori, peperoni), ceci e con l'aggiunta di tante spezie

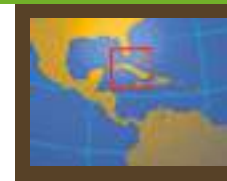
TOSTONES

fette di platano (banana verde) spesse due centimetri circa che sono fritte, tolte dall'olio, schiacciate tra due fogli di cartone e poi fritte ancora

agro-industria e monocoltura per l'esportazione, con la **piccola proprietà contadina e la produzione locale di cibo ridotte ad un ruolo marginale**. Il cibo si compra all'estero con i proventi dello zucchero, e il nuovo mercato dei paesi socialisti sembra inesauribile. Ci vogliono scosse epocali come il crollo dell'impero sovietico e i cambiamenti climatici per lasciarsi alle spalle questo modello ed avviare una moderata conversione ecologica dei sistemi di produzione del cibo. La monocoltura dello zucchero viene a poco a poco abbandonata, e il compito di nutrire il Paese è sempre più affidato all'agricoltura contadina, organizzata dall'*Asociación Nacional de Agricultores Pequeños* in oltre 4.000 cooperative di piccoli produttori. Tra loro molti stanno cominciando a seguire i principi dell'Agro-ecologia e a riscoprire così

i prodotti locali: un patrimonio ricco e variegato, frutto dell'incontro tra culture tainos, africane, canarie, "gallegas", come tutto nell'isola. **Agricoltura biologica e permacultura iniziano a diffondersi anche nelle aree urbane**, grazie al sostegno della Fondazione che si richiama ad Antonio Núñez Jiménez, figura leggendaria dell'ambientalismo cubano, che rifece in canoa l'epico viaggio dei Tainos dalle regioni amazzoniche a Cuba. Anche la pesca

cambia: si eliminano le reti a strascico ed altri sistemi insostenibili di cattura, e si riscopre l'importanza del settore artigianale. Passi nuovi e importanti, che restituiscono alle **comunità locali il loro ruolo centrale nella produzione del cibo**, e aiutano a ricostruire e preservare quella bellezza meticcica, intreccio di natura, cultura e storia, che non ha mai cessato di incantare ogni persona che, dopo Colombo, ha avuto la fortuna di sbarcare a Cuba.



PROGETTO “VIA LACTEA”: INSIEME PER MIGLIORARE LA FILIERA DEL LATTE

Di Luigi Partenza

Myleidis, è veterinaria e socia della Cooperativa Jesus Menendez di Placetas dal 2011. Mi racconta: “Sono l'unica veterinaria della cooperativa. Mi muovo a piedi da una fattoria all'altra o a cavallo. Seguo oltre 100 allevatori soci della cooperativa. È difficile essere donna e veterinaria in un mondo di allevatori, che generalmente sono uomini e con mentalità “machista”.

È stato difficile farsi accettare all'inizio, ma poi quando ti guadagni la fiducia loro credono in te. E forse ti rispettano anche di più...”.

Le chiedo quali siano i principali problemi che affronta nel lavoro. “La denutrizione: durante la stagione secca i pascoli non riescono a nutrire le mandrie e la produzione del latte crolla. Negli ultimi anni la stagione secca dura più che

in passato, forse per il cambiamento climatico. Molti allevatori, non sono abituati a seminare foraggi. Nel mio lavoro promuovo il miglioramento dell'alimentazione animale, la produzione di foraggi, la rotazione dei pascoli proteici di alberi tropicali: **gelso, moringa, leucaena**. Io voglio che si sviluppino le fattorie dimostrative con varietà di erbe e foraggi. Il progetto mi aiuta in questo lavoro.”

“Gli anni '90 vengono ancora ricordati dai cubani come anni difficili, di penuria di cibo”

Il professor Omar Martinez dell'Istituto de Ciencia Animal (ICA) dimostra

meno dei 67 anni che dichiara, soprattutto quando percorre i pascoli delle fattorie delle cooperative di Nueva Paz, anche loro nel progetto Via lactea. È famoso in America Latina per aver selezionato varietà foraggere di **erba**



Luigi Partenza

elefante (pennisetum purpureum) che possono essere pascolate direttamente dai bovini, senza bisogno di sfalciale e tritarle. Mi racconta: “L'erba elefante supera i due metri d'altezza, ma a Cuba abbiamo selezionato varietà a portamento basso che i bovini possono pascolare direttamente durante la stagione secca. Il contadino cubano normalmente non dispone di macchinari e combustibile per sfalciale e tritare il foraggio e per trasportarlo nelle stalle. Se il foraggio non può andare dalle vacche, allora le vacche devono andare dal foraggio. Promuoviamo quindi il pascolo diretto tutto l'anno, ma di aree seminate con foraggi resistenti alla siccità”. Un bel risparmio di energia, effettivamente.

Silvio, socio della Cooperativa Conrado Benitez di Aguada è un allevatore proprietario, la sua famiglia ricevette la

terra con la riforma agraria del 1963 che beneficiò migliaia di piccoli agricoltori. Alle sei di mattina sta terminando di mungere le sue venti vacche. La mungitura si effettua manualmente come nella maggior parte delle fattorie contadine cubane.

Fino agli anni '90 la situazione era diversa. Le imprese statali concentravano migliaia di capi di bestiame, nutriti per lo più con mangimi di importazione. Il modello produttivo cubano, basato sulla dipendenza da combustibile, mangimi e agrochimici, che entravano nel Paese grazie ad accordi commerciali privilegiati con l'Unione Sovietica, si rivelò semplicemente insostenibile. Le grandi imprese statali, ammalate di gigantismo e dominate dai burocrati, non furono più in grado di produrre cibo per la popolazione. **Gli anni '90 vengono ancora ricordati dai cubani come anni difficili, di penuria di cibo. Gli unici che continuarono a produrre fagioli, yuca, maiz, frutta, ortaggi e latte sono stati i piccoli produttori delle cooperative,** come Silvio, abituati a utilizzare la trazione animale, il letame come concime, le varietà di semi locali e gli incroci con razze criollas più resistenti



Foto di Fabrizio Sbrana

alle condizioni tropicali.

Silvio racconta: “Terminata la mungitura le vacche e i vitelli, che non vengono separati dalle madri, vengono condotti nelle aree di pascolo dove trascorrono gran parte del giorno. Di notte e nelle ore più calde i bovini rientrano in stalla. Il nostro ritmo di vita segue quello degli animali e delle stagioni.”

I problemi della filiera del latte cubano, però continuano anche dopo la mungitura. Il latte appena munto da centinaia di produttori come Silvio viene trasportato ai punti di raccolta cooperativi. Da qui il latte segue due destini: la **distribuzione diretta alla popolazione o la consegna alle imprese pubbliche per la trasformazione, fino alla distribuzione ai punti di vendita locali.** Molti passaggi, molte mani che

devono ricevere e passare il prodotto in maniera sincronizzata. Garantire la qualità finale del prodotto, però, è una grande sfida: **il controllo della qualità e la catena del freddo sono i principali problemi da affrontare.** Negli ultimi anni, le cooperative del progetto Via lactea si stanno dotando di frigoriferi e kit per le analisi di qualità del latte, ma mancano ancora mezzi e, soprattutto, maggiore integrazione e partecipazione di tutti gli attori della filiera. **Per questo al progetto Via lactea collaborano gli allevatori e le cooperative di produzione, le centrali del latte provinciali, gli istituti di ricerca, le associazioni di categoria e i governi municipali.** Per unire e sincronizzare tutte le mani che partecipano nella Via lactea.



Foto di Fabrizio Sbrana



Foto di Fabrizio Sbrana

IL GIARDINO DI ISMAR E ROGER

Il giardino di casa di Ismar e Roger, a due passi dal centro storico coloniale di Sancti Spiritus, è un piccolo paradiso verde di 1200 mq dove convivono 50 specie diverse di piante medicinali, cosmetiche, alimentari, 18 varietà di ortaggi e 7 tipi diversi di alberi da frutta. Questo piccolo paradiso si chiama “Organopónico el Rancho”, e si attraversa calpestando morbidi “passillos” fatti con i residui organici della vicina fabbrica di riso, da cui Ismar e Roger ricavano 100 tonnellate di materia organica ogni anno. Ismar e Roger si sono conosciuti e sposati “in un'altra vita”, quando erano tutti e due ricercatori chimici, al servizio della produzione di fertilizzanti per l'agricoltura. Sorridono al ricordo, e aggiungono: “Abbiamo cominciato a coltivare il nostro giardino di casa quasi 20 anni fa, durante il periodo especial, per mangiare”. Poi sono stati fra

i promotori più attivi della rete di permacultura promossa dalla Fundación Antonio Núñez Jiménez, che conta oggi 86 produttori in tutta la provincia. “Oggi vendiamo direttamente alle persone, con il nostro chiosco sulla strada. Quello che ricavamo ci basta per condurre una vita dignitosa. Riusciamo anche a risparmiare qualcosa, per comprare ventilatori e altri beni per la casa”. In più riescono a rifornire di prodotti freschi anche una scuola primaria del loro quartiere. L'orgoglio di Ismar e Roger si tocca con mano. Tutto qui è rigorosamente biologico, tutti i rifiuti sono riciclati, il sistema di irrigazione è dei più efficienti: grazie anche alla copertura permanente di suoli ricchi di materia organica i consumi di acqua sono di soli 15 metri cubi al mese. Insomma, piccolo paradiso ma anche una stazione sperimentale di agricoltura urbana grazie all'impegno e alla passione di questa straordinaria coppia di scienziati-contadini.



PESCE E VERDURA: IL PIATTO PERFETTO DI PLAYA

Di Ania Mirabal Patterson project manager del progetto "SOS PESCA"

A Cuba il tema del cibo, come nella maggior parte dei Paesi, è un tema culturale, economico e, in molti casi, politico: la Crisi degli anni '90 (denominata Periodo Especial e caratterizzata dal crollo del blocco socialista e la fine del loro sostegno all'isola in campo economico ndr) ha portato sulla nostra isola ogni tipo di carenza ma la peggiore è stata quella di cibo! Questo ci ha obbligato a cercare alternative alimentari di sussistenza e nuove strategie familiari.

Prima della Crisi non c'erano veri e propri problemi di scarsità di prodotti alimentari ma in ogni caso la cultura culinaria era decisamente limitata per varietà di ingredienti. In quel periodo i vegetali erano pochi e, in generale, non rientravano nella dieta quotidiana dei cubani: ci bastavano l'insalata, il pomodoro, il cetriolo, l'avocado e il cavolo. La Crisi ha fatto in modo che nelle zone urbane si cominciasse a produrre verdura e ortaggi in piccoli orti improvvisati e spazi familiari diversi come balconi, tetti, cortili etc... Paradossalmente quella situazione ci ha obbligato a produrre cibo di filiera corta, senza fertilizzanti e, di conseguenza, anche più sano. È stato proprio in quel momento che a Cuba sono cominciati anche i progetti di cooperazione -fondamentalmente nei settori cooperativo e agrario- che hanno ulteriormente aiutato il nostro Paese a utilizzare risorse, anche alimentari, poco sfruttate nel Paese.

Nella mia esperienza di lavoro in progetti internazionali ho potuto osservare che questa **"nuova cultura alimentare e produttiva" si è disseminata più rapidamente nelle zone urbane che in quelle rurali**. Si è cominciato a coltivare bietola, spinaci, carote, barbabietole e varietà di insalata e cavolo diverse. Le grandi produzioni sono rimaste soprattutto per gli alimenti come i fagioli e le "viande" che altro non sono che il

platano, la malanga, la yuca, la patata, il boniato etc.. coltivazioni che richiedono grandi estensioni di terre. In questo contesto **COSPE, insieme a organizzazioni cubane e al Ministero dell'Ambiente e dell'Industria Alimentare, ha sviluppato "SOS Pesca", un progetto con focus sull'ambiente, sulla pesca sostenibile e l'esplorazione di alternative economiche per la popolazione residente nelle due comunità coinvolte: Guayabal e Playa Florida, entrambe nella parte sud orientale del Paese rispettivamente nelle province di Las Tunas e Camaguey.** Due villaggi di pescatori distanti tanto dalla capitale del Paese che dai capoluoghi delle loro province. E questa è stata una delle sfide: affrontare i tempi e le dinamiche tipiche di una comunità peschiera, tanto solidale al suo interno quanto sospettosa con chi arriva dall'esterno con nuove proposte. Nonostante questo, durante i tanti incontri e workshop che sono stati fatti in questi anni di progetto, ho sempre avvertito una forte relazione di vicinanza tra le persone così come l'autenticità di questi rapporti, a cominciare dalla condivisione del cibo che cucinavano a casa e portavano agli eventi.

Proprio in Playa Florida un giorno, ho mangiato la migliore "minutas" di pesce fresco (filetto di pesce che si ottiene togliendo la testa e la spina centrale ma lasciando la coda ndr) di tutta la mia vita. Sono venuta via da lì con il piacere di averlo mangiato e con la ricetta in tasca. Nonostante una "ama de casa", una casalinga, del posto mi avesse detto che era facile da fare, quando ho provato da sola... non sono riuscita a ottenere la stessa meravigliosa minutos frita. Ho scoperto che il segreto stava nella salsa che copriva il pesce fatta unicamente con farina, uovo, un pizzico di bicarbonato, un po' di sale e una goccia di limone.

Ero così contenta di quel modo di mangiare che quando una persona del luogo mi ha detto: "Siamo stanchi di mangiare solo pesce!" sono rimasta sorpresa e ho capito che tutti gli alimenti, anche i più buoni, senza varietà stancano, fino al rifiuto!

A Playa Florida e a Guayabal è del resto quasi impossibile produrre altri alimenti a causa della vicinanza al mare e la qualità del suolo, soprattutto salino e sabbioso o fangoso nell'area del magrovieto. La distanza dalle città principali (42 km la più vicina), inoltre, rende carissimo il prezzo degli ortaggi e quindi la loro presenza nella dieta dei pescatori era gioco forza molto limitata. Ed è stato così che mi sono sorpresa molto meno quando le persone di Playa hanno chiesto che una delle alternative economiche che volevano sviluppare con "SOS Pesca" era una serra per produrre ortaggi e riuscire a mettere nel loro piatto quei prodotti che oggi sono considerati un vero e proprio lusso! Con l'appoggio del governo municipale e l'Anap (associazione nazionale dei piccoli agricoltori) si è deciso dove collocarla e presto i pescatori di Playa avranno finalmente ortaggi freschi e sani e a prezzo minore.

E così come mi diceva Mayi una delle donne della comunità **"Quando avremo la produzione di ortaggi allora si sarà una delizia mangiare la minutos di pesce!"**.



Intervista a David Riondino

IMPROVVISARE A TAVOLA: INVENTIVA CUBANA IN CUCINA

Di Elena De Zan

Lei conosce molto bene Cuba per le sue collaborazioni con i poeti improvvisatori, anche grazie al progetto di COSPE sull'arte del "Punto Cubano". Può dirci come si mangia sull'isola?

La cucina cubana è buona ma diciamo che non è la Francia. Mangiano come in un Paese che ha dimenticato la grande tradizione culinaria, che probabilmente c'è stata perché dove c'è stata la Spagna c'era anche un retaggio culinario non indifferente... Fagioli dunque: i loro piatti tipici sono appunto i *moros y cristianos*, ossia riso e fagioli, riso bianco e fagioli neri. E poi mangiano costantemente maiale in tutte le forme. Ci sono anche dei bei polli, i cubani sono dei divoratori di polli, che mangiano arrosto sempre con dei fagioli. Hanno poi l'*asado*, l'arrosto, in genere. A me piace molto la *ropa vieja*, una specie di carne molto sfrangiata, una sorta di stracotto. Poi hanno tutte le cose che avevano inventato nel periodo speciale durante il quale non avevano alimenti, tra queste si ricorda la bistecca di *toronca*, ossia di pompelmo: la parte polposa della buccia, quella bianca, che è un po' pastosa, veniva in qualche modo trattata, seccata, messa al sole così da farle perdere il sapore aspro, e poi alla fine veniva impanata. Somigliava a un'ostia di carne alla milanese.

Come si ritrova questa quotidianità nell'arte e nella cultura cubana?

Non l'ho mai assaggiato ma ti do l'idea dell'ingegnosità del cubano, inventavano queste cose qua, la bistecca di *toronca*. Ti posso dire che c'era un amico cineasta che si chiama *Eduardo Deligano* che ha fatto un film in cui lui s'immagina una guerra tra vegani e carnivori, come se fosse un po' l'ultima spiaggia dell'ideologia: ergo non c'è più

il comunismo e queste robe ma rimane una feroce battaglia dove si oppongono due fazioni. Quest'ingegnosità sul cibo ce le hanno anche dal punto di vista artistico. La grande necessità che hanno avuto negli anni 90/91 ha portato a vari aneddoti legati all'alimentazione. Dove c'è scarsità e con la fantasia che hanno loro, sono nate molte storie, racconti...

Ce ne racconti uno?

In quel periodo tutte le famiglie erano tornate, anche in città, a essere un po' come famiglie di contadini, per cui ad esempio avevano in casa il maiale. Tenere in casa un maiale in un appartamento senza un giardino capisci che è complicato quindi trovavano delle soluzioni, ad esempio lo tenevano nella vasca da bagno. Siccome faceva molto rumore un maiale, si narra che alle volte si tagliassero le corde vocali. Si narra anche che questi maiali per non mangiarli tutti insieme, li mangiassero un po' alla volta grazie alle loro abilità chirurgiche... Cose che oscillano tra la leggenda metropolitana e il fatto vero, tutte le leggende metropolitane nascono dalle dilatazioni di fatti anche veri. Sicuramente ci sono stati dei momenti molto complicati e loro hanno fatto come si fa sempre: il cibo è una necessità primaria e ce lo si procura.

C'è un cibo in particolare che ti è rimasto impresso di Cuba?

La frutta è buonissima e i dolci. Fanno dei dolci sempre col cocco o cose simili, e hanno la frutta migliore del mondo: gli avocado, i mango... Son deliziosi. Pesce invece ne mangiano poco anche se può sembrare strano perché si tratta di un'isola, ma come spesso capita nelle isole non amano molto il pesce.

Hai visto delle differenze tra le tavole italiane e quelle cubane, come si presentano?

La tavola cubana si presenta con molta allegria: colori, un decoro molto allegro. Qui avevano inventato negli anni del Periodo Speciale il *paladar*, che consisteva nella possibilità di aprire trattorie in case private, purché non superassero le dodici sedie. Tutte le case private sono così diventate dei punti di passaggio turistico, si andava a mangiare a casa della zia Pina, con la zia di là che dormiva o stava sulla poltrona e te che mangiavi in salotto. E si vedeva la casa. Di questi paladares alcuni sono rimasti, sono diventati più grandi, hanno superato ampiamente le dodici persone, altri hanno assunto toni anche molto chic, perché spesso sono in case bellissime, come capita nelle città coloniali. Anche questo dimostra come, con l'inventiva, siano riusciti a trasformare una crisi in una risorsa, in questo caso in chiave turistica perché questi *paladares* avevano un forte appeal turistico. Questo è tutto quello che posso dire sul cibo cubano, nonostante non sia un grande gastronomo!



ECUADOR

DOVE RICCHEZZE NATURALI E POVERTÀ SI SCONTRANO

Tra i Paesi più biodiversi al mondo, l'Ecuador è vittima di un modello di produzione non sostenibile

Conosciuto anche come la "Metà del mondo", perché attraversato dalla linea equatoriale, è il quarto Paese più piccolo dell'America Latina ma il più densamente popolato. Si è reso indipendente dall'impero spagnolo nel 1830 anche se mantiene il patrimonio coloniale quasi intatto, facendo guadagnare alla sua capitale, Quito, il titolo di città "Patrimonio dell'umanità" (nel 1970) per il suo meraviglioso centro storico.

Di questo Paese fa parte l'arcipelago delle Isole Galapagos, dove Charles Darwin elaborò la teoria dell'evoluzione. Oltre alle Isole, l'Ecuador possiede ben 3 regioni climatiche, la Costa, le Ande e l'Amazzonia. Questa diversità dà origine a migliaia di specie di animali e piante. **È considerato un Paese "mega-diverso", con circa 46 ecosistemi vegetali differenti e la biodiversità per km2 più grande del mondo**, favorendo quindi anche lo sviluppo di una grande diversità agraria, con differenti identità culturali adattate a differenti "zone bio-culturali". Sorprende la quantità di primati e curiosità che ha questo Paese: ha la più alta concentrazione di fiumi per km2 nel mondo, **possiede 84 vulcani** (dei quali 25 attivi) e il **vulcano Chimborazo, con i suoi 6315 metri** sul livello del mare, è stato recentemente dichiarato come il luogo più lontano dal nucleo della terra, spodestando il suo maestoso rivale, il monte Everest. **Esistono più di 4000**

varietà di orchidee e 150 specie di colibrì ed è, infine, il maggior esportatore di banane al mondo, insieme ad altri prodotti come fiori, cacao (ottavo produttore al mondo e primo produttore del cacao fino aromatico) e caffè. Significative anche le produzioni di riso, canna da zucchero, mais (29 razze identificate), fagioli (39 varietà identificate), quinoa, amaranto (la varietà negra è unica al mondo) e occupa

il secondo posto mondiale per numero di varietà di radici e tuberi commestibili. Nonostante le sue piccole dimensioni, la cucina è piuttosto variata nelle distinte regioni. Nella costa si consuma più pesce nelle sue preparazioni più conosciute: il **ceviche** (pesce, molluschi o crostacei marinati nel limone), zuppe di mare, stufati di pesce con cocco o arachidi etc... Il **platano** (banana che si mangia

cucinata) è sempre presente come accompagnamento dei piatti. La carne si consuma in tutto il Paese, specialmente quella di pollo e maiale, mentre nelle Ande si trovano anche l'agnello o la capra ma i piatti tipici sono la **fritada (carne di maiale frita)** e il **cuy (porcellino d'India)**. I vegetali e i legumi si usano di contorno, insieme all'onnipresente riso, dei piatti principali di carne o pesce. La **yuca**, le patate o tuberi andini completano a secondo della regione, così come la frutta di ogni tipo. Il **mais** è una delle colture principali dell'agricoltura familiare e contadina (quasi il 75% della popolazione) e viene cucinato nelle forme più svariate. Nelle Ande si usano anche altri grani o cereali andini in alternativa al mais.

In Amazzonia la cucina è più simile alla costa, anche se in realtà si usano vari tipi di carne presenti nella selva e non è difficile trovare piatti con la **guanta (della famiglia dei roditori)**, con la **capibara o la carne di serpente**, anche se la vera **leccornia è il chontacuro grigliato**, una larva di scarabeo. Questa biodiversità frutto di sistemi di produzione millenaria, è il prodotto di centinaia di anni di

addomesticamento di piante e animali da parte dei piccoli agricoltori. Poiché **l'Ecuador è anche un Paese di forti contrasti, interessi economici potenti e presenza di minerali e petrolio nel sottosuolo**, questa immensa ricchezza è minacciata e a forte rischio di diminuzione. Nonostante la costituzione e le varie leggi che promuovono la conservazione della biodiversità, della sovranità alimentare e dell'agricoltura familiare, in realtà non esistono ancora programmi pubblici coerenti per metterle in pratica.

Attraversando il **territorio nazionale sono evidenti i fenomeni di degrado di estese aree di vegetazione naturale (selva, boschi e brughiera); scarsità di acqua** (per gli effetti del cambio climatico, mancanza di protezione dei bacini idrografici, uso non regolamentato delle grandi aziende e imprese di floricultura); **erosione dei suoli** (eccessivo uso di agrochimici, monoculture, incendi e deforestazione indiscriminata); **perdita dell'identità e cambiamenti nei sistemi alimentari** (modello di produzione-consumo di stile occidentale insostenibile sotto i punti di vista sociale, culturale e ambientale associato a una scarsa

valorizzazione da parte soprattutto delle nuove generazioni). Queste condizioni incidono in maniera importante sulla povertà: **riducono la produttività e aumentano la vulnerabilità delle comunità rurali a rischio di perdite catastrofiche**. Nonostante la gran varietà di alimenti altamente nutritivi e sani, il diabete, la ipertensione e le malattie cerebrovascolari sono state le principali cause di morte in questi ultimi anni, associate al consumo elevato di alimenti poco nutritivi, con alta densità energetica, alto contenuto in grassi, zuccheri e sale.

LE PAROLE DEL CIBO

AMARANTO

pianta dai chicchi commestibili e usualmente consumati in modi simili ai cereali (pseudocereale). La varietà negra dell'Ecuador è unica al mondo

CAPIBARA

roditore di grandi dimensioni

CEVICHE

pesce, molluschi o crostacei marinati nel limone

CHONTACUROS

larva di scarabeo

CUY

porcellino d'India

GUANTA

della famiglia dei roditori

FRITADA

carne di maiale frita

MASHUA

tubero andino con proprietà curative

MORTIÑO

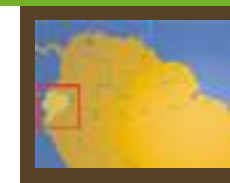
pianta selvatica tipica

PLATANO

banana che si mangia cucinata

YUCA

tubero commestibile anche noto come manioca, tapioca o cassava



LA TERRA TREMA, LA TERRA NUTRE: RIPARTIRE DOPO IL TERREMOTO

Di Fabio Scotto

Un terremoto è qualcosa a cui non pensi quando devi far partire un progetto, anche se la zona è a rischio sismico e anche se degli imprevisti, si sa, ci possono essere. Ma un terremoto di magnitudo 7.8 che per ben due volte nell'arco di un mese si abbatte su un Paese, no!, non era qualcosa di immaginabile: è invece quello che è successo in **Ecuador il 16 aprile e il 17 maggio 2016**. Migliaia poi le piccole scosse durante il resto del periodo. **Centinaia di vittime, migliaia di sfollati, case e scuole distrutte, derrate alimentari scarse** e carissime a causa di intermediari sciacalli, **ricostruzione lenta e popolazione allo stremo** in gran parte del territorio, già segnato da sacche di povertà estrema. Tra

“Dopo il terremoto l'unica fonte di reddito rimasta è l'agricoltura”

le zone più colpite proprio due della nostra area di intervento: le province di Esmeralda e Manabì nel Nord dell'Ecuador. Questo evento non solo ci ha fatto rallentare il ritmo delle attività,

ma anche ripensare tutto il progetto **sul cacao e il caffè**, tradizionali produzioni locali, di cui l'Ecuador è produttore leader nel mondo per quantità e qualità: **con il terremoto la metà degli agricoltori della zona ha sofferto danni e perso raccolti e l'unica loro fonte di reddito è rimasta l'agricoltura**, quindi si è deciso di orientare le risorse e attività nel rafforzamento delle associazioni di produttori del cacao della zona, per permettere loro di avviare attività commerciali e poter contare con degli ingressi economici che gli permetteranno di riprendere in mano

le loro vite e anche le produzioni di caffè e cacao. In queste zone, di elevata presenza di etnie indigene e afro discendenti, storicamente escluse dalle politiche e dai programmi agricoli, si produce infatti il cacao fino de aroma o arriba: circa 100 mila famiglie di piccoli produttori sono coinvolte nella filiera (99% del totale),



Foto di Alessandro Cinque

Fabio Scotto

coltivando il cacao biologico in sistemi agroforestali, combinando questa specie con altre piante da frutta e forestali. Altre 50 mila famiglie, della zona andina, sono coinvolte nella produzione di **caffè arabica d'altura** (coltivato all'ombra). Reintrodotta da pochi anni stanno ottenendo produzioni di ottima qualità, anche se con bassi volumi e rendimenti, tra lo speciale biologico e gourmet. **Con il progetto si affronteranno i problemi della gestione delle piantagioni e delle basse produttività**, i problemi organizzativi delle piccole cooperative dei produttori, i problemi della post raccolta, trasformazione e commercializzazione diretta e si promuoveranno questi prodotti a livello locale e nazionale, con il sostegno anche di politiche pubbliche locali adeguate. E parallelamente si continuerà con il sostegno per la ricostruzione e la ripartenza delle economie locali. **Sperando che la terra non tremi più!**



Foto di Roberta Tanduo

Intervista a Eteban Tapia Merino cuoco e presidente di un Convivium Slow Food

SAPER VIVERE E CUCINARE IN BASE ALLA NATURA

Di Elena De Zan e Fabio Scotto

Esteban Tapia è uno chef ecuatoriano, che si occupa anche di insegnamento di gastronomia e di formazioni per cuochi all'Università di Quito. Dal 2009 si è unito a Slow food nel Convivium "Amauta Kawsay" che in quechua, la lingua india, significa più o meno "Saper vivere in base alla natura": "Un modo più concreto – ci racconta – di lavorare sul concetto di patrimonio alimentare dell'Ecuador, del cibo buono e di affiancare direttamente i produttori agricoli e i pescatori che hanno una visione sostenibile della produzione".

"Slow food" in Ecuador è un fenomeno relativamente recente... Che cosa fa?

Sì, il primo Convivium in Ecuador risale solo al 2008, adesso ce ne sono almeno 6 in tutto il Paese e uno anche alle Galapagos: facciamo ovunque molte attività, eventi, incontri, forum... Ora stiamo organizzando una scuola di formazione in tema di consumo responsabile e di produzione agro-ecologica. Quest'anno si è anche formata "l'alleanza dei cuochi di Slow Food", che mette insieme 30 cuochi, ristoranti e hotel con cui condividiamo la filosofia di Slow Food. Abbiamo inoltre partecipato a "Terra madre" dal 2010 al 2014 con alcune delegazioni e anche all'Expo mondiale del 2015 con un murales sulla produzione contadina di cacao.

Quali sono i principali prodotti che usa nella sua cucina, nelle sue ricette?

Tra le attività Slow Food c'è la cosiddetta "Arca del gusto", un inventario di prodotti che sono a rischio di sparire, secondo questa commissione nel 2013 avevamo solo un prodotto da inserire, cioè "il cacao con diverse

caratteristiche specifiche: "Fino de aroma", "Creolo" e "Arriba", adesso sono già altri 30 i prodotti catalogati. Ecco, i cuochi di Slow Food, come me, si impegnano a usare questi ingredienti e dare loro nuova vita "culinaria" in ricette di oggi: nel mio ristorante "El Sol Abraza" utilizziamo *l'amaranto nero, il mortiño o la mashua*. Speriamo che alla fine di quest'anno l'Ecuador possa contare almeno 100 di questi prodotti nell'Arca... Questo significherebbe che noi cuochi avremmo più occasioni di commerciare questi prodotti, di essere creativi e di far amare al pubblico questi ingredienti che stiamo perdendo.

Questi prodotti rari rimandano anche a una cucina di altri tempi...

Sì, per me fanno parte della memoria, di questo Paese, ma anche mia personale: mi ricordano molto la cucina di mia nonna... Quindi c'è anche questo aspetto "affettivo" ma poi, importante, è una sorta di responsabilità che mi sento. Decidere di consumare questi prodotti è anche un'azione sociale, politica ed economica: queste scelte influenzano la produzione, il consumo e diffondono il concetto del buon cibo sano.

Lei conosce molto bene la cucina italiana, quali piatti preferisce e perché?

Ho avuto la fortuna di stare a Torino e quello che mi piace e che mi pare più importante è la ricchezza della cucina locale e la diversità che si trova nelle produzioni locali. Sembra che l'identità in Italia venga in fondo trasmessa con la cucina. Personalmente mi è piaciuto tantissimo l'utilizzo dei prodotti freschi, la tradizione dell'olio di oliva, del

formaggio, del pane, per non parlare del gelato, che è uno dei più buoni del mondo!

Perché la "gastronomia" è così importante?

Credo che in questo mondo globalizzato sia molto importante tenere in considerazione le cose che ci identificano e allo stesso tempo ci differenziano. Dobbiamo essere consapevoli che alcuni prodotti sono legati alle identità dei paesi e dei popoli e altri, come il gambero ecuadoriano che ho trovato in alcuni mercati europei, sono causa di sfruttamento di persone e dell'ambiente. I consumatori devono essere sempre più responsabili e sapere cosa mangiano e da dove provengono gli alimenti. Dall'altro lato l'importanza della gastronomia è, dobbiamo dirlo, nell'allegria che il cibo porta: mangiare è sempre una festa, un pretesto per riunirsi e conversare e stare insieme. E questo è sempre importante, oggi, come ieri.



Gentile concessione dell'autore

MALI

UN PAESE FERITO E IL FUTURO NEGLI OCCHI DEI GIOVANI

Al centro di conflitti interni e internazionali, il Mali vive un momento di crisi. La soluzione passa dalle nuove generazioni e da un nuovo modello agricolo

Ogni anno verso la fine della stagione secca, intorno a maggio-giugno quando le prime piogge si fanno attendere e le acque del fiume si abbassano, a Bamako spuntano ovunque verdeggianti orti cittadini. La capitale del Mali, grande Paese saheliano dell'Africa occidentale che si divide fra il desertico nord e il sud rigoglioso, è sdraiata sui due lati del *djoliba* (il fiume Niger in lingua mandingue) che lo attraversa serafico prima di salire verso la cintura centrale di Mopti, dove stagionalmente si apre nel delta interno più grande al mondo, compie un'ansa fra Timbuctu e Gao, capoluoghi del nord, e varca i confini dei vicini stati di Niger e Nigeria, dove finalmente può tuffarsi libero nell'oceano.

In città migliaia di donne e ragazzini senza impiego fisso, come Ali, coltivano abusivamente fazzoletti di terra emersa a bordo fiume o nei cortili abbandonati fra le case in costruzione. Nel quartiere di ACI 2000, cuore affaristico di Bamako, ordinate file d'insalata e pomodori interrompono la monotonia dei palazzi grigi che sorgono su ogni strada. Ali ha occhi furbi e una maglietta di Messi sgualcita sempre addosso. I genitori l'hanno mandato in città perché studiasse, ma lo zio che lo ospitava ha perso tutto a causa della crisi e l'ha messo alla porta. Con due compagni di giochi più giovani fanno a gara a chi ci mette meno tempo a riempire il secchio

nel pozzo improvvisato al centro del cortile: un pneumatico, una corda e una carrucola. Ogni gesto racchiude lo sforzo della sopravvivenza, l'ostinazione dell'esistenza insieme alla voglia di vivere di cui sono capaci solo i più giovani.

La straordinaria ricchezza di questo Paese risiede probabilmente nella sua diversità: popoli, lingue e culture diverse messe insieme, come nel resto del continente, da confini tracciati a matita dalle potenze coloniali su mappe di ieri e di oggi. Tuareg, Peul, Bozo, Dogon, Malinké, Senoufò, Bambara e tante altre popolazioni che convivono sulle antiche terre di ben tre imperi precoloniali (Impero del Mali, Impero del Ghana, Impero Sonrai). Una variegata fabbrica sociale tenuta insieme da precise regole di *cousinage*, in cui ad ogni cognome corrisponde un mestiere-casta (fabbri, *griots*, guerrieri, *fetisqueur*, ecc.),

un'etnia, un'appartenenza linguistico-cultural-geografica e perfino un alimento-simbolo tradizionale (fagioli, patate, ecc.). Ecco perché quando due maliani s'incontrano per strada si chiedono subito il nome di famiglia e il luogo di provenienza. Quando un Traoré s'imbatte in un Diara, anche se non si conoscono personalmente cominciano a darsi: "Tu sei il mio schiavo." "Ti sbagli: tu sei il mio." "Voi Diara siete dei mangiafagioli, lo sanno tutti!". "Non è vero, siete voi Traoré che spendete tutti i soldi per comprare i fagioli al mercato e non ne lasciate nessuno agli altri." Queste formule standard di saluti e provocazioni, che possono durare minuti e minuti, rievocano antiche diatribe sfociate in guerre che oggi vengono sublimate nella catarsi del teatro di strada. La parola e il riconoscimento dell'altro attraverso lo sfottò sono garanzia della pace sociale

LE PAROLE DEL CIBO

TO
una specie di polenta di miglio

ALLOCO
patata dolce fritta

FONIÒ
cereale che viene preparato come una sorta di *cous cous*



che sottende alla vita quotidiana dell'intera comunità.

Ma la realtà di oggi è ben più complicata di quella in cui vivevano gli antenati e gli insegnamenti tramandati dalle precedenti generazioni a volte non bastano a risolvere i conflitti contemporanei. Negli ultimi anni il Mali ha vissuto la peggiore crisi della propria storia, da cui ancora non è riuscita a risollevarsi. Il susseguirsi di un colpo di stato militare (2012), l'occupazione dei due terzi settentrionali del proprio territorio da parte di gruppi jihadisti legati ad Al Qaeda nel Maghreb Islamico e alleati a milizie indipendentiste tuareg (2012), la guerra "di liberazione" francese (2013), il dispiegamento della missione di stabilizzazione dell'ONU (la Minusma) e di un dispositivo franco-americano antiterrorismo nell'intero Sahel (2014) e la striscia di attentati suicidi nella capitale (2015-2016)

hanno completamente destabilizzato il Paese. Un accordo di pace con i ribelli tuareg del nord, che nel frattempo si sono smarcati dai gruppi jihadisti, stagna da mesi nelle stanze del potere senza produrre effetti tangibili. Il nord resta isolato da Bamako. Nel Paese i prezzi dei beni di primo consumo continuano a salire, l'economia è ferma e non circola denaro, mentre un nuovo gruppo jihadista d'ispirazione peul minaccia il centro-sud.

"Quando ero piccolo, al villaggio, bevevo sempre il latte dei peul" ricorda Ali

posando a terra l'innaffiatoio. "Ma qui in città mica si trova." Questo giovane uomo strappato all'infanzia si prende cura delle piantine appena spuntate come fossero dei fratelli minori. Mentre il sole sta per andare a coricarsi, tira fuori dalla tasca dei pantaloni una palla di scotch e fogli di giornale. "Quando diventerò un campione come Messi non dovrò più coltivare insalata e mangerò pollo tutti i giorni", si ripete Ali prendendo a calci la vita nel vicolo di terra rossa fra gli orti e i palazzi in costruzione di Bamako.



SOVRANITÀ ALIMENTARE: TUTTO È NATO DA NYELENI

Di Silvia Bergamasco

Guetemà è un Paese ai confini del mondo: da Niorò du Sahel, cittadina vicinissima alla Mauritania e capoluogo dell'omonima regione dove lavoriamo, ci sono 12 chilometri, ma percorrerli è un'impresa. La strada è appena una pista accennata e il paesaggio è sempre più desertico. Lì avremmo dovuto fare una delle formazioni del progetto "Terre e Paix" con alcuni giovani del luogo. Sembrava impossibile solo che qualcuno potesse vivere così isolato. Invece appena arrivati abbiamo avuto una delle tante sorprese che il Mali riserva a chi ha la voglia o la possibilità di esplorarlo: dietro le mura in terra cruda che si innalzano intorno alle tipiche case, quasi a formare un grande villaggio - cortile, c'erano tanti murales colorati con le sfumature che la terra offre: dall'ocra al rosso passando per una serie infinita di gradazioni.

Un piccolo gioiello costruito solo per gli abitanti. Il Mali è un luogo dove la bellezza è di casa, quasi necessaria ai propri abitanti. E questa bellezza ci accompagna in tutti i lunghi ed estenuanti spostamenti tra i villaggi che partecipano al progetto. Impossibile per i cooperanti infatti vivere nelle zone rurali per via del rischio di rapimenti, quindi da

Bamako, la capitale, dobbiamo ogni volta sportarci e i viaggi non durano mai meno di 12 ore! Il Mali è uno scrigno pieno di tante ricchezze (che vanno dall'acqua alla terra fertile, dal cotone all'uranio fino all'incredibile cultura artistica e musicale e architettonica) che gli abitanti ci tengono a tramandare. In questo è molto diverso dai Paesi confinanti a cui è accumulato da una sostanziale povertà della popolazione.

Guetemà ci ha riservato anche un'altra sorpresa: grazie all'animatore del progetto, Thomas, abbiamo scoperto che poco distante dal centro del Paese c'era una fonte d'acqua dove la popolazione locale si è organizzata per coltivare ortaggi. Una lotta contro la natura

ostile e la dimostrazione di una capacità organizzativa fuori dal comune. In generale in Mali la società civile, nonostante le grandi problematiche che il Paese sta passando, è infatti molto forte e si parla soprattutto di **organizzazioni contadine che lottano per la sovranità alimentare e contro il pesante fenomeno del land grabbing**. Il caso più eclatante è quello dell'Office du Niger e delle grandi piantagioni di riso, ma ci sono anche casi di *land grabbing* legati alle *banlieues* di Bamako



Foto di Alessandro Cinque

Silvia Bergamasco

e zone urbane e periurbane dove vivono i nullatenenti, i *demunis*, e che rischiano di perdere anche i luoghi di fortuna dove sono accampati a causa di una crescente speculazione edilizia. Anche in questo caso il movimento "della casa" che li protegge è molto forte e collegato a quelli contadini, che qui sono una potenza. Non a caso qui, nel villaggio ormai mitico di Nyeleni, è nato il primo Forum Internazionale sulla Sovranità alimentare nel 2007, un incontro concepito e fortemente voluto dalle associazioni contadine. Non a caso da quell'evento è nata la definizione di "sovranità alimentare": un momento di svolta che ha dato nuovo impulso a molti movimenti contadini africani e non solo. In una parola qui si è fatta la "storia del cibo". Paradossalmente quindi lavorare in Mali su questa componente è più facile che altrove: grazie al centro specializzato in formazione agricola di Nieleny, diretto da un esperto del CNOP (*Coordination nationale des organisations paysannes*) il nostro partner, punto di riferimento per la conservazione dei semi autoctoni. Il progetto dunque parte da quello che esiste, il lavoro più difficile è intercettare e coinvolgere i giovani: la fascia tra i 18 e i 35 anni, non è quasi mai target di progetti di sviluppo e di agroecologia. Si pensa che non siano interessati o che siano a rischio migrazione. Arrivare a questi giovani è stato un percorso lungo, fatto dai nostri operatori, con le famiglie e le loro realtà di povertà, malnutrizione e fascinazione verso affari illegali come traffici di armi, uomini e i gruppi Jihadisti che promettono loro ricchezza e prestigio. Alla fine abbiamo messo insieme un gruppo di 20 ragazzi e ragazze che per ogni comunità dovrebbero generare un circolo virtuoso senza creare ulteriori conflitti. Per ora il gruppo è entusiasta e il lavoro procede bene. **L'idea adesso è quella di costruire una rete che attraversi le zone più povere del Paese e riesca a fare ulteriori passi verso la conversione agroecologica e soprattutto permetta loro un futuro di pace.**



Samba, Mali, foto di Sergio Montanari

Intervista con l'intellettuale e attivista Aminata Dramane Traoré

AMINATA, LA PASIONARIA DEL MALI E DEL CIBO SANO

Di Andrea De Georgio

Aminata Dramane Traoré è una delle voci più dissonanti e popolari dell'attivismo in Mali. Ministro della cultura dal 1997 al 2000, ha rinunciato agli incarichi politici "per riconquistare la libertà d'espressione" e oggi si dedica principalmente alla scrittura e alla sensibilizzazione, in Africa come in Occidente.

Mamma dell'altromondismo africano, della società civile maliana e del Forum sociale di Bamako del 2006, la sua storia è costellata di battaglie il cui filo conduttore è l'attenzione all'ambiente.

"La produzione agricolo-industriale e il consumismo veicolato dalla globalizzazione sono da sempre al centro della mia lotta. Per questo motivo recentemente con l'Associazione dei consumatori del Mali abbiamo organizzato una serie d'incontri dal titolo *Consumare è un atto politico*". Secondo Aminata Traoré, che oltre a un hotel possiede un ristorante "bio" a Bamako, la costruzione identitaria dei giovani d'oggi rappresenta la faglia critica più esposta alla modernità ed è profondamente legata al modo di mangiare e di vestirsi. "In Mali come nel resto dell'Africa occidentale abbiamo sempre vissuto bene con 4-5 piatti: **il to (una specie di polenta di miglio, ndr), il riso, il cous cous, accompagnati da verdure, fagioli, allocò o patata dolce frita.**

Oggi, invece, se non mangi bistecche, patate fritte e dolci di pasticceria ogni giorno e non ti vesti 'all'occidentale' non sei moderno". Nel discorso di questa

pasionaria, l'alimentazione s'intreccia alla produzione di massa diventando stile di vita, ideologia in un mondo senza più ideali alternativi al neoliberismo, terreno di conflitti comunitari che danno origine a migrazioni di massa e a fondamentalismi di ogni sorta.

"Per fortuna alcuni ricordi della mia infanzia sono sopravvissuti al cambiamento del sistema. Malgrado tutto, infatti, siamo riusciti a conservare certe tradizioni e usanze. Ad esempio davanti alle scuole si trovano gli stessi venditori di bignè di farina e fagioli di quando ero piccola."

Nonostante i continui viaggi all'estero per partecipare a convegni che si concludono sempre in pantagruelici banchetti, **il suo piatto preferito resta il foniò** (cereale che viene preparato come una sorta di cous cous) con salsa al pomodoro. "È un piatto della tradizione maliana sano, nutriente e facile da digerire."

Per i musulmani è il mese sacro del Ramadan (*20 giugno – 20 luglio*). Sebbene quest'anno faccia particolarmente caldo - "effetto del cambiamento climatico globale!"- Aminata, come milioni di maliani, rispetta il digiuno rituale.

Nel suo appartamento, al primo piano dell'Hotel Le Djenné di Bamako, chiude le finestre da cui non entra aria, accende il climatizzatore del salotto e offre agli ospiti non musulmani **succhi di mango o zenzero**. "Dentro non ci sono polverine né coloranti. Durante il Ramadan, invece, in televisione pullulano pubblicità di bibite gassate a base di zucchero"

s'indigna. "La differenza la fa l'auto-coscienza che deriva dalla conoscenza del mondo che ci circonda. Sapere da dove proviene, cosa contiene e quali dinamiche socioeconomiche nasconde ogni prodotto è la chiave per agire - cioè oggi consumare - consapevolmente." Secondo Aminata Traoré, però, essere ben informati non basta.

"Il risveglio delle coscienze è importante ma, come mi ha detto una donna l'altro giorno, da soli non si può combattere il sistema: se al mercato non si trovano più prodotti naturali a un prezzo abbordabile, che si fa? Come singoli è impossibile agire alternativamente, bisogna condividere le lotte per avere un impatto reale e, una volta per tutte, **cambiare insieme questo mondo**".



Foto di Alberto Conti © Contrasto

Segou Koro, Mali, foto di Dario Lorenzetti

NIGER

LA NUOVA ROTTA DI UN PAESE VERSO IL FUTURO

Una terra avara, quella del Niger, ma con grandi associazioni contadine che hanno capito la strada grazie all'agroecologia

Perduto a nord nell'immenso Sahara ed ancorato a sud nelle terre aride del Sahel, dove scorre il grande fiume a cui deve il suo nome, **il Niger è da sempre corridoio naturale tra il cuore dell'Africa e il Mediterraneo**: percorso in passato dalle grandi carovane di cammelli che rifornivano d'oro e di avorio l'impero romano e l'Europa medievale, oggi dai camion dei rifugiati e migranti che affidano a **queste piste di sabbia la loro speranza in una vita migliore**. La stessa rotta che ieri ha fatto fiorire la civiltà dei Touareg, con le meraviglie di Agadez e del Massif de l'Air, favorisce così ai giorni nostri il proliferare di trafficanti senza scrupoli, di banditi e gruppi armati di matrice jihadista che sconfinano da Paesi vicini. L'instabilità della regione complica una vita che non è mai stata facile per i popoli che da migliaia d'anni abitano questo Paese, grande quattro volte l'Italia ma occupato per due terzi dal deserto: popoli di allevatori nomadi, come i Touareg, e i Peul, e di agricoltori sedentari, come i Djermà e gli Hausa. Una relazione, la loro, vissuta sempre sul crinale fra cooperazione e conflitto, cercando di combinare al meglio le competenze degli uni e degli altri, e stabilendo regole condivise, a beneficio

di tutti, per la gestione dell'acqua e dei suoli. Così è del tutto normale per chi viaggia in Niger incontrare i pastori Peul nella loro caratteristica postura, bastone attraverso le spalle a reggere le braccia come per farle riposare, mentre guidano le loro mandrie sui campi di miglio dopo il raccolto, perché gli animali possano nutrirsi delle stoppie e fertilizzare i campi. **Sullo sfondo di un paesaggio saheliano dominato dai contorni rassicuranti dei granai**, presenti ovunque, accanto ad ogni casa, in gruppi di 10-20-30, nella cerchia di ogni villaggio: i granai dei Djermà, **strutture coniche in paglia su piattaforme di legno, quelli di terra cruda degli Hausa, rotondeggianti e panciuti come giganteschi salvadanai**. La loro diffusione fa pensare ad una

civiltà che da millenni si confronta con l'inaffidabilità del clima, in un ambiente di per sé aspro e difficile. Una civiltà che ha costruito risposte capaci di combinare sapienza tecnica e gusto estetico, perché anche i granai sono un esempio di quell'architettura tradizionale che qualche volta incanta per l'apparire improvviso di gioielli di vera bellezza, dispersi nella campagna saheliana. Colpisce viaggiando per questi luoghi la frequenza e l'estensione dei campi di miglio, il cereale per eccellenza dei popoli del Sahel, e il più attrezzato a sopravvivere alla scarsità delle piogge. Ogni fazzoletto di terra viene utilizzato per produrre quel grano da cui dipende la vita delle persone, e che una volta raccolto andrà a riempire i granai. Sorprende poi l'irrompere del verde intenso delle

LE PAROLE DEL CIBO

AGI KAMBA
salsa piccante fresca o in polvere

BOUILLE DI MIGLIO
bevanda dolce a base di cereali che si beve soprattutto la sera



aree irrigate in un ambiente dominato dalle tante sfumature del giallo: sono le coltivazioni di ortaggi, soprattutto **le cipolle rosse del Niger** di gusto e qualità ottime, che vengono esportate in tutti i Paesi vicini. **Se il miglio è cibo, la cipolla è moneta, fonte essenziale di reddito per molte famiglie contadine**. I campi si possono irrigare grazie ai "barrages", dove si raccoglie l'acqua piovana durante la stagione delle piogge, senza sottrarre quella preziosa e limitata delle falde sotterranee, indispensabile per il consumo umano.

Sono equilibri delicati e sapienti quelli che hanno consentito la vita e lo sviluppo di civiltà nelle terre del semi-arido, **fondati sull'uso attento di risorse vitali come l'acqua e i suoli, che la natura non ha concesso qui in abbondanza**. Oggi questi equilibri sono messi in crisi da modelli di sviluppo insostenibili, che consumano risorse senza controllo **mentre producono più rifiuti che ricchezza**, e da una pressione antropica che ha pochi eguali nell'Africa sub-

sahariana: ci sono 14 milioni di abitanti in Niger, erano 4 milioni poco più di trenta anni fa, e si avvicineranno ai 50 milioni nel 2050. Con **questi numeri, e con i cambiamenti climatici ad aggravare il quadro di insieme**, il futuro è una sfida davvero ardua per le civiltà di agricoltori che hanno costruito i granai, come per quelle dei pastori nomadi che hanno aperto vie nel deserto. **Una sfida che è possibile vincere solo passando per una conversione ecologica del modello**

di sviluppo e del sistema alimentare, come hanno capito le organizzazioni dei contadini e dei pastori nigerini raccolte nella grande federazione della *Plateforme Paysanne du Niger*, che riunisce circa 500.000 unità familiari: la rotta verso il futuro si chiama agroecologia. Per loro come per tutte le federazioni sorelle raccolte nella rete delle organizzazioni di produttori e contadini dell'Africa Occidentale (ROPPA).



LA MAGIA DEL NIGER CHE SI RINNOVA AD OGNI STAGIONE

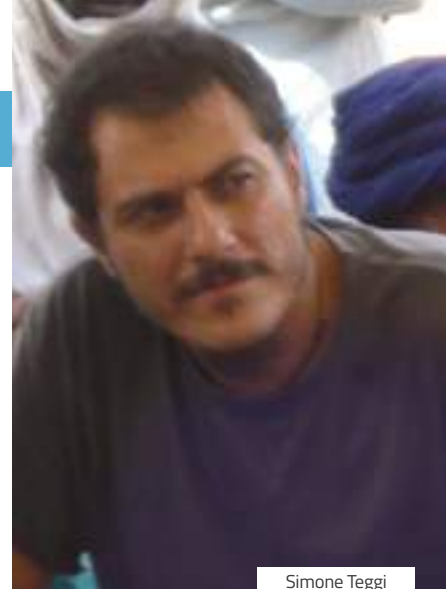
Di Simone Teggi

Il Niger ti sorprende con le sue stagioni, molto nette, molto estreme, come tutto il paesaggio e il clima da queste parti. Il nostro lavoro cambia molto se siamo in stagione secca (il cui culmine è tra aprile e maggio), tra le distese di sabbia e le acacie stremate dal caldo o in quella di piogge (da luglio a settembre): **a luglio la vita ricomincia a fiorire, spuntano i primi germogli di miglio ovunque e il clima diventa più tollerabile.** Quindi le popolazioni con cui lavoriamo sono più attive, interessate e partecipi a tutte le nostre attività ed è un piacere viaggiare di villaggio in villaggio e vedere la vita che riprende dopo il lungo letargo "secco", quando tutto è brullo e desertico. Con il progetto "Gestione partecipata e sostenibile del territorio" siamo in cinque diversi comuni della regione di Tahoua, a nord-est della capitale Niamey. Anche se il progetto è appena partito, siamo in questa zona da più di dieci anni con COSPE e quest'ultima azione è il prosiegua di un lungo percorso fatto insieme agli abitanti, alle autorità, a tutti gli attori che vivono, lavorano e si nutrono di questa terra: allevatori di varie etnie, pescatori delle "mares" (laghi piovani che possono arrivare a molti chilometri di estensione) e agricoltori. Siamo quindi vecchi conoscenti di comunità, villaggi e istituzioni e con loro portiamo avanti un progetto comune: quello di migliorare sempre di più la complicata gestione

delle risorse naturali (acqua e terra) e di migliorare la produzione sia agricola che zootecnica attraverso tecniche rispettose dell'ambiente e che permettano una convivenza pacifica nella condivisione delle scarse risorse.

Le comunità con cui COSPE collabora si distinguono per il gruppo etnico a cui appartengono e per le attività economiche che svolgono. I Peul Wolabe chiari di pelle e longilinei, si riconoscono perché amano imbellettarsi con collane, orecchini e amuleti. Anche gli uomini portano i capelli lunghi e intrecciati e non si spostano mai senza il loro caratteristico bastone da pastori di legno "rouge". La loro attività di allevamento nomade li avvicina alla natura e li fa vivere in perfetta simbiosi con le mandrie di vacche "bororo" che portano in cerca di nuovo pascolo e che riescono a guidare con un'arte e gesti che sembrano magici. Durante gli incontri nei villaggi rimangono sempre un po' in disparte e sono difficili da coinvolgere anche

perché sono molto discriminati dalle altre etnie. **Poi ci sono i famosi Touareg, gli uomini blu,** sempre provvisti del turbante che li protegge dalla sabbia e spesso anche della tradizionale spada. Vivendo nelle zone più aride del nord della regione di Tahoua allevano cammelli e capre, e vivono in tende di pelle, in continuo movimento. **Gli Haussa, sono prevalentemente commercianti e agricoltori stanziali ed è principalmente**



Simone Teggi

con loro che lavoriamo per la transizione agroecologica. Del resto la conservazione delle sementi tradizionali qui in Niger è molto ben accettata e radicata. **Sono pochi gli ibridi di laboratorio che resistono al difficile clima del Niger.** Ecco perché l'agricoltura nigerina deve ripartire da sementi autoctone e dalla valorizzazione delle millenarie tecniche contadine, così profondamente integrate con il territorio. Nel lavoro di COSPE sullo sviluppo rurale, non manca un'attenzione verso il ruolo delle donne. In generale **in Niger le donne hanno un potere riconosciuto a livello economico e sociale per la gestione del cibo, sono loro che si occupano dello stock di cereali per le stagioni in cui manca il raccolto, dei piccoli orti e della trasformazione dei prodotti agricoli** anche se, in molti casi, sono escluse dal livello politico, dalla partecipazione sociale e dalla parte commerciale della produzione, oltre a subire matrimoni e gravidanze precoci, anche sotto i 14 anni. Tuttavia le donne svolgono un ruolo fondamentale nella gestione delle risorse. Tra i Peul, per esempio, la linea di discendenza e l'eredità del bestiame è per via matriarcale. Ecco perché, nonostante le difficoltà del contesto culturale, lavoriamo sulla partecipazione delle donne in un ruolo attivo nella gestione comunitaria delle risorse, su cui stiamo avendo importanti progressi in molte zone. **Così come progressi ci sono nella gestione dell'atavico conflitto tra agricoltori, allevatori sedentari, transumanti e nomadi, in lotta per l'accesso a acqua e terra.** In questo ambito organizziamo incontri e forum dove i vari gruppi si possano confrontare e stabilire regole di gestione equa delle risorse: ricordo una volta, che durante uno di questi incontri Peul e Touareg hanno accettato di posare bastoni e spade all'entrata e di discutere. Durante la notte poi, l'unica competizione veniva fatta a suon di musica e danze: da una parte le chitarre touareg e dall'altra gli xilofoni peul. Dopo due giorni hanno cominciato a suonare insieme.



Gentile concessione dell'autore

Intervista alla star internazionale Bombino

DAL NIGER AL MONDO ANDATA E RITORNO

Di Andrea De Georgio

Omar Mokhtar è più conosciuto sotto il nome d'arte, Bombino. **Questo infaticabile chitarrista tuareg partorito dalle sabbie del Sahara è senza dubbio uno dei musicisti più talentuosi e famosi del Niger e di tutta l'Africa Occidentale.** Sempre in viaggio nel continente e nel mondo intero, parlare con Omar è un'impresa ardua. Ma quando si ha la fortuna di ascoltarne i racconti, le rare parole che gli escono con un filo di voce sembrano note di una musica venuta da lontano: "La mia infanzia ha il sapore della *bouille* di miglio (*bevanda dolce a base di cereali che si beve soprattutto la sera, ndr*), **del latte di cammello e di capra, dei pomodori freschi e del pane cotto sotto la sabbia,** alla maniera tradizionale." Sullo sfondo della sperduta Agadez, antica città del Niger chiamata da viaggiatori e migranti "la porta del deserto", i ricordi di Bombino sono conservati fra le dune e protetti dal turbante bianco che porta sempre (anche in concerto) avvolto attorno alla testa. "A pranzo non si mangiava mai pesante, per via del caldo. La sera, invece, le donne della famiglia preparavano una grande portata di rinforzo per tutti quanti e ci riunivamo nel cortile di casa a mangiare insieme dallo stesso piatto." Oggi non

è più così, anche perché l'artista si è trasferito per questioni di lavoro nella capitale Niamey. "Facciamo la spesa al supermercato perché la campagna, con i suoi ingredienti naturali, è troppo lontana rispetto a quando vivevamo ad Agadez, che è mezza città e mezza *brousse*". **Bombino, che partendo dalle proprie radici tuareg ha inventato un'originale cifra musicale mischiando melodie acustiche, percussioni e stridenti chitarre elettriche, non ha mai scritto una canzone sul cibo.** "Ma ci sto pensando da tempo" confessa. Per ora è preso da una lunga tournée europea che lo impegnerà durante tutto il Ramadan, con un'unica pausa prevista per rientrare in Niger a festeggiare il *Tabaski* (la festa di fine Ramadan). Seppure siano cambiati i sapori che si mettono in tavola per la rottura del digiuno rituale, nella sua Africa è rimasto intatto, durante il mese sacro all'Islam, lo spirito di condivisione collettiva: "Il primo giorno di *Tabaski* ad Agadez come a Niamey **si sacrificano montoni, capre, mucche, si cucinano sul fuoco e si divide la carne con parenti e vicini del quartiere.**" Come si faceva una volta, per conservare tanto cibo senza frigoriferi ed elettricità la carne viene condita con *l'agi kamba*, **salsa piccante**

fresca o in polvere di cui ogni famiglia ha una propria ricetta. "Ogni madre la conserva gelosamente, tramandandola di generazione in generazione a figlie e nipoti". Future depositarie della ricetta segreta della mamma di Bombino sono le sue amate figlie: Tiddilal, cinque anni, e Aisha, due anni e mezzo. "Ancora non apprezzano il latte di cammello, preferiscono quello in polvere. I loro gusti sono cambiati rispetto ai miei tempi, l'unica cosa rimasta uguale è che, come tutti i bambini del mondo, se potessero si nutrirebbero di sole caramelle".



Gentile concessione dell'autore

SENEGAL

UNA PIROGA IN BALIA DI UN MARE TEMPESTOSO

La filiera ittica, tra le principali attività economiche del Senegal, è oggi minacciata da accordi internazionali

“È la nostra piroga in balia del mare, non saprei come spiegare...è una specie di casa galleggiante, la comunità di tutti i senegalesi”. Per quanto si sforzi Abou non riesce a tradurre letteralmente la parola Suñu gaal, che pare venga dall'espressione in lingua wolof che significa “la nostra piroga”. Questo anziano artigiano e pittore di barche è venuto al mondo al suono regolare dell'onda sulla battigia e vuole essere seppellito qui, in questa spiaggia di Dakar dove ogni giorno ribatte chiodi e passa pennellate di colore su sculture di legno. La vita sembra scorrergli addosso, mentre ripete da una cinquantina d'anni gli stessi gesti all'ombra dello stesso albero.

All'ora di pranzo, Abou lascia riposare gli scheletri delle barche al sole, attraversa la strada e ordina il solito piatto di thiéboudienne nel solito ristorante a due passi dalla spiaggia. Dopo aver lanciato i primi bocconi alla traboccante ciotola di riso, manioca, cipolle, aglio e verdure si lascia scappare un commento a bassa voce per non farsi sentire da Fatou, la corpulenta padrona del locale: “Con tutte le spezie, i dadi da cucina e gli insaporitori industriali che ci aggiungono, quel poco di **yaaboy** che c'è non si sente nemmeno”. Lo **yaaboy** è una grossa sardina alla base dell'alimentazione senegalese, l'ingrediente principale

del piatto nazionale. Il pesce, infatti, contribuisce per il 70% all'apporto nutrizionale in proteine di origine animale degli abitanti del Paese. Secondo un recente studio negli ultimi cinque anni il consumo medio a persona di yaaboy in Senegal è passato da due, tre ad uno al giorno.

L'acqua, la terra e il cielo sopra di essi sono elementi mistico-ancestrali iscritti nel sangue dei popoli dell'Africa occidentale. In questa visione olistica del Creato, di cui la natura, gli animali, le piante non sono che la superficie visibile di un tutto invisibile, in Senegal a prevalere sono i djinns (gli spiriti) dell'acqua: 718 km di coste e più di 2600 km di fiumi che, come arterie, vene e capillari, irrorano dei poteri del mare tutta la nazione.

Le rigogliose foreste e i parchi naturali dell'interno vivono grazie al costante legame, attraverso le vie fluviali, con il fianco costiero. Ogni anno nei villaggi rurali e nei campi si attendono le piogge come una resurrezione stagionale. La natura che ciclicamente muore e rinasce, qui è ancora la realtà quotidiana di molte persone: se l'agricoltura intensiva (arachidi, cotone e canna da zucchero) e di sussistenza (miglio, riso e altri cereali) danno da vivere a circa 7 milioni di senegalesi, insieme alla filiera ittica, occupano circa il 50% della forza attiva del Paese. Ma per quanto le coste senegalesi siano reputate fra le più pescose al mondo, la concorrenza è diventata spietata: i pescatori locali devono vedersela con flotte straniere, russe e cinesi prima,

LE PAROLE DEL CIBO

GUEDJ

pesce di tutte le specie fermentato, salato ed essiccato

KÉTHIAKH

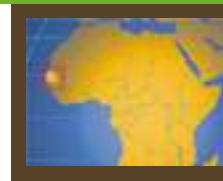
sardine abbrustolite, salate ed essiccate

THIÉBOUDIENNE

piatto di riso, manioca, cipolle, aglio e verdure a base di yaaboy

YAABOY

grossa sardina alla base dell'alimentazione senegalese



oggi soprattutto europee (per effetto di un accordo quinquennale fra l'Unione Europea e il Senegal firmato a novembre 2014 che prevede la concessione di 36 licenze a compagnie occidentali a fronte di una compensazione economica di 13,9 milioni di euro ndr). Conseguentemente il pesce migliore viene congelato e destinato all'esportazione. Fatta ragionevole eccezione per qualche ristorante di lusso della Petite Côte o della Corniche di Dakar i senegalesi non conoscono il gusto dei tonni né dei gamberi migliori pescati davanti alle proprie coste. I mercati europei, asiatici e i paesi africani con maggiore potere d'acquisto, come ad esempio la Costa d'Avorio, importano la maggior parte del pesce azzurro, dei crostacei e dei polpi senegalesi. In Senegal, dove il consumo medio annuale sfiora i 30 kg per abitante, il mercato ittico è oggi dominato da prodotti trasformati come il guedj (pesce di tutte le specie fermentato, salato ed essiccato) e il kéthiakh (sardine

abbrustolite, salate ed essiccate) mentre il pesce fresco è sempre più raro. Da Kayar a Mbour e Joal, cioè su un terzo del litorale nazionale, pullulano le industrie cinesi, coreane e russe di trasformazione ittica. **A Joal, importante centro di pesca un centinaio di chilometri a sud di Dakar,** da quando nel 2014 è stata aperta una fabbrica russa di farina di pesce il prezzo all'ingrosso è raddoppiato portando le sardine da 300 a 600 franchi CFA al chilo (da circa 50 centesimi a un euro). **Le cinquecento donne di Joal che salavano e seccavano il pesce** - destinato all'interno del Paese ed esportato in tutta l'Africa occidentale

fino in Benin - hanno perso il lavoro. L'aumento dei prezzi legato alla crescente scarsità di pesce nelle acque e nei mercati locali potrebbe mettere in serio pericolo la sovranità e la sicurezza alimentare dei senegalesi. “Il tempo cambia ogni cosa, così come è cambiato il sapore del nostro thiéboudienne”. Lo sa bene Abou, che fissa l'orizzonte cercando un appiglio fra le onde agitate. Se una volta costruiva imbarcazioni a remi che solcavano l'oceano Atlantico per leggendarie battute di pesca, negli ultimi anni le sue piroghe a motore traghettano i sogni dei migranti verso le coste spagnole delle Canarie. **“Il mare, invece, non cambia mai”.**



IN CASAMANCE L'AGROECOLOGIA È UNA PROMESSA DI FUTURO

Di Carline Grand

“**Terre et Paix**” non è solo il titolo del progetto finanziato dall’Unione Europea a cui stiamo lavorando a cavallo tra Senegal, Niger e Mali, ma è una **speranza**. Qualcosa che davvero stiamo riuscendo a costruire giorno per giorno con i ragazzi coinvolti, insieme al nostro partner locale, il Consiglio Nazionale dei Contadini (Cncr) che ha come missione il miglioramento della vita dei contadini, e soprattutto delle nuove generazioni. Sono tutti giovani, sotto i trent’anni, delle zone rurali di questi tre Paesi che condividono un passato e un presente di conflitto e instabilità e dove i sogni delle nuove generazioni si infrangono di fronte a sistemi corrotti e scarse possibilità per l’impiego e per il futuro.

In Senegal, in particolare, lavoriamo in Casamance, il cosiddetto granaio del Senegal, per la sua ricchezza di coltivazioni che vanno da cereali come miglio, riso, mais, ai rigogliosi frutteti familiari, pieni di manghi, arance e papaye. Nonostante questo, soprattutto a causa della guerra definita di bassa intensità, ma pur sempre guerra, scatenata dal Movimento delle Forze Democratiche (Mfdc) più di 30 anni fa per richiedere l’indipendenza della Casamance, ma più

che altro riconoscimento di questa terra e dei popoli che ci vivono, sono molto diffuse la malnutrizione e l’insicurezza alimentare. I giovani a volte non vedono altre possibilità che unirsi ai cosiddetti ribelli, che oltre a mantenere l’insicurezza nella regione spesso si riciclano in altre attività illecite (commercio di droga e armi), oppure tentare la strada della migrazione.

“**Terre et Paix**” serve a fermare questo **stillicidio, a dare un’alternativa di lavoro nella propria terra**. E i giovani rispondono bene: soprattutto quando parliamo della conversione agroecologica: un metodo di coltivare che rispetta l’ambiente, che nel lungo periodo darà alle famiglie sia la possibilità di nutrirsi in modo sano che di guadagnare un surplus di reddito per potersi permettere di soddisfare bisogni non alimentari: istruzione, strumenti di lavori, vestiti, etc...

Sono circa 30 i ragazzi e le ragazze dei villaggi di Diouloulou, Djinaky, Thionck-essyl che partecipano alle nostre attività e non avevano mai sentito parlare di agroecologia. Sono Fatou, Mami Seydi, Bitta, Insa e tanti altri... Dopo le prime formazioni si sono appassionati subito: alla pratica, alla

filosofia e agli esempi positivi. Tanto che molti di loro presenteranno dei piccoli progetti basati su questo approccio che poi saranno finanziati e portati avanti da loro nei prossimi anni. Intanto si sono riuniti e hanno coniato un motto: “La gioventù della Casamance unita per lo sviluppo” e usano anche come una sorta di slogan “Terre et Paix”. Vedo entusiasmo e voglia di fare. Qualcuno di loro ha deciso di non emigrare in altre regioni o addirittura all’estero per vedere se questo nuovo progetto che aiuterà i giovani a rimanere e vivere nella loro terra in modo dignitoso per sé e le loro famiglie. Uno di loro aveva ricevuto una “buona” proposta economica per unirsi a un gruppo jihadista ma ha deciso di rifiutare e rimanere. **L’agroecologia non è solo un approccio tecnico ma agisce sulla società, l’ambiente e l’economia.** Le storie che sento e che mi circondano sono di **persone che finalmente possono scegliere. E questo mi sembra il miglior risultato del nostro lavoro.**



Carline Grand



Intervista all’ artista Moussa Traoré

LA MIA ARTE PER L’AMBIENTE, I GIOVANI E L’AFRICA

Di Andrea De Georgio

Moussa Traoré è un pittore e scultore senegalese di 54 anni. Nato e cresciuto a Dakar, da più di vent’anni frequenta l’Italia, suo Paese d’adozione. “Amo molto l’Italia, ma ho sempre preferito restare a vivere nel mio luogo d’origine e sviluppare qui la mia arte”. Nonostante la lunga carriera e una famiglia quasi totalmente consacrata alla creatività, Moussa - che collabora con l’associazione socioculturale italo-senegalese Sunugal - preferisce definirsi “ambientalista rivoluzionario panafricanista” piuttosto che artista. Durante l’ultima edizione della Biennale d’arte contemporanea africana, tenutasi a maggio 2016 a Dakar, ha esposto alcune opere all’Espace Medina, nell’omonimo quartiere della capitale. **Nelle sue creazioni, tanto apprezzate in Africa quanto in Europa, il riciclaggio e il recupero dei rifiuti sono parte integrante di un messaggio di lotta ambientalista che guarda al presente e al futuro dell’umanità.**

“Da quando ero bambino il rapporto con il cibo e più in generale con la natura è cambiato radicalmente in Africa. In casa cucinava sempre mia madre che utilizzava prodotti locali, erbe, radici. Le sue pietanze erano più semplici e più buone di quelle di oggi. Adesso in tutte le salse di ogni famiglia e di ogni ristorante **ci sono esaltatori di**

sapore come i “cubi magici” (i dadi da cucina industriali, molto diffusi in Africa occidentale, ndr) che sono più pericolosi del tabacco e che i nostri governi dovrebbero vietare. Oggi non si pensa più al benessere delle persone, ma soltanto al gusto: sale e zucchero la fanno da padroni e ciò è gravissimo per la salute”. Per questa ragione Moussa **racconta di occuparsi personalmente della spesa e della cucina della propria famiglia.** “Cucino meglio delle donne!” scherza l’artista. “Il mio approccio al cibo è cambiato da quando ho cominciato a viaggiare. In Italia ho imparato l’importanza di mangiare bene, perché ‘siamo quello che mangiamo’, bere tanta acqua e fare attività fisica dopo i pasti, come camminare per digerire meglio. Qui in Senegal, invece, ci si sdraia subito dopo aver finito di mangiare e a 65 anni si è già vecchi e malati”.

Se in Italia il suo piatto preferito è la pasta all’arrabbiata, in Senegal Traoré mangia soprattutto riso o cous cous con pesce. “Oggi è difficile persino trovare del buon pesce. Io sono fortunato perché vivo vicino al mare e ogni mattina mi sveglio alle 5 o alle 6 per aspettare il rientro delle piroghe. I pescatori mi vendono il pesce fresco - non surgelato! - a un buon prezzo, ma per gli altri senegalesi non è facile trovare ingredienti sani da mettere

in pentola. Se continueremo a inquinare i nostri mari con gli scarichi delle fogne e le nostre terre coi rifiuti gettati nella natura nel giro di 10-20 anni ci saranno gravi conseguenze per l’ambiente”.

L’unica soluzione secondo Moussa Traoré riposa nella sensibilizzazione delle nuove generazioni: “In Africa come in Europa bisognerebbe concentrarsi sull’educazione dei più giovani. Solo così potremo riscoprire le buone tradizioni e capire che, a furia di dimenticare le nostre piante, finiremo per scordarci persino delle nostre radici”.



Gentile concessione dell'autore

SWAZILAND

PARTE DALLE DONNE LA RISCOSSA DEGLI "UMILI"

Nelle comunità rurali dello Swaziland è la terra che può ancora garantire

Dici "Swaziland" e già ti aspetti di leggere negli occhi del tuo interlocutore quell' "espressione un po' così" di chi non ha mai sentito questa parola in vita sua. Perché pochi conoscono la "Terra degli Swazi", minuscolo collage di montagne e savane perso nella grande Africa, tra i colossi del Sudafrica e del Mozambico.

A sentirne parlare la prima volta, ti immagini un altro brutto scherzo di quella storia che nel continente dei neri ha fatto sfracelli di nomi, identità, luoghi, imponendo la visione dei nuovi padroni bianchi. Ma non è così.

Lo Swaziland c'era prima del colonialismo, ed è più antico dell'Italia: uno dei pochi stati in Africa a poter vantare un'origine propria, frutto di un processo di evoluzione politica tutto interno ai **popoli Nguni, da cui sono nati nei primi decenni dell'800 i grandi regni cugini dei Xhosa, degli Zulu e degli Ndebele, cancellati uno dopo l'altro dalla violenza dei "civilizzatori"**

europei. Erano popoli di allevatori, gli Nguni, arrivati su quelle terre nel solco della grande migrazione Bantu, partita dalle foreste dell'Africa centrale quasi duemila anni prima.

Fieri dei loro armenti, simbolo di prestigio e ricchezza, e cura esclusiva degli uomini come la caccia e la guerra,

con **le donne confinate all'agricoltura e alla raccolta.** Le attività più umili, perché vicine alla terra. Una divisione dei ruoli che assegnava agli uomini il compito di procacciare le proteine nobili, grazie all'"*emasi*", il latte acido degli Nguni, e alla cacciagione, allora libera ed abbondante. E alle donne

LE PAROLE DEL CIBO

EMABELE

sorgo, il cereale più antico molto usato come porridge per la colazione

EMASI

"yogurt" dei popoli Nguni

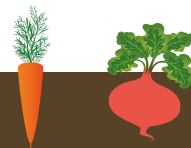
IMBUYA, INKHAKA, LIGUSHA
verdure spontanee del "bush"

PIATTO PIÙ DIFFUSO

polenta di mais, stufato di carne (prevalentemente capra e pollo), verdure e fagioli.

TINDLHUVU

fagioli della savana, che crescono sotto terra



quello di portare in tavola i carboidrati: dal sorgo, dalla manioca, e in secoli più recenti dal mais.

Ma anche le proteine vegetali e le vitamine dei fagioli della savana, che crescono sotto terra (i "*Tindlhuvu*") e delle le verdure spontanee del "bush": l'"*Imbuya*", l'"*inkhaka*", la "*ligusha*".

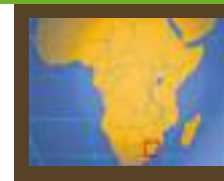
Un mix che ancora oggi rappresenta il piatto più diffuso in Swaziland e in tutta l'Africa Australe: polenta di mais, accompagnata da uno stufato di carne, verdure e fagioli.

La modernizzazione e lo "sviluppo" hanno cambiato le cose, ma non del tutto. **La canna da zucchero dei grandi monopoli si è mangiata le terre migliori,** l'unica cacciagione rimasta è chiusa nei recinti dei parchi e delle riserve, e le vacche sono diventate così numerose da non avere abbastanza cibo per produrre latte, mentre il sovra-pascolo aggrava l'erosione dei

suoli. Il tempo dei "nobili" è passato, **è il momento degli "umili": perché è l'"humus" che può ancora garantire l'alimentazione di tutti.**

Nelle comunità rurali, dove vive la maggioranza degli Swazi, è il momento delle donne, loro che da sempre sono vicine alla terra, e sanno come trasformare in cibo i suoi frutti.

Battendosi contro i danni della "rivoluzione verde" e contro le politiche di sviluppo agricolo che hanno compromesso la grande varietà delle colture e la fertilità dei suoli, e confinato la raccolta delle piante spontanee ad attività marginale, simbolo di arretratezza. Lottando contro l'alternarsi di siccità e piogge torrenziali, dovute ai cambiamenti climatici, e contro le devastazioni sociali dell'AIDS, nel Paese che ha la più alta incidenza al mondo di persone HIV positive. **Sempre testa alta, con tenacia e perseveranza.**



** Per **Rivoluzione Verde** si intende quel cambiamento avvenuto in agricoltura tra gli anni '40 e '70 e che ha portato, in questo settore, una serie di trasformazioni talmente radicali ed innovative da poter parlare di una vera e propria rivoluzione. Se l'obiettivo era aumentare la produzione mondiale di cibo, le conseguenze di questo fenomeno sono state in gran parte nocive: meccanizzazione estrema del lavoro, utilizzo di fertilizzanti chimici e la diffusione di monocolture che hanno sostituito colture tipiche e locali ndr)*

IL SUCCESSO DELLA LUBOMBO CAYENNE PEPPER SAUCE



Nel sorriso di Phindile si legge l'impegno a continuare nonostante la siccità che ha quasi distrutto del tutto il raccolto di mais dei campi di famiglia. Ha deciso di seminare ancora una volta, i cowpeas, fagioli indigeni dell'Africa meridionale. Sono fonte di cibo non solo i legumi ma anche le foglie che vengono consumate fresche o essiccate.

Phindile ha anche individuato nella cayenne pepper sauce la chiave del successo e il gruppo di donne di Lukethseni, Tikhuba e Mambane si sta incontrando sempre più spesso per produrre le piccole bottiglie di salsa piccante. La rete di piccoli negozi sparsi per lo Swaziland che vendono questo prodotto si sta espandendo e ormai nelle comunità del Lubombo si sta sviluppando una consapevolezza su questo modello. "I guadagni stanno aumentando e ci troviamo sempre più spesso ad imbottigliare nuova salsa". Una bottiglietta di salsa viene venduta a 25 Emalangen e, con le 100 che producono in poche ore, riescono ad avere una quantità importante da vendere nelle città. Phindile aggiunge un altro aspetto che rende questo modello ancora più di successo: i peperoncini della varietà cayenne vengono prodotti negli orti delle comunità delle donne.



L'AGRICOLTURA COME ECOSISTEMA: LA RIVOLUZIONE È IN ATTO

Di Fabio Olmastroni

Sono arrivato in Swaziland nell'aprile 2014 e credo di essere stato vittima della stessa strana sensazione che capita di vivere arrivando in questo Paese. Siamo in un ambiente che non ti aspetteresti in Africa, insomma estremamente diverso dal paesaggio tipico di questo continente. **Mbabane (la capitale) è una città di montagna, adagiata su una serie di valli comprese tra numerosi picchi.** Le case sono sparse e non esiste un vero e proprio "centro", se si esclude la via dei grandi centri commerciali, dove è più intensa la vita della città. Quello che invece è comune ad altri contesti africani, è il forte dualismo tra capitale e zone rurali. Profonde differenze in termini di opportunità, servizi, eccesso alle risorse che caratterizzano i due diversi ambienti.

È a Siteki, un paesino dello Swaziland rurale, che vivo e lavoro da più di due anni, sul progetto "Pro-Swazi" (*Promotion of Rural Opportunities in Swaziland*), finanziato dall'Unione Europea nella Lubombo Region. **Quello che facciamo è sviluppare un'economia sostenibile di comunità, a vantaggio delle fasce più deboli e vulnerabili, valorizzando**

i saperi ed i prodotti tradizionali e le varietà locali di cereali, legumi ed ortaggi. Il tutto introducendo tecniche agricole agroecologiche e sostenibili e creando attività generatrici di reddito attorno ad attività comunemente ritenute "arretrate".

Il "Pro-Swazi" sostiene ben 45 progetti di contadini e di giovani e donne delle comunità di Lukethseni e Mambane, coinvolte anche nel programma Eco Lubombo-le filiere del cibo. **Il micro-progetto parte dai peperoncini piccanti, un prodotto molto comune e di poco valore, ma il gruppo di donne li lavora, taglia, cucina, ci aggiunge spezie ed ingredienti fino ad ottenere la squisita cayenne pepper sauce!** Questo prodotto fa parte dei **Lubombo Eco Products**, il marchio di comunità creato dal progetto. Le donne vedono grandi potenzialità in questo marchio, per sviluppare una rete di vendita che vada oltre al mercato locale delle comunità, inserendosi nel mercato turistico dello Swaziland ed in quello in forte crescita delle produzioni di qualità. Certo non è semplice lavorare dalla parte dei più deboli, in un contesto in cui la



Fabio Olmastroni

fanno da padrone gli interessi economici delle élite e gli interessi commerciali dell'Occidente. **Le grandi piantagioni di canna da zucchero, la cui produzione è quasi interamente destinata al mercato europeo grazie agli EPA (Economic Partnership Agreements),** gli accordi commerciali bilaterali promossi dalla UE, utilizzano gran parte delle risorse idriche disponibili ed i terreni più fertili. **Il tutto aggravato dalla scelta delle organizzazioni internazionali e dei governi di promuovere l'agricoltura convenzionale,** dove quindi la produzione è vista come un processo industriale. Il piccolo contadino si trova quindi schiacciato da un sistema che lo costringe ad essere dipendente dalle grandi multinazionali dei prodotti agricoli, da cui deve comprare i semi degli ibridi brevettati, i prodotti chimici che quell'ibrido richiede, venendo derubato di tutto il valore aggiunto del suo lavoro. L'alternativa esiste e passa dalla reintroduzione delle varietà locali, dei semi di piante ad impollinazione aperta, dall'agroecologia e dal considerare l'agricoltura come parte di un ecosistema. **Ma questa è una grande rivoluzione ed ha bisogno di tempo!** Qui in Swaziland stiamo dando un gran bell'esempio, come nell'orto di Mlawula, un altro dei micro-progetti sostenuti dal "Pro-Swazi". Job e Mary da quasi due anni hanno introdotto importanti cambiamenti che sono **diventati modello per gli altri membri dell'orto comunitario.** Oltre all'orto di Mlawula ed al micro-progetto sul peperoncino, il "Pro-Swazi" lavora su 5 filiere produttive agricole (cereali, legumi, ortaggi, pollame e miele), più una sesta componente di servizi all'eco-turismo che si sta sviluppando. Il sostegno dato ai contadini è su tutta la filiera produttiva, il che significa: assistenza tecnica alla produzione, alla trasformazione dei prodotti ed alla commercializzazione.



Intervista con la cuoca attivista Dolores Godeffroy

LA CUCINA MILITANTE E PRELIBATA DI DOLORES

Di Giorgio Menchini e Stella Beghini

"Lo Swaziland può essere un Paese autosufficiente nella produzione di cibo di qualità, se decide di puntare su quello che gli appartiene". Dal 2002, Dolores Godeffroy è impegnata a diffondere questo messaggio dalla cucina del suo ristorante "Edladleni", dove la tradizione si fonde con l'innovazione, ed ingredienti locali come l'imbuya, il sorgo, il tindhluvu sono riproposti in combinazioni sempre originali. "Perché è importante guardare al futuro, ma non dobbiamo mai rinnegare quello che siamo, le nostre radici, la nostra cultura africana". Così, dopo aver combattuto per anni contro l'apartheid

e le discriminazioni razziali a fianco dell'ANC (*African National Congress*), **Dolores è diventata il simbolo di una riscossa culturale e sociale centrata sul cibo: prima attraverso i suoi libri di ricette, ora con il suo ristorante, che è anche punto di convergenza di una rete di contadine che le forniscono tutto l'anno la materia prima: dalle frutta selvatiche alle erbe spontanee, dai cereali, ai legumi, ai tuberi. Un tripudio di biodiversità che è alla base della ricchezza di sapori della cucina di Dolores. E al tempo stesso una rivincita di quelle colture locali messe da parte dalle politiche di sviluppo, e diventate**

oggi strategiche con i cambiamenti climatici che qui hanno prodotto due anni consecutivi di siccità. "Bisogna ripensare il modo in cui facciamo agricoltura, insieme al rapporto con la nostra cultura ed il nostro ambiente, che è la savana africana", sostiene Dolores. La siccità può essere uno stimolo: "l'uso di colture resistenti alla siccità, come il sorgo e la cassava, può e deve essere incentivato proprio come molla di cambiamento". In questi ultimi anni di impegno Dolores è riuscita a conquistare una fetta della classe media swazi ma "le sfide sono soprattutto culturali" ripete, **e proprio nella collaborazione e nell'unità tra i vari attori nazionali nel promuovere questo modello vede il tassello mancante:** "una visione olistica della biodiversità che l'ambiente dello Swaziland, così diverso, può offrire". Anche nel 2016 Dolores è presente a Torino in occasione di Terra Madre. Per la quinta volta.

L'ORTO DI MLAWULA



C'è un angolo pressoché sempre verde a Mlawula e solo l'acqua, il lavoro costante e la passione di un gruppo di contadini rendono questo orto un ecosistema armonioso. È facile perdersi e ritrovarsi tra le file di banani e alberi di papaya e le piante alte di peperoncini e ocra. Quaranta persone coltivano dei piccoli singoli appezzamenti per il consumo familiare e per la vendita nelle zone circostanti. Camminandoci in mezzo si può leggere il diverso approccio di ciascun contadino. Job e Mary da più di un anno hanno introdotto cambiamenti che, da piccoli, sono diventati importanti e di modello per gli altri membri dell'orto comunitario. "I cambiamenti positivi sono stati nella formazione sull'agroecologia che ci ha permesso di imparare nuove tecniche sostenibili e adattare alla nostra terra". Mary ha raccolto gli ultimi pomodori, coltivati naturalmente senza uso di prodotti chimici, e li venderà nella comunità. Il semenzaio è già pieno di nuove piantine da coltivare. Nonostante la siccità terribile di quest'anno."



TUNISIA

TERRA DI MEZZO: TRA COUS COUS E FAST FOOD

Pur con un grande patrimonio culinario, la Tunisia sta pian piano cambiando stili di vita e di alimentazione

Terra di mezzo del bacino mediterraneo, con radici nella cultura berbera, poi fiorita con quella fenicio-cartaginese e greco-romana, e ancora convertita con la conquista musulmana alle influenze arabo-orientali, andaluse prima e ottomane dopo, la Tunisia è il Paese maghrebino che più nella storia del Nord Africa ha saputo accogliere i popoli che vi hanno migrato, e con essi cibi e regimi alimentari.

I romani ne hanno fatto il granaio del loro impero e gli arabi vi hanno poi introdotto nuovi prodotti e tecniche agricole dando origine alle più evolute scienze agronomiche nella regione. Nel corso dei secoli, l'introduzione di **riso, verdure, spezie ed agrumi** ha arricchito e diversificato la dieta del popolo tunisino, che si è comunque mantenuta fedele alle tradizioni del vicino oriente, portate dai primi colonizzatori libanesi di cultura numide, con una forte **consumazione di cereali, grano, orzo e farro** consumati su forma di pane o di zuppa e un importante produzione di miele e olio.

Alle comunità ebraiche di Djerba e di Cap Bon si deve l'introduzione, intorno all'anno 1100, della **harissa**, una **pasta di peperoncino, aglio e olio**, alla quale si possono anche aggiungere cumino e cardamomo, che oggi è divenuta la componente fondamentale della cucina tunisina, rendendola senza dubbio la più speziata e piccante cucina del

bacino mediterraneo. In continuità con la sua storia, **il settore agricolo-ittico ha mantenuto il primato nell'economia e nell'occupazione del Paese ed il governo** ha, fin dai tempi dei romani, esercitato una forte pressione sul sistema agricolo con un modello di gestione centralizzato. Questo è stato poi ripreso dalla più recente

colonizzazione francese, durata 75 anni a cavallo fra la fine del 1800 e l'indipendenza del 1956, sebbene con espressioni meno violente di quanto avvenuto nella vicina Algeria.

I francesi hanno però lasciato segni indelebili nella costruzione delle politiche agricole, privilegiando un mercato orientato all'esportazione a vantaggio del settore privato e delle monoculture cerealifiche a forte discapito dell'agricoltura contadina di piccola scala e provocando forti rischi per la perdita della biodiversità locale.

La modernizzazione dell'agricoltura, imposta dal primo presidente tunisino Habib Bourghiba, ha significato sostanzialmente mettere in atto riforme decise dall'alto che non hanno portato reali benefici alla popolazione: dalle esperienze delle cooperative degli anni 1960 - improvvisate ed imposte al mondo rurale-, alla creazione di perimetri irrigati -che però non rispondevano realmente ai bisogni della domanda locale- fino alla fissazione del prezzo, che ha incentivato il profitto delle classi al potere. Anche il tentativo di instaurare una rete di cooperative agricole recuperando le terre occupate

dai coloni non ha permesso in realtà quel processo sociale di partecipazione e ri-costruzione dell'identità ed appartenenza della popolazione rurale necessario al successo di queste esperienze. Questo ha inoltre provocato la tendenza nelle famiglie contadine a ridurre la produzione agricola per l'autoconsumo, **portandole sempre più alla dipendenza della vendita, quindi dal mercato della grande distribuzione ed esportazione.**

L'attuale settore agro-alimentare tunisino ha poi dimostrato profonde fragilità di fronte alla regolamentazione del mercato globale e delle politiche economiche dell'Unione Europea che, già dagli anni '70, incoraggia il libero scambio. Infine, **l'esodo rurale che ha colpito la Tunisia dalla fine degli anni '80 ha portato anche all'evoluzione delle abitudini alimentari verso un modello urbano e un passaggio sempre più marcato verso i prodotti industriali che sostituiscono quelli tradizionali e casalinghi.** Il cambiamento nell'alimentazione si nota soprattutto nella imperante cultura del **fast food** che porta con sé un'elevata consumazione di carne, di grassi e di zuccheri. Questo

fenomeno sociale si spiega con il tentativo di imitazione degli stili di vita dei popoli considerati "civilizzati", dimenticando le malattie strettamente legate ad una cattiva alimentazione e della sua industrializzazione.

In questo senso è sempre più necessario promuovere **gli stili alimentari mediterranei come modelli di salute ed incoraggiare un ritorno alle tradizioni del patrimonio culinario tunisino:** tutelando la biodiversità e privilegiando processi di produzione e trasformazione destinati a nutrire un mercato locale, la Tunisia può ambire ad una qualità di vita sana e sostenibile.



LE PAROLE DEL CIBO

BSISSA

una pasta di cereali con zucchero e datteri che accompagna la colazione tunisina

CHORBA E BOURGHUL

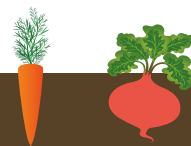
prodotti locali di altissima consumazione per la preparazione di zuppe, ottenuti da grano duro verde e grano duro germogliato

COUS COUS

alimento tipico del Nordafrica e della Sicilia occidentale, costituito da agglomerati ovvero granelli di semola cotti a vapore

HARISSA

una pasta di peperoncino, aglio e olio, alla quale si possono anche aggiungere cumino e cardamomo



DONNE E ALIMENTAZIONE: L'ORTO DI CASA RAYHANA

A Jendouba, capitale del Governatorato omonimo, è nata alla fine del 2013 l'associazione di donne Rayhana. Con il sostegno di un progetto COSPE l'associazione ha aperto, ad inizio del 2014, "Dar Rayhana", uno spazio polivalente destinato ad esser luogo di aggregazione, formazione e confronto per le donne della cittadina jendoubiana e delle campagne confinanti. Fin da subito la casa ha impostato parte del suo lavoro sull'alimentazione, cosciente dell'attuale rischio di perdita del patrimonio culinario tunisino anziché dei rischi salutarità che conseguono ai cattivi regimi alimentari instaurati in ambito urbano. Con la volontà di stimolare nella comunità di Jendouba una riflessione sull'alimentazione responsabile, attraverso l'autoproduzione e la trasformazione dei prodotti locali. Facilitando così anche i passaggi dei saperi e sapori tradizionali in via di sparizione fra le donne coinvolte, "Dar Rayhana" ospita da più di un anno un orto coltivato biologicamente e più recentemente ha avviato percorsi didattici per bambini e donne che visitano la casa.



Foto di Diego Barsuglia

LA RISCOSSA DEL PESCE POVERO E DELLA PUREA DI ORTICHE

Di Grazia Vulcano

Jamel ha deciso di tornare in Tunisia dopo lunghi periodi vissuti all'estero, fra Belgio e Stati Uniti, portando con sé un ricco bagaglio nell'arte dell'accoglienza e della ristorazione. Rientrato in patria, come in molti dopo la rivoluzione popolare del 2010-2011, **vorrebbe vedere ora la sua terra riappropriarsi della sua identità, e lo ha iniziato a fare proponendo un'offerta turistica diversa ed originale che valorizza l'arte culinaria regionale e la genuinità dei sapori locali.** Per farlo ha aperto *"Boire et manger - Club des immigrés"* un luogo affascinante in mezzo alle sughere di Ain Drahem che offre ristoro ai visitatori incuriositi durante la scoperta dei boschi della regione o a chi si sofferma di passaggio lungo la frontiera algerina. **Quest'esperienza ci racconta molto della nuova tendenza del Paese: tentare di convertire il turismo balneare promosso dal regime di Ben Ali, a partire dagli anni '80, in un turismo diverso che si addentra nelle regioni interne, più attento e più interessato ad altri tipi di attrazioni quali la ricchezza naturale del territorio e la sua biodiversità, la cultura locale e i suoi prodotti tipici.** Tra questi, il pesce d'acqua dolce, di cui il nostro progetto ambisce alla rivalorizzazione. Sebbene autoctono il buri (*cefalo ndr.*) non rientra

nel patrimonio culinario tradizionale, poiché introdotto nei bacini idrografici che sono stati creati artificialmente dall'amministrazione tunisina dalla fine degli anni '80 per fornire acqua all'agricoltura e soddisfare il bisogno d'approvvigionamento per il sud saheliano sempre più soggetto a siccità estrema. **Gli abitanti delle regioni interne del nord-ovest tunisino, da sempre preferiscono consumare il pesce di mare, ritenendo quello di acqua dolce di bassa qualità e non conoscendone le ottime proprietà nutrizionali.** Inoltre, perdono **ovviamente la possibilità di variare la dieta, creare nuovi piatti, assaggiare nuovi sapori.** È con Abidi, cuoco della scuola di pesca di Tabarka, che andiamo nei mercati, nei villaggi, alle fiere paesane, a presentare tecniche di trasformazione del pesce d'acqua dolce, per dimostrarne la semplicità e farne degustare il sapore inedito, spiegandone gli attributi e indicando ricette appetitose, dalla carpa marinata sottaceto che, macerando perde le lisce, alla sarda affumicata. Molto spesso le

persone si avvicinano con diffidenza e vanno via increduli: un boccone di carpa che sembra branzino, **saporitissime polpette di cefalo che vanno a ruba fra i bambini e ancora filetti di siluro affumicati da far invidia al miglior salmone!!** Anche da questo, può ripartire la valorizzazione del Nordovest tunisino, e delle regioni di Jendouba, Kef e Beja dove lavoriamo. Si tratta di un territorio tanto ricco quanto poco conosciuto anche ai tunisini stessi. **Fino a qualche anno fa era meta di turismo principalmente nordeuropeo legato alla caccia al cinghiale, e solo di recente con la crisi economica e politica che ha colpito l'area mediterranea, si scopre un'attrattiva per il turismo regionale, algerino e libico.** La regione è particolarmente bella, ricca di parchi naturali di mellifere e di una folta macchia mediterranea, pur restando ad oggi poco nota a vantaggio del solo turismo costiero per



Grazia Vulcano

il quale la Tunisia è divenuta famosa. In particolare la regione possiede il parco naturale El Feija, dal 2008 in lista per esser nominato patrimonio mondiale dell'UNESCO e già riserva naturale della specie in via d'estinzione *cervo berbero o cervo dell'Atlante*. Il nostro progetto cerca di intervenire formando giovani interessati al mestiere di guida naturalista e accompagnandone il riconoscimento formale. Sosteniamo la riscoperta della ricchezza di territori, fino ad oggi percorsi senza la consapevolezza della necessaria azione di tutela e salvaguardia, sulla quale Khalil, Wathik e Rania, per citarne alcuni fra i 15 ragazzi in corso di formazione,

si sono invece oggi attivati. Oltre alle giovani guide, **il progetto lavora con molte donne della zona nella creazione di una filiera agroalimentare**

corta che avvicina le produttrici alle consumatrici. Noura, Hannan e Jamila sono tutte donne che si impegnano in una produzione agroecologica, impiegando **pesticidi naturali come la purea d'ortica e gli olii essenziali,** e ricercano spazi comuni per la produzione e la commercializzazione dei loro prodotti cercando un'alternativa al mercato dell'agro-industria.

Le attività che seguiamo si intrecciano con quelle dell'associazione locale Biokef, costituita da giovani agronomi dell'università di Kef, anche presidio Slowfood in Tunisia, con la quale, fra le altre, si sta articolando un processo di gruppi di acquisto solidali locali (GAS). Con persone come Abidi, Khalil, Wathik e Rania, a piccoli passi e con un paziente lavoro di intreccio di attività, dalla pesca all'agroecologia passando per lo sviluppo dell'ecoturismo, si lavora per l'obiettivo comune della sovranità alimentare.

“Le donne impiegano pesticidi naturali come la purea d'ortica e gli olii essenziali”



Foto di Diego Barsuglia



Foto di Diego Barsuglia

Intervista a Habib Ayeub, intellettuale e filmmaker tunisino

DOBBIAMO IMPARARE A PARLARE “CONTADINO”

Di Grazia Vulcano

Habib Ayeub è un geografo tunisino, insegnante e ricercatore all'Università Parigi 8 in Francia, ma anche un attivista e realizzatore di documentari come *"Gabes labess"* (A Gabes va tutto bene) e *"Fellahin"* (Contadini). Dal 2007 ha iniziato a lavorare in Tunisia sulle questioni agricole, ambientali, rurali legate alla dimensione sociale, ovvero alla povertà, al diritto alle risorse, all'ambiente. Poi c'è stato il 2011 e con la Rivoluzione ha sognato, come molti altri, un altro futuro per il suo Paese. Da tempo si occupa anche di "sovranità alimentare" sia professionalmente che, appunto come attivista. **Dall'inizio del 2016, Habib promuove in Tunisia la costituzione di un forum sulla sovranità alimentare, coinvolgendo intellettuali, ricercatori, agronomi, agricoltori e attivisti sensibili alla questione e disponibili ad animarne il dibattito:** "Ogni volta che in Tunisia si mangia un piatto di couscous – dice – solo un 1/4 è prodotto localmente, i 3/4 del piatto sono importati. Questo vuol dire vedere la dipendenza nel nostro piatto pur sapendo la Tunisia essere un Paese capace di nutrire la sua popolazione, come ha fatto quando era *makhmour*, la riserva di grano dell'Ifrikia romana".

E su questo sta girando anche il suo terzo film: protagonista assoluto proprio il cous cous come simbolo della questione alimentare in Tunisia.

Il cous cous è il piatto più mangiato in Tunisia, derivato dai cereali che dovrebbero essere una produzione importante del Paese, mentre il 65% è importato, nonostante sia un prodotto di base a prescindere da ciò con cui viene condito, che differisce in base alla classe sociale. Partendo dal cous cous, Habib vuole quindi parlare della questione alimentare, delle politiche agricole, delle materie prime e da dove provengono, dell'accesso alla terra, e dell'accesso all'acqua e, infine, la relazione tra povertà e cous cous. Secondo Habib, il modello di sviluppo e il modello di consumo hanno avuto una evoluzione inversamente proporzionale all'idea della sicurezza e sovranità alimentare: "Prima si mangiava orzo – continua – poi ci è stato detto che l'orzo era destinato agli animali e che **si doveva mangiare il grano.** Ma tutto questo perché si doveva vendere la pasta e il cous cous industriali!" È qui che, secondo Habib, diventa necessario agire politicamente, far cambiare le politiche alimentari e prima di tutto bisogna denunciare cosa non funziona, dimostrarlo e cercare di capirne il perché.

"Io credo – ha detto anche in altre interviste rilasciate sull'argomento – **che se producessimo il grano, l'orzo, il mais, la verdura, la frutta a livello locale, invece dell'uva nel mese di aprile o maggio, invece di produrre fiori**

o fragole a dicembre per poi destinarli all'export, avremmo una vera sovranità alimentare tunisina e potremmo nutrire la popolazione soltanto con quello che si produce a livello locale. Invece **si è adottata la tecnica "vendo delle arance per importare grano", una politica agricola che ha devastato molte regioni tunisine**".

Ma alla base della filosofia di questo intellettuale tunisino c'è soprattutto l'importanza del dialogo "nazionale": "Parliamo cinque lingue – denuncia Habib – ma non sappiamo parlare "contadino". Questo costituisce un fallimento per il nostro Paese tutto... Forse – conclude – è il caso che apra una scuola di lingua contadina!"



Gentile concessione di tunisiainred.org

I PROGETTI “TERRE DEL CIBO”

ANGOLA



PROGRAMMA INTEGRATO DI PROTEZIONE E SVILUPPO DELLE FORESTE COSTIERE ANGOLANE

È un progetto sulla gestione sostenibile delle foreste, in partenariato con l'*Instituto de Desenvolvimento Florestal*. Nelle province di Benguela e Kwanza Sul si lavora con 4 comunità rurali promovendo: piani di gestione partecipativi delle foreste, attività generatrici di reddito basate su prodotti agroforestali, come l'apicoltura, per diffondere alternative alla produzione di carbone che sta devastando le foreste di miombo, e praticando l'agroecologia nei campi sperimentali delle associazioni di contadini.



GONVERNANCE LOCALE PER LA BIODIVERSITÀ

Un progetto multicountry in collaborazione con Regione Veneto, Slow Food e Fondazione di Venezia, che cerca di mettere in rete produttori e istituzioni locali in Angola, Brasile, Mozambico per scambiare esperienze di produzioni tipiche e che favoriscono la conservazione della biodiversità locale. In Angola si lavora nella provincia meridionale di Namibe, dove il deserto si affaccia sul mare: qui la pesca sul litorale è una tradizione da sempre, mentre la pastorizia seminomade è praticata dalle antiche etnie mucubal e himba negli aridi territori dell'interno.

CUBA



TIERRA VIVA

È un progetto di diffusione della permacultura, sia a livello urbano che rurale, in collaborazione con la Fundación Antonio Nunez Jimenez para la Naturaleza y el Hombre. Si realizza nelle province di Sancti Spiritu, per sostenere un centro sperimentale di ricerca e di formazione in permacultura, la "Finca el Futuro", e nelle provincia orientale di Granma, nel distretto di Manzanillo, dove è attiva una rete di permacultori urbani e rurali legati alle cooperative dell'Asociación Nacional de Agricultores Pequeños.



SOS PESCA

Il progetto sostiene le comunità di pescatori di Villa Florida, nella provincia di Camaguey, e di Guayabal, nella provincia di Granma, impegnate nella transizione verso modelli di cattura sostenibili, e nella creazione di due aree protette marino-costiere: il Refugio de Fauna Macurije en Santa Maria de Camaguey, e il Refugio de Fauna Ojo del Agua.



VIA LACTEA

È un progetto rivolto ai piccoli produttori di latte di 6 cooperative dell'Asociación Nacional de Agricultores Pequeños nelle province di Mayabeque, Matanzas, Cienfuegos e Santa Clara. Ha l'obiettivo di migliorare tutta la filiera del latte, promuovendo tecniche e pratiche di produzione agro-ecologica e sperimentando la diversificazione di latticini su scala locale.

ECUADOR



CACAO CORRETTO: RAFFORZAMENTO DELLE FILIERE DEL CACAO E DEL CAFFÈ PER LA SOVRANITÀ ALIMENTARE DELL'ECUADOR

Il progetto si realizza in 11 Cantoni di 5 Province del nord dell'Ecuador della regione andina e della regione costiera centrale, con una popolazione beneficiaria di 3000 famiglie riunite in 10 associazioni. Il percorso verso la sovranità alimentare include il miglioramento di filiere di alta qualità, dichiarate strategiche dal Governo, nelle quali prevale la piccola produzione. Le filiere sono vincolate al territorio per tradizione culturale, fattori climatici e ambientali, inserite in sistemi agroforestali di grande biodiversità, e rispondono alle richieste del mercato biologico. L'intervento si realizza con un approccio integrale che include: diritto all'alimentazione, agroecologia, valorizzazione della biodiversità, sostenibilità economica, culturale, sociale e ambientale, gestione partecipativa, rafforzamento dell'Economia Sociale e Solidaria, equità di genere e nell'accesso alla terra ed al mercato. Cofinanziato dal Ministero Affari Esteri – Cooperazione allo sviluppo, i partner di COSPE sono l'ong italiana Manitesse e le ong locali Cederena e Fian Ecuador.

LE FILIERE DEL CACAO E DEL CAFFÈ



CACAO: l'Ecuador è un Paese leader nella produzione di cacao di eccellenza: "cacao fino de aroma", con un volume di 200.000 t/anno. Circa 100 mila famiglie di piccoli produttori sono coinvolte nella filiera (99% del totale); il 60% non ha un titolo di proprietà dei terreni e mantiene bassi livelli di produttività (5 q/ha); l'80% utilizza prodotti agrochimici e solo pochi sono riuniti in associazioni. I piccoli produttori della zona coltivano il cacao in sistemi agroforestali, combinando questa specie con altre piante da frutta e forestali.



CAFFÈ: in Ecuador la produzione di "caffè arabica d'altura" coinvolge circa 50 mila famiglie (80% piccoli produttori). Reintrodotta da pochi anni sta ottenendo produzioni di ottima qualità, ma con bassi volumi e rendimenti (4 q/ha), tra lo speciale e gourmet, senza che si sia arrivati ancora a processi di commercializzazione adeguati. In queste filiere esiste un'elevata presenza di etnie indigene e afro discendenti, soprattutto nelle aree rurali, appartenenti all'agricoltura familiare e contadina, storicamente escluse dalle politiche e dai programmi agricoli. Il mercato è soprattutto internazionale ma con forte crescita della domanda interna, anche se, per il momento, dominato dagli intermediari.

MALI - NIGER E SENEGAL



TERRE ET PAIX

Questo progetto nasce dalla pluriennale esperienza di COSPE in Senegal e Niger e dal coinvolgimento di un nuovo Paese, il Mali. In un zona come il Sahel (fascia di territorio dell’Africa sub-sahariana) vulnerabile su diversi fronti, sia sociali che politici, ma anche ambientali, diventa fondamentale mettersi in contatto con i giovani delle zone rurali e periferiche, proprio perché spesso non vengono coinvolti dalle politiche, e si vanno creando così malumori, isolamento e frustrazione. Gli eventi degli ultimi anni in Mali, e la ribellione a Casamance in Senegal, lo testimoniano. “Terre et Paix” lavora dunque per la coesione sociale e alla prevenzione delle crisi attraverso l’integrazione professionale dei giovani emarginati nelle aree rurali, oltre a promuovere il loro accesso alla terre e l’agroecologia, come strategia di prevenzione dei conflitti e di stabilizzazione della pace.

TUNISIA



FAD–RAFFORZAMENTO DELLA FILIERA DEL PESCE D'ACQUA DOLCE E CREAZIONE DI IMPIEGO PER DONNE E GIOVANI NEL NORD OVEST DELLA TUNISIA

Il progetto, cofinanziato dal Maeci, accompagna donne e giovani impiegati nel settore dell’agroalimentare, nella filiera ittica, nell’orticoltura e nella coltivazione di piante officinali con l’obiettivo di migliorare le loro competenze. Con il progetto si facilitano percorsi formativi e di costruzione di filiere corte e di qualità per la tutela e la valorizzazione della biodiversità esistente nelle regioni di Jendouba, Kef e Beja, anche attraverso una migliore articolazione dei mercati locali per l’assorbimento delle produzioni in un’ ottica di rete territoriale. Il progetto, in collaborazione con la giovane società civile tunisina ed i partner istituzionali, organizza eventi di sensibilizzazione ed educazione sui concetti di sviluppo sostenibile e gestione razionale delle risorse per aumentare la consapevolezza sulla necessità di preservare i beni comuni e sollecitare la produzione, trasformazione e consumo dei prodotti ittici e ortaggi locali, nel rispetto di una sana alimentazione e della piena partecipazione delle comunità coinvolte. Inoltre, si é avviato un lavoro trasversale di promozione del territorio e del suo potenziale eco-turistico, sostenendo dei percorsi formativi per un gruppo di giovani guide naturaliste impegnate nel rilancio del patrimonio storico e della biodiversità esistente.

SWAZILAND



PROMOTION OF RURAL OPPORTUNITIES IN SWAZILAND

È un progetto di promozione di pratiche di agricoltura ed eco-turismo volte a generare un migliore accesso al reddito per i contadini più vulnerabili. Si fonda sull’importanza di sviluppare le risorse locali. È finanziato dall’Unione Europea e implementato con la Swaziland National Agriculture Union, con l’Unione dei Comuni della Garfagnana, e con la Lubombo Conservancy nel contesto del Programma dell’Eco-Lubombo.



OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO RURALE SOSTENIBILE PER LA POPOLAZIONE VULNERABILE DELLA COMUNITÀ DI GOBA

Simile al ProSwazi, il progetto è volto a promuovere risorse locali per aiutare i contadini più vulnerabili ad avere un migliore accesso al reddito. È portato avanti a Goba, in Mozambico, ed è finanziato dalla Regione Emilia Romagna.

COSPE

COSPE onlus nasce nel 1983 ed è un'associazione privata, laica e senza scopo di lucro.

Operiamo in 30 Paesi del mondo con circa 150 progetti a fianco di migliaia di donne e di uomini per un cambiamento che assicuri lo sviluppo equo e sostenibile, il rispetto dei diritti umani, la pace e la giustizia tra i popoli.

Lavoriamo per la costruzione di un mondo in cui la diversità sia considerata un valore, un mondo a tante voci, dove nell'incontro ci si arricchisca e dove la giustizia sociale passi innanzitutto attraverso l'accesso di tutti a uguali diritti e opportunità.

Tra le sfide del cambiamento che ci poniamo c'è quella per l'accesso a terra e cibo perché tutte le persone e le future generazioni possano avere cibo sano e acqua pulita. Sosteniamo dunque le comunità locali con iniziative di agricoltura, coltivazione e pesca sostenibile per migliorare i risultati del loro lavoro e per assicurare, nel tempo, l'autosostentamento e un reddito dignitoso.

www.cospe.org

www.terredelcibo.cospe.org

CREDITS

Progetto grafico: Barbara Menin

Progetto editoriale: Giorgio Menchini, Pamela Cioni

Collaboratori: Miriam Bacchin, Stella Beghini, Silvia Bergamasco, Andrea De Georgio, Elena De Zan, Sandrine Leger, Carline Grand, Caterina Manzi, Maria Vittoria Moretti, Fabio Olmastroni, Luigi Partenza, Fabio Scotto, Simone Teggi, Grazia Vulcano.

Foto: archivio COSPE tranne diversa segnalazione

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito dei progetti: SOS Pesca, Terre et Paix, Via Lactea.



I contenuti della pubblicazione sono totale responsabilità di COSPE e non rispecchiano in nessun modo il punto di vista dell'Unione Europea.



naturasi.it



naturasi

bio per vocazione

insieme per la terra

La Natura dalla quale nasce l'Uomo, la Natura che all'Uomo dà i suoi frutti.
Questo è da sempre il nostro mondo. Una filosofia che unisce agricoltori, produttori,
negozianti e clienti, per il futuro della Terra e della Vita.

NaturaSì, il tuo supermercato biologico

#insiemeperlaterra