

TERRE del CIBO





LE NOSTRE TERRE DEL CIBO

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 industrialista 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, suoli, acqua, foresta, 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 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 una 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 Onlus

INDICE

ALBANIA

PAG 6

Il paese vola alto e scommette sull'agricoltura
Il mio primo viaggio nella Zadrima: una continua scoperta e la voglia di tornare
Ristoro delle Fate: cibi genuini a chilometro zero

ANGOLA

PAG 10

In bilico tra post colonialismo e capitalismo
Oltre il sorriso: la storia di Elisa e le donne di Canjombe che producono marmellate
Chef Kitaba: star mondiale dei sapori angolani

BOLIVIA

PAG 14

Dove neanche Mc Donald's è riuscito a entrare
La biodiversità amazzonica che ha ispirato la "gastronomia verde"
Cucinare per vivere meglio: l'esperienza di Ichuri

CAPOVERDE

PAG 18

Fogo: una piccola isola con una grande cucina
Vino, caffè e formaggio, i gioielli dell'isola vulcanica per un turismo intelligente
Joao Montrond: il mio formaggio è differente!

CUBA

PAG 22

Biodiversità ritrovata con la crisi degli anni '90
Oltre gli stereotipi: la Cuba biologica che ti sorprende
Improvvisare a tavola: inventiva cubana in cucina

ECUADOR

PAG 26

Dove ricchezze naturali e povertà di scontrano
Le miniere stanno distruggendo il paese. La filiera del caffè bio serve (anche) a resistere
La cucina popolare è per me un "parco giochi"

NIGER

PAG 30

La nuova rotta di un paese verso il futuro
La magia del Niger che si rinnova a ogni stagione
Musica dal Niger al mondo. Andata e ritorno

SPECIALE

SENTIERI CHE UNISCONO

PALESTINA

PAG 34

Un'agroecologia per la resistenza e l'identità
Ho un sogno: un latte "made in Palestine" buono, baladi ed economico
Riscattare la terra, dare dignità a chi la lavora

SENEGAL

PAG 38

Una piroga in balia di un mare tempestoso
In Casamance l'agroecologia è una promessa di futuro
La mia arte per l'ambiente, i giovani e l'Africa

SWAZILAND

PAG 42

Parte dalle donne la riscossa degli "umili"
La resilienza dei contadini swazi di fronte ai cambiamenti climatici e quelli del Re
La cucina militante e prelibata di Dolores

TUNISIA

PAG 46

Terra di mezzo: tra cous cous e fast food
La riscossa del pesce povero e della purea di ortiche
Dobbiamo imparare a parlare di nuovo "contadino"

ITALIA

PAG 50

Un grande mosaico di paesaggi e tradizioni
Le lotte dei produttori bio sono internazionali
Produttori biologici sempre più senza confini
It.a.cà compie 10 anni

I PROGETTI "TERRE DEL CIBO"

PAG 54

ALBANIA

IL PAESE VOLA ALTO E SCOMMETTE SULL'AGRICOLTURA

La varietà di prodotti, sopravvissuta all'autarchia comunista, oggi sfida il neoliberismo.

Una terra dai colori forti, dove le mezze misure non sono di casa. Di montagne e mare, di guerrieri e contadini, di querce e di melograni. Capace di generare con George Skanderberg, nel '400, l'eroe più grande della resistenza europea all'impero ottomano e poi di assumerne le redini dall'interno, a più riprese, con una successione di 30 Gran Visir tutti di origine albanese fra '500 ed '800.

Un paese che è riuscito a passare in pochi decenni dall'ateismo di Stato e dalle persecuzioni religiose di Enver Hoxha alla tranquilla convivenza dei giorni nostri di cattolici, ortodossi, musulmani e laici: esempio di normalità del bene da non sottovalutare, in un'epoca tormentata dall'intolleranza, nel cuore di una regione dove le pulizie etniche e religiose l'hanno fatta da padrone.

Così mi appare l'Albania, terra che non si sottomette a nessuna banalità, complicata da raccontare, a partire dal nome, che è cambiato almeno tre volte nella sua storia. Albania è stato il primo, e rimanda ai regni illirici con cui si affacciò da protagonista nell'Adriatico dei greci e dei romani, alle soglie dell'era moderna. Oggi i loro abitanti la chiamano "Shqipëria", pa-

ese delle aquile, ma era "Arborea" fino al '500, ed arboresh è il nome delle comunità sfuggite alla dominazione ottomana ed insediatesi in Italia tra la Puglia e la Sicilia.

Un esodo destinato a ripetersi alcuni secoli dopo, in condizioni diverse ma non meno drammatiche, e che ci ha fatto incontrare di nuovo dopo decenni di

separazione forzata. Ristabilendo una vicinanza che è nella geografia e nella storia: in quell'essere innanzitutto paesi mediterranei, diversi e simili, abituati allo scambio, con un patrimonio comune di racconti e memorie. Di nuovo insieme oggi, ad affrontare sfide cui è legato il nostro comune futuro.

Al centro di tutto -memoria e sfide,

LE PAROLE DEL CIBO

BUREK

piatto di origine turca, composto da una sottile pasta sfoglia che avvolge il ripieno, solitamente di carne macinata, verdure e formaggio

DOLMA

involtini di carne macinata, riso e spezie avvolti in foglie di vite

MEZE

Selezione di antipasti (purè di verdure, salsa allo yogurt, formaggio e olive) che rimane in tavola durante tutto il pasto

RAKI

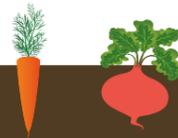
distillato alcolico a base di frutta, il più comune è quello di prugne

SHENDËTLIE

dolce tradizionale arricchito da noci e miele e lasciato a bagno una notte in uno sciroppo caldo fatto con vaniglia, acqua e zucchero

TASQEBAP

bocconcini di vitello accompagnati con cipolle e peperoni, cotti nel vino bianco e la polpa di pomodoro



passato e futuro- il cibo: declinazione in chiave locale di una grande varietà di cultivar e sapori mediterranei, sopravvissuti miracolosamente all'autarchia comunista di Hoxha, e sottoposti oggi alla minaccia più pervasiva della globalizzazione neo-liberista.

Due movimenti di natura opposta che convergono sullo stesso obiettivo: distruggere quella agricoltura contadina e familiare, legata alla piccola proprietà, ancora diffusa ovunque nel paese, che svolge un ruolo determinante nella produzione del cibo di qualità, nella tutela dei paesaggi rurali, nella conservazione della biodiversità e dei suoli.

Terreni di pochi ettari, dove la vite e l'olivo convivono con il mais ed il grano, dove non mancano mai una coppia di mucche per la produzione di latte, yogurt e formaggio, accanto ai maiali e ai polli per la carne e le uova, fra l'orto e il frutteto.

Un sistema integrato perfettamente efficiente nel garantire la fertilità dei suoli ed un'alimentazione equilibrata e sana, dove tutto si usa e riusa, e ogni componente svolge la sua funzione rigenerativa nel quadro di una economia circolare di piccola scala.

Un sistema che i tanti laudatores dello sviluppo industrialista bollano come arretrato, ma che è già nel nostro futuro, di noi che per capirlo abbiamo prima dovuto distruggerlo e poi cercare di ricostruirlo con grande fatica, riparando a tante ferite, a decenni di abbandono di campagne e colline, di eliminazione sistematica di saperi e culture.

La nostra speranza, e l'obiettivo per cui lavoriamo, è che all'Albania delle mille sorprese e delle tante risorse, dove niente è banale, questo inutile passaggio sia risparmiato, e che diversamente da noi possa spiccare un magnifico, imprevedibile salto dal passato al futuro.



LA CASA DI AGE

Di Patrizia Agosti

Dopo aver percorso una tortuosa strada sterrata di pietre bianche e rossastre, senza vedere altro che arbusti intorno a noi, la casa di Age ci appare all'improvviso circondata da alti alberi da frutto e da un grande orto ricco di pomodori, cipolle, aglio e cocomeri. Ci sediamo in un piccolo porticato di cemento e il bianco della casa ci acceca sotto il sole di mezzogiorno. Age indossa abiti tradizionali, bianchi anche quelli, un grembiule nero sporco di farina e in testa il tipico shami (fazzoletto) albanese. Questa anziana donna ormai sola, vive parte dell'anno in Grecia con i figli ormai adulti e sposati, ma non rinuncia a tornare a casa all'arrivo della primavera per dedicarsi al suo orto. Da sola ara e semina e quando arriva il momento raccoglie frutta e verdura per sé e per guadagnare qualcosa con la vendita al mercato. Come quasi tutte le donne che abitano i villaggi, anche lei produce pane e byrek (sfoglia ripiena di verdure, carne o formaggio) in casa. Ma non solo. Le viti che si vedono al limitare dell'orto saranno materia prima per la famosa grappa locale: il raki. In Albania è comune trovare nei cortili delle case fornelli a gas e cisterne di metallo che trasformano uva e alcol in questa bevanda tipica, con l'aggiunta a volte di more o prugne. Age, da sola, produce diverse centinaia di litri ogni anno. Antichi saperi, metodi tradizionali e ottime materie prime sono ancora oggi parte della produzione albanese e ne costituiscono il nocciolo più autentico.



IL MIO PRIMO VIAGGIO NELLA ZADRIMA: UNA CONTINUA SCOPERTA E LA VOGLIA DI TORNARE

Andare in Albania la prima volta è come trovarsi in un luogo contadino e un po' familiare. Nella fila per il controllo immigrazione le carte d'identità italiane e i passaporti albanesi si mescolano in maniera quasi equilibrata. Agli arrivi, ragazzi e famiglie appena sbarcate si fanno abbracciare dai vecchi parenti con le mani scure di sole e di terra. E fuori dall'aeroporto, eccoci a rincorrere di sera la strada che da Tirana va a Scutari su una Panda viola melanzana.

"Guardate le luci del castello di Rozafa!", ci dice Rozeta, nostra referente nel paese. Il nostro ingresso a Scutari avviene così, ma nel buio della periferia io vedo solo la scritta "Shqiperia" (Albania) e qualche cartello che indica la frontiera con il Montenegro. **Entriamo in città e le prime immagini cominciano a diventare le prime tessere del viaggio.** Scutari di sera è accogliente e sulle pietre bianche della strada si rispecchia la luce calda dei lampioni. Ci sono caffetterie frequentate

solo da ragazzi con davanti una tazzina di caffè anche a mezzanotte e giovani che vanno su e giù per le vie affollate. **Di sottofondo si sentono i muezzin delle moschee vicine, dai bar partite di calcio e musica, e poi campagne e tante voci.**

"Ci muoviamo per la Zadrime, sempre accanto a campi coltivati a cereali e frutteti"

Un insieme che avevo imparato a conoscere in altri viaggi che ho fatto nei Balcani. Tendo l'orecchio per familiarizzare con la lingua albanese e individuare le diresis che dalle parole scritte si trasformano in suoni.

Alloggeremo per una settimana presso una "casa" speciale, il centro sociale "Hapa Te Lehete". Significa "passi leggeri", ma qui, semplicemente, lo chiamano tutti la "casa delle donne".

Camere al piano di sopra e ufficio al piano terra, da anni è rifugio e spazio creativo per le donne di Scutari e provincia. Il centro è stato fondato nel 2001 dall'associazione femminista locale "Passi Leggeri", sostenuto fin da subito da COSPE e dalla cooperazione italiana.



Stella Beghini

Da molti anni ormai le **operatrici danno assistenza legale e psicologica alle vittime di violenza domestica**, organizzano corsi di formazione professionale e gestiscono anche un colorato asilo nido nel cortile davanti.

Ci muoviamo per la Zadrime, la regione intorno a Scutari, sempre accanto a campi coltivati a cereali e frutteti; le montagne che ci fanno da cornice e che non sono altro che le prime guardiane delle Alpi albanesi che si trovano a nord, verso il Kosovo e il Montenegro.

Affrontiamo il traffico di Tirana solo un pomeriggio per fortuna; volteggiando intorno ad enormi rotonde mi accorgo di quanto gli albanesi amino le Mercedes-Benz e di quanto costruire e ricostruire faccia parte della vita della capitale. Le case di campagna invece sono basse e bianche e spesso fanno compagnia a nuovi appartamenti, o solo piani e terrazze, con colori sgargianti che si mescolano al cemento non intonacato. Pergole di uva, orti, rimesse per le auto abitate anche da capre, pecore e mucche sono i più utili sostituti dei nostri giardini curati all'inglese.

D'altronde Rozeta mi dice che gli albanesi consumano 3 litri di latte al giorno tra formaggi, yogurt e latte e farseli in casa è ancora molto comune! Age, un'anziana e vispissima contadina, ci accoglie con ricotta, succo di fragole e l'immane raki, la grappa locale, tutti fatti in casa. **La montagna Shita è la sua compagna, e parte di questa è stata mappata per il progetto etno-turistico portato avanti da COSPE.** Age ci sorride e salta di qua e di là per fare gli onori di casa, e con orgoglio ci mostra il suo orto curato e la casa nuova per i figli; trapela anche la consapevolezza che proprio loro, trasferiti in Grecia anni fa, molto probabilmente non verranno mai ad abitare accanto a lei su una montagna. Una settimana è poca per visitare la zona, ma quanto basta per farti venire la voglia di ritornarci, almeno per rincontrare Age, la luce sul lago di Scutari e il sapore delle prugne balcaniche.



Intervista a Altin Prenga

RISTORO DELLE FATE: CIBI GENUINI A CHILOMETRO ZERO

Di Patrizia Agosti

Incontriamo Altin Prenga, socio e chef dell'agriturismo "Mrizi i Zanave" (Ristoro delle Fate) di Fishte, nei pressi del lago di Scutari all'ora di pranzo. Altin ci racconta con entusiasmo e con occhi appassionati delle sue esperienze in Italia e in Albania e del suo locale, un agriturismo immerso nel verde della Zadrime che nel dicembre 2011 è diventato il primo ristorante e Convivium Slow Food del paese. Altin e il fratello hanno iniziato la loro carriera seguendo il padre (anche lui cuoco) in Italia e lavorando nei ristoranti del Trentino Alto Adige, nelle macellerie e nei caseifici della zona, per poi aprire in Albania, nel giugno 2010, il "ristoro delle fate".

"Il nostro è un posto in un certo senso democratico -ci racconta Altin- ci può accedere chiunque e **la cosa molto bella è che tutti consumano lo stesso cibo, bevono il vino locale, la nostra acqua di fonte.** E questo vuol dire che non ci sono differenze, anche sul modo di ordinare, tra quelli che hanno molto e quelli che hanno poco".

Al "Mrizi i Zanave" si possono trovare i piatti della tradizione albanese. "I nostri punti forti sono proprio i sapori veri del nostro cibo e l'autenticità delle vecchie

ricette che sono sopravvissute - ci spiega Altin - in Albania ci sono piccolissimi agricoltori e quindi la materia prima è molto autentica e ognuna ha una storia diversa da raccontare".

Le materie prime infatti provengono da più di 300 famiglie della zona e sono cucinate da Altin e da suo fratello con tecniche e lavorazioni apprese in seguito alle esperienze fatte in Italia. "Il concetto di Mrizi i Zanave -continua lo chef-non è solo di fare cucina, ma di trovare **metodi tradizionali e innovativi per sfruttare al massimo le risorse del nostro territorio. I nostri contadini ci danno una materia grezza fantastica che diventa qualcosa di più nel nostro ristorante.**"

Altin ci svela che non vuole cucinare prodotti di cui non conosce l'origine, ma ama gli ingredienti di cui sa chi è il produttore: "Quando tu sai chi li raccoglie e chi te li porta e sai l'origine del cibo, cucinare questi prodotti è una cosa bellissima. Conoscere le mani del produttore secondo me è un elemento unico". Accanto all'agriturismo c'è anche un piccolo spaccio per "creare un legame stabile tra il contadino e noi. L'importante è

fare rete con le stesse famiglie per fare in modo che loro non siano costrette ad andare da un'altra parte a vendere".

Questo è il pensiero che sta dietro il successo del Mrizi, come ci conferma Altin: **"coordinarsi con i piccoli produttori, essere tramite tra loro e i ristoratori, costruire una rete con i colleghi"** e fare propria la filosofia di Slow Food secondo la quale "il cibo deve essere buono, pulito e giusto".



Foto di Patrizia Agosti



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: **cacciù e cera**, che venivano trasporta-

ti 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 della loro

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"



vocazione, le terre sono state messe a coltura di **caffè, cotone, zucchero e 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: spin-

ti dalle onde del capitalismo, le antiche aziende statali sono state privatizzate e svendute 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 manioca**, 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!



OLTRE IL SORRISO: LA STORIA DI ELISA E LE DONNE DI CANJOMBE CHE PRODUCONO MARMELLATE

Elisa, arriva da Canjombè, una comunità rurale della provincia di Namibe dove lavoriamo con i nostri progetti, da anni lavora alle dipendenze di COSPE come donna delle pulizie. È vedova, ha sette figli e **sogna di fare l'insegnante così, tra una pulizia e l'altra, ha frequentato un corso per avere l'abilitazione.** Un

giorno propongo ad Elisa di partecipare ad una delle formazioni sulla produzione e conservazione di confetture di frutta. Le avevo fatto assaggiare una confettura di lohengo, un piccolo frutto locale

simile ad una prugna e le era piaciuta moltissimo. Entusiasta della mia offerta, Elisa mi dice che sarebbe venuta molto volentieri alla formazione nella comunità di Canjombè. **Il progetto si incentra sulla protezione delle foreste angolane,** rase al suolo e derubate per mancanza di leggi specifiche e controlli. Le comunità rurali contribuiscono in parte alla

scomparsa delle foreste, a causa dell'elevata produzione di carbone vegetale, la cui richiesta arriva pressante anche dalle città lontane. **Un'alternativa più remunerativa, ecologica e soprattutto più dolce del carbone, è il miele.** Il progetto ha offerto formazione, materiali ed attrezzature ai contadini delle quat-

“La mattina della formazione Elisa arriva puntuale con le sue pentole, i barattoli, i manghi e lo zucchero.”

tro comunità, per sviluppare la propria filiera del miele. La richiesta del dolce prodotto delle api è altissima e i contadini-apicoltori hanno iniziato a ridurre la produzione di carbone, nelle comunità in cui lavora il progetto.

Le api hanno bisogno di acqua e di fiori per sopravvivere e produrre il miele così i contadini-apicoltori si ritrovano perciò



Maria Vittoria Moretti

a dover proteggere le proprie foreste per mantenere gli sciami. Un'altra dolce alternativa per preservare le foreste è rappresentata dalle confetture di frutta. Mi sono dedicata per mesi a formare le donne delle comunità del Cuanza Sul, su come fare, conservare e vendere le *compotas de fruta*. Alcuni frutti silvestri, come appunto il lohengo, si sono rivelati ottimi per le confetture; ragione di più per proteggere e propagare questa specie forestale nativa.

La mattina della formazione, Elisa arriva puntuale con le sue pentole, i barattoli, i manghi e lo zucchero. Partiamo alla volta di Canjombè, villaggio che Elisa non rivede dal giorno della morte del marito, ormai oltre dieci anni fa. Osserva i campi coltivati e non riesce a trattenere lo stupore. Non aveva mai visto i campi così produttivi. Le coltivazioni di mais, fagioli e manioca, si estendono fin'oltre la vista. Quando arriviamo al bairro Canguenda, il soba (l'anziano capo villaggio) e le vicine non riconoscono Elisa. Ma quando svela la sua identità, le donne e tutti i presenti cominciano a salutarla, scambiandosi sorrisi e strette di mano, ricordando i vecchi tempi. Ci vuole un po' di tempo e di pazienza prima che le donne arrivino alla formazione, portando con sé le pentole e i manghi. La formazione inizia e dopo poco ci ritroviamo tutte in terra a sbucciare un centinaio di manghi. **Osservo Elisa di tanto in tanto. Non ha smesso un attimo di sorridere. È felice come non l'avevo mai vista prima.**

La giornata di formazione si conclude tra i sorrisi. I bimbi si sono letteralmente lanciati sopra le grandi pentole dove erano state cotte le confetture, ripulendole a fondo. Ogni donna ha prodotto il sul barattolo di confettura di mango. Ciascuna donna si eserciterà nella cottura della frutta, nel dosaggio dello zucchero e nella sterilizzazione dei barattoli. **Sono le prime ed uniche comunità a produrre e vendere confetture di frutta fresca in Angola. Oltre a loro, d'ora in poi, ci sarà Elisa.**



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, organizzati 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 la 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 cosparso 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?

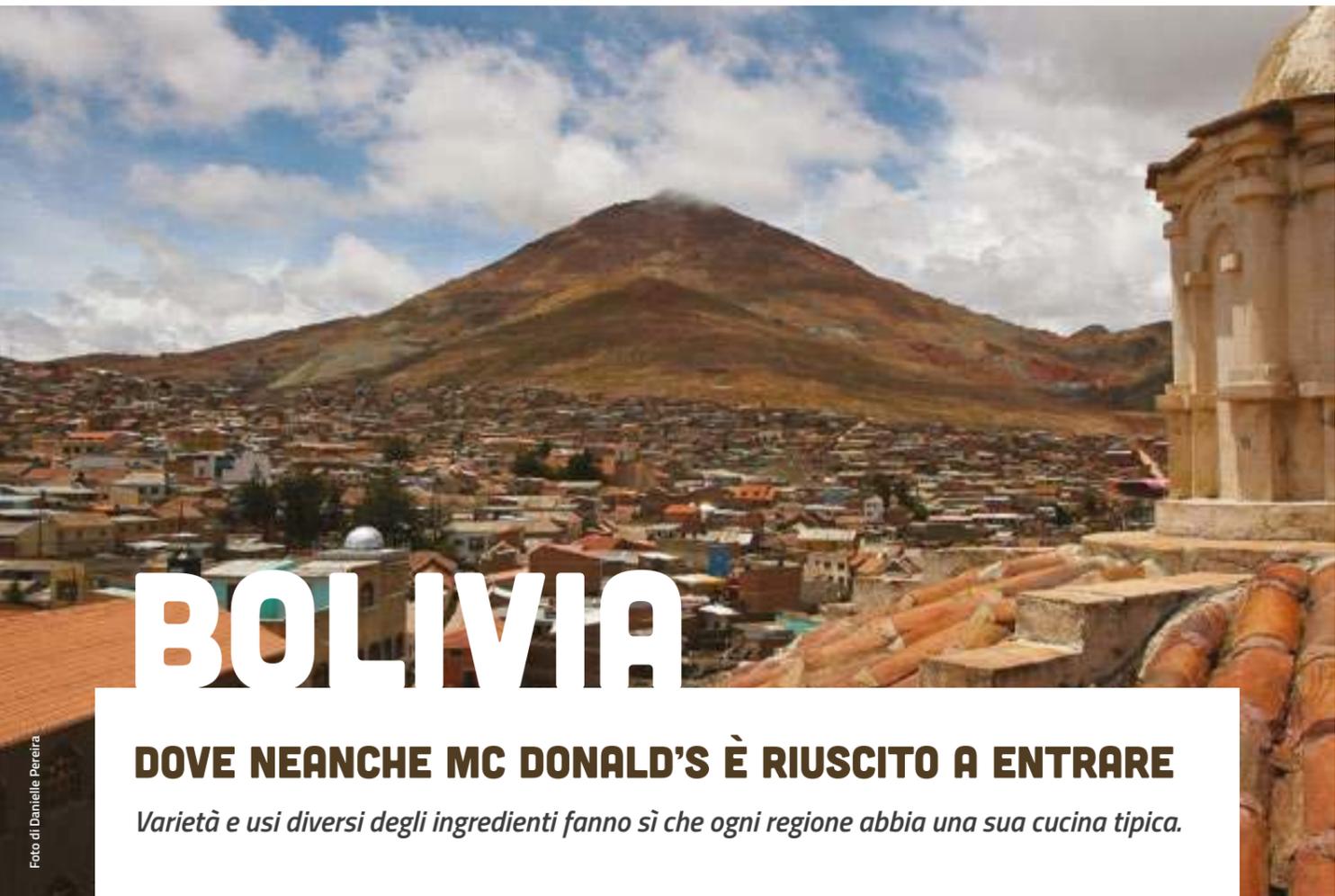
Sicuramente vorrei esportare la *muqua*, che come ho detto ha già riscontrato un grande successo in Italia. Un'altra cosa che mi piacerebbe avere sempre con me è il *mio adorato chá de caxinde* (infuso di lemongrass)!

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 ad 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



BOLIVIA

DOVE NEANCHE MC DONALD'S È RIUSCITO A ENTRARE

Varietà e usi diversi degli ingredienti fanno sì che ogni regione abbia una sua cucina tipica.

In Bolivia, la varietà e i sapori della cucina sono legati alla diversità geografica e climatica che contraddistingue ciascuna regione. **Da nord a sud, da est a ovest, ogni città, ogni villaggio ha il suo sapore inconfondibile. Per i boliviani, il cibo è fondamentale: tutti i pasti sono ugualmente importanti, e ognuno si distingue per diversi condimenti e spezie.** Fa parte della tradizione mangiare insieme, è un modo per rafforzare i legami familiari e personali. Le strade e i mercati della Bolivia sono i luoghi in cui, ogni giorno, si da avvio a una danza di sapori e profumi tra i più diversi, dove cuoche che indossano il grembiule e un fazzoletto in testa richiamano l'attenzione di ogni passante. Nel comune di Cochabamba per esempio, i clienti possono gustare l'*api con pastel*, le *salteñas*, il *chorizo*, il *relleno de papa*, la *chank'a de pollo*, il *picante de pollo*, le *lawas*, il *pique macho*, il *chicharrón*, il *charque*, le *humintas*, il *puchero*, i *helados de canela*, il *silpancho*, il *anticucho*, il *trancapecho*, ecc.

A Santa Cruz, invece, ti invitano ad assaggiare un buon *majadito*, il *sonso* e il *cuñape* accompagnato da un caffè caldo.

Nella zona di Beni e Pando, ti accolgono con un delizioso *pacumuto de res*, il *cheruje* che è una zuppa di *platano* grattugiato con *yuca*, il *majadito*, *tamales*, il *farofa* lavorato con farina di *manioca* e carne

secca, il *sudado de surubí*, il *pan de arroz*, il delizioso *cuñape*, il *locro* e la *chicha de maíz*. Nella città di La Paz, al mattino presto, tra le strade si sente un "Caserito passa, serviti, c'è una colazione completa, *sopi-*

LE PAROLE DEL CIBO

CHICHARRÓN

è un piatto che si ottiene friggendo la cotica del maiale

CUÑAPE

è una pagnotta a base di farina di formaggio e manioca, utilizzato sia come accompagnamento che mangiato da solo.

MONDONGO

una specie di trippa.

PACUMUTO DE RES

spiedino di carne, con aggiunta di ingredienti come peperoni rossi o verdi e cipolle.

SALTEÑA

è un tipo di empanada cotta al forno, farcita con carne, pollo o altri tipi di carne, uova sode, spezie.

SINGANI

è un distillato di uve bianche, prodotto nelle valli dell'alta Bolivia. Considerato il liquore nazionale e patrimonio culturale.

TAMALES

pasta di mais racchiusi dentro foglie di pannocchia o banano. Dentro ai tamales ci si può mettere qualsiasi ingrediente: carne, formaggio o pesce. Il tutto è generalmente stufato.



ta de pollo, *silpancho*, *pesque de quinua*, *aji de fideos* "ben servito caro Caserito" o un *caldito de cardan*. Più in là, dove si mescolano i colori della frutta, le venditrici offrono i loro "super vitaminico", "un energizzante per iniziare la giornata", un succo "di carota per migliorare la vista" e così incoraggiano i clienti con il famoso "bien llapadito sirvete caserito". **Gli spuntini a metà mattina sono sacri**, cadenzati dal grido nelle piazze di "salteña de carne y pollo", *tucumana calentita*". Nel pomeriggio, invece, si beve un caffè con una *marraqueta* (pane croccante).

A Oruro è la carne di agnello l'essenza di molti piatti tipici, come la *tostadita*, la *colita*, il *rosto asado* e il *charquekán*: i piatti preferiti degli abitanti di Oruro. A Potosí, invece, è tradizione, a metà mattina, mangiare le *salteñas*. Nelle giornate più fredde, si mangia la *carapulka*, una zuppa con farina di grano tostata e cucinata a pietra, o i *chambergos*, delle crochette di farina con una spolverata di zucchero a velo so-

pra, oppure la famosa *galleta de chuño*. Il dipartimento di Sucre è uno dei principali produttori di vino e singani, la gastronomia di Sucre è molto particolare, offre una varietà di sapori e aromi nei suoi piatti. Per quanto riguarda **la tradizione culinaria, ci sono una grande varietà di piatti tipici**, tra i quali i *chorizos chuquisaqueños* che si servono prime di mezzogiorno e che si accompagnano solitamente con una birra nera, il *mondongo*, l'*empanada* e la *fritanga*. Oltre all'ottimo cioccolato.

A Tarija i tradizionali *saice*, *ranga ranga*, *chancao* e *picantes* abbondano, così come i *panecillos*, le *rosquetes* e le *masitas*; **per non parlare delle deliziose bevande del luogo, come il famoso vino patero**. Ce n'è per ogni giorno e ogni gusto dei clienti. Tutti sono invitati al banchetto. La perfetta combinazione di sapori e consistenze, si ottiene solo con la pratica e l'esperienza. Per questo motivo, in Bolivia, conosciuta come il cuore dell'America del sud, per il suo vasto

territorio e la sua diversità bio-culturale, in cui tuttora si pratica un'agricoltura fortemente influenzata da conoscenze e abitudini centenarie, è l'unico paese al mondo che mandò in bancarotta McDonalds. Dopo cinque anni dall'apertura, dal 1997 al 2002, **con scarsi profitti economici, Mc Donald's decise di chiudere gli otto ristoranti che aveva aperto nelle tre città principali del paese**, pur avendo fatto tutto il possibile per adattarsi al gusto dei consumatori boliviani, mettendo anche a rischio il suo marchio a livello internazionale.



LA BIODIVERSITÀ AMAZZONICA CHE HA ISPIRATO LA "GASTRONOMIA VERDE"

In America Latina abbiamo ancora circa **500 gruppi etnici e quindi 500 modi di guardare al mondo e alla natura, diversi dal paradigma occidentale**. La cultura mesoamericana ha una profonda conoscenza dei semi, del suolo e dell'ambiente in generale, e soprattutto ha un atteggiamento spirituale riguardo l'uso della terra, non solo per una questione utilitaristica, ma in una dimensione più profonda partendo dal concetto di Pachamama. **Molte pratiche tradizionali non hanno una ragione produttiva in se stesse, si tratta piuttosto di rituali che a volte sono difficili da capire, ma fanno parte della ricchezza della conoscenza**. E proprio "Pachamama" si chiama il progetto che stiamo avviando con COSPE nell'Amazzonia boliviana. Un territorio che ricopre quasi metà della superficie totale del paese e che costituisce un patrimonio ambientale indispensabile. Per questo fin dal 19esimo secolo è stato sfruttato per l'estrazione di oro, petrolio, legname e per l'espansione dell'agrobusiness, legato alla soia. Tutto questo ha sempre costituito una minaccia per le comunità indigene. Oggi

più che mai la soluzione passa dalla salvaguardia della biodiversità e dallo sviluppo dell'agroecologia, una pratica che può permettere sia un ingresso economico alle famiglie di contadini che vivono in queste zone sia la tutela dell'ambiente: d'altra parte i contadini e gli indigeni che gestiscono gli agroecosistemi hanno acquisito una conoscenza tradizionale della natura che ha permesso loro di sviluppare in modo autonomo sistemi produttivi che stanno alla base dell'agroecologia modernamente intesa. Inutile dire che al centro di tutto questo ci sono le donne, motore della società e dell'economia del paese rurale. E che il nostro progetto è orientato al loro protagonismo, come custodi della sovranità alimentare. Con "Pachamama" e il progetto "Ayllus", che lavora nei dipartimenti del Beni e del Pando, **stiamo lavorando al rafforzamento delle comunità indigene. Cuore della nostra cultura**. Oggi in Bolivia, grazie alle iniziative di alcuni produttori e consumatori e, ultimamente con il coinvolgimento di alcuni Comuni, sono emerse fiere ecologiche in diversi Dipartimenti del paese. Queste



Maria Malaga

fiere, denominate fiere biologiche, fiere ecologiche e micro fiere, sono spazi per la promozione e il marketing locale di prodotti biologici e hanno la prospettiva di migliorare l'inserimento o l'accesso a mercati alternativi per i produttori biologici e, per i consumatori, l'accesso a alimenti sani. Ad esempio, nella biodiversità della Amazzonia boliviana, **i sapori e i profumi dei suoi prodotti e la conoscenza ancestrale dei popoli indigeni sono differenziati per la loro conoscenza di ingredienti amazzonici e l'utilizzo nelle ricette che hanno ispirato la cosiddetta "gastronomia verde"**, una proposta culinaria che mostra il valore dei prodotti amazzonici, ma contiene anche un forte messaggio di conservazione della biodiversità delle foreste della Bolivia. Per questo motivo, è una vera rivelazione sentire in prima persona come, scegliendo prodotti generati in modo sostenibile, pulito ed etico, si fa la differenza nelle comunità che oggi vogliono rimanere e preservare il proprio ambiente.



Foto di Ayuda en Acción



Intervista a Carlos Rodriguez

CUCINARE PER VIVERE MEGLIO: L'ESPERIENZA DI ICHURI

Di Maria Malaga

Carlos Huanca Rodríguez, direttore della Fondazione Ichuri (Ichuri, una parola di origine aymara, argentina, che significa "portare in braccio un bambino"), una realtà nata nel 2008 "per un atto di fede", come dice lui e per realizzare il sogno di voler lavorare per bambini, bambine e giovani. Ichuri, con il progetto "comunità produttiva per attivare trasformazioni individuali e familiari", aiuta adolescenti e giovani in situazioni di rischio, dando loro assistenza terapeutica e una formazione tecnica nel settore gastronomico, per poi svilupparsi a livello imprenditoriale creando micro-imprese. La formazione tecnica, trimestrale, offerta ai giovani ha il suo punto forte nell'assistenza terapeutica; l'obiettivo è infatti quello di non solo formare giovani competenti a livello gastronomico, ma anche permettere loro di raggiungere una stabilità psicologica per una migliore qualità della vita. Durante i tre mesi, i giovani apprendono tutto quello che riguarda la cucina nazionale, internazionale, pasticceria, pianificazione di base, nutrizione, assistiti in contemporanea da un terapeuta. Al termine dei tre mesi, i giovani entrano nel mondo del lavoro in imprese riconosciute nel settore gastronomico.

Quali sono le principali problematiche affrontate?

Il 2011 per noi fu un momento molto difficile, non avevamo risorse economi-

che per continuare le attività volevamo però continuare a sviluppare un'impresa sociale. Nacque così l'idea di aprire un ristorante: considerato che i ragazzi, ormai formati, volevano mettere in pratica le conoscenze acquisite e allo stesso tempo inserirsi nel mondo del lavoro in una impresa con fini sociali, e che l'attività avrebbe generato profitti tali da poter continuare a far lavorare la Fondazione. **Attualmente ci sono tre ristoranti di "Ichuri" che, sulla base del concetto di rivalutazione del senso nutritivo e di salute, offrono cibo di produzione locale**, come ad esempio la quinoa, che grazie alle creazioni culinarie dei ragazzi si trasformano in deliziose prelibatezze da assaggiare come il nostro piatto stellato la "Enchilada de quinoa Ichuri".

Cosa volete ottenere con il lavoro che state facendo?

Vorremmo poter costruire una nostra struttura per lavorare sugli altri temi sociali della Fondazione. Vorremmo anche rafforzare il concetto di impresa sociale senza scopo di lucro, per questo stiamo pensando di espanderci in varie regioni dove **sappiamo che ci sono adolescenti e giovani in situazioni di rischio, a cui, dando assistenza e un'opportunità di formarsi, riusciranno a vivere in una situazione di maggiore stabilità personale e sociale**. E come contributo alla cuci-

na della Bolivia vorremmo continuare a realizzare il "Gastro Fest Bolivia de Cocina creativa", un evento a cui partecipano i giovani gastronomi, tra i 17 e i 27 anni, provenienti da tutto il paese, elaborando piatti creativi con prodotti tipici di ogni regione, diffondendo così i prodotti boliviani di qualità.

www.ichuri.org
www.ichuri.org/centro-de-capacitacion-integral-ichuri





CAPO VERDE

FOGO: UNA PICCOLA ISOLA CON UNA GRANDE CUCINA

Un mix di tradizioni e culture ha reso l'isola capoverdiana un laboratorio enogastronomico.

Capo Verde è stato colonizzato dai portoghesi e popolato da questi e dai loro schiavi (è indipendente dal 1975 ndr). Il grano, la frutta, tra gli altri alimenti, facevano parte della dieta dei bianchi (portoghesi); i neri (schiavi), invece, si nutrivano di mais, cereali e carni. All'inizio dell'insediamento diverse specie di piante sono state portate a Capo Verde ma, **dato il clima secco e tropicale e l'esistenza di una sola stagione delle piogge, poche specie di piante sono riuscite a adattarsi, tra queste il mais e i cereali, diventando così la base dell'alimentazione locale.**

Con il passare dei secoli la cucina capoverdiana si è arricchita di sapori e spezie, grazie agli scambi sia con l'est che con il Brasile, attraverso le numerose navi che attraccavano a Ribeira Grande (isola di Santiago). L'influenza della variegata cucina cinese e indiana, ha dato poi origine a piatti marinati arricchiti di erbe aromatiche, legumi, carne e pesce. La gastronomia locale di un paese è parte integrante della sua cultura e i piatti tipici e cibi regionali caratterizzano un popolo e la sua vita quotidiana: un "buon capoverdiano" al mattino parte con una "cachupa ripassata" e

una tazza di caffè con latte. Il pane è un altro elemento sempre presente, con burro o con un uovo, così come il cous cous con il formaggio.

L'isola di Fogo offre una grande varietà di prodotti frutticoli e legumi, specialmente **nella zona di Chã das Caldeiras ai piedi del vulcano, dove COSPE ha sviluppato i primi progetti legati alla produzione**

del vino, nel lontano 1997 (ancora attive le cantine di Chã das Caldeiras e di Sodade, entrambe beneficiarie del progetto). La coltivazione della vite, pare sia stata introdotta sull'isola da Armand de Montrond, un avventuriero francese che sbarcò a Fogo alla fine del 1800. La vite cresce in piccole piantine basse che si alzano dal suolo per pochi centimetri

LE PAROLE DEL CIBO

CACHUPA

una sorta di bollito a base di mais e di legumi, cui vengono mescolati vari tipi di carne e molte verdure

COLOTCHI

ricetta tipica di Fogo, a base di trippa bovina e farina di mais

DJAGACIDA

piatto tipico con pancetta, fagioli, cipolla, lardo, aglio, zucca affettata, foglie di cavolo, farina di mais, sale e una foglia di alloro

GROGUE

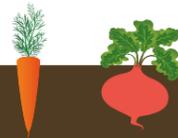
la variante locale del rum, ottenuto dalla distillazione della melassa di canna da zucchero

MANGA DE CONSERVA

si prepara con i manghi un po' acerbi: si cuociono in acqua salata poi si sistemano in barattolo, con un po' di peperoncino e si ricoprono d'olio

PUDIM DE CAFÉ

dolce preparato con latte, zucchero, caffè, tuorli d'uovo e infuso di igname



e solo così riescono a sopravvivere alle pendici dell'imponente vulcano. Oggi sono i suoi discendenti, riconoscibili oltre che dal cognome, anche dai tratti somatici più marcatamente europei con tanto di capelli biondi e occhi chiari, a coltivare la vite e a produrre un vino pregiato in tutto l'arcipelago.

Spostandoci nella zona di Mosteiros, scendendo dalla foresta di Monte Velha, possiamo contemplare le piantagioni di caffè e nella stagione estiva coltivazioni di diverse qualità di mango. Durante quasi tutto l'anno troviamo le bananine tipiche della zona, dolci e nutrienti e la papaya con la quale si produce una marmellata che normalmente si serve con il formaggio, rappresentando così **uno dei dessert tipici insieme al budino di formaggio e di caffè.** In questa zona è possibile trovare anche pesce fresco, tonno o pesce sega, il villaggio sul mare infatti

vanta di una lunga tradizione della pesca: il piccolo ormeggio per le barchette in legno accoglie ogni giorno i pescatori e i loro "bottini".

In tutta l'isola, infine, troviamo **allevamenti di capre, animale resistente alle alte temperature e meno oneroso di altri come vacche e tori.** Dal suo latte si produce il formaggio tipico che viene esportato anche nelle altre isole dell'arcipelago. C'è da dire che oggi, le influenze dei "cugini emigrati", tantissimi i capoverdiani che ormai vivono

all'estero (oltre 600.000 solo negli Stati Uniti) comincia a contaminare la genuinità degli alimenti cedendo il passo a cibi fritti e cibi confezionati e importati le cui proprietà sono notoriamente nocive. Comunque, soprattutto nei paesini delle zone di campagna è possibile ancora vedere le donne alle prese con la macinatura del grano utilizzando gli strumenti tramandati di generazione in generazione e sentire quei meravigliosi profumi uscire dalle finestre della cucina. La sosta è, a questo punto, obbligatoria.



VINO, CAFFÈ E FORMAGGIO, I GIOIELLI DELL'ISOLA VULCANICA PER UN TURISMO INTELLIGENTE

La prima volta a Fogo non è mai come uno se l'aspetta. **Immagini il vulcano, la sabbia e i ricordi della lava delle eruzioni, immagini tutto un po' scuro: effettivamente in certe zone è proprio il colore grigio scuro che predomina.** Poi come per mano di un bambino che si diverte con i colori inizi a intravedere macchie di paglia giallastre che tanto mi ricordano la mia isola, la Sardegna, alternate a macchie verdi formate da viti, alberi di mango papaya, ciliege e pesche e ti chiedi se sia tutto reale o come in un miraggio sia frutto dell'immaginazione. Ricordo quando nel 2009 sono arrivata a Fogo per accompagnare come volontaria la parte finale di un progetto COSPE durato 10 anni circa, sulla produzione del vino e sul turismo responsabile: non dimenticherò mai l'ingresso del Parco Naturale che conduce nel paesino di Chã das Caldeiras.

L'imponenza del vulcano, che emerge dominando non solo Chã ma l'isola intera, la lava raffreddata, le fughe di gas vulcanico e i percorsi nelle zone più acci-

dentate, fanno di questa località un paesaggio spietato di bellezza unica. Chã das Caldeiras ha smesso già da molto tempo di essere la comunità più isolata e inoltre allevamento e agricoltura non sono più le sue uniche attività economiche. Dopo l'eruzione del 1995, questa località cominciò ad essere conosciuta come meta turistica per eccellenza e quasi obbligatoria, sia per i nazionali che i turisti internazionali, scienziati e

“L'imponenza del vulcano, la lava raffreddata e i percorsi nelle zone più accidentate, fanno di questa località un paesaggio spietato di bellezza unica”

studiosi di vulcanologia.

Dopo l'ultima eruzione del 2014 che ha sotterrato i 3 piccoli "quartieri del villaggio, **gli abitanti conosciuti nell'arcipelago, per essere caparbi e in qualche modo "anarchici", non si sono persi d'animo e poco a poco stanno tornano a popolare la "loro terra".** Chã dal Caldeiras è un piccolo paradiso naturale:



Carla Cossu

passeggiando si trovano diverse specie di frutta, legumi e verdura. È possibile degustare un ottimo formaggio di capra fresco accompagnato da un bicchiere di vino locale.

Il clima secco e caldo, con oscillazioni termiche tra il giorno e la notte e tra la stagione calda e fredda, così come

le molte ore di sole durante il ciclo vegetativo, accompagnati dal suolo vulcanico fertile, in anni di precipitazioni normali danno una buona produzione di ottima qualità. Il progetto di sviluppo della frutticoltura a Capo Verde,

finanziato dalla cooperazione italiana e realizzato in partnership con il locale Ministero dell'Agricoltura, realizzò negli anni '90 una nuova cantina che attualmente produce il vino "Chã": bianco, rosso e rosé, vino dolce fatto con uva passa, chiamato "Passito" e il distillato, la "Bagaceira". Spostandoci verso la zona di Mosteiros, passando attraverso la foresta di Monte Velha, ci tuffiamo nelle piantagioni di caffè e l'emozione è assicurata!

Il caffè rappresenta, insieme al vino e al formaggio, un altro fiore all'occhiello dell'isola. Qualità arabica, qualità notoriamente ricercata in tutto il mondo, ricco di aroma, molto profumato, dolce e leggermente acidulo.

Quando si parla di caffè a Fogo si parla di Agnelo Andrade che con la sua piccola impresa, DjarFogo, produce, distribuisce e valorizza il caffè locale.

Nella cittadina di São Filipe, conosciuta per le prestigiose case coloniali, troviamo il punto vendita e la piccola fabbrica di caffè, dove Agnelo, insieme a Vanusa, riceve clienti locali e turisti. Attraverso F.A.T.A. (Fogo, Agua Terra e Aria) progetto finanziato dall'Unione Europea, si ha l'obiettivo di valorizzare tutti questi prodotti tipici dell'isola e di stimolare un'offerta turistica rispettosa delle tradizioni, dell'ambiente e della cultura locale.



Intervista a Joao Montrond

JOAO MONTROND: IL MIO FORMAGGIO È DIFFERENTE!

Di Carla Cossu

João è un ragazzo sulla trentina dagli occhi svegli e irrequieti come quelli di un bambino assetato di scoperte e avventure: è originario dell'Isola di Fogo e figlio di una famiglia di pastori e agricoltori. **Tutta la sua famiglia si è da sempre dedicata all'allevamento di capre e alla produzione di formaggio fresco.** Nel 2015 entra come responsabile della cooperativa del formaggio, Coopap, partecipando attivamente alla creazione dell'associazione comunitaria della zona di Cutelo Capado (nel comune di São Filipe) dove si trova la cooperativa e dove vive la maggior parte dei pastori soci della cooperativa che oggi visitiamo per voi. Il percorso formativo di João lo colloca in una minoranza di audaci che decidono di investire nella formazione e di non "scappare" in America come tanti suoi coetanei dell'isola: si laurea infatti in Ingegneria Chimica e Biologia presso l'Università di Capo Verde, con sede nella capitale che si trova su un'altra isola. Sono stati anni di sacrifici, ma allo stesso tempo anni fondamentali per forgiare il suo carattere determinato. Finisce gli studi e trova impiego come insegnante in un liceo ma, nel 2015, non appena, riceve la proposta dalla cooperativa Coopap, **non ci pensa due volte a tuffarsi in questa avventura che profuma tanto di casa, di tradizione, di famiglia.** Nel raccontarci come si può vivere la sua emozione e il suo entusiasmo: cerchiamo quindi capire meglio cosa abbia di tanto speciale il "suo formaggio". Come ci spiega **João "Il nostro formaggio è 100% naturale,** le nostre capre (di una razza "migliorata" con le capre delle Canarie) si nutrono

durante tutto l'anno di razioni prodotte nelle zone alte dell'isola di Fogo; la maggior parte del bestiame è rinchiuso nei recinti ma in alcuni periodi dell'anno un gran numero di capre vengono lasciate pascolare fuori dai recinti. Molti pastori che vivono e allevano nelle zone del Parco Naturale di Fogo, dove sono in vigore delle restrizioni per la raccolta di alcune piante protette, sono rispettosi delle regole e sensibilizzati affinché tutti le rispettino. **Rispetto alla produzione tradizionale, garantiamo, il rispetto delle norme igieniche grazie a delle procedure e dei controlli, interni ed esterni alla cooperativa che permettono di conservare il prodotto imballato per quasi un mese.** Inoltre siamo in una fase di diversificazione del prodotto, sperimentando nuovi sapori e nuove tecniche: ma per ora è *top secret* -afferma João sorridendo-. "Il nostro formaggio -continua João- è un prodotto fresco con un sapore particolare e non troppo intenso: viene prodotto in piccoli stampi rotondi che ricordano quelli della tradizione foghense, a forma di *funghetto*". Chi sono quindi i clienti della cooperativa Coopap? "Sull'isola di Fogo serviamo il mercato turistico -ci spiega João- attraverso la fornitura di formaggio negli hotel e ristoranti; inoltre il nostro formaggio si può trovare nei piccoli negozietti alimentari dell'isola che siano fornitori di sistemi di refrigerazione che consentano al nostro prodotto di mantenere le caratteristiche originali, considerando le alte temperature che si registrano nell'isola". Il formaggio della cooperativa Coopap si può trovare anche nei supermercati e in alcuni hotel

della capitale, Praia, sull'isola di Santiago, nella quale **si sta aprendo un canale interessante per la distribuzione del prodotto.** João, con una punta di amarezza, ci spiega inoltre che "a causa della fragilità del servizio dei trasporti tra le isole, ancora non siamo riusciti a conquistare il mercato più ambito, rappresentato dai grandi hotel presenti nelle isole più conosciute dell'arcipelago, Sal e Boavista; comunque non ci arrendiamo facilmente", afferma con determinazione. Gli chiediamo infine di fare un piccolo bilancio dei risultati che la cooperativa sta ottenendo "grazie al lavoro che stiamo svolgendo nella cooperativa -risponde senza esitazione- siamo riusciti ad unire sempre più i pastori che prima preferivano lavorare individualmente. Il *lavoro di gruppo* -continua- permette a tutti i pastori di formarsi e di apprendere l'uno dall'altro **garantendo una qualità del prodotto sempre migliore**".



Foto di Miguel Disart

CUBA

BIODIVERSITÀ RITROVATA CON LA CRISI DEGLI ANNI '90

Dalle coltivazioni intensive alle produzioni bio anche "grazie" al terribile 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 nutrirne 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 an-

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

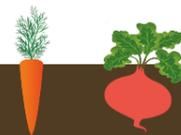
stuzzichini di grasso di maiale arrostiti

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 arrostito 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



cora agro-industria e monocultura 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 monocultura 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 rifecce 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 meticcias, 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.



Foto di Fabrizio Sbrana

OLTRE GLI STEREOTIPI: LA CUBA BIOLOGICA CHE TI SORPRENDE

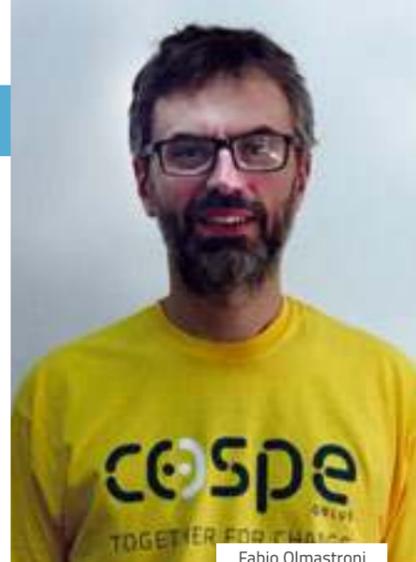
Il primo impatto con Cuba, quello che ti balza agli occhi appena messo il piede fuori dall'aeroporto internazionale José Martí, è ovviamente quello da cartolina: le auto americane degli anni '50, i manifesti della propaganda, le decadenti case coloniali alternate ai palazzi in stile sovietico. Ovviamente Cuba è molto più di questo e dal mio arrivo nel paese, poche settimane fa, sto ancora cercando di andare oltre lo stereotipo di un paese così legato ad un'idea.

Sicuramente, parlando da agronomo, una prima sorpresa Cuba me l'ha già riservata: sì, perché in questo paese una transizione, seppur ancora moderata e lenta, verso un diverso approccio all'agricoltura è stato imposto dagli eventi e dalla storia. **Dopo il crollo dell'Unione Sovietica, infatti, il paese si è visto costretto a rimodellare il proprio processo produttivo, anche nelle campagne:** continuare a puntare sui combustibili fossili era impossibile e insostenibile e dopo anni di fame (e fame nera!) il sistema

produttivo agricolo cubano non ha avuto altra scelta che aprirsi a **metodi produttivi come l'agricoltura biologica, l'agricoltura di conservazione, l'agroecologia e addirittura la permacultura. Parole innovative e purtroppo ancora di nicchia anche alle nostre latitudini.**

Le poche risorse pubbliche a disposizione hanno comunque limitato lo sviluppo di un sistema produttivo capace di soddisfare il fabbisogno della popolazione ed è qui che si inserisce il progetto "Via Lactea", al suo terzo anno di realizzazione. Il progetto, finanziato dalla Cooperazione Italiana allo Sviluppo e dalla Regione Toscana, è realizzato da COSPE in collaborazione con l'Associazione nazionale dei piccoli agricoltori (Anap), l'Associazione cubana di produzione animale (Acpa), le imprese pubbliche di trasformazione del latte, centri di ricerca e Università dell'isola. Con questa iniziativa si intende favorire l'innovazione, i servizi di supporto al settore lattiero-caseario e la formazione

“Un diverso approccio all'agricoltura è stato imposto dalla Storia”



Fabio Olmastroni

professionale dei produttori. Allo stesso tempo si promuovono il rafforzamento delle cooperative cubane già esistenti, valorizzando le risorse locali e aumentando la partecipazione femminile durante la fase di produzione casearia, con un approccio di sostenibilità ambientale nel miglioramento delle tecniche di produzione agricola.

La filiera agroalimentare del latte a Cuba è molto varia e nella pratica è un sistema che non mostra una reale integrazione. Sebbene vi sia uno stretto coordinamento formale tra i diversi segmenti della filiera, non vi sono forme organizzative integrate che consentano di sviluppare una filiera lattiero-casearia sostenibile ed indipendente, non potendo quindi prescindere dal continuo sostegno dello Stato. Cuba ha terra, animali e persone pronte a sostenere un cambiamento sostenibile nel settore ed il progetto, a fianco del settore pubblico, sta accompagnando le cooperative di produzione in questa direzione.

Una delle principali attività dell'ultimo anno di progetto, sarà la creazione di un'esperienza pilota di coordinamento locale del settore, che garantisca da una parte la qualità del prodotto e la riduzione delle perdite di latte, dall'altra la realizzazione di un'esperienza di filiera completa e sostenibile, dalla produzione alla vendita. L'esperienza pilota è appena stata avviata ed avrà come area di riferimento il Municipio di Colon, nella Provincia de Matanzas. La scelta di concentrarsi su di un unico municipio, deriva dalla considerazione che la singola municipalità sia il nucleo fondamentale dell'organizzazione della filiera del latte. Allo stesso tempo però il rafforzamento dell'esperienza pilota a livello comunale, ci permetterà di proiettare i risultati (sia a livello di modalità di coordinamento che di advocacy) a livello provinciale e nazionale. Il modello ha come premessa l'integrazione dei vari passi della filiera, ma allo stesso tempo punta al **cambiamento di mentalità degli attori coinvolti: vedere la filiera del latte come un tutt'uno nelle proprie mani!**



Foto di Fabrizio Sbrana



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 assaggiata ma ti dò l'idea dell'ingegnosità del cubano, inventavano questo tipo di cose, 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 l'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, oggi 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 cotta) è sem-

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 fritta

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



pre 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 fritta) 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 seconda 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 a quella della 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, monocolture, 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 va-

lorizzazione 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, l'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 MINIERE STANNO DISTRUGGENDO IL PAESE. LA FILIERA DEL CAFFÈ BIO SERVE (ANCHE) A RESISTERE

Fino a pochi mesi fa, la Hosteria San Girolamo, un alberghetto lungo la strada che dalla sierra scende fino alla costa, era quasi abbandonata. Ci fermavamo lì durante le visite di campo nella zona del caffè, nella provincia del Carchi. Ora è sempre piena, il ristorante è un via vai di clienti: quasi tutti minatori. Nel nord dell'Ecuador, infatti, **la catena andina occidentale è ricca di giacimenti d'oro**. Alcune zone sono già state date in concessione alle imprese, altre non ancora. Ed è iniziata così l'estrazione mineraria illegale.

Centinaia di persone sono arrivate da tutto il paese: guadagnano più di 100 dollari al giorno, mentre una giornata come bracciante in un cafetal, piccolo campo di caffè, viene pagata 15-20 dollari. Un cartello affisso nella piazza di Gualchán, una comunità nei dintorni, avverte che un minatore "artigianale" illegale rischia una multa di diverse centinaia di dollari, soprattutto in caso di danno ambientale. Ma questo non è un deterrente, nessuno teme di essere multato.

A pochi metri di distanza dalla strada di accesso alla miniera, c'è un posto di blocco della polizia e un ufficio mobile del Ministero dell'Ambiente: tutti i giorni sfilano indisturbati migliaia di minatori, camion pieni di terra e pietre da cui estrarre l'oro. Di recente c'è stato anche un incidente: è crollato un tunnel e sono morte 4 persone. La miniera è la fine di tutto. Si distruggono le montagne, si inquinano i fiumi di una zona che è un'importantissima risorsa idrica del paese. Ma non finisce qui, la miniera cambia il tessuto sociale, si diffondono violenza, alcolismo e prostituzione, nel frattempo i campi si svuotano e diventa sempre più difficile trovare persone disponibili a lavorare nella filiera del caffè.

Perfino alcuni produttori hanno lasciato temporaneamente la loro *finca* per andare a cercare oro. **Qui non c'è praticamente stata opposizione all'estrazione mineraria, vista come un'opportunità di sviluppo, senza considerarne gli effetti devastanti**. Anche nella provincia di Imbabura, nella valle del rio Intag, è

ricominciata l'attività mineraria. Aacri, associazione di cafficoltori con cui lavoriamo, è stata in prima linea nella difesa del territorio dalla miniera.

Per anni sono riusciti ad opporsi e a difendere il territorio. Oggi, nonostante i cartelli "Intag libre de minería", **gran parte del territorio è stato dato in concessione e alcune imprese sono già in fase di esplorazione avanzata**. Aacri adesso non si oppone con la stessa energia di una volta: i figli di alcuni soci lavorano nelle imprese di estrazione. In questo contesto, la filiera del caffè rappresenta un'alternativa sostenibile alla miniera. Per questo il lavoro di COSPE in queste zone è importante: attraverso l'applicazione dei **principi dell'agroecologia e dell'economia sociale e attraverso il rafforzamento delle associazioni, promuoviamo uno sviluppo rurale rispettoso dell'ambiente e della biodiversità e giusto nei confronti dei piccoli produttori**.



Lorena Mongardini

Foto di Alessandro Cinque

Intervista a Carlos Fuentes

LA CUCINA POPOLARE È PER ME UN "PARCO GIOCHI"

Di Lorena Morgantini

Carlos è uno chef ecuadoriano, un anno e mezzo fa ha aperto un piccolo ristorante nel centro storico di Quito. Si chiama La Purísima e nasce con l'obiettivo di riscattare la tradizione e la varietà della cucina ecuadoriana.

Com'è nato questo progetto?

"Sono cresciuto nell'*hacienda* dei miei nonni, nella campagna vicino a Quito. Dopo aver trascorso 15 anni in Francia, dove ho studiato cucina, ho iniziato a lavorare negli Stati Uniti, nelle grandi catene alberghiere, grazie alle quali sono tornato in Ecuador. Una volta arrivato, ho scoperto un parco giochi: ho trovato la varietà, la qualità e la freschezza di prodotti che ho sempre cercato in Europa e negli Stati Uniti. Ho iniziato a fare ricerca, sia sul campo, esplorando il paese, sia nelle biblioteche. Ho trovato una straordinaria varietà e un'abbondanza che però non riesce a trasformarsi in ricchezza per il paese. Per esempio, in Ecuador ci sono 590 specie di patate, ma sul mercato se ne trovano al massimo 10. Abbiamo circa 6000 ricette di minestre e zuppe, ma pochissimi lo sanno. Abbiamo 33 tipi diversi di tortilla di mais, ma le ricette si stanno perdendo perché l'anziana signora che le fa da anni, non ha trasmesso la ricetta ai figli o ai nipoti".

E perché non avviene questa trasmissione?

"Mancano gli incentivi economici, a nessun giovane interessa imparare una ricetta lunga e laboriosa che non porta alcun vantaggio economico. Non si può chiedere a chi ha preoccupazioni materiali quotidiane di salvare le tradizioni e i prodotti in pericolo. L'orgoglio e l'identità sono un lusso che un campesino non si può permettere."

In che modo un cuoco può contribuire a cambiare questa situazione?

"La cucina per me è uno strumento di cambiamento sociale. Il mio ristorante vuole essere l'unione tra il consumatore e il produttore, un meccanismo per redistribuire la ricchezza ai produttori. Nel mio ristorante utilizzo solo prodotti locali, di qualità, e in questo modo creo un incentivo economico per il campesino, gli do una ragione per continuare a produrre un determinato tipo di tubero che sta scomparendo o ad allevare una specie di maiale che ha pochissimo mercato. Certo, io ho 43 posti a sedere, l'impatto è piccolo, ma se altri facessero come me, l'impatto potrebbe essere molto maggiore. Per questo ritengo che sia necessario fondare scuole di cucina popolare che insegnino alle persone a cucinare con i prodotti locali. È quello che, nel mio piccolo, faccio con il progetto "Yanuq", cuoco in Quichua. Offriamo dei tirocini nella nostra cucina a chi non ha la possibilità di pagarsi un corso di cucina o a chi, pur sapendo cucinare, non conosce la cucina ecuadoriana."

Per te le materie prime sono estremamente importanti, dove ti rifornisci?

"Soprattutto nei mercati. In Ecuador è difficile comprare direttamente dal piccolo produttore, noi abbiamo i nostri fornitori nei mercati di Quito che ci fanno da intermediari e le dinamiche che si creano sono interessanti. Per esempio, nei nostri piatti usiamo solo erbe aromatiche tradizionali, che ormai nessuno usa più per cucinare e che si possono trovare solo tramite le cosiddette *brujas* (streghe, curandere), le signore che nei mercati vendono erbe medicinali, preparano pozioni d'amore, ecc. Grazie a loro abbiamo trovato dei fornitori di queste erbe, questi piano piano

hanno iniziato a migliorare la qualità, le *brujas* hanno migliorato il loro banchetto al mercato e sono diventate dei punti di riferimento nel mercato per altri cuochi della città. Inoltre per il produttore, vendere erbe aromatiche è molto conveniente, perché il ciclo della pianta è di soli 28 giorni, rappresenta un'entrata fissa, uno stipendio."

In questa tua "missione", ti senti solo o credi di essere parte di un processo più ampio, che coinvolge anche altri chef?

"C'è un movimento che si sta impegnando per la difesa dei prodotti nativi, ma non c'è molto interesse per l'impatto sociale che deriva dal consumare questi prodotti. Molti chef parlano di cucina ancestrale, ma che cos'è la cucina ancestrale? Quanto indietro bisogna andare per definire un piatto ancestrale? Io preferisco parlare di cucina tradizionale, che è quella che si è evoluta, seguendo i cambiamenti sociali, fino a raggiungere un equilibrio. E la cucina tradizionale non è mai elitaria, anzi è popolare."



Gentile concessione dell'autore



Foto di Roberta Tanduo



NIGER

LA NUOVA ROTTA DI UN PAESE VERSO IL FUTURO

Una terra avara ma ricca di associazioni contadine che seguono la strada dell'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 ci-

vilta 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

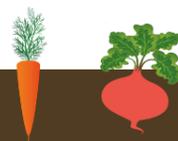
LE PAROLE DEL CIBO

AGI KAMBA

salsa piccante fresca o in polvere

BOUILLE DI MIGLIO

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



SENTIERI CHE UNISCONO

IL NOSTRO IMPEGNO NEI PROGETTI DI ECOTURISMO

COSPE si occupa di turismo responsabile sin dalla fine degli anni 80' con un progetto per la realizzazione di un Ecomuseo in Senegal. Da allora le esperienze sul tema si sono moltiplicate: dai programmi di cooperazione internazionale alle campagne di sensibilizzazione in Italia ed Europa; dai laboratori nelle scuole indirizzati a studenti ed insegnanti all'elaborazione di una carta etica sul turismo scolastico in collaborazione con AITR, dalle partnership con tour operator solidali come Planet Viaggi o Viaggi Solidali alla promozione di eventi e manifestazioni, come il "Festival del turismo responsabile IT.A.CA. Migranti e Viaggiatori", giunto quest'anno alla decima edizione. L'esperienza COSPE dimostra come il turismo responsabile possa rappresentare una possibilità concreta di sviluppo sostenibile e di rilancio, in particolare per quei territori marginali che soffrono di spopolamento o di mancanza di opportunità economiche; uno strumento di valorizzazione e salvaguardia delle risorse del territorio (agricoltura, pesca, artigianato, tradizioni e saperi locali, beni materiali ed immateriali, ambiente e biodiversità); un'opportunità per promuovere politiche di giustizia e di inclusione sociale ed incoraggiare la transizione ecologica. Fondamentale, in quest'ottica, è il coinvolgimento della comunità locale (operatori, istituzioni, associazioni, cittadini) che deve poter incidere sulle politiche di sviluppo e beneficia-

re dei servizi e dei proventi derivanti dal turismo. Nel corso degli anni, COSPE ha contribuito al successo di esperienze importanti come quella della comunità di Shewula in Swaziland, che attraverso il programma "Eco Turismo Shewula Mountain Camp", direttamente gestito dalla comunità, ha migliorato la qualità della vita della popolazione e garantito al tempo stesso la fornitura di servizi essenziali (ad esempio l'accesso all'acqua) e l'assistenza alle fasce della popolazione più vulnerabili come i minori e gli orfani. Di grande interesse anche il programma di ecoturismo nell'isola vulcanica di Fogo (Capoverde) che coniuga lo sviluppo di circuiti turistici con la tutela e la valorizzazione delle risorse locali, come la produzione di vino e la riserva naturale. O ancora l'intervento di COSPE in Brasile, nello stato del Piauí, che ha contribuito, in collaborazione con Federparchi e WWF Oasi, alla creazione di un parco naturale protetto "Parco Serra das Confusões" e ad avviare un modello di gestione integrato del parco con il coinvolgimento della comunità locale. Al tempo stesso, vanno considerati attentamente "i limiti" di alcuni contesti, in particolare di quei territori che soffrono di equilibri ambientali fragili o di problemi di sicurezza importanti o ancora di difficoltà accesso (mancanza di strade etc.); esistono cioè delle pre-condizioni essenziali e non necessariamente tutti i territori hanno una "vocazione" turistica.



IL TURISMO È RESPONSABILE QUANDO:

- Riconosce la centralità della comunità locale e promuove strumenti di partecipazione democratica
- Promuove la giustizia e l'inclusione sociale: tutela l'equità di genere ed i diritti delle fasce più deboli della popolazione, la lotta contro tutte le mafie
- Tutela l'ambiente e la biodiversità, contrasta e mitiga l'impatto dei mutamenti climatici
- Promuove i diritti umani e tutela la dignità delle persone e del loro lavoro
- Promuove forme di cittadinanza attiva
- Sostiene la filiera produttiva di un territorio, privilegiando forme di economia sociale e solidale (agricoltura biologica, energie rinnovabili, economia circolare, gestione dei rifiuti, mobilità sostenibile, consumo critico..)
- Promuove modelli di comportamento e consumo attenti alle ricadute sulla comunità locale e sull'ambiente
- Valorizza le tradizioni culturali locali, il dialogo interculturale, il rispetto delle differenze, l'incontro e la condivisione

ALBANIA



ZADRIMA: TERRA DA ESPORARE TRA NATURA E STORIA

Di Simona Vinci

Da molti anni COSPE porta avanti sul territorio albanese progetti sui temi della tutela dei valori ambientali, della promozione dei diritti di cittadinanza e dell'empowerment delle donne. In particolare nella regione della Zadrime settentrionale.



La Zadrime, pianura alluvionale, compresa fra le odierne province di Scutari e Lezha, è una regione storica dell'Albania settentrionale segnata da un forte senso di identità che ha generato un ricco patrimonio culturale inserito in un paesaggio incredibile, costellato da fiumi, montagne e laghi. **È una regione con una tradizione centenaria in cui si trova una struttura familiare tipica con genitori e figli sposati che vivono sotto lo stesso tetto e in cui l'agricoltura rappresenta l'attività economica principale, i cui principali prodotti sono frutta, ortaggi, vino, olio di oliva e formaggi.**

Dal 2004 abbiamo cominciato un lavoro di mappatura partecipativa delle risorse e dei valori del territorio: questo ha permesso di ricostruire un rapporto fra la comunità locale ed il suo territorio, e di renderlo fruibile a turisti e viaggiatori che in numero crescente scelgono come loro meta le vicine Alpi Albanesi e la città di Scutari e possono inserire nelle loro rotte la visita ad una regione con un suo profilo originale, ricca di luoghi di interesse sotto il profilo naturalistico e culturale, e scoprirne i prodotti tipici dall'artigianato ai vini locali, come il Kal-

met. Con l'aiuto di esperti e guide locali e la collaborazione con istituzioni locali e comunità, si è arrivati alla creazione di 15 percorsi a grande valore storico ambientale. A questo processo è seguito il lavoro di tracciamento e apertura di sentieri che permettessero di valorizzare tutti i tesori eco culturali che erano stati mappati precedentemente.

Tutti quanti sono stati attrezzati con segnaletica standard, distribuiti in rete e promossi nei circuiti turistici. **La loro varietà è incredibile: si possono scegliere semplici passeggiate tra rovine dell'epoca ottomana e grotte preistoriche, escursioni in piccole imbarcazioni per navigare le acque cristalline del lago di Vau dejes** o attrezzarsi di scarponi da trekking per sfidarsi in escursioni più impegnative di grande valore naturalistico e storico come la Maja Shita. E perché no, magari concedersi al ritorno una sosta a casa di Age Marku, una contadina di 65 anni che vive proprio alle pendici del monte, e godere della sua ospitalità, assaggiando i suoi squisiti formaggi ed il suo *raki*.

Grazie al progetto in corso, infatti, sarà attivata quest'anno una rete di aziende

agricole famigliari in prossimità o lungo i sentieri, in grado di offrire un ventaglio di servizi a visitatori e turisti: dalla vendita dei prodotti tipici, alla ristorazione, al pernottamento.

Aiutando tante donne come Age, e tanti giovani, a trovare una ragione in più per restare sulla propria terra.

IL PROGETTO

Zadrime - Nord Albania

La realizzazione dei percorsi turistici si inserisce nel progetto "Turismo, valorizzazione del territorio e partecipazione comunitaria" iniziato nel 2014, i cui obiettivi sono la promozione del turismo eco-culturale come strumento per una gestione sostenibile del territorio, e che è oggi una componente del progetto "Alleanza per lo sviluppo dell'agricoltura familiare in Nord Albania", cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (Aics) e dalla Provincia Autonoma di Bolzano.

BRASILE

LA NUOVA VITA DEL PARCO SERRA DAS CONFUSOES

Di Martina Molinu

Non solo natura e ambiente ma anche reddito. COSPE ha sostenuto un percorso in questa zona con l'obiettivo di valorizzare il territorio e promuovere un turismo sostenibile a partire dalla "risorsa" parco come motore di sviluppo per le comunità locali.



Il Parco Nazionale della Serra das Confusões, un'area protetta di oltre 800mila ettari nello Stato del Piauí, in Brasile, presenta una incredibile ricchezza dal punto di vista ambientale, paesaggistico e culturale.

La confusione che compare nel nome, "Catena Montuosa delle Confusioni", ha avuto origine dalla sensazione di smarrimento provocata dalla rapida trasformazione dei colori delle montagne in funzione dell'inclinazione dell'incidenza solare.

Gli scenari che si presentano davanti a un visitatore sono incredibili e poco conosciuti. Si tratta di un Brasile totalmente inedito e inesplorato. Il parco, è stato trasformato recentemente nell'*Unità di Conservazione* più importante per la preservazione del bioma *caatinga*, ecosistema esclusivamente brasiliano, di cui oggi resta solo il 20% dell'ecosistema originale. Una foresta esuberante e colorata nel corto periodo delle piogge, l'ecosistema è stato denominato foresta bianca, ossia *caatinga*, dagli indios tupis-guarani che ne osservavano le caratteristiche nel lungo periodo secco.

Il percorso che COSPE ha sostenuto negli scorsi anni in questa regione aveva l'obiettivo di **valorizzare il patrimonio naturale del territorio promuovendo un turismo sostenibile capace di innescare nuove opportunità per le comunità locali.** Il rafforzamento delle associazioni locali e delle modalità di gestione partecipativa del parco naturale intendeva proprio promuovere una nuova visione di un'area protetta, contrapponendosi a un modello di rigida conservazione e protezione ambientale che esclude qualsiasi attività legata alle attività economiche.

Così, insieme all'organo di gestione ambientale, Istituto Chico Mendes per la Conservazione e la Biodiversità, e alle associazioni locali, il Consiglio Consultivo e l'Associazione delle Guide Turistiche del Parco Nazionale della Serra das Confusões, abbiamo discusso e pro-



mosso una concezione di tutela attiva del territorio protetto, identificandone le potenzialità. L'esistenza di una Associazione delle Guide Turistiche testimonia la vicinanza delle persone con l'area protetta e la consapevolezza di abitare un territorio di rara bellezza scenica, con tante potenziali attrattive per il turismo nazionale ed internazionale.

Molti degli associati sono persone nate in questa zona e hanno saputo trasformarsi, con la creazione dell'Unità di conservazione, in veri e propri guardiani del territorio. **Le guide infatti conoscono e si prendono cura di ogni angolo del parco e trasmettono al turista la sua storia e la loro storia di vita.**

Grazie alla voglia e determinazione delle guide del parco, con il supporto di Federparchi, è stato possibile tracciare i primi sentieri ed itinerari turistici che conciliano attrazioni naturali con i numerosi siti archeologici, dove si trovano pitture ed incisioni antiche, che caratterizzano il parco risaltandone l'unicità storica.

La creazione e divulgazione degli itinerari turistici, insieme alla strutturazione

fisica del parco, hanno favorito in primo luogo l'aumento del flusso regionale, quadruplicando il numero dei visitatori del parco. Senza dubbio un risultato che retro alimenta **l'entusiasmo e la dedizione delle comunità locali ed organi ambientali coinvolti, conferendo sostenibilità alle iniziative e ai progetti realizzati nel parco.**

IL PROGETTO

Brasil Proximo

COSPE ha lavorato nel parco con un progetto di cooperazione decentrata realizzato tra il 2012 e il 2015 e che ha visto la partecipazione di ben cinque regioni italiane.

COSPE in particolare ha lavorato nel progetto finanziato dalla Regione Toscana e la collaborazione di Federparchi Governo Federale (Presidenza della Repubblica e Ministero del Turismo) e IcmBio (Istituto Chico Mendes).

CAPOVERDE

TRA VULCANO, STORIA E BIODIVERSITÀ

Di Giovanni Barbagli

Valorizzazione delle risorse del territorio e sostenibilità delle attività produttive sono i due aspetti caratterizzanti l'approccio di COSPE a Fogo, dove lavoriamo da anni con progetti legati all'ecoturismo. L'isola è candidata all'Unesco come riserva di biosfera.

Capo Verde è, ormai conosciuto e apprezzato quale meta turistica internazionale grazie alle sue **spiagge bianche, le atmosfere tropicali e una cultura accogliente e disinvolta**. Queste attrattive, se da un lato hanno contribuito enormemente allo

e molto più sostenibile, ma che ha come limite una durata di soggiorno piuttosto breve. In genere un paio di giorni. Questo costituisce un grosso limite allo sviluppo del settore turistico ed è, del resto, riduttivo associare Fogo soltanto al vulcano.

incentivando l'introduzione del modello agroturistico, non solo a livello di strutture ricettive e di operatori del settore, ma anche a livello istituzionale. Nell'isola esiste anche l'ex-residenza presidenziale, da ripristinare e restituire agli abitanti e ai turisti in tutta la sua bellezza: questa vecchia costruzione si trova immersa nell'unica area forestale presente sull'isola, lungo il cammino che collega l'area del vulcano alla città di Mosteiros. A breve qui si potrà trovare uno spazio didattico-divulgativo che guiderà i visitatori alla scoperta della biodiversità dell'isola e anche un punto informativo dove i visitatori potranno ricevere informazioni sui principali percorsi naturalistici accessibili e percorribili secondo i diversi interessi (escursioni, paesaggi, flora e fauna etc.). Se da un lato, infatti, interverremo incentivando la produzione alimentare basata su tecniche agroecologiche, coinvolgendo i produttori locali in un percorso di formazione e accompagnamento tecnico di lungo periodo, dall'altro, **lavoreremo sulla sensibilizzazione e l'educazione ambientale a livello degli stessi produttori, ma anche degli studenti e delle comunità locali**. Questo permetterà una più intensa tutela delle risorse naturali e un ambiente maggiormente preservato, apprezzabile e fruibile al turista ecologico, un turista che ami osservare, ascoltare, condividere, apprezzare e non tanto consumare!



sviluppo economico dell'arcipelago (**il turismo rappresenta il 60% del bilancio economico statale**), dall'altro hanno determinato effetti negativi come un'eccessiva aggressione al territorio, dovuta alla costruzione di strutture ricettive e, perfino, condotte poco ortodosse da parte di alcuni turisti, interessati, non tanto alle trasparenze cristalline del mare, quanto ad altri generi di bellezza locale. Inoltre, questo boom turistico, un po' dopato, non ha interessato tutte le isole allo stesso modo. Quelle sprovviste di litorali pianeggianti e di tratti di mare balneabile, sono rimaste praticamente escluse da questo fenomeno. Fogo è stata una di queste. Ciò ha impedito l'afflusso massiccio di turisti, ma ha permesso a Fogo di conservare una sua identità. Oltre a questo, il vulcano, che si trova al centro dell'isola, rappresenta senza dubbio uno degli elementi più emblematici e attraenti di tutto Capo Verde e attira molti turisti. Si tratta, in questo caso, di un turismo diverso

L'isola presenta, infatti, molti altri aspetti interessanti che meriterebbero di essere valorizzati e apprezzati: un patrimonio naturalistico e paesaggistico straordinario, ma anche enogastronomia, cultura anche belle spiagge di sabbia scura che si estendono per km. **COSPE, che opera a Capo Verde da oltre 30 anni, lavora qui oggi con progetti di eco-turismo proprio per sdoganare l'isola come meta di un turismo diversificato**. Stiamo quindi mappando nuovi percorsi che valorizzino il patrimonio botanico, geologico e paesaggistico dell'isola. Vogliamo dare anche risalto ai sapori di Fogo, progettando un evento annuale di tipo eno-gastronomico, che interessi tutta l'isola e che metta in risalto i prodotti alimentari e le ricette tipiche dell'isola (caffè, vino e altri distillati, formaggio, frutta e i tanti piatti tipici). Parallelamente per fornire servizi adeguati ai turisti che amano le escursioni e le atmosfere familiari, stiamo promuovendo forme di turismo rurale,



CUBA

"CUBA RESILIENTE" PER TURISTI INTELLIGENTI

Di Simona Vinci

COSPE sta promuovendo a Cuba alcuni itinerari legati a progetti comunitari di protezione ambientale e permacultura, in collaborazione con "Antonio Nunez Jimenez para el Hombre y la Naturaleza" e con il Circolo Alex Langer di Viareggio.

"Cuba resiliente" è un pacchetto turistico sui generis pensato per i molti che preferiscono organizzare da soli la propria vacanza nell'isola caraibica e che hanno interesse a integrare il viaggio con la visita ad una o più esperienze di forte richiamo sociale e ambientale, in luoghi di alto pregio naturalistico e culturale.

Si parte con un viaggio di poche decine di minuti dal centro della capitale alle aree costiere dell'Avana dell'Est, un complesso di barriere coralline-dune-mangrovie duramente provato dall'impatto combinato dei cambiamenti climatici e del turismo di massa.

Ci si ferma alla Bahia de Cojimar, cara all'Hemingway del *Vecchio e il Mare*, e si prosegue fino alla riserva naturale del Rincon del Guanabo, con una sosta a Playa Cuba, dove l'uragano Irma ha infierito pesantemente nel 2017.

In ognuna di queste località è possibile passare un tempo utile e piacevole con le associazioni e le persone impegnate in azioni di restauro e recupero ambientale. E di creazione di nuove opportunità di lavoro e di reddito legate alla tutela e valorizzazione del loro territorio.

Si chiude con una passeggiata fra mangrovie e spiaggia, e un tuffo in mare verso la barriera corallina. Dall'Avana, in poche ore, si può raggiungere la Cienaga di Zapata, l'area umida più importante dei Caraibi, a ridosso della Baia dei Porci, dove si arenò il tentativo di invasione anti-castrista del 1961.

La Cienaga ha un'estensione di 4.354 km² ed è stata proclamata dall'Unesco Riserva di Biosfera nel 2000 e Sito Ramsar di importanza Internazionale nel 2001.

Un ecosistema unico, diventato fragile per le molteplici trasformazioni dovute all'azione dell'uomo. Grazie al progetto "Transformacion para el desarrollo local de pequenos grupos comunitarios en la reserva de Biosfera de la Cienaga de Zapata", promosso dalla Fanj (Fundacion Antonio Nunez Jimenez) con la direzio-

ne del parco, il degrado ambientale della Cienaga si è arrestato e la qualità della vita della gente è migliorata. Dalla Cienaga de Zapata a Sancti Espiritu il viaggio non è lungo. Sancti Espiritu è città coloniale fra le più belle, una Trinidad dell'interno con meno turisti e più cultura locale, cuore del movimento di permacultura promosso dalla Fanj. Sono oltre 50 i produttori e le produttrici urbane e rurali, associati al programma, il più famoso di tutti è Casimiro, pioniere

tico, città-porto che ha conosciuto momenti di splendore durante il picco dello zucchero tra il '700 e l'800, oggi un po' ammaccata, ma sempre affascinante con i suoi 17 ponti, i suoi caffè culturali, la sua impronta afro-cubana. A soli tre chilometri dal centro c'è il Jardín de Bellamar, su una piccola altura di fronte al mare: un'area di interesse naturalistico eccezionale recuperata al degrado e salvata da un futuro di cementificazione dall'iniziativa della Fundación



e punto di riferimento dell'agroecologia cubana, con oltre vent'anni di esperienza. **La visita alla finca di Casimiro, a venti chilometri dalla città, è un'avventura per il corpo e un piacere per lo spirito.** Siamo accompagnati dalla figlia Leidy, prima donna a Cuba con una tesi di dottorato in agroecologia che oltre a lavorare nella finca dove vive con il resto della famiglia, collabora in progetti internazionali e di ricerca ed è membra attiva della rete Terra Madre di Slow Food. Il cerchio si chiude facendo rotta su Matanzas, di nuovo sulle coste dell'Atlan-

che l'ha trasformata in un parco ecologico dove tutti gli edifici sono ispirati a criteri rigorosi di bio-edilizia, e tutta l'energia proviene da fonti rinnovabili. A protezione di un vero tesoro nascosto nel suo sottosuolo: **il Parco delle Cuevas de Bellamar, uno dei più importanti laboratori naturali del pianeta: ecosistema unico di grotte e gallerie, con una fauna endemica e fossili marini del quaternario e del pleistocene.** Un'ora di piacevole viaggio verso ovest ed eccoci in vista del Rincon del Guanabo, e poi di nuovo all'Avana.



LIBANO

L'ECO TURISMO: STRUMENTO PER RIPARTIRE DAI GIOVANI

Di Valentina Verze

COSPE da un paio di anni è a fianco della Lebanon Mountain Trail Association (Lmta) per realizzare un progetto nel Nord del paese, che rafforzi e promuova il più grande percorso ecoturistico e naturalistico del Libano anche all'estero.

Il Libano è da decenni caratterizzato dagli effetti infausti della "settarizzazione" sociale, con 17 diverse confessioni religiose, e istituzionale: Presidenza della Repubblica, del Parlamento e del Governo sono distribuiti rigidamente per appartenenza

il grande potenziale turistico offerto dal patrimonio ambientale e dalle antiche origini culturali del paese. L'agricoltura vive una fase di debolezza, e il turismo rurale non viene promosso, se non con investimenti ingenti che deturpano l'ambiente e

nel Nord del Libano, nel North Governorate e nell'Akkar, l'area più povera del paese. Lmta è una organizzazione ambientalista indipendente: nata da una decina di giovani 10 anni fa, proprio per costituire e valorizzare il Lmt, oggi conta circa 140 membri, ed ha conseguito risultati importanti in termini di riconoscimento del percorso. **Il nostro progetto interviene in diversi ambiti: la costituzione di due Comitati per la Promozione dell'Ambiente e del Turismo Responsabile nei due governatorati; l'istituzione di due Piani di Sviluppo Territoriale adottati dalle autorità locali per la salvaguardia dell'ambiente e la promozione del turismo responsabile come volano per la crescita economica delle comunità locali; la manutenzione, il miglioramento e la promozione del Lmt per la fruizione di turisti e viaggiatori; l'attivazione e il sostegno tecnico a piccole iniziative imprenditoriali giovanili integrate nel tessuto del percorso turistico secondo i principi del turismo responsabile; l'importante formazione e sensibilizzazione di docenti e studenti di diverse scuole medie e superiori. **Zaino in spalle e camminare: vi attendiamo in Libano, tra riserve di cedri, antichi monasteri incastonati nelle rocce, parchi naturali, centenari mulini lungo il corso dei fiumi, doline, grotte e gole profonde, e il miglior cibo (qui dicono così) del Medio Oriente!!!****



religiosa. **Dopo la fine della guerra civile durata fino al 1990, non vengono più aggiornati i censimenti della popolazione, proprio per evitare l'insorgere di tensioni tra le diverse appartenenze religiose.** In questo quadro, la guerra siriana, negli ultimi sette anni, ha comportato un afflusso massiccio di profughi dalle aree di confine, con un milione e mezzo di persone, che, in aggiunta ai profughi palestinesi presenti in Libano da decenni, costituiscono oggi circa il 30% della popolazione libanese residente. Questo induce perverse dinamiche sull'assetto politico, economico e sociale del Libano, generando anche la triste guerra dei poveri, tra i profughi e le popolazioni locali più marginali, che si contendono i lavori più umili e malpagati. Sono incluse in questo quadro le aree rurali, che soffrono di uno stato di marginalizzazione e mancanza di opportunità economiche, nonostante

mirano ad un turismo di massa, da un lato irrealizzabile, e dall'altro veicolo di squilibri e distorsioni per l'ambiente e per la vita delle comunità, senza un reale valore aggiunto per l'economia locale. Al contrario, si assiste negli ultimi anni ad una crescita costante della domanda di turismo rurale, agro-turismo ed eco-turismo. **Viaggiatori e cittadini cercano opportunità di turismo esperienziale, attività di contatto con la natura, sia a livello nazionale che internazionale.** Come provare a dare risposte a questi problemi e gambe alle energie emergenti? COSPE da un paio di anni è a fianco della Lebanon Mountain Trail Association (Lmta) per realizzare un progetto nel Nord del paese, che intende rafforzare il Lebanon Mountain Trail, il più grande percorso ecoturistico e naturalistico in area montana del Libano, che in totale si estende per 470 km., da nord a sud. Il nostro progetto interviene su 130 km

IL PROGETTO

Lebanon Mountain Trail

Il progetto, della durata di 30 mesi fino ad ottobre 2018, è finanziato dall'Unione Europea sul programma Afkar III, ed è gestito in collaborazione con Omsar, il Ministero del Decentramento Amministrativo del Libano. I partner del progetto sono la Lebanon Mountain Trail Association (Lmta) e l'Associazione Italiana di Turismo Responsabile (Aitr).



SWAZILAND

NEL REGNO DI ESWATINI IL TURISMO È COMUNITARIO

Di Stella Beghini

COSPE ha cominciato a lavorare nella comunità di Shwula in Swaziland (oggi denominato Regno di Eswatini per volere del Re) già nel 2000. Qui è nato il primo resort totalmente autogestito.



Torno in Swaziland dopo un anno. Tutto è ancora verde. Vedo l'acqua che scorre su rocce che l'anno prima erano bruciate dal sole coperte di terra portata dagli zoccoli delle mandrie lasciate a pascolare nella foresta. **Con stupore, mi fermo ad ascoltare il rumore dell'acqua, che rende nuovo un luogo che ho imparato a conoscere lentamente e passo dopo passo.** Penso che di strada se n'è fatta molta, in tutti i sensi. Ricordo bene la strada sconnessa che si distacca dall'ultima homestead di Mhlumeni per arrivare al luogo dove ora è allestito il Mhlumeni Bush Camp e la fatica che facevo a seguirne le tracce. Ora la strada è aperta a turisti, viaggiatori, volontari e qualunque altra persona, straniera o locale, che voglia vivere un'esperienza alternativa di turismo e conoscenza del territorio, più vicina alle comunità locali e a luoghi che difficilmente si troverebbero nelle brochure dei viaggi in "Africa". Ma la strada e il camp non sono nati dal nulla. Si è cominciato a lavorare sui temi di gestione e valorizzazione delle risorse naturali insieme alle comunità dell'altopiano del Lubombo da molti anni, a partire dalla **comunità di Shewula nel 2000, con cui è stato creato il primo resort comunitario, e con orgoglio inserito ormai da qualche anno in tutte le guide internazionali.** Più recentemente accanto a COSPE ha lavorato la Lubombo Conservancy, ong locale che si occupa delle aree protette della regione del Lubombo, e l'ente nazionale per la gestione delle aree naturali, Sntc. Nella comunità di Mhlumeni è stato un processo lungo, cominciato da una mappatura partecipata delle risorse del territorio. Giovani, informatori locali, donne e in generale chi aveva una conoscenza approfondita dell'area ha contribuito a mappare pascoli, torrenti, luoghi particolarmente ricchi di biodiversità e molto altro. Mano a mano che si raccoglievano collettivamente queste informazioni, sono anche emersi dei fattori percepiti



come una **"pressione" sull'ecosistema locale: siccità, aumento della popolazione, specie invasive, inquinamento.** L'idea di creare uno spazio con tende attrezzate, campeggio libero, dove guide locali fossero disponibili a fare conoscere il territorio naturale e gli usi locali è scaturita fin da subito. In poco tempo, un'area scelta per il suo panorama e il facile accesso ai sentieri è stata demarcata e recintata per fare spazio al Bush Camp e il comitato comunitario creato per gestire l'attività turistica e investire i proventi derivati in attività di sostegno alla comunità. Adesso il Bush Camp è una realtà con 4 tende dotate di ogni comfort su una vista spettacolare della Mlawula Nature Reserve, e uno spazio campeggio con l'immancabile area per il braai (barbecue), un rito quasi religioso in questa parte del pianeta, nelle notti illuminate dalle stelle e dalle lanterne solari del campo. E tutta la comunità è mobilitata nell'accompagnare i visitatori: pasti tradizionali, camminate nella natura fino alle splendide cascate, tour alla scoperta delle piante medicinali con il sangoma (guaritore tradizionale), danze tradizionali. Sono 40 unità familiari della

comunità che hanno potuto beneficiare della condotta che è stata creata per portare l'acqua al Bush Camp. **Credo che camminare mi abbia permesso di instaurare un autentico canale di conoscenza del luogo e della cultura locale.** Questa è una delle tante cose che mi ha lasciato lavorare in questo progetto di ecoturismo comunitario sull'altopiano del Lubombo. Ed è qualcosa che ritrovo in tutte le persone che hanno lavorato e stanno lavorando a questo progetto di cambiamento.

IL PROGETTO

EcoLubombo Programme

Il progetto si inserisce nel processo di creazione di un'area protetta transnazionale, la Lubombo Transfrontier Conservation Area (Lifca), tra Swaziland, Mozambico e Sudafrica. Quest'area nasce per garantire la conservazione della bio-diversità e degli ecosistemi locali, e di sviluppare il dialogo, la collaborazione, e l'integrazione fra gli stati africani

TUNISIA

LONTANO DALLE SPIAGGE, NEL CUORE DEL PAESE

Di Grazia Vulcano

Con un progetto dedicato ai giovani e alle donne COSPE promuove l'eco turismo nelle zone interne del paese sviluppando percorsi alternativi alle mete balneari per cui è conosciuta la Tunisia e valorizzandone parchi boschi e fiumi.



Alle porte dell'antica città numide di El Kef, Wathik Ben Jebli ci aspetta per accompagnarci in una piacevole escursione a pochi chilometri dalle mura di cinta in direzione del fiume Mellegue e degli hammam di epoca romana, passando per le sorgenti naturali di Sidi Mansour ed il canyon del Grhab in cui spicca il monte Eddy.

Wathik presiede un'associazione di promozione della cultura tradizionale tunisina ed è focal point delle escursioni naturalistiche organizzate dall'Associazione per la Salvaguardia della Medina del Kef.

Wathik si è deciso a rientrare in Tunisia negli anni della rivoluzione 2010-2011, dopo aver lavorato nel turismo del Mar Rosso in Egitto, adesso lavora per il rilancio del territorio e la promozione di un'offerta turistica alternativa a quella balneare che ha caratterizzato l'immagine del suo paese in passato.

Insieme ad una quindicina di giovani, Wathik si è formato come guida ambientalista-escursionista grazie al contribu-

to di COSPE, nell'ambito del progetto Fad - Sostegno alla filiera della pesca continentale e creazione di impiego della popolazione femminile e giovanile nel settore dell'ecoturismo nella regione del Nord Ovest tunisino.

Il progetto ha voluto puntare sulla ricchezza faunistica e floristica e la biodiversità regionale, fra cui i 73.000 ettari di sughere che coprono la catena della Kroumerie ed in cui si estendono fra la frontiera algerina e la costa nord tunisina, i parchi nazionali El Feija e Cap Negro-Jbel Chitana.

Internamente il territorio è ricco di storia e particolarità geomorfologiche, aprendosi sugli altipiani dell'Alto Tell con la famosa Tavola di Jugurtha fino alle fertili terre del Mogods lungo l'arteria del Majerda.

Il notevole potenziale della regione e l'impegno dimostrato da alcune giovani guide e associazioni locali incontrate, sono alla base dell'interesse suscitato e delle volontà di sostenere iniziative di promozione nel Nord Ovest tunisino.



Si è così andata accompagnando la delicata costruzione di una rete di attori impegnati in imprese sociali di servizi ed offerte nell'ambito ecoturistico, riunitasi per la prima volta in occasione del Salone del Turismo Alternativo del Nord, che si è tenuto al El Kef nell'ottobre 2017.

Fra queste citiamo il circuito di passeggiata Le sughere e l'apertura della Boutique Nature curate dall'associazione Sidi Bou Zaitoun, ed entrambe all'interno del parco nazionale El Feija, conosciuto per i suoi 400 esemplari del cervo dell'Atlante.

Questi percorsi offrono occasioni di incontro, informazione ed esposizione dei prodotti locali della regione.

La portavoce dell'associazione Hayet Tabboui è una militante di lunga data sulla sensibilizzazione al consumo critico, la promozione di filiere corte e la produzione locale di qualità, criteri necessari per poter parlare di ecoturismo. Hayet, come le altre guide formate con COSPE è firmataria del codice deontologico delle guide ambientaliste-escursioniste redatto per definire principi e limiti degli operatori del settore.

Hayet è inoltre impegnata in percorsi di empowerment femminile in seno all'associazione Rayhana, donne di Jendouba, che fra le diverse attività di promozione del territorio gestisce un bed&breakfast in pieno centro del capoluogo di provincia, importante snodo per la regione sulla rotta di Tunisi ed esperienza innovatrice nell'accoglienza turistica.

IL PROGETTO

Fad

È il progetto COSPE di sostegno alla filiera della pesca continentale e creazione di impiego della popolazione femminile e giovanile nel settore ecoturismo nella regione del Nord Ovest tunisino.



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 ottima, 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 produ-

cono 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).



Foto di Maria Donata Rinaldi

LA MAGIA DEL NIGER CHE SI RINNOVA A OGNI STAGIONE

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 prosieguo di

"In Niger le donne hanno un potere riconosciuto per la gestione del cibo"

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 adornarsi 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**



Foto di Alessandro Cinque

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

MUSICA 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: Tidbilal, 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



Foto di Maria Donata Rinaldi



PALESTINA

UN'AGROECOLOGIA PER LA RESISTENZA E L'IDENTITÀ

L'agricoltura nei territori occupati è un settore di forte valore simbolico e di gran impatto sul pil.

La prolungata occupazione dei territori palestinesi da parte dello Stato di Israele ha avuto, e continua ad avere, un impatto molto forte sull'economia e sulla società palestinese. Le istituzioni palestinesi, infatti, non hanno piena sovranità sulle politiche pubbliche, e questo limita, insieme ad altri fattori, le possibilità di incidere nel contesto socio-economico e portare miglioramenti ai livelli di disoccupazione e povertà che da decenni affliggono la società palestinese. Dopo gli accordi di Oslo del 1993, il territorio della Cisgiordania è stato diviso in 3 aree amministrative: Area A, che include ospita le maggiori città palestinesi, ed è sotto il completo controllo amministrativo e di sicurezza da parte dell'Autorità Palestinese; Area B, che comprende la maggior parte delle aree peri-urbane e le piccole città e prevede un controllo amministrativo da parte dell'Autorità Palestinese, mentre la sicurezza è demandata alle Forze Israeliane; Area C, che comprende la maggior parte della Cisgiordania ed è sotto il pieno controllo delle autorità israeliane. Questa è anche la principale zona rurale. In quest'area solo una piccolissima percentuale è riservata alle costruzioni civili

palestinesi, perché quasi in tutti i casi l'Amministrazione israeliana non concede le autorizzazioni. Nel resto dell'Area C, ci sono forti restrizioni dell'uso del territorio da parte dei palestinesi: il 68% è riservato alle colonie israeliane, il 21% ad aree militari delle Forze Israeliane, il 9% a riserve naturali, sempre gestite dalle autorità israeliane.

Si tratta dell'area più ricca di risorse naturali dell'intera Cisgiordania, e, nella maniera in cui è stata disegnata dalle autorità israeliane, vede la frammentazione e l'isolamento di numerosi villaggi palestinesi. Le restrizioni imposte limitano di molto l'approvvigionamento delle risorse, la sovranità alimentare e lo sviluppo economico dei territori (restrizioni

LE PAROLE DEL CIBO

LABNEH

formaggio-yogurt di consistenza pastosa, accompagna molti piatti. Immane a colazione

KNAFEH

dolce fatto con pasta kadaif (phyllo) e formaggio di capra

MALFUF

involtini di cavolo cappuccio ripieni di riso, spezie e carne

MAQLOUBA

piatto a base di riso, verdure e pollo. La parola significa "capovolto" in quanto si rovescia la pentola per servirlo sul piatto

MUTTABAL BATINJAN

crema di melanzane affumicate, una sorta di babaganoush

ZA'ATAR

miscela di erbe e spezie tra cui timo, maggiorana, sesamo e sommacco



zioni che riducono del 35% il pil palestinese, World Bank, 2013) soprattutto per quanto riguarda l'agricoltura. **La situazione nella Striscia di Gaza è ancora più preoccupante, a causa di un embargo ai movimenti delle persone e delle merci** che, se pur non totale, è operativo oramai da più di 10 anni. Secondo dati delle Nazioni Unite, almeno 1/3 della terra arabile non è accessibile ai contadini di Gaza, la possibilità di pesca è fortemente ristretta dalla marina militare israeliana e il **95% dell'acqua è contaminato e non potabile**. Secondo uno studio recente condotto dalle Nazioni Unite, a causa delle restrizioni imposte dall'occupazione militare di Israele, solo il 21% delle terre sono arate in Palestina, mentre **il 93% delle terre coltivate non è irrigato, a causa delle politiche discriminatorie imposte da Israele rispetto all'accesso alle risorse idriche**. Inoltre, l'Autorità Nazionale Palestinese è in grado di garantire solamente la metà del fabbisogno di acqua della popolazione palestinese, che è costretta a comprare l'acqua dall'azienda israeliana

na Mekorot a prezzi molto elevati. Questi fattori, dunque, limitano l'impatto economico del comparto agricolo nell'economia palestinese, che comunque impiega il 13,4% della popolazione, produce l'8,1% del PIL e contribuisce al 15,2% dell'export. Oltre ai risvolti economici, l'attività agricola continua a rappresentare un importante strumento di mantenimento e cura della terra a forte valenza simbolica, e un mezzo di auto-sostentamento per molte famiglie. In Palestina, quindi, assistiamo non solo all'emergenza sicurezza alimentare in diverse aree, ma soprattutto alla negazione della sovranità alimentare, ovvero il diritto del popolo palestinese ad essere autosufficiente dal punto di vista alimentare e poter determinare autonomamente le proprie politiche alimentari su basi democratiche. In questo contesto, quindi, **l'agroecologia rappresenta un'importante opportunità per lo sviluppo di un'economia sostenibile**. Rappresenta, infatti, una strada ricca di potenzialità: potrebbe promuovere la sicurezza alimentare e nutrizionale, proteggere la salute dei cittadini palestinesi,

valorizzare i mezzi di sostentamento dei piccoli produttori e garantire il diritto alla terra e alle risorse naturali. In Palestina, oggi, sia pur su piccola scala, si possono proporre esperimenti pilota di sviluppo locale in chiave agroecologica, sia come mezzo per proporre modelli di crescita sostenibili e solidali, sia come **strumento per resistere all'occupazione militare e civile israeliana e indicare nuovi paradigmi di rivendicazione del diritto all'accesso alle risorse naturali e ad una vita dignitosa**. Negli ultimi anni, COSPE e i partner palestinesi si sono interrogati su questi temi, ed insieme hanno deciso di intraprendere percorsi di resilienza e resistenza agroecologica, sociale e solidale.



HO UN SOGNO: UN LATTE “MADE IN PALESTINE” BUONO, BALADI ED ECONOMICO

“Bevi il latte made in Israel perché il nostro non è buono e costa di più”, queste le parole di una ragazza palestinese che mi ha accolto a Birzeit, una cittadina nei pressi di Ramallah, quando sono arrivata in Palestina la prima volta quattro anni fa. Avendo sentito parlare del Bds (Boycott, Divest and Sanctions) in Italia credevo che il boicottaggio dei prodotti israeliani in Cisgiordania –in quanto territorio occupato- fosse una pratica diffusa e che quindi fosse impossibile trovarne sugli scaffali dei supermercati o nei mercati. Ho dovuto ricredermi velocemente, visto che **i due terzi dei prodotti importati vengono proprio da Israele e che l'occupazione israeliana -che perdura ormai da 70 anni- ha da un lato legato a doppio cappio l'economia palestinese con quella israeliana** e con il modello neo-liberale, riducendo le capacità di produzione locale e imponendo limiti all'accesso delle risorse naturali, e dall'altro ha radicato nell'immaginario e nella percezione dei palestinesi e quindi dei consumatori, con impatto differente a seconda che ci si trovi a Gerusalemme, Gaza o Cisgiordania, l'idea che i prodotti israeliani siano di

migliore qualità, oltre che essere, di fatto, meno costosi. Sostenere la produzione e la vendita di prodotti baladi (locali) in Palestina assume quindi un significato importante, poiché non rappresenta solo la possibilità, come sta avvenendo in molti altri paesi europei e del Mediterraneo, di ripensare al modello economico vigente e le modalità del sistema produttivo in un'ottica di sviluppo territoriale inclusivo e sostenibile, ma anche politico, investendo in percorsi di resistenza e resilienza economica che consentano di promuovere processi di autosostentamento per la popolazione locale, oltre che di produzione di reddito per fasce della popolazione sempre più a rischio marginalizzazione. Per questo **COSPE da anni promuove diversi interventi in sostegno delle comunità locali e le organizzazioni della società civile palestinesi in percorsi di economia sociale e solidale**, che ripartano dai territori come chiave del cambiamento e come centro del proprio tessuto produttivo, rafforzando perciò la produzione locale e i rapporti *local-to-local* tra produttori e consumatori. È appena partita una nuova iniziativa, “Terra e



Valentina Verze

Diritti”, finanziata dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (Aics), che ha proprio l'obiettivo di promuovere processi di economia sociale e solidale con un approccio fortemente incentrato sui diritti umani. **L'economia alternativa viene intesa come economia di resistenza, che promuove l'accesso alle terre, alle risorse e alla sovranità alimentare come diritti universali e inalienabili.** Inoltre il sostegno alle filiere corte e di qualità, soprattutto nel settore agro-alimentare è, tra gli altri, al centro del progetto pilota “Haleeb Baladi” finanziato dal Fondo 8x1000 del Governo italiano e dalla Regione Emilia Romagna che sta sostenendo alcuni piccoli produttori e cooperative, nello sviluppo della filiera del latte e dei prodotti caseari nell'area C di Gerusalemme e dei villaggi attorno a Beit Duqqu. Un giorno spero diventeranno prodotti dalla qualità e provenienza riconosciute, così da sentire dire “bevi il latte made in Palestine perché è buono, baladi e supporta la nostra economia!”.



Foto di Beatrice Mattiuzzo



Intervista a Ikrema Rayan

RISCATTARE LA TERRA, DARE DIGNITÀ A CHI LA LAVORA

Di Redazione

L'associazione di Beit Duqqu è la principale organizzazione comunitaria del villaggio ed è stata fondata nel 1987. Dopo che lo Stato di Israele ha finito la costruzione del Muro di separazione, nel 2004, in quest'area le difficoltà sono aumentate a livello occupazionale. L'associazione ha iniziato così a specializzarsi in progetti di agricoltura, a partire dal recupero della terra. Dall'associazione, nel 2013 è nata la cooperativa Beit Al Karma. Ne parliamo con Ikrema Rayan, presidente della Beit Duqqu Development Society.

Come lavora la cooperativa?

Beit Al Karma oggi conta circa 47 membri di cui 17 sono donne. Lavoriamo sull'agricoltura organica, sulla trasformazione del cibo, sulla produzione di fertilizzanti biologici e ci occupiamo di allevamento ovino e bovino (6 mucche e 80 pecore). Oltre ad organizzare corsi di formazione per tutti i membri. I soci hanno versato ciascuno 500 Jod (dollaro giordano) iniziali e oggi tutti beneficiano dal lavoro della cooperativa. Oltre a questo produciamo dei prodotti che prima non esistevano nel villaggio come per esempio lo yogurt, il latte e il formaggio, che compravamo da Israele ma ora li acquistiamo dalla nostra stessa produzione.

Si può parlare di processi di economia sociale e solidale?

Forse non si può parlare di vera economia sociale, ma queste pratiche in qualche modo vi assomigliano molto. In Palestina si può da sempre parlare di “economia della resistenza” per le sue caratteristiche storiche. La storia di Beit Duqqu è esemplare perché non è iniziata con un fine economico, è cominciata come una funzione dell'associazione comunitaria, e come un modo di resistere all'Occupazione. La riappropriazione e la bonifica della terra serve a renderla produttiva e proteggerla dalla confisca dell'Occupazione militare israeliana.

Ci sono storie di successo legate alla cooperativa?

Hussein Abel Ali è un agricoltore che ha lavorato in Israele per 22 anni in una fabbrica di chewing gum. Dopo la costruzione del Muro Hussein ci metteva circa 5 ore ad andare e 5 a tornare a causa dei numerosi check point. Un problema comune a molti lavoratori palestinesi: è una condizione che distrugge la tua vita familiare e sociale. Hussein aveva un pezzo di terra del quale non si era mai occupato, ma ad un certo punto, con la nascita della cooperativa, ha deciso di

licenziarsi dalla fabbrica e di entrare nella nostra organizzazione; oggi possiede 500 metri quadri di terra coltivata. Nel tempo Hussein, con l'aiuto della cooperativa, è riuscito a comprare piccole piante, materiale di base per le pergole dei vigneti e fertilizzanti biologici, oltre ad un pozzo che fornisce 120 metri cubi d'acqua al giorno. Oggi produce con tecniche biologiche uva, olive, orticole e mandorle e tramite la cooperativa li vende al mercato di Ramallah. Anche se Hussein guadagna meno di quanto percepiva nella fabbrica israeliana riesce a mantenere la sua famiglia e i suoi tre figli vanno tutti all'Università di Birzeit.



SENEGAL

UNA PIROGA IN BALIA DI UN MARE TEMPESTOSO

La pesca tra le principali attività economiche del paese, è 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 ristorantino 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, contri-

buisce 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 inscritti 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, irrora-no 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, oggi soprattutto europee (per effetto di un accordo quinquennale fra l'Unione Euro-

LE PAROLE DEL CIBO

GUEDJ

pesce di tutte le specie fermentato, salato ed essiccato

KÉTHIAKH

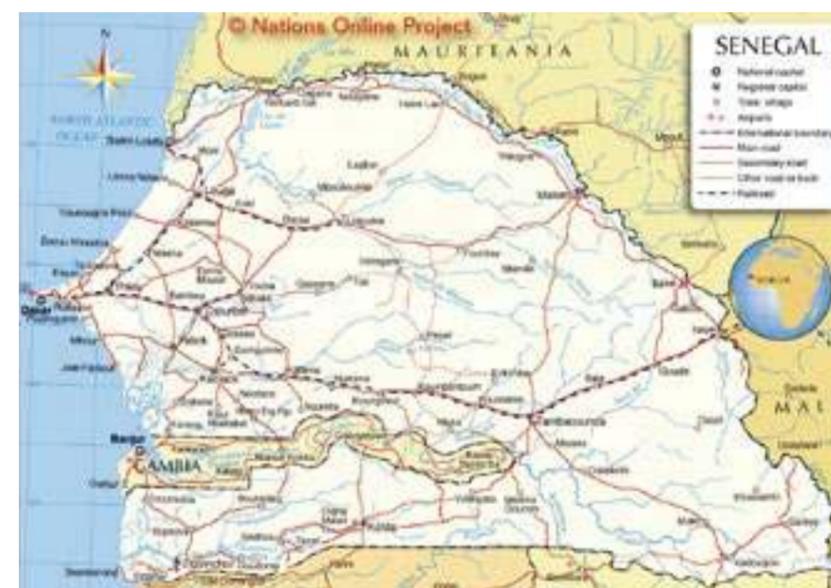
sardine abbrustolite, salate ed essiccate

THIÉBOUDIENNE

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

YAABOY

grossa sardina alla base dell'alimentazione senegalese



pea 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, sa-

late 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”.**



Foto di Alessandro Cinque

Foto di Maria Donata Rinaldi

IN CASAMANCE L'AGROECOLOGIA È UNA PROMESSA DI FUTURO

"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 (Mfcd) più di 30 anni fa per richiedere l'indipendenza della Casamance, ma più che altro ri-

conoscimento 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 lavoro, 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



Carline Grand

che molti di loro presenteranno dei piccoli progetti basati su questo approccio i quali 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 aiuterà i giovani a rimanere e vivere nella loro terra in modo dignitoso per loro stessi e le loro famiglie. Uno di essi aveva ricevuto una "buona" proposta economica per unirsi a un gruppo jihadista, ma decise 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.**



Foto di Alessandro Cinque



Foto di Alessandro Cinque

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 sale 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 dignità e reddito.

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, a cura esclusiva degli uomini come la caccia e la guerra, **le donne sono confinate all'agricoltu-**

ra 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 quello di portare in tavola i carboidrati: dal sor-

LE PAROLE DEL CIBO

EMABELE

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

EMASI

"yogurt" dei popoli Nguni

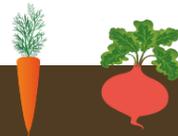
IMBUYA, INKHAKA, LIGUSHA verdure spontanee del "bush"

PIATTO PIÙ DIFFUSO

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

TINDLHUVU

fagioli della savana, che crescono sotto terra



go, alla manioca, e in secoli più recenti al mais, ma anche le proteine vegetali, le vitamine dei fagioli della savana, che crescono sotto terra (i "*Tindlhuvu*") e 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 è la 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 mo-

mento 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, la fertilità dei suoli e confinato la raccolta delle piante spontanee ad attività marginale, simbolo di arretratezza.

Le donne lottano 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 sieropositive. **Sempre a 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 diffusione di monoculture 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 australe. 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 Emalangi 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".



LA RESILIENZA DEI CONTADINI SWAZI DI FRONTE AI CAMBIAMENTI CLIMATICI E QUELLI DEL RE

Sono arrivato in Swaziland a gennaio. Da queste parti dovrebbe essere stagione di piogge. Da dicembre ad aprile infatti le piogge dovrebbero essere in tutta l'Africa australe alimento prezioso per esseri umani, agricoltura, animali. Lo Swaziland è dal punto di vista climatico come separato in due: **da una parte le montagne quasi sopraffatte dalla pioggia, risplendenti di verde** anche in questa lunga stagione di siccità, diventata ormai cronica negli ultimi dieci anni; **dall'altra le terre basse e gli altipiani che di pioggia hanno sempre scarseggiato** e che ora sono state messe in ginocchio. La Lubombo Region fa parte delle terre assetate, una sete che è evidente nel paesaggio che mi sono trovato di fronte: colori autunnali, giallo e arancione, strade marroni e polverose, spighe di mais ricurve. Vivo e lavoro a Siteki, capoluogo della Lubombo Region, regione che attraversa Swaziland e Mozambico. Ho iniziato presto a spostarmi attraverso le 23 comunità coinvolte nel nostro ultimo progetto per verificare con mano le conseguenze di questo fenomeno. Sono 2.000 piccoli agricoltori i beneficiari diretti del progetto. È il mondo rurale dello Swaziland, dove (soprav)vive la maggioranza della popolazione. Sia il cambiamento

climatico che lo sfruttamento della terra per coltivazioni intensive di canna da zucchero, hanno di molto abbassato produttività e sostenibilità ambientale di queste zone a vocazione agricola: qui si producono cereali (con il mais a fare da padrone) e legumi. **Nostro compito è quello di dare una mano ai piccoli agricoltori e alle loro famiglie affinché siano in grado oggi di resistere, e in futuro di reagire ed adattarsi, alle nuove condizioni imposte da un cambiamento climatico che oggi si chiama siccità, domani potrebbe essere alluvioni.** Di solito le riunioni si svolgono nel "Chiefdom", il terreno di fronte alla casa del Capo villaggio, capo per nascita, emanazione del Re nei villaggi, capo carismatico e politico. Bisogna passare da lui per far approvare il progetto e le attività da fare. Peccato che il Chief non si manifesti mai e le riunioni si svolgono con suoi segretari, rappresentanti e delegati. Molto spesso questi incontri si svolgono nel fine settimana, quando le persone fanno anche i lavori comunitari, risistemano le strade, le case, gli spazi comuni. Un giorno sono arrivato in una comunità che ha aderito al progetto di una delle tante aziende straniere che coltivano canna da zucchero. Non solo il paesaggio è cambia-

Foto di Alessandro Cinque
Fabio Laurenzi

to ma anche lo stato delle case e delle persone: si tocca con mano il degrado che colpisce questi luoghi quando decidono -o sono costrette- di svendere la propria terra, diventare operai che non traggono nessun sostentamento da questo lavoro, a parte un salario molto basso. Non possono più coltivare la loro terra, sono costretti a comprare sul mercato i prodotti e a spendere molto di più dei piccoli agricoltori delle altre comunità. Un esempio devastante, e non certo l'unico in questo paese, che corre il rischio di diventare una grande distesa di canna da zucchero, una coltivazione che drena la poca acqua rimasta, e che non lascia ricchezza sul territorio. **Agroecologia, adozione di varietà di sementi locali prodotte e selezionate con una miscela di conoscenze tradizionali e moderne tecnologie, insieme a tanta formazione è il mix di azioni e di proposte su cui lavoreremo, coinvolgendo contadini, organizzazioni e autorità locali, istituzioni nazionali.** Scontrandoci anche con problematiche che stanno sopra le comunità come la nuova spinta verso l'uso di sementi OGM. Per questo, dall'albero dei villaggi, passo spesso alle hall dei grandi alberghi per incontrare istituti di ricerca, ministri, esperti. Un lavoro che mi permette di capire questo paese sotto tanti di vista. Un paese che ha appena cambiato nome: dallo scorso aprile, il giorno del suo 50esimo compleanno (e il 50esimo anniversario, dell'indipendenza dagli inglesi) il Re ha ribattezzato lo Swaziland con il nome di "Il Regno di eSwaini", il regno degli swazi. Ora questa trovata comporta un grande caos, prima di tutto i documenti da rifare. E le persone come hanno reagito? Un misto tra orgoglio e rassegnazione. **C'è chi alza gli occhi al cielo, c'è che invoca un processo più partecipativo... ma la resilienza forse passa anche da qui: sapersi adattare ai cambiamenti, non solo climatici.**



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 discrimi-

nazioni 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:** dalla frutta selvatica 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".

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, alberi di papaya e le piante alte di peperoncini e oca. 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 all'agroecologia che ci ha permesso di imparare nuove tecniche sostenibili e adattarele sulla 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."





Foto di Paola de Salvo

TUNISIA

TERRA DI MEZZO: TRA COUS COUS E FAST FOOD

Pur con un grande patrimonio culinario, la Tunisia sta pian piano cambiando 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 un forte consumo di cereali, grano, orzo e farro mangiati sotto 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 e 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 per-

messo 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 essere 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 salutari 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.

LA RISCOSSA DEL PESCE POVERO E DELLA PUREA DI ORTICHE

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

“Le donne si impegnano in una produzione agroecologica, impiegando pesticidi naturali come la purea d'ortica e gli olii essenziali”

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 lische, alla sandra 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 mac-



Grazia Vulcano

chia mediterranea, pur restando ad oggi poco nota a vantaggio del solo turismo costiero per 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.



Intervista a Habib Ayeub, intellettuale e filmmaker tunisino

DOBBIAMO IMPARARE A PARLARE DI NUOVO '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 fa vedere la dipendenza del nostro paese dall'estero, nonostante la Tunisia sia capace di nutrire la sua popolazione come ha fatto quando era *makhmour*, la riserva di grano dell'Ifrikia romana".

E su questo ha girato anche il suo **terzo film "Cous cous: les grains de la dignité"**, presentato a festival internazionali tra cui il Journées Cinémaographiques de Carthage nel 2017. Protagonista as-

soluta 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 della 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 e la frutta a livello locale, invece dell'uva nel mese di aprile o mag-**

gio, 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 tunisiaired.org

ITALIA

GRANDE MOSAICO DI PAESAGGI, TRADIZIONI E STORIA

La rete di COSPE tra le tante realtà agricole della nostra penisola. Per guardare al mondo.

L'Italia è uno straordinario mosaico di terre del cibo: da sud a nord, da una parte all'altra dell'Appennino, esse riflettono un'incredibile varietà di storie, di tradizioni, di paesaggi, di fusioni fra genti e colture, provenienti dai quattro angoli della Terra.

La **dieta mediterranea** è il prodotto perfetto di questo incontro fra diversità, fra culture e ambienti, che si fa cibo. Lo spiega bene l'Unesco quando ne motiva il **riconoscimento come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, nel 2010**:

"La Dieta Mediterranea è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data

comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. **La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo**".

Il nostro paese è anche un mosaico di esperienze innovative di conversione ecologica dei sistemi alimentari, che partono dai territori e si diffondono a rete, diventando vettori di cambiamento a livello nazionale e globale.

Come Isola del Piano, nelle Marche, culla del biologico in Italia, e storia esemplare di restituzione di centralità economica e culturale alla terra, e di piena dignità a chi la lavora e se ne prende cura.

Grazie a Gino Girolomoni e Tullia Romani, alle loro compagne e ai loro compagni, che ci hanno creduto in un periodo in cui l'Italia ed il mondo andavano da un'altra parte.

Come le "Donne in campo" di Pescara, in Abruzzo, e le donne di "Domus Amigas" di Iglesias, in Sardegna, protagoniste in due contesti diversi di esperienze innovative di "ritorno alla terra" declinate al femminile.

Come la "Casa delle AgriCulture Tullia e Gino" di Castiglione d'Otranto, "Diritti al Sud" di Nardò, "Salento Km0", in Puglia,

promotrici di **una rete di esperienze di economia sociale e solidale legate alla conversione dei sistemi alimentari, aperte ai migranti, gestite da giovani donne e giovani uomini che hanno deciso di credere nella loro terra**.

Come "Le galline felici" di Sicilia, consorzio di oltre 30 imprese agricole che alimenta la rete dei Gruppo d'Acquisto Solidale in tutta Italia. E come "Simenza: cumpagnia siciliana delle sementi contadine", associazione di contadini, cuochi, tecnici, ricercatori, impegnata nella tutela e nella valorizzazione della biodiversità locale, che copre tutta la filiera del cibo dalla produzione al consumo.

In momenti diversi, il nostro cammino si è incrociato con tutti loro, e con altri ancora. Abbiamo trovato nelle loro esperienze tante buone idee e buone pratiche da sostenere e da far circolare.

Da mettere insieme con quelle di **tutti i paesi in cui lavoriamo, dall'Europa all'Africa, dall'Asia all'America Latina, per costruire un patrimonio comune di conoscenze, ed una alleanza di donne e uomini di tutto il mondo** in grado di promuoverne la realizzazione.

L'Associazione Veneto dei Produttori Biologici e Biodinamici (A.Ve.Pro.Bi) è l'organizzazione con cui abbiamo iniziato questo cammino, oltre dieci anni fa, e a cui dedichiamo queste pagine di Terre del Cibo.

Intervista a Tiziano Quaini

LE LOTTE DEI PRODUTTORI BIO SONO INTERNAZIONALI

Di Beatrice Mattiuzzo

La collaborazione COSPE e A.Ve.Pro.Bi (Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici) nasce da lontano e si è concentrata soprattutto all'estero, in Swaziland e Angola con progetti legati al recupero delle sementi e delle colture locali. Continua oggi sia in progetti di cooperazione internazionale che nei percorsi di formazione in istituti superiori di agraria in Italia e in sostegno a campagne internazionali contro l'utilizzo di pesticidi chimici. Abbiamo parlato con Tiziano Quaini, perito agrario, Coordinatore Regionale dal 1996 consigliere (fino a novembre 2014) dell'associazione. Quaini, già socio fondatore nel 1988 dell'Associazione "La Siepe", prima organizzazione veronese che ha iniziato ad occuparsi di agricoltura biologica, è oggi docente per vari enti di formazione professionale, sui temi dell'agricoltura biologica.

Quando nasce A.Ve.Pro.Bi, e con quali obiettivi?

A.Ve.Pro.Bi è nata circa 27 anni fa da un piccolo gruppo di produttori. L'idea era quella di mettersi in rete sul territorio regionale per aiutarsi a commercializzare il prodotto, ma anche per promuovere l'agricoltura biologica sia nei confronti dei produttori che dei consumatori per far crescere questo settore. All'inizio eravamo veramente in pochi, con il passare degli anni le cose sono cresciute notevolmente e l'associazione si è strutturata di più. Attualmente ha oltre 400 soci nella Regione Veneto e ha consiglieri distribuiti in tutte le sette province del Veneto.

Chi sono, e quanti sono i vostri soci (caratteristiche, tipologia, distribuzione territoriale)?

Attualmente l'associazione conta più di 410 soci nel Veneto e ha consiglieri distribuiti in tutte le sette province della

regione. I soci devono essere certificati bio. L'associazione infatti è nata proprio per mettere in rete produttori biologici certificati e notificati in regione. I nostri soci normalmente sono aziende medio-piccole che producono tutto quello che è possibile produrre nella ragione Veneto quindi dall'ortofrutta, ai cereali, all'allevamento, alla vite con la caratteristica di rientrare nel regolamento comunitario che regola l'agricoltura biologica. Da qualche anno abbiamo allargato anche a quelle strutture che non sono aziende agricole ma di tipo commerciale, possono essere anche negozi.

Biodiversità e lotta contro i pesticidi sono una sfida decisiva anche in Veneto. Che cosa ha fatto e che cosa fa A.Ve.Pro.Bi?

La lotta contro i pesticidi è un punto strategico per tutte le aziende che lavorano col biologico. E per l'associazione in particolare che si impegna sul territorio per convertire le aziende. A.Ve.Pro.Bi rappresenta i produttori bio nei confronti delle istituzioni quindi la Regione in particolare ma anche i con i Comuni con i quali cerchiamo di costruire progetti di diverso tipo. L'associazione è anche socia di FederBio, Federazione Nazionale dell'agricoltura biologica e biodinamica che lavora direttamente con il Ministero con la quale possiamo rapportarci quindi a livello nazionale tramite il nostro consigliere. Oltre a FederBio siamo associati anche a Semi Rurali, rete nazionale che lavora nella conservazione e gestione dinamica della biodiversità.

Cooperazione e solidarietà internazionale: che cosa ha spinto A.Ve.Pro.Bi a impegnarsi anche in questo terreno?

Nasce da un mio desiderio personale

in quanto negli anni novanta feci un'esperienza in Africa. Ho poi trasmesso questa volontà che è stata accettata dall'associazione. Il problema dell'agricoltura e degli agricoltori non è solo degli agricoltori veneti, italiani, europei ma è un problema a livello mondiale. Le problematiche sono quelle di essere relegati solo alla produzione, di non saper controllare tutto il resto e l'essere schiacciati spesso da quelle che sono le multinazionali e le grandi distribuzioni. Tutto questo certo tocca maggiormente i contadini africani, sudamericani, asiatici ma anche i nostri contadini locali. Credo che rendere internazionali le lotte sia fondamentale e in COSPE ho trovato una struttura che ha le nostre stesse finalità. I loro progetti sono molto simili ai nostri per quanto riguarda l'agroecologia, i cambiamenti climatici e il modello di una produzione sostenibile. Tutte cose per noi fondamentali che fanno parte del nostro dna e che ho ritrovato nelle persone e nei progetti di COSPE. Crediamo, inoltre, che il confrontarsi con altre realtà sia costruttivo per tutti, per noi e per loro.



PRODUTTORI BIOLOGICI (SEMPRE PIÙ) SENZA CONFINI

Le esperienze di cooperazione internazionale di A.Ve.Pro.Bi: con COSPE in tutto il mondo.

Da più di dieci anni una realtà come aveprobi affianca COSPE nei progetti con componente agroecologica in tutto il mondo, attraverso percorsi formativi, stage, e accompagnamenti tecnici. Grazie all'esperienza teorica e pratica A.Ve.Pro.Bi è per noi un referente fondamentale nell'elaborazione delle strategie di conversione agroecologica nei paesi dove lavoriamo. Qui di seguito i progetti seguiti.

TERMINATE

SWAZILAND 2006-2012

Scambio formativo ed assistenza tecnica al personale locale sul recupero e la valorizzazione delle culture locali, nella comunità di Shewula, con la Cooperativa Primavera e la srl Brio, il Comune di Lamon, Legambiente Dolomiti, Regione Veneto, nel quadro di programmi COSPE nel paese.

ANGOLA 2013-2015

Scambio formativo sulla produzione di miele ed altri prodotti del bosco nelle comunità di Canjoimbe e Jamba Kipuko, nel quadro del progetto di gestione partecipativa delle foreste gestito da COSPE.

IN CORSO

ALBANIA

Scambio formativo e accompagnamento tecnico sulla transizione verso l'agricoltura biologica per imprese contadine famigliari nella regione della Zadrima, nell'Albania settentrionale, nel quadro di un progetto promosso da RTM e COSPE, cofinanziato dall'AICS (Agenzia Italia per la Cooperazione allo Sviluppo) e dalla Provincia Autonoma di Bolzano.

BOLIVIA

Accompagnamento alla certificazione organica di prodotti forestali non legnosi provenienti da due regioni amazzoniche della Bolivia nell'ambito del progetto "Ayllus: rafforzamento delle Comunità

Indigene della Bolivia", promosso dalla Regione Veneto in collaborazione con COSPE, e finanziato da Aics.

PALESTINA

Accompagnamento tecnico e scambio formativo di 4 gruppi di produttori nel progetto "Terra e Diritti: percorsi di Economia Sociale e Solidale in Palestina". Promosso da COSPE e finanziato da AICS. A.Ve.Pro.Bi concentra il suo intervento in 15 villaggi sulle colline a sud di Hebron. Qui i contadini locali utilizzavano le sementi vendute da Israele che erano di pessima qualità e non consentivano loro di ottenere un buon raccolto.



Foto di Luca Volpi

IT.A.CÀ COMPIE 10 ANNI

Di Pierluigi Musarò, direttore del Festival

It.a.cà è il primo e unico festival in Italia sul turismo responsabile, invita a scoprire luoghi e culture attraverso itinerari a piedi e a pedali, workshop, seminari, laboratori, mostre, concerti, documentari, libri e degustazioni per lanciare un'idea di turismo più etico e rispettoso dell'ambiente e di chi ci vive. Un cammino unico in tanti territori diversi, per trasformare l'incoming in becoming. Coniugando la sostenibilità del turismo con il benessere dei cittadini.

"Il regalo più emozionante di questo decimo compleanno di It.a.cà è stato il premio per l'eccellenza e l'innovazione nel turismo ricevuto dall'Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite. Un riconoscimento e una responsabilità, per riflettere su cosa siamo e per migliorare la pratica di quel che possiamo diventare.

Nato a Bologna, che ne ha modellato il nome e sostenuto la crescita, in 10 anni il festival ha diffuso la sua creatività e cultura innovativa a livello nazionale, al punto che questa edizione si snoda dal Salento al Trentino, da Napoli al Monfer-

rato, invitando i partecipanti a vivere l'emozione del viaggio in maniera autentica e incentivando pratiche turistiche più sostenibili. Oltre il festival, It.a.cà ha creato in questi anni una rete di centinaia di soggetti che collaborano, immaginando e praticando una valorizzazione dei propri territori.

D'altra parte siamo legati al turismo, e più in generale al viaggio, perchè ci permette di riflettere sulle persone e i luoghi che ne sono interessati, ripensare le politiche di sviluppo economico o di inclusione sociale, **rivedere le disuguaglianze legate al diritto alla mobilità, spesso negato a migranti e richiedenti asilo, così come a cittadini disabili.**

A questi aspetti dedichiamo la decima edizione, con un ricco programma di eventi che dal centro urbano invita a scoprire l'Appennino circostante per immaginare una nuova geografia di Bologna, e con una piattaforma web, It.a.cà accessibile, realizzata con tanti soggetti che la disabilità la vivono ogni giorno e insieme a noi ambiscono a rendere Bologna più accogliente per tutti".



Foto di Daniele Tarozzi



IT.A.CÀ - il festival -

Il festival è promosso e organizzato da Associazione Yoda, COSPE Onlus, Nexux E-R.

Con il Patrocinio di Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Comune di Bologna, Regione Emilia Romagna, Bologna Welcome, Unesco, Città Metropolitana di Bologna, Bologna City Branding, Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese.

In collaborazione con Università di Bologna, Salus Space, Mibact Emilia Romagna, Kilowatt, Alce Nero, Velostazione Dynamo, Urban Center Bologna, A.i.t.r Associazione Italiana Turismo Responsabile, Asp Città di Bologna, Ass.ne Terzo Tropico e ASviS Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile.

I PROGETTI “TERRE DEL CIBO”

ALBANIA



ALLEANZA PER LO SVILUPPO E LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA FAMILIARE NEL NORD ALBANIA

Il progetto si sviluppa nelle regioni di Scutari e Lezha e ha come scopo quello di aumentare la sovranità alimentare e sostenere uno sviluppo socio-economico locale di tipo sostenibile attraverso la promozione dell'agricoltura familiare. Il progetto è stato elaborato con un concreto coinvolgimento delle amministrazioni pubbliche e degli attori locali al fine di proporre iniziative che rispettino e valorizzino le peculiarità dei territori e possano offrire un contributo concreto a livello sociale, ambientale ed istituzionale.

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 provincie di Benguela e Kwanza Sul si lavora con 4 comunità rurali promuovendo: 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.

BOLIVIA



PACHAMAMA

Il progetto "Pachamama: protagonismo delle donne rurali per l'affermazione della sovranità alimentare in Bolivia lavora nei Dipartimenti di Cochabamba e La Paz, territori che soffrono di una forte crisi idrica. Il progetto ha come obiettivo quello di contribuire alla sicurezza alimentare in questi territori, valorizzando il ruolo delle donne all'interno delle comunità e promuovendo misure di gestione delle infrastrutture e del ciclo idrico più consapevoli ed efficienti.



AYLLUS

Il progetto Ayllus si inserisce nel contesto dell'Amazonia boliviana con l'obiettivo di contribuire a contrastare i fattori di rischio legati allo sfruttamento del territorio che rappresentano da tempo una minaccia alla biodiversità ed alla vita delle comunità indigene. Il progetto si concentra dunque sulle filiere produttive, con lo scopo di aumentare la produttività attraverso la promozione di sistemi agroforestali di gestione sostenibile delle risorse e la valorizzazione di donne e giovani come protagonisti del cambiamento.

CAPOVERDE



FA.T.A (FUOCO, ACQUA, TERRA E ARIA)

Il progetto ha come obiettivo lo sviluppo e il rafforzamento dell'ecoturismo sostenibile e sociale e la valorizzazione e tutela del patrimonio culturale, sociale e ambientale dell'Isola di Fogo. Il progetto sostiene la promozione dell'ecoturismo nel territorio insieme alla protezione ambientale delle zone rurali dell'isola con l'obiettivo di promuovere un modello che possa integrare le attività ambientali e agricole nel turismo.



ROTAS DO FOGO

È un'iniziativa cofinanziata dall'Unione Europea e realizzata da COSPE. Il progetto mira a migliorare le condizioni socio-economiche dell'isola attraverso la protezione dell'ambiente in zone rurali e la promozione del turismo rurale, la diffusione dell'agroturismo e il miglioramento della qualità di servizi forniti da associazioni e produttori locali. Grazie a "Rotas do Fogo" sono stati individuati e realizzati nuovi percorsi turistici e sono state formate guide naturaliste locali.

CUBA



VIA LACTEA

È un progetto rivolto ai piccoli produttori di latte di 6 cooperative dell'Asociación Nacional de Agricultores Pequeños nelle provincie 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 caffè e di cacao 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.

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 una 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 terra e l'agroecologia, come strategia di prevenzione dei conflitti e di stabilizzazione della pace.

PALESTINA



TERRA E DIRITTI

Il progetto "Terra e Diritti" si pone come obiettivo quello di garantire l'attuazione e il rispetto dei diritti fondamentali della popolazione palestinese anche relativamente all'accesso alla terra. Il progetto prevede un approccio multidisciplinare che si sviluppa attraverso interventi di miglioramento della legislazione e delle procedure amministrative riguardanti le cooperative, la proposta di esperienze di economia sociale che coinvolgano gli imprenditori più giovani, la pratica e diffusione di esperienze di resistenza non-violenta, l'approfondimento e lo studio delle principali violazioni dei diritti all'accesso alla terra subite dai palestinesi ed infine la promozione di iniziative di advocacy presso istituzioni internazionali in vari paesi.

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. Il progetto, in collaborazione con la giovane società civile tunisina e i partner istituzionali, organizza eventi di sensibilizzazione ed educazione sui concetti di sviluppo sostenibile e gestione delle risorse per aumentare la consapevolezza sulla necessità di preservare i beni comuni e sollecitare la produzione, trasformazione e consumo dei prodotti locali. Inoltre, si è avviato un lavoro di promozione del territorio e del suo potenziale ecoturistico, sostenendo dei percorsi formativi per un gruppo di giovani guide naturaliste impegnate nel rilancio del patrimonio storico e della biodiversità esistente.

SWAZILAND



EMERGENZA III – PREVENIRE E RISPONDERE AI CAMBIAMENTI CLIMATICI: PRATICHE RESILIENTI DI MITIGAZIONE DEGLI EFFETTI DELLA SICCITÀ IN SWAZILAND E MOZAMBICO

Il progetto, che coinvolge 23 comunità e circa 2000 beneficiari diretti, ha l'obiettivo di sostenere e potenziare la resilienza delle popolazioni colpite dalla siccità, tramite un approccio integrato che migliori e aumenti le produzioni agricole, rafforzi le competenze di agricoltori e tecnici, sostenga misure di prevenzione e rischi ambientali attraverso tecniche di produzione migliorate, più sostenibili in termini economici ed ambientali, con basso uso di input esterni e quindi particolarmente adatte alle fasce più vulnerabili.



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.

COSPE

COSPE Onlus è un'associazione privata, laica e senza scopo di lucro. Dal 1983 operiamo in più di 20 paesi, nei territori e nelle comunità locali a fianco di migliaia di donne e di uomini che come noi credono nel cambiamento, nel rispetto dei diritti umani, la pace e la giustizia tra i popoli.

Promuoviamo il dialogo fra le persone e fra i popoli, per un mondo di pace e di accoglienza, con più diritti e democrazia, più giustizia sociale e sostenibilità ambientale e per il raggiungimento della parità fra donne e uomini e l'eliminazione di ogni discriminazione.

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

La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo (...) Questo pone coloro che producono, distribuiscono e consumano alimenti nel cuore dei sistemi e delle politiche alimentari al di sopra delle esigenze dei mercati e delle imprese.

La sovranità alimentare garantisce che i diritti di accesso e gestione delle nostre terre, dei nostri territori, della nostra acqua, delle nostre sementi, del nostro bestiame e della biodiversità, siano in mano a chi produce gli alimenti. La sovranità alimentare implica nuove relazioni sociali libere da oppressioni e disuguaglianze fra uomini e donne, popoli, razze, classi sociali e generazioni. (...)»

(Dichiarazione di Nyeleni, Mali 2007, Forum Sovranità alimentare).

CREDITS

Progetto grafico: Barbara Menin

Progetto editoriale: Giorgio Menchini, Pamela Cioni

Collaboratori: Patrizia Agosti, Miriam Bacchin, Valerio Baldissara, Giovanni Barbagli, Stella Beghini, Eleonora Colozza, Carla Cossu, Andrea De Giorgio, Elisa Del Vecchio, Elena De Zan, Elena Drigo, Carline Grand, Fabio Laurenzi, Maria Malaga, Beatrice Mattiuzzo, Martina Molinu, Lorena Mongardini, Maria Vittoria Moretti, Fabio Olmastroni, Simone Teggi, Gianni Toma, Valentina Verze, Simona Vinci, Grazia Vulcano.

Foto: archivio COSPE Onlus, tranne diversa segnalazione.

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto: "Emergenza III - Prevenire e rispondere ai cambiamenti climatici: pratiche resilienti di mitigazione degli effetti della siccità in Swaziland e Mozambico".

*C'era una volta
un'occasione speciale
da celebrare...*

Albero di Matteo

*regalato da
Sandro e Bianca
in occasione del
loro matrimonio*



*...e c'era una bomboniera
che diventava un albero*

Fai nascere la tua foresta in Senegal regalando un albero ad ogni invitato alla tua festa, che sia il tuo matrimonio, la tua laurea o il battesimo e la comunione dei tuoi figli. Questa bomboniera solidale è un dono prezioso per l'ambiente, le contadine e i contadini del Senegal e per i tuoi cari che potranno veder crescere il proprio albero online giorno dopo giorno.

E saranno tutti felici e contenti.

Per maggiori informazioni visita il sito bomboniere.cospe.org



cospe
ONLUS
TOGETHER FOR CHANGE