



Consorzio delle Ong Piemontesi

Via Borgosesia n°30 - 10145 - Torino
Tel: 011/7412507 Fax: 011/745261
E-Mail: cop@ongpiemonte.it
Sito Internet: www.ongpiemonte.it

Questa collana è una produzione del Consorzio delle Ong Piemontesi e delle organizzazioni umanitarie ad esso aderenti, nell'ambito delle collaborazioni instaurate con il Settore Affari Internazionali e Comunitari della Regione Piemonte (<http://agora.regione.piemonte.it>) per favorire il radicamento nella comunità piemontese della cultura di pace e dei suoi presupposti quali le libertà democratiche, i diritti umani, la non violenza, la solidarietà, la cooperazione internazionale e l'educazione allo sviluppo sostenibile (Legge Regionale n.67 del 17 agosto 1995: "Interventi regionali per la promozione di una cultura ed educazione di pace per la cooperazione e la solidarietà internazionale").

In particolare l'idea proposta agli insegnanti e ai bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado è quella di approfondire il concetto del "diritto all' alimentazione" nel sud del mondo, partendo da una presentazione semplice ed efficace della vita di tutti i giorni, vista con gli occhi di un bambino. Una breve presentazione del suo Paese, una giornata trascorsa a scuola, un breve racconto dei problemi che causano nella sua realtà situazioni di "insicurezza alimentare" ed un esempio di come, in un determinato contesto, si è tentato di risolverli.

Un modo, dunque, per spiegare anche ai più piccoli il senso della cooperazione internazionale, attraverso la presentazione di quanto da decenni le Organizzazioni Non Governative (ONG) cercano di fare in Africa, in America Latina e in Asia, in aree fra le più svantaggiate del mondo.

Attraverso i propri collaboratori, infatti, le Ong piemontesi sono impegnate in oltre 90 Paesi e scelgono ogni giorno di vivere e lavorare con spirito di solidarietà e di collaborazione a fianco delle comunità locali impegnate nella costruzione di un futuro migliore per sé e i propri figli.

In Piemonte, grazie a circa 10.000 associati e volontari, le Ong sono inoltre impegnate da anni nella sensibilizzazione del territorio e nell'educazione delle giovani generazioni proprio per diffondere una vera e concreta cultura di pace, solidarietà e giustizia.

Ciao! Sono Beka e vivo in Etiopia



Ciao!
Il mio nome è **Beka**
e vivo in Etiopia.



L' Etiopia è forse il più antico stato africano.
E' riuscito a restare indipendente durante tutto il periodo coloniale,
fatta eccezione per l'occupazione italiana.

Si trova nel Corno d'Africa, la parte più orientale del continente.
Qui ci sono montagne, altipiani, canyon e vaste aree di savana.

A nord-est c'è la depressione della Dancalia: una zona di terra
che si trova più in basso del livello del mare.

Pensate, questo è uno dei punti più bassi del pianeta !

La Dancalia è famosa anche perché sono stati
fatti ritrovamenti archeologici importanti:
proprio qui hanno trovato Lucy,
la bambina di tre milioni di anni fa !

L' Etiopia è il secondo Paese più popoloso dell'Africa Sub-
Sahariana. Le etnie sono così tante che si parlano almeno
84 tra lingue e dialetti diversi, anche se la lingua ufficiale è
l'ahmarico. Io vivo nel sud e qui la maggior parte delle persone
sono di etnia Gerry (di origine Somala)
oppure Borana (di origine locale), come me.

ERITREA

YEMEN

DJIBOUTI

● Addis Abeba

ETIOPIA

SUDAN



SOMALIA

Per questo l'Etiopia è
considerata la culla dell'umanità !

Questa è la mia classe ! Io sono fortunato perchè ad Argene, il mio villaggio, c'è la scuola, mentre in tanti altri villaggi dell' Etiopia non c'è e di conseguenza la maggior parte dei bambini non ci può andare. Come vedete, le classi sono poche e sempre molto numerose: bambini grandi e bambini piccoli insieme. Oggi c'è la mia materia preferita: geografia. Sshh... Il maestro fa lezione !



Ci sta spiegando che cos'è la

desertificazione

un fenomeno che si sta diffondendo in Etiopia, ma anche in tante altre zone del mondo.

Desertificazione significa che delle zone, prima fertili e ricche di vegetazione, si stanno trasformando in deserto.

Questo avviene perché la superficie del terreno diventa arida e non produce più il nutrimento necessario per piante, colture, animali e di conseguenza anche per le persone !

Il maestro ci spiega che questo si verifica in gran parte per colpa di comportamenti umani sbagliati che danneggiano la natura. Ad esempio coltivare per troppi anni gli stessi terreni alla fine impoverisce la terra, così come l'allevamento di tanti animali rovina i pascoli.

Il problema è che qui siamo quasi tutti agricoltori e allevatori e siamo costretti a fare così per poter mangiare... tra l'altro per cucinare bruciamo la legna ricavata dai pochi alberi rimasti !



Ma il deserto avanza anche perché c'è poca acqua e negli ultimi anni ha piovuto sempre meno anche nella stagione delle piogge !

E l'acqua serve proprio a tutti: piante, animali e... noi!

Bisogna trovare una soluzione !

“Maestro, e' per questo che i grandi hanno costruito il pozzo con la pompa solare, giusto?”



“Già, Beka... ci stiamo dando da fare per trovare delle soluzioni che non danneggino troppo l'ambiente ! La nuova pompa, grazie all'energia del sole, che qui non manca certo e non inquina, riesce a portare l'acqua in superficie anche da grandi profondità, dove i pozzi tradizionali non arrivano: questo ci permette di avere dell'acqua pulita anche nella stagione secca !”

“E serve anche per i nostri animali !”

“Proprio così, Beka !
La lezione è finita...
ne parleremo ancora
nei prossimi giorni !”
DRIIIIIIIINNN



E' finita la scuola per oggi !

Ah, guardate: laggiù c'è il nuovo pozzo !

E come ogni giorno le bambine vanno alla fontana con le loro mamme a prendere l'acqua da portare a casa.

Prima che la pompa fosse installata, le mamme andavano a prendere l'acqua con gli asini a Sebante, un villaggio molto distante da qui... Partivano al mattino presto e tornavano al tramonto.

Poi sono arrivate delle **persone dall'Italia che fanno parte di un'associazione che promuove la cooperazione internazionale (questo tipo di associazione si chiama ONG)**. Qui in Africa, e in tanti altri posti del mondo, queste persone cercano di dare una mano alla gente volenterosa che vuole migliorare la situazione della loro propria comunità. In questo caso ci hanno aiutato a costruire il nuovo pozzo.

Ma si fa tardi ! Meglio che mi sbrighi !



Eccomi a casa !

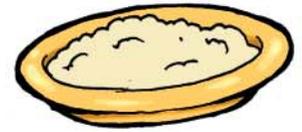
Mmmh... mia mamma sta preparando il pranzo: la 'njera con wot e carne e poi l'ittito per domani a colazione.

'njera : una specie di pizza morbida un po' acida. Si ottiene tramite la fermentazione della farina del tef, un'erba della famiglia dei cereali. Si cucina versando l'impasto liquido su un piatto di terra cotta scaldato sul fuoco.



Il wot : salsa a base di berberè (un peperoncino gigante che viene essiccato e poi macinato con aglio, cipolle e varie spezie). E' piccantissima !

Il Buluq : uno dei più comuni piatti borana, normalmente consumato durante la stagione secca; la mamma lo prepara per i miei fratelli maggiori e mio papà che tornano la sera dal pascolo



L'ittitto : latte fermentato; i miei fratelli ne bevono una gran quantità anche quando sono via per pascolare le mandrie.



“Ehi, Beka, perchè invece di stare qui a guardare mentre cucino, non passi dalla stalla !? C'è una bella sorpresa !”

“Davvero, mamma !?! Corro subito !”

“Ah! Non dimenticare di portare il latte da tua sorella in cooperativa...”

Anch'io aiuto mio papà e la nostra comunità a pascolare e allevare le vacche Borana.

Inoltre abbiamo capre, pecore e un dromedario !

Grazie a questi animali non mancano il latte fresco tutti i giorni e la carne. E poi possiamo trasportare persone e merci.

Eccoci nella stalla !

Finalmente è nato il vitellino !

Per l'occasione mio papà ha chiamato il veterinario.



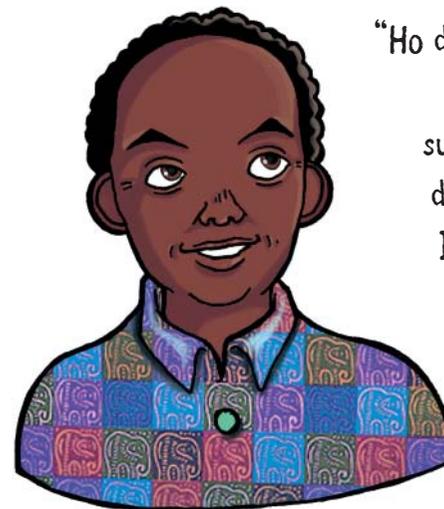
Anch'io da grande voglio fare il veterinario !

E' un mestiere particolarmente utile in questa regione.

Prima i veterinari si vedevano talmente di rado che le malattie uccidevano moltissimi animali.



“Signore, come hai fatto a diventare veterinario?”



“Ho dovuto studiare, naturalmente !

Gli amici italiani delle ONG supportano anche le associazioni di veterinari nei nostri villaggi.

Insieme procuriamo medicine per gli animali ammalati, facciamo le vaccinazioni e organizziamo corsi per guarire i nostri amici animali.”

Mio fratello ha finito di mungere le mucche: devo portare il latte in cooperativa da mia sorella.

“Ciao Jamila ! Ti ho portato il latte !”



Questa è la cooperativa lattiero-casearia dove lavora mia sorella. E' un altro dei progetti portati avanti assieme alle ONG italiane. Qui le donne trasformano il latte fresco dei nostri animali in burro, yogurt e formaggio. Una volta lo facevano nelle case, ma non era molto igienico e i prodotti bastavano soltanto per una famiglia.



Adesso invece la produzione è migliorata e aumentata grazie all'utilizzo di macchinari professionali. E ora si vendono i prodotti a Moyale dove sono molto richiesti. Domani non c'è scuola e Jamila ha promesso di portarmi con lei al mercato in città a vendere il formaggio... non vedo l'ora !

Ricetta del Buluq (per 4 persone)

Ingredienti:

1 kilo e mezzo di mais (possibilmente già schiacciato e ridotto a farina), acqua, sale, latte, burro

Preparazione:

Schiacciate il mais per rimuoverne la buccia. Su un setaccio fate saltare il mais per separarlo dalla buccia.

Fate bollire una pentola d'acqua. Quando l'acqua bolle, aggiungete il mais facendo attenzione che l'acqua lo copra completamente (se necessario aggiungete acqua man mano che evapora)

Aggiungete sale e 3 cucchiai di burro fuso.

Rimuovete la pentola dal fuoco e aggiungete latte a piacere fino a raggiungere la densità desiderata.

* Nota per gli insegnanti:

Questo racconto è esemplificativo di una situazione reale e di esperienze concretamente acquisite sul campo da una delle Organizzazioni Non Governative del Consorzio delle Ong Piemontesi.

Si tratta in particolare dell'Ong LVIA,

Associazione di Solidarietà e Cooperazione Internazionale, nata a Cuneo nel 1966 e impegnata in Etiopia dal 1972.

In questo Paese così come in altre aree del mondo, molte Ong come

LVIA lavorano per promuovere il diritto al cibo

e la sovranità alimentare, in particolare

lottando contro la desertificazione e la siccità

e sostenendo il lavoro di agricoltori e allevatori

uniti in associazioni e cooperative.