



### 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.

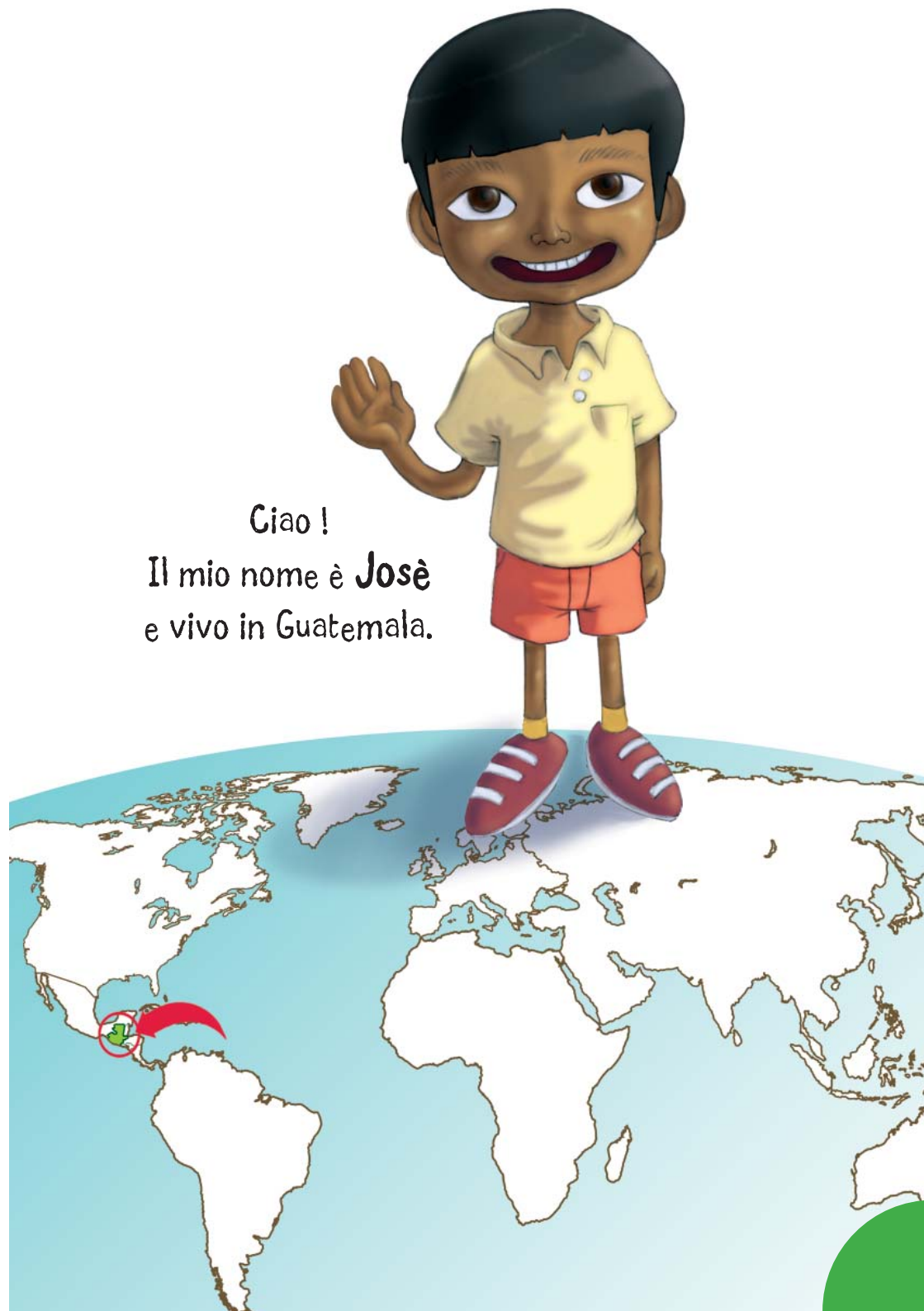
Attraverso i propri collaboratori, infatti, le Ong piemontesi sono impegnate in oltre 90 Paesi e scelgono ogni giorno di vivere e lavorare con spirito di solidarietà e di collaborazione a fianco delle comunità locali impegnate nella costruzione di un futuro migliore per sé e i propri figli.

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 Jose' e vivo in Guatemala



Ciao!  
Il mio nome è **Josè**  
e vivo in Guatemala.





Ad ovest del Guatemala, dove abito io, ci sono le montagne con le foreste. Qui la terra è fertile e l'altitudine elevata rende mite il clima tropicale. Si dice che dalle mie parti ci sia l'eterna primavera perchè le temperature medie sono uguali durante tutto l'anno e non fa mai né troppo caldo, né troppo freddo.



GUATEMALA

HONDURAS

EL SALVADOR

Il Guatemala è un Paese dell'America Centrale. Centralissima, direi, perchè è situato proprio tra il tropico del Cancro e l'equatore.

Più della metà del mio popolo discende dagli antichi Maya e ci sono diverse etnie che parlano tante lingue differenti, anche se, dopo la colonizzazione, la lingua ufficiale è diventata lo spagnolo.



piramide maggiore di Tikal



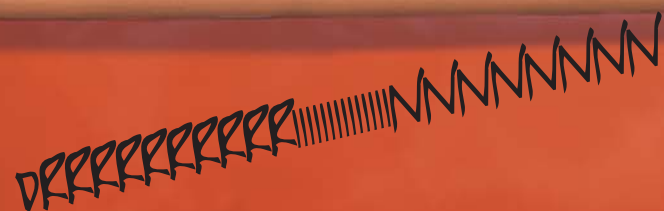
Vi presento i miei compagni di classe e la mia maestra...  
Sapete, io sono uno di quei bambini fortunati che, come voi,  
possono andare a scuola !

Oggi facciamo una lezione sulla **RIFORESTAZIONE**.

La maestra ci ha spiegato che ai tempi dei nostri antenati, sulle  
nostre montagne c'erano tante foreste, molte più di adesso.

Poi purtroppo i boschi sono stati tagliati per fare spazio alle  
piantagioni e questo ha creato grossi problemi soprattutto  
perché le radici degli alberi servivano a sostenere il terreno ripido  
delle montagne. Ora, quando piove tanto, senza quel sostegno c'è  
spesso pericolo di frane che distruggono le coltivazioni e i villaggi.  
Per questo nelle nostre comunità ci stiamo impegnando per  
cercare di ricreare i boschi, tagliando i rami degli alberi e  
piantandoli per farne crescere di nuovi.

Stiamo facendo la riforestazione, appunto !



Evviva ! E' suonata la campanella !  
Nella prossima ora c'è il laboratorio !  
E' la mia lezione preferita !



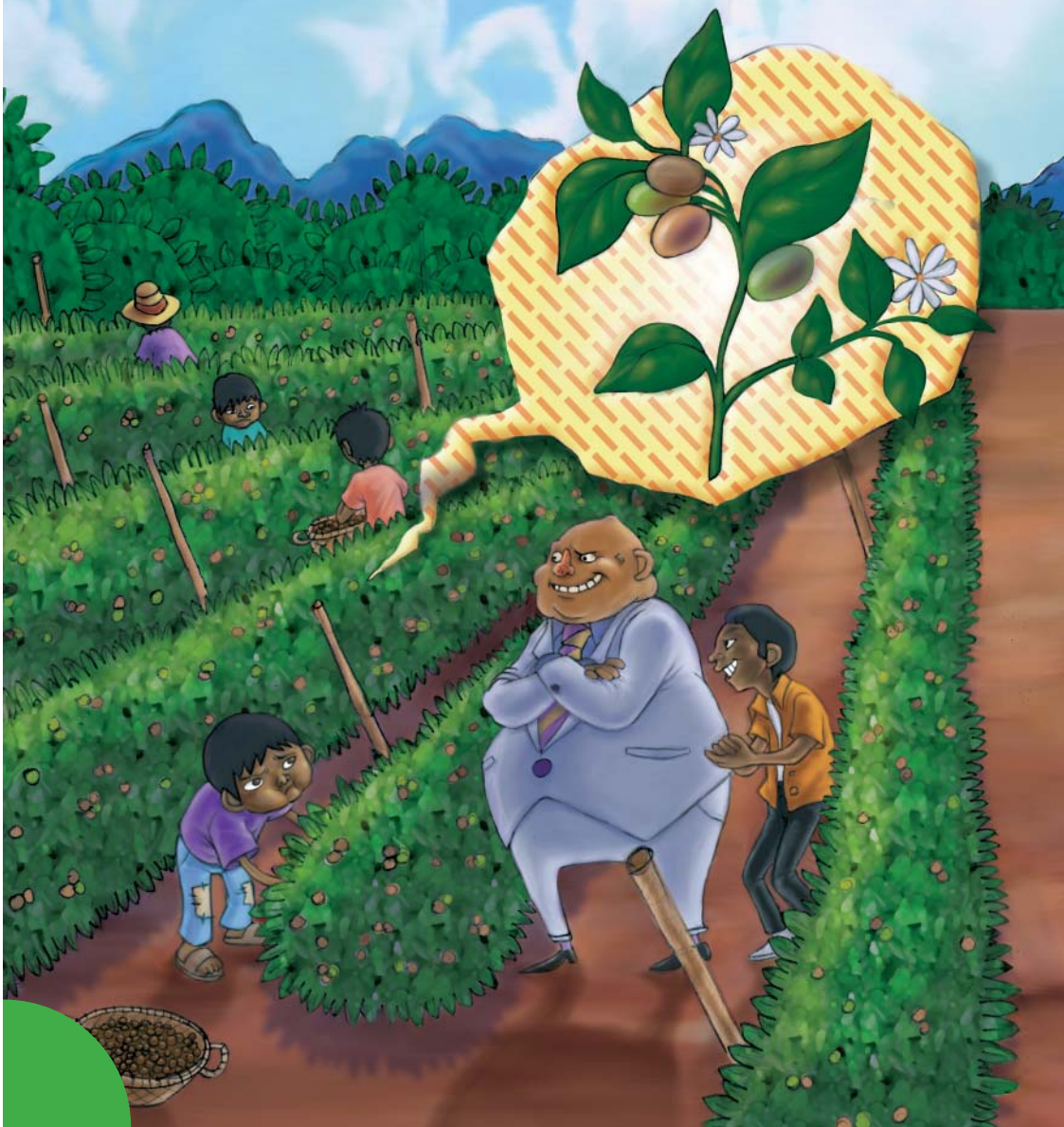


Dovete sapere che a scuola da quest'anno abbiamo iniziato un laboratorio sulla coltivazione degli ortaggi !  
Nel cortile della scuola abbiamo fatto un piccolo orto dove ci insegnano a piantare e curare tanti tipi diversi di verdure.  
Così impariamo fin da piccoli e possiamo dare una mano a casa !





I nostri genitori infatti sono quasi tutti agricoltori e anche loro negli ultimi anni hanno iniziato a coltivare tanti ortaggi diversi invece che soltanto caffè come si faceva fino a qualche tempo fa. Mio papà da giovane, come la maggior parte dei contadini che non sono potuti andare a scuola, lavorava per conto di signori stranieri in una piantagione di caffè...



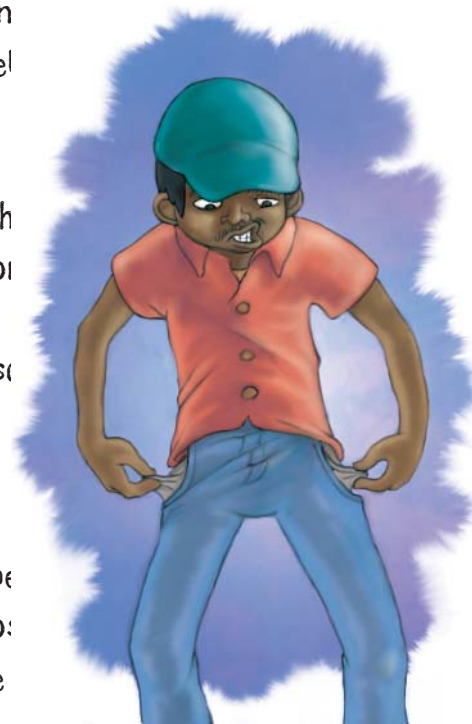
Ah dimenticavo, non vi avevo ancora detto che in Guatemala si coltiva tantissimo caffè che finisce nelle tazze di tutto il mondo.



Però il lavoro nelle piantagioni molto duro e i grandi proprietari pagano pochissimo.

Ad un certo punto mio papà è trovato senza lavoro perché il terreno delle piantagioni non produceva più caffè e quindi i grandi proprietari hanno deciso di andare a deforestare e sfruttare nuovi terreni.

Sapete, a scuola ci hanno spiegato che, se si coltiva per tanti anni di seguito una cosa, il terreno s'impoverisce e non cresce più niente!



Così nella mia comunità, in alternativa alla **monocoltura** del caffè, le famiglie hanno deciso di organizzare...



...delle **fincas**,  
**aziende agroecologiche !**

Benvenuti a casa mia !

Mia mamma sta mescolando gli scarti delle coltivazioni con letame, cenere e altre sostanze naturali, seguendo il procedimento per preparare il **compost**: ottimo concime per i nostri campi !



Mia nonna laggiù  
tesse una coperta  
al telaio.



Mia sorella  
raccolge  
le carote

Mio papà pianta le calle



Calla: un fiore bellissimo le cui radici, come ci hanno spiegato a scuola, permettono di creare una barriera naturale che sostiene il terreno.



Pollaio



Allevamento di lombrichi: utilissimi nella finca perché producono l'humus, un componente organico molto nutriente per il terreno



La nostra finca si basa sul principio della **diversificazione alimentare:**

coltivare un po' di tutto per provvedere alla nostra alimentazione, mangiando ciò che produciamo senza aver bisogno di comprare cibo al mercato, al massimo scambiandolo con i nostri vicini di casa.

Ecco cosa produciamo:



La carne



Tantissime varietà di ortaggi: carote, zucche, cavoli, pomodori, peperoni, aglio, patate, fagioli neri...



Il mais per fare la farina



La frutta: mango, banana, avocado



Il latte fresco dalle nostre capre



Alcune erbe che usiamo come medicine naturali: aloe, origano, timo



1)



4)



Le uova fresche dalle nostre galline



2)



5)



3)

E tutti questi prodotti biologici si possono trasformare in un tipico **pasto guatemalteco:**

1) **Tortillas di mais**, schiacciatine (tipo le vostre piadine) che mangiamo al posto del pane

2) **Pollo fritto**

3) **Leche agria**: latte fermentato

4) **Fagioli neri**

5) **Repollo**: carote e cavolo crudo





Scusate, ma devo salutarvi:  
voglio aiutare mio papà  
a costruire un recinto con la tettoia  
per le caprette.

Fino a ieri non avevamo abbastanza soldi  
per comprare legno e chiodi.  
Poi mio papà ha incontrato  
le stesse persone che hanno promosso  
i laboratori nella mia scuola.

Queste persone, che vengono  
dall'Italia, fanno parte di  
**associazioni (chiamate ONG)**  
che lavorano in progetti di  
cooperazione internazionale collaborando  
con le nostre comunità contadine.  
Insieme a loro cerchiamo di  
migliorare le nostre condizioni di vita.



Ora hanno trovato i fondi in Italia per fare qui da noi un progetto  
di **microcredito**, ovvero un piccolo prestito che serve ai contadini  
a comprare il necessario per migliorare la propria finca.  
Presto potremo restituire il denaro alla cassa del villaggio (una  
specie di piccola banca) che lo userà per aiutare qualcun altro.  
Allora rimbocchiamoci le maniche, papà !

**Adios amigos!**





# Ricetta della Tortilla

## Ingredienti:

2 tazze di farina di mais, 1 tazza di acqua

## Preparazione:

Mischiate la farina di mais con acqua; amalgamate con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma che non si sfaldi (se necessario aggiungete più acqua). Lasciate riposare l'impasto per 15 minuti e dividetelo in 12 palline, eventualmente inumidite con altra acqua.

Aiutandovi con un piatto piano, pressate ogni pallina tra due fogli di carta oleata fino ad ottenere un diametro di almeno 18 cm, quindi staccate delicatamente la carta.

Cuocete le tortillas una alla volta in una padella di ferro bollente (non occorre ungerla) 1 minuto per parte. Ripetete l'operazione con tutte le tortillas.

### \* 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 MAIS,

Movimento per l'Autosviluppo, l'Interscambio e la Solidarietà, nata a Torino nel 1990 e impegnata in Guatemala dal 1995.

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

MAIS lavorano per promuovere il diritto al cibo

e la sovranità alimentare, in particolare affinché i piccoli produttori e le loro famiglie possano organizzarsi in associazioni e in cooperative, coltivando le proprie terre nel rispetto dell'ambiente naturale.