

Ricette di cooperazione per il diritto all'alimentazione



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.

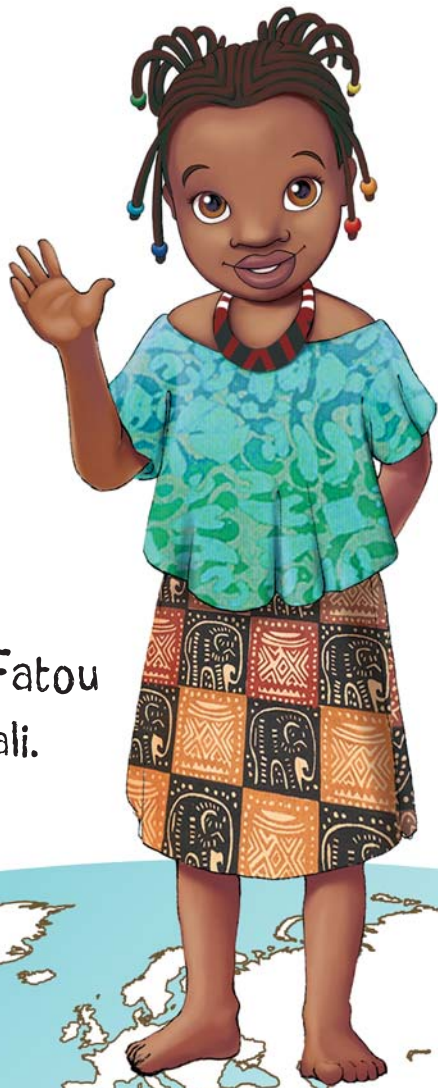
Attraverso i propri collaboratori, infatti, le Ong piemontesi sono impegnate in oltre 90 Paesi e scelgono ogni giorno di vivere e lavorare con spirito di solidarietà e di collaborazione a fianco delle comunità locali impegnate nella costruzione di un futuro migliore per sé e i propri figli.

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 Fatou e vivo in Mali

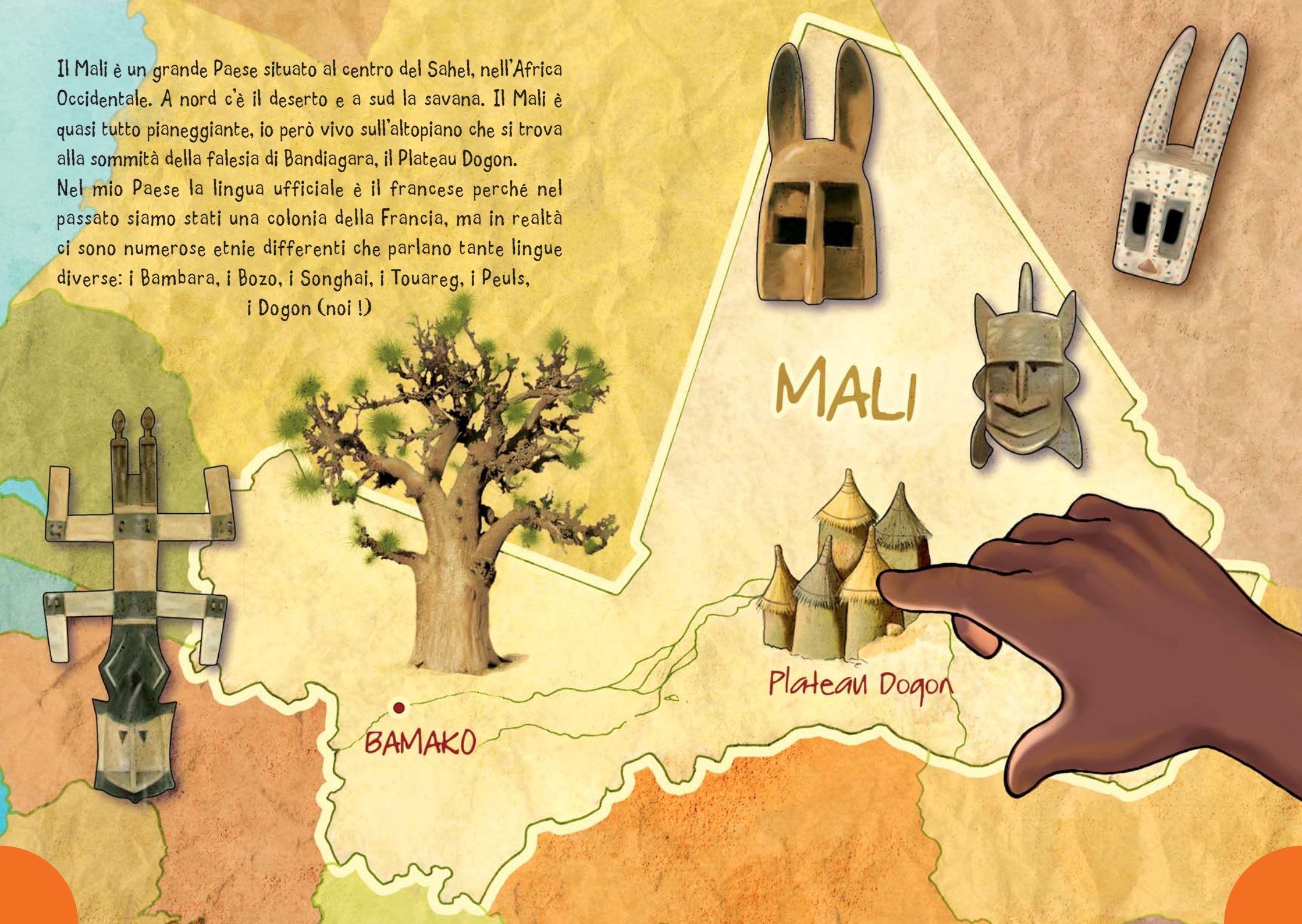


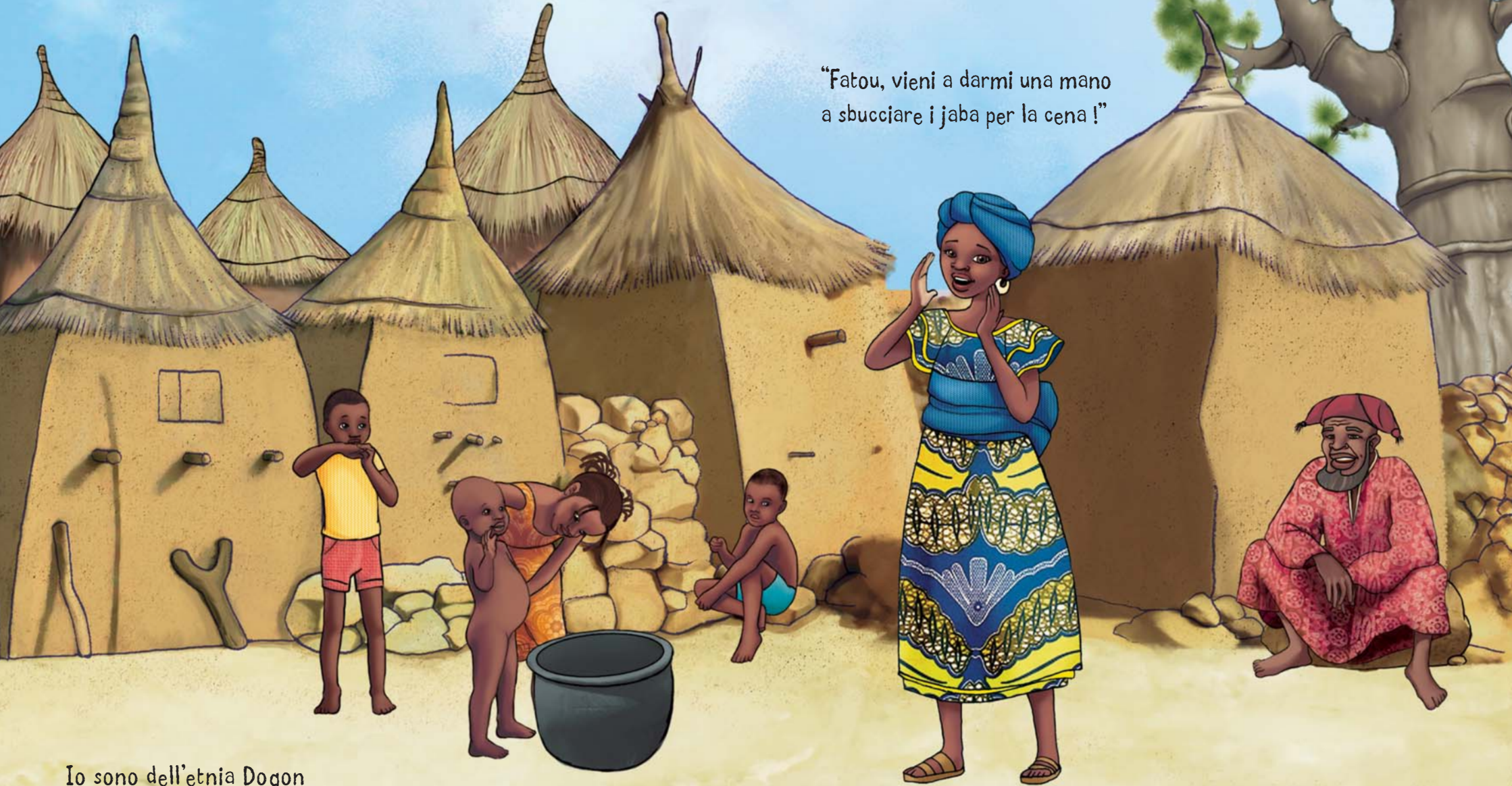
Ciao!
Il mio nome è Fatou
e vivo in Mali.



Il Mali è un grande Paese situato al centro del Sahel, nell'Africa Occidentale. A nord c'è il deserto e a sud la savana. Il Mali è quasi tutto pianeggiante, io però vivo sull'altopiano che si trova alla sommità della falesia di Bandiagara, il Plateau Dogon.

Nel mio Paese la lingua ufficiale è il francese perché nel passato siamo stati una colonia della Francia, ma in realtà ci sono numerose etnie differenti che parlano tante lingue diverse: i Bambara, i Bozo, i Songhai, i Touareg, i Peuls, i Dogon (noi !)





“Fatou, vieni a darmi una mano
a sbucciare i jaba per la cena !”

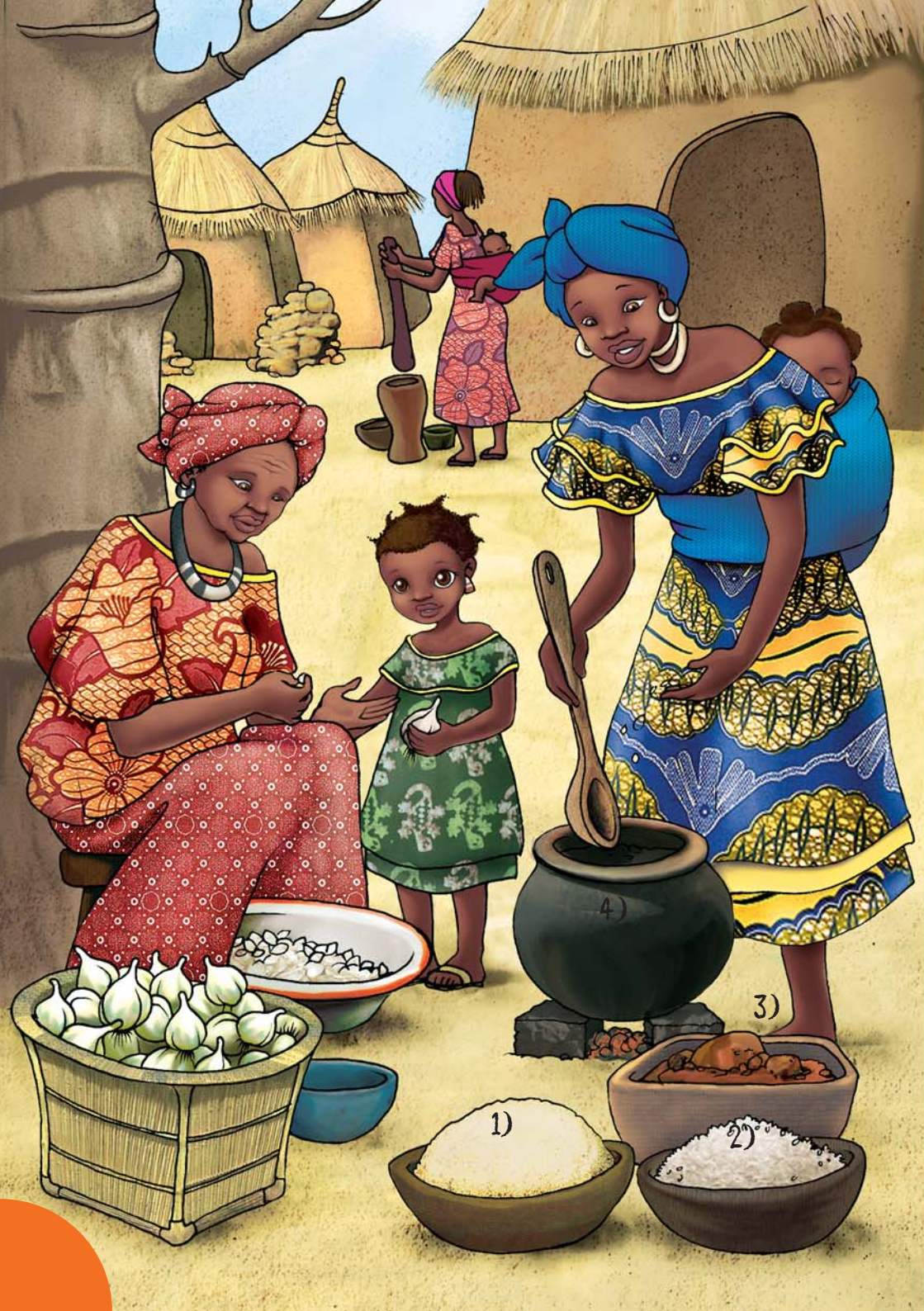
Io sono dell'etnia Dogon
e abito nel villaggio di Anakanda.

Noi bambini stiamo quasi tutto il tempo all'aria aperta: giochiamo
insieme nel recinto del villaggio sotto gli occhi vigili degli adulti
che ogni tanto aiutiamo nelle loro faccende.

Qui ad Anakanda ci sentiamo tutti parte di una grande famiglia
sotto la guida spirituale degli anziani e del nostro sacerdote hogon !

Quella laggiù è la mia capanna, dove vivo con mamma, papà,
i miei due fratellini e la mia sorella più grande.

Oggi si danno tutti un gran da fare per preparare la festa che
facciamo all'inizio della stagione delle piogge, prima di ogni
stagione agricola, per propiziarci un buon raccolto !



Il menù prevede:

1) **Polenta di miglio** che noi chiamiamo "TO".

Il miglio è il cereale più diffuso in Mali, nonché base della nostra alimentazione insieme al fonio e al sorgo, coltivato dal mio papà e dagli altri contadini del villaggio.

2) **Riso bollito**

In Mali ne coltiviamo, ma con fatica e troppo poco rispetto a quanto ne mangiamo... e per il momento costa meno importarlo dall'Asia !

3) **Carne d'agnello**

... ed infine la specialità della casa:

4) **La zuppa di jaba**

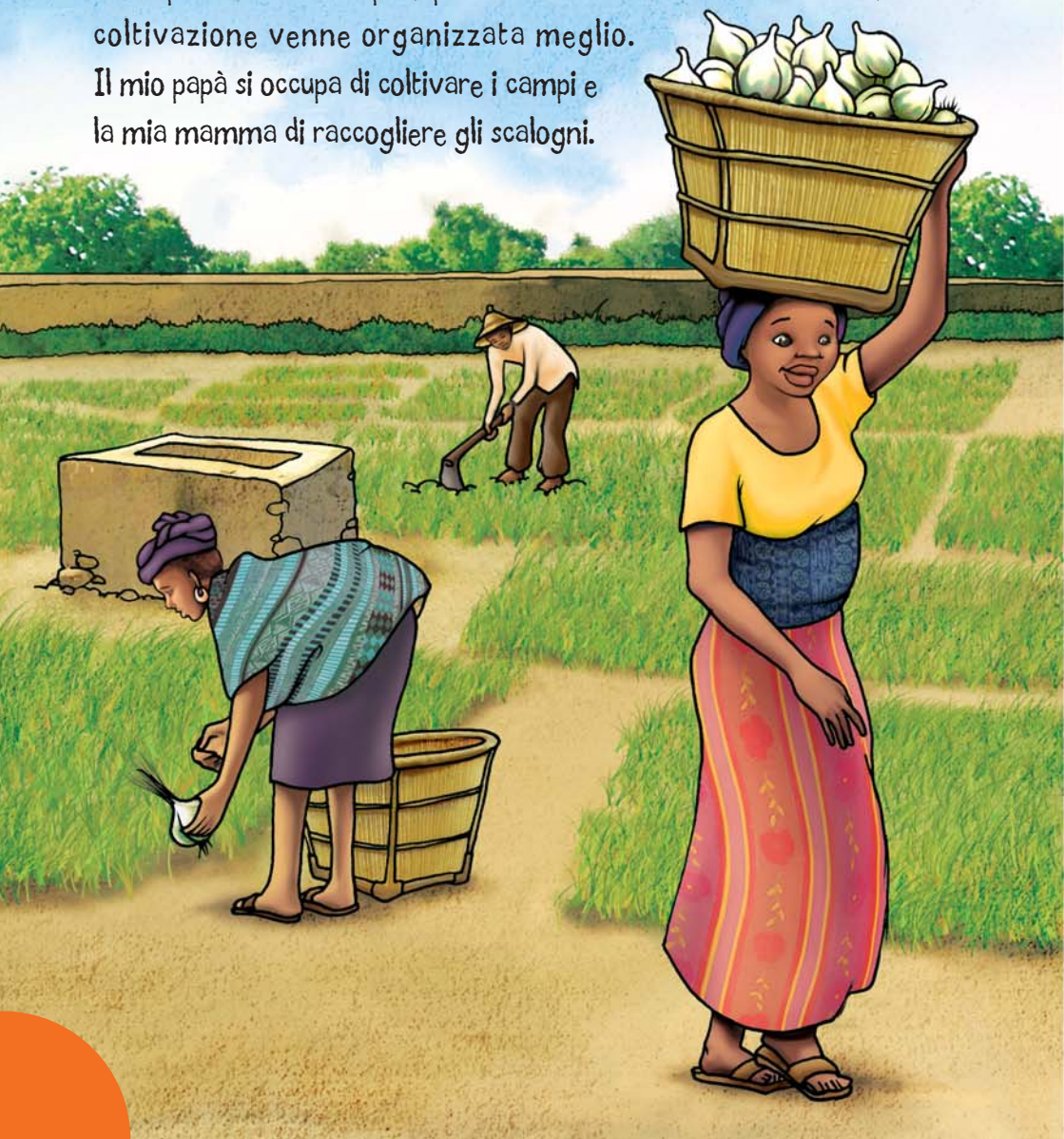


Jaba = scalogni
ovvero delle piccole cipolle
prelibate, con un gusto
a metà tra l'aglio e la cipolla.

Piccola curiosità: nei tempi antichi, oltre che in cucina, i jaba si usavano come moneta per pagare le imposte ai nobili che li apprezzavano molto ed in seguito anche per l'acquisto del bestiame. Ancora oggi i jaba vengono usati nei riti propiziatori per scacciare gli spiriti maligni e anche dai nostri guaritori nei preparati medicamentosi per curare, ad esempio, il raffreddore.

A proposito di jaba: qui ce ne sono veramente tanti!
E' uno degli ortaggi che cresce più facilmente perchè non ha bisogno di tanta acqua. Sapete, purtroppo in Africa abbiamo il problema della siccità e del deserto che si espande sempre di più. All'inizio erano coltivati solo dalle donne, che usavano seccarli sulle pietre al sole; poi, per facilitare la loro diffusione, la coltivazione venne organizzata meglio.

Il mio papà si occupa di coltivare i campi e la mia mamma di raccogliere gli scalogni.



Una volta all'anno, dopo il raccolto, vengono dei commercianti col camion a comprare i nostri scalogni per venderli nei mercati delle città più grosse, però ci danno sempre pochi soldi.

Dovete sapere, infatti, che gli scalogni costano poco perchè freschi non si possono conservare a lungo e noi siamo costretti a venderli tutti insieme al prezzo che vogliono i commercianti,

se no dovremmo buttarli via e non guadagneremmo neanche quei pochi soldi che ci danno. Però il denaro che ci danno non basta: siamo costretti a spenderlo tutto per comprare i semi e gli attrezzi che serviranno ad ottenere il raccolto successivo.

Così, alla fine, non rimane proprio niente per noi!

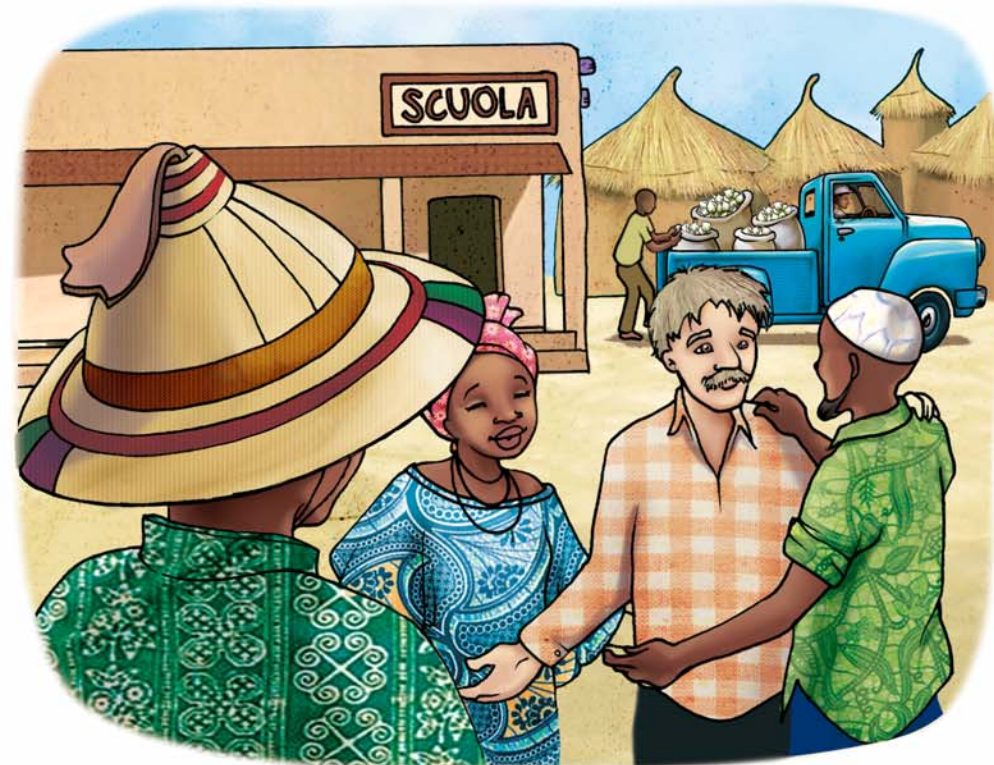
Anzi, qualche volta, il mio papà è costretto a fare dei debiti.



Tutte le famiglie del mio villaggio hanno lo stesso problema, così il mio papà e gli altri contadini si sono riuniti per parlarne e hanno trovato la soluzione: **SECCARE I JABA!**

Proprio come faceva la nonna!

I jaba tritati ed essiccati si conservano meglio: possono durare fino a due anni! In questo modo non siamo più costretti a venderli tutti insieme per pochi soldi, ma possiamo venderli al loro giusto prezzo sia freschi, subito, sia secchi durante tutto il resto dell'anno. Abbiamo provato a fare in questo modo e le cose sono migliorate... ma si può fare di più!



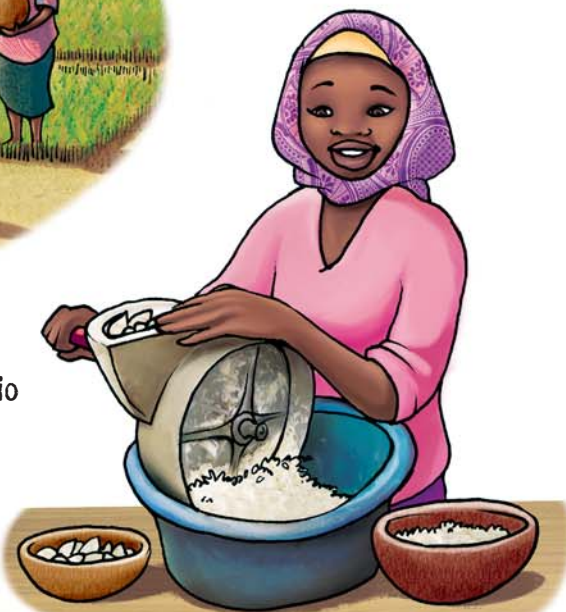
Infatti mio papà è venuto a sapere che a Konsogue Do, un villaggio poco distante dal nostro, sono riusciti grazie ai soldi ricavati dai loro scalogni a comprare un furgone per andarli a vendere direttamente al mercato. In seguito sono anche riusciti a costruire una scuola! Ma come avranno fatto?

Mio papà ha scoperto che a Konsogue Do 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 alle associazioni dei contadini per migliorare insieme la situazione della loro comunità.

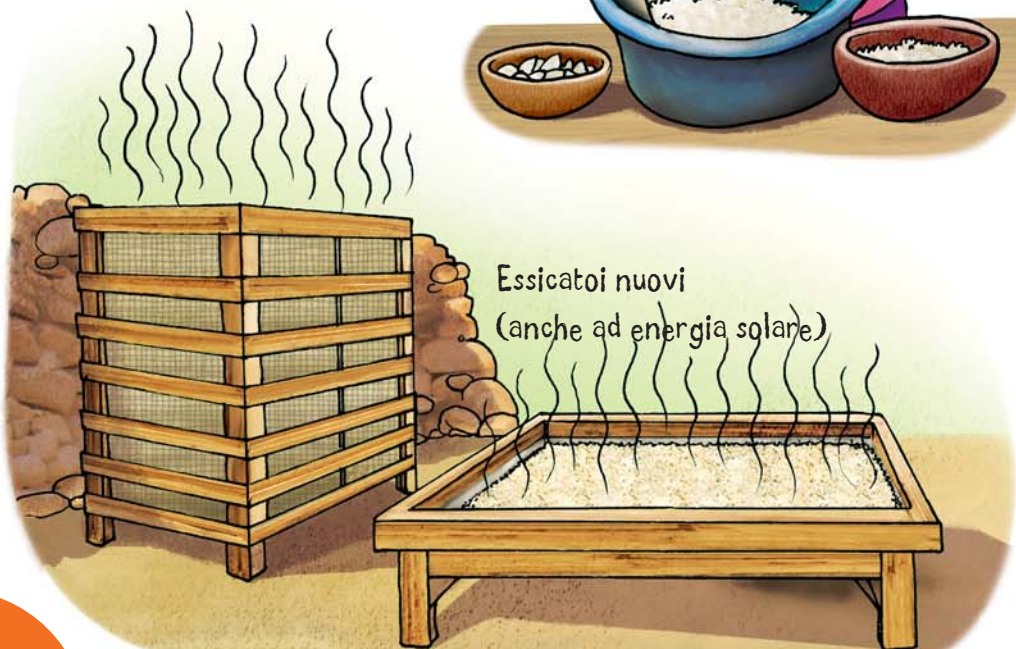
Per esempio li a Konsogue Do hanno studiato insieme questi miglioramenti:



Irrigazione migliore tramite la costruzione di pozzi

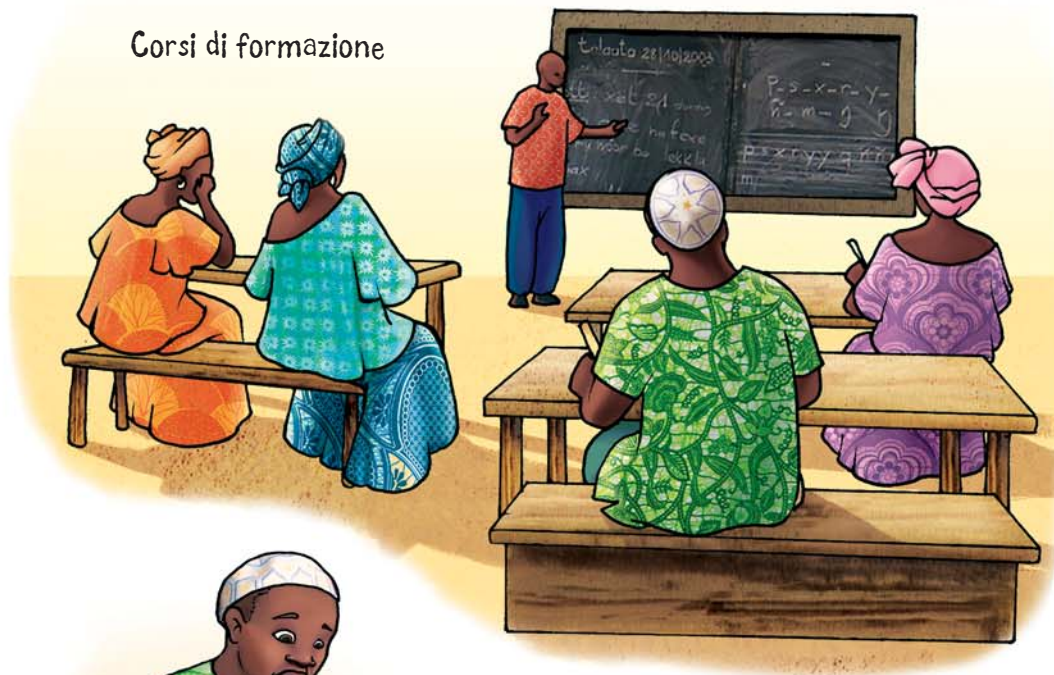


Tritatori di scalogni in alluminio a manovella o a motore



Essicatoi nuovi (anche ad energia solare)

Corsi di formazione

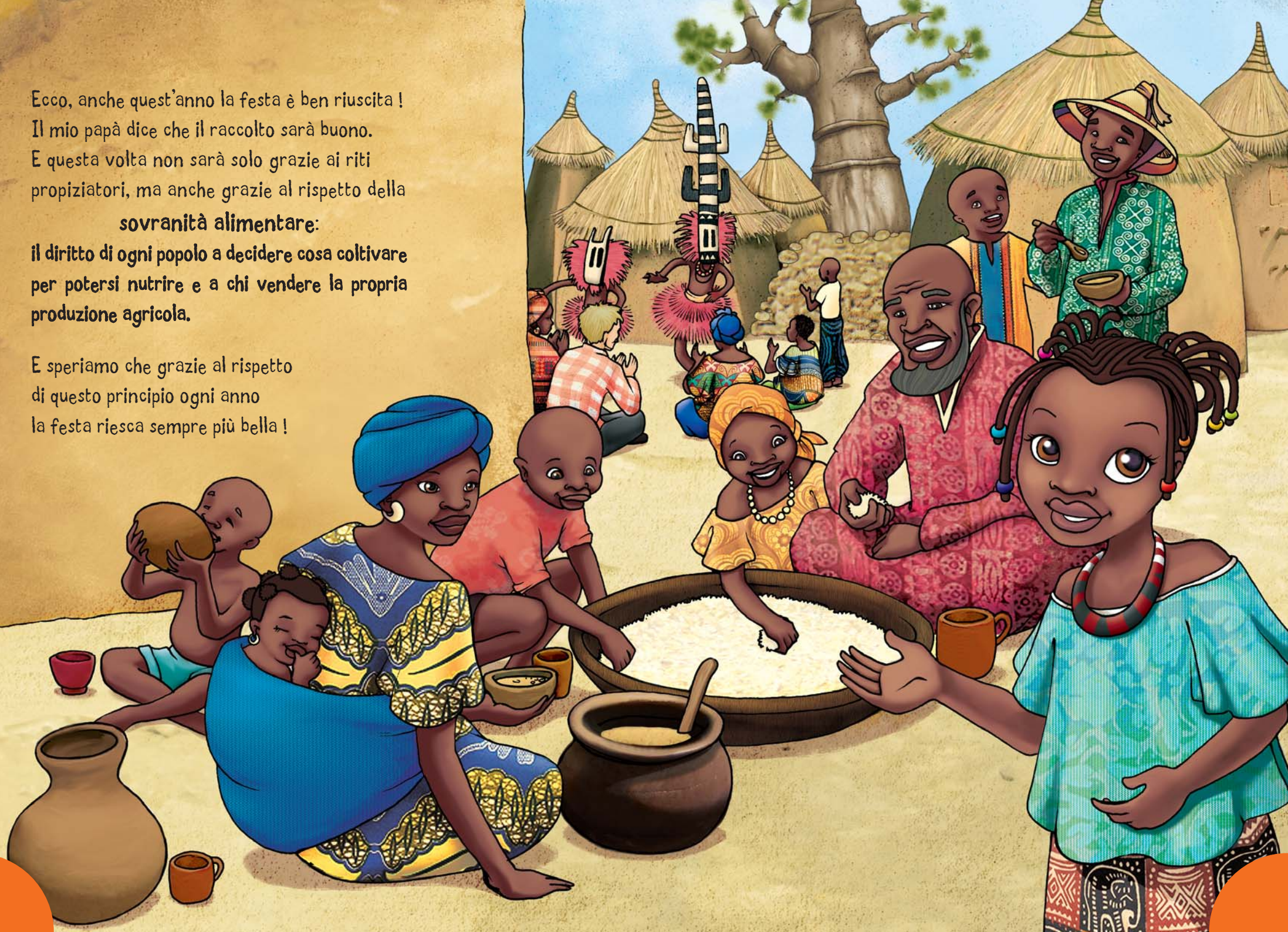


Impacchettatori di scalogni secchi

Ecco, anche quest'anno la festa è ben riuscita !
Il mio papà dice che il raccolto sarà buono.
E questa volta non sarà solo grazie ai riti propiziatori, ma anche grazie al rispetto della
sovranità alimentare:

**il diritto di ogni popolo a decidere cosa coltivare
per potersi nutrire e a chi vendere la propria
produzione agricola.**

E speriamo che grazie al rispetto
di questo principio ogni anno
la festa riesca sempre più bella !



Ricetta della Zuppa di Scalogni (per 4 persone)

Ingredienti:

Cipolle essiccate in fette (400 gr), burro (40 gr),
1 cucchiaio di farina, 1 litro e un quarto di brodo di pollo, sale, pepe,
1 spicchio d'aglio, pane affettato

Preparazione:

Fate rinvenire le cipolle essiccate in acqua. Mettete le cipolle in una pentola alta e lasciatele imbiondire sul fuoco con il burro. Aggiungete, mescolando, la farina, il sale e il pepe. Versate il brodo. Fate cuocere per 40 minuti. Tagliate il pane a fette e disponetene 2 in ogni zuppiera individuale. Versate la zuppa, da cui avrete tolto l'aglio. Aggiungete pepe e sale.

* 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 RETE, Associazione di tecnici per la solidarietà e cooperazione internazionale, nata nel 1986 a Grugliasco e impegnata in Mali dal 2003. In questo Paese così come in altre aree del mondo, molte Ong come RETE, Associazione di tecnici per la solidarietà e la cooperazione internazionale, lavorano per promuovere il diritto al cibo e la sovranità alimentare, in particolare attraverso il sostegno alle organizzazioni contadine locali e alle famiglie di agricoltori, per l'aumento del loro reddito attraverso la diversificazione della produzione agricola e il miglioramento delle tecniche di conservazione e trasformazione dei prodotti.