



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.

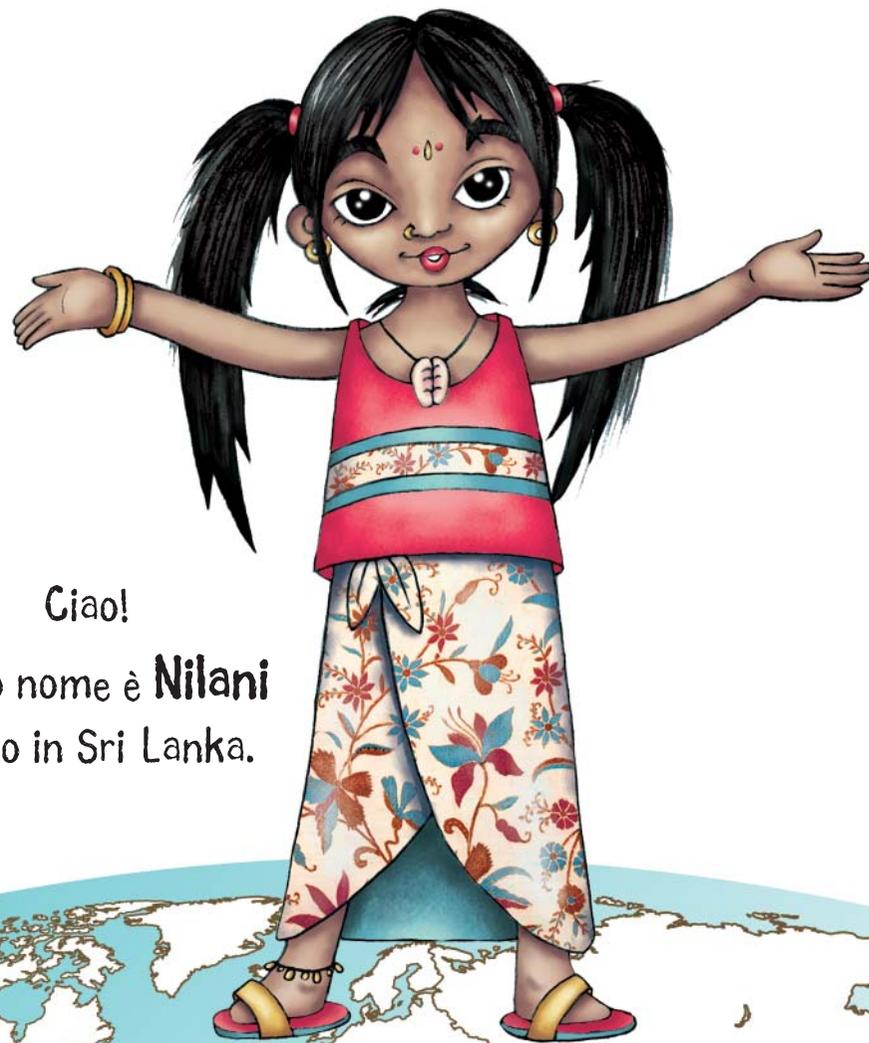
Un modo, dunque, per spiegare anche ai più piccoli il senso della cooperazione internazionale, attraverso la presentazione di quanto da decenni le Organizzazioni Non Governative (ONG) cercano di fare in Africa, in America Latina e in Asia, in aree fra le più svantaggiate del mondo.

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 Nilani e vivo in Sri Lanka





Ciao!
Il mio nome è **Nilani**
e vivo in Sri Lanka.

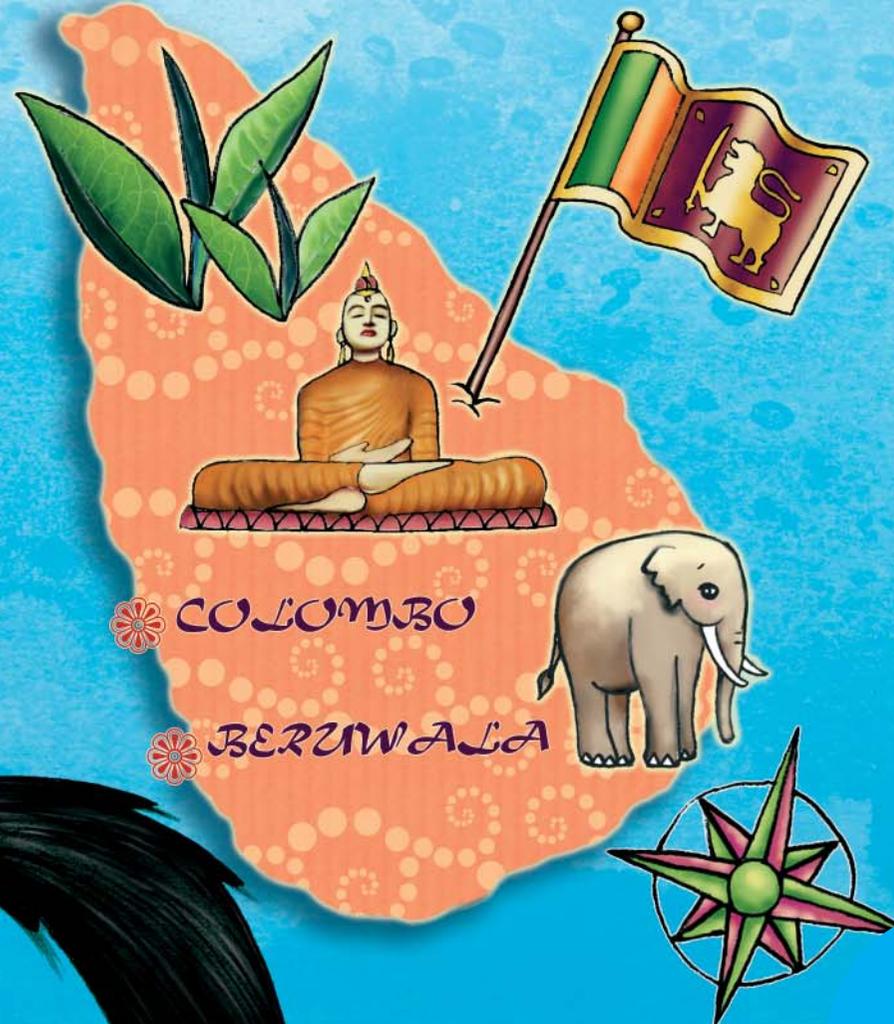
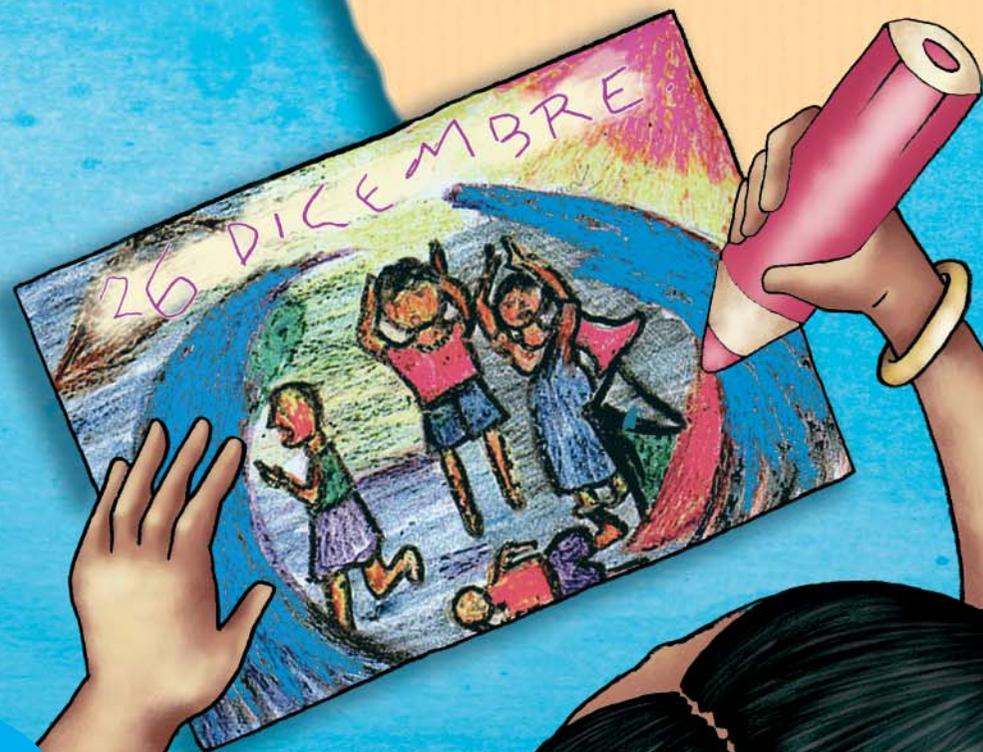
Lo Sri Lanka è una bellissima isola a sud dell'India, conosciuta anche col suo vecchio nome, Ceylon, oppure chiamata "Lacrima" dell'India, per via della sua forma e della sua posizione geografica...

... io aggiungerei anche perchè il 26 dicembre 2004 le sue coste sono state travolte da un'onda gigantesca: lo **Tsunami**, che ha provocato danni innumerevoli.

Qui il clima è tropicale caratterizzato dai monsoni, ovvero venti dell'Oceano Indiano che in inverno causano la stagione secca, mentre in estate portano tanta pioggia.

Nel mio Paese si parla l'inglese perchè siamo stati una colonia del Regno Unito, ma due sono le etnie principali che vivono qui parlando anche la propria lingua originaria:

i Tamil e i Cingalesi (noi!).



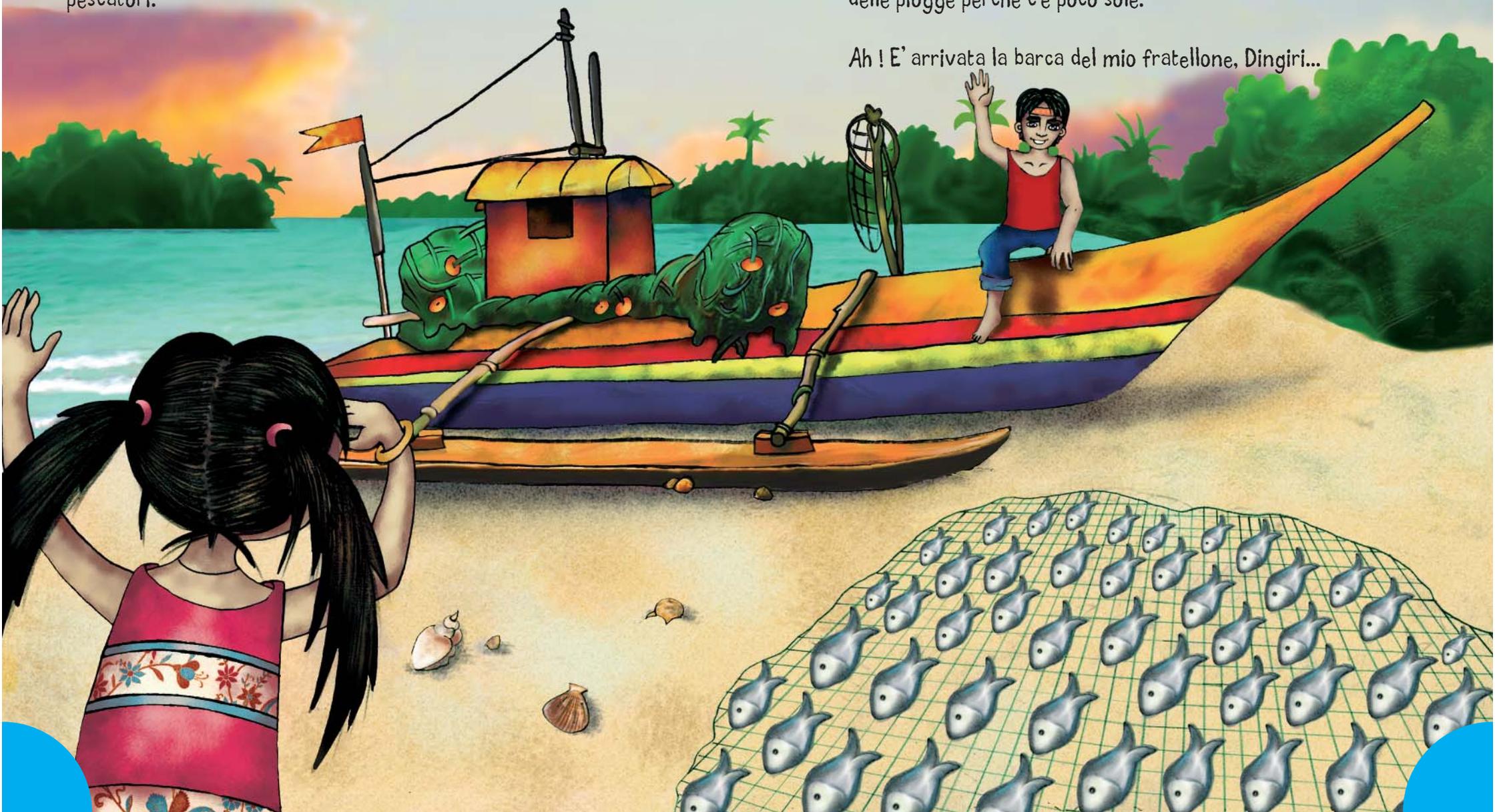
Questa spiaggia meravigliosa si trova lungo il villaggio di Beruwala, nel sud dell'isola.

Io abito qui vicino con il mio fratellone e mia mamma, invece mio papà se l'è portato via il mare quando è arrivato lo Tsunami...

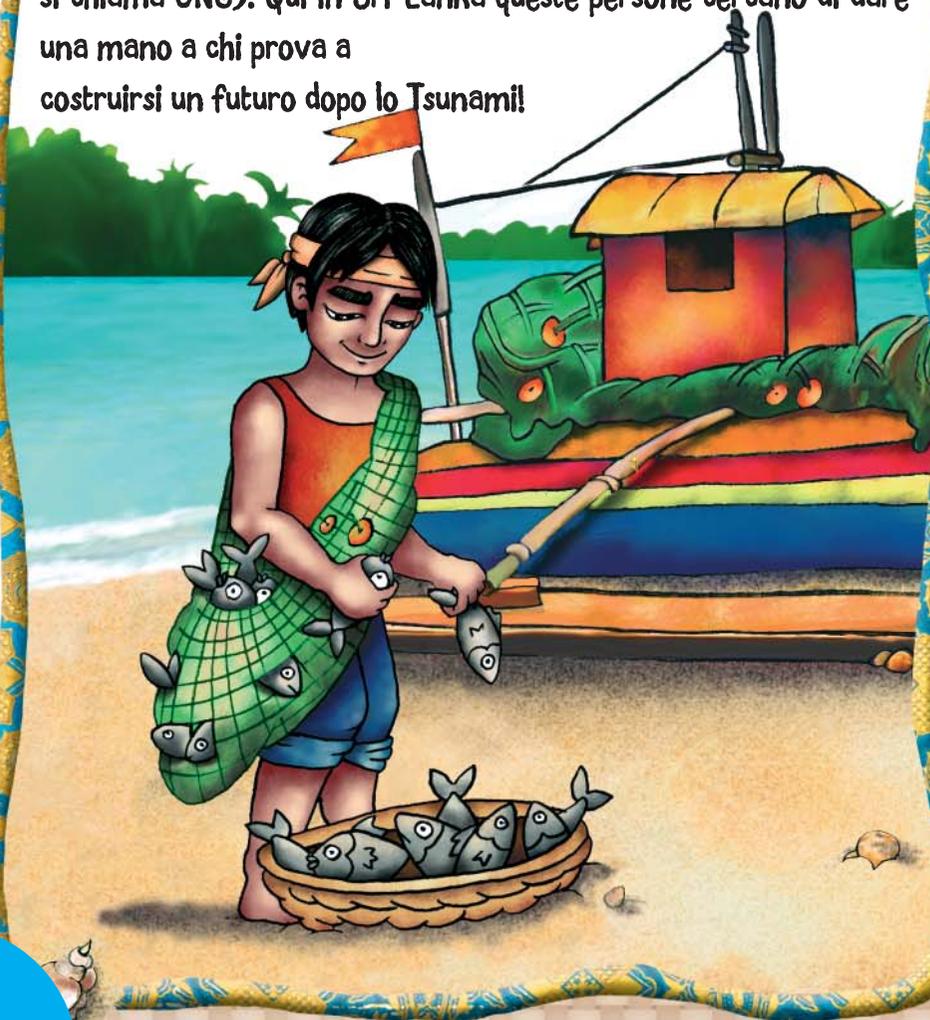
Ogni giorno al tramonto, aspetto che ritornino le barche dei pescatori.

Noi bambini aiutiamo gli uomini a portare a casa i pesci freschi per farli cucinare dalle nostre mamme oppure li stendiamo su quelle reti laggiù in modo che secchino sotto il sole e si possano così conservare. Però non è un metodo molto igienico per via della sabbia portata dal vento, e poi non funziona nella stagione delle piogge perchè c'è poco sole.

Ah! E' arrivata la barca del mio fratellone, Dingiri...



Dingiri fa il pescatore. E' uno dei più in gamba di Beruwala, ma lui fa il modesto e dice che non è solo merito suo, ma anche dell'opportunità che ha avuto nel frequentare la scuola dove insegnano la tecnica per diventare un artista della pesca. Questa scuola nuovissima si trova a Tangalle; lì hanno i computer e grandi pescherecci per pescare più giorni di seguito. Dingiri dice che i corsi sono stati realizzati grazie ai fondi raccolti da un'associazione di persone italiane che promuove la cooperazione internazionale (questo tipo di associazione si chiama ONG). Qui in Sri Lanka queste persone cercano di dare una mano a chi prova a costruirsi un futuro dopo lo Tsunami!



Ecco la mia mamma! Sono molto fiera di lei: è una donna forte che lavora con le sue amiche nella **prima cooperativa tutta al femminile** dello Sri Lanka!





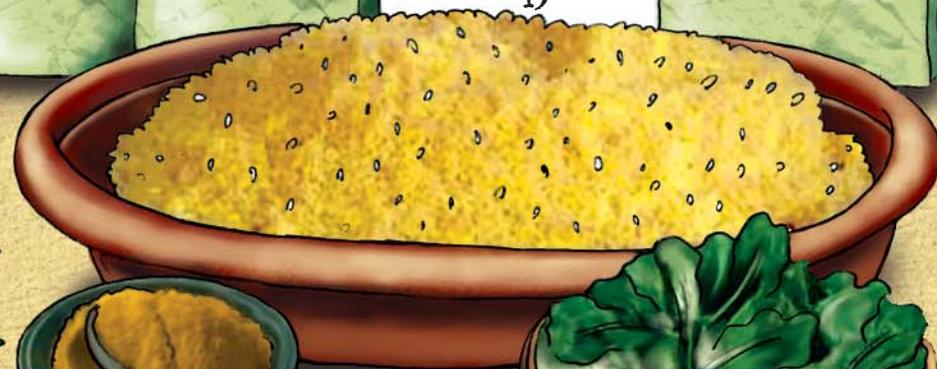
Di solito il menù prevede:

- 1) **Riso condito al curry**, un insieme di diverse spezie in polvere che danno un sapore ed un profumo molto particolare al cibo
- 2) Naturalmente il **pesce**, oppure per cambiare, il **pollo**
- 3) **Spinaci al latte di cocco** (voi usereste la panna)

E per dessert... un bel mango maturo oppure una banana, o un ananas, o una papaya... insomma qui per la frutta tropicale c'è l'imbarazzo della scelta !



1)



3)



Ed è anche un'ottima cuoca !

Prima dello Tsunami mia mamma, come la maggior parte delle mamme cingalesi, stava in casa quasi tutto il giorno a cucinare manicaretti prelibati da vendere direttamente a coloro che non hanno così tanto tempo per cucinare.

Sapete, per fare un buon piatto cingalese ci vuole molta pazienza !



Comunque, vi dicevo: la mia mamma, da quando c'è stato lo Tsunami, deve lavorare molto di più per procurare il denaro necessario a mantenere tutta la famiglia. All'inizio è stato difficile, ma poi, mettendosi d'accordo con le amiche che si trovavano nella sua stessa condizione ed il sindacato di Beruwala, è riuscita a trovare una soluzione:

**FARE UNA COOPERATIVA CHE PRODUCE
PASTI DA VENDERE A DOMICILIO !**

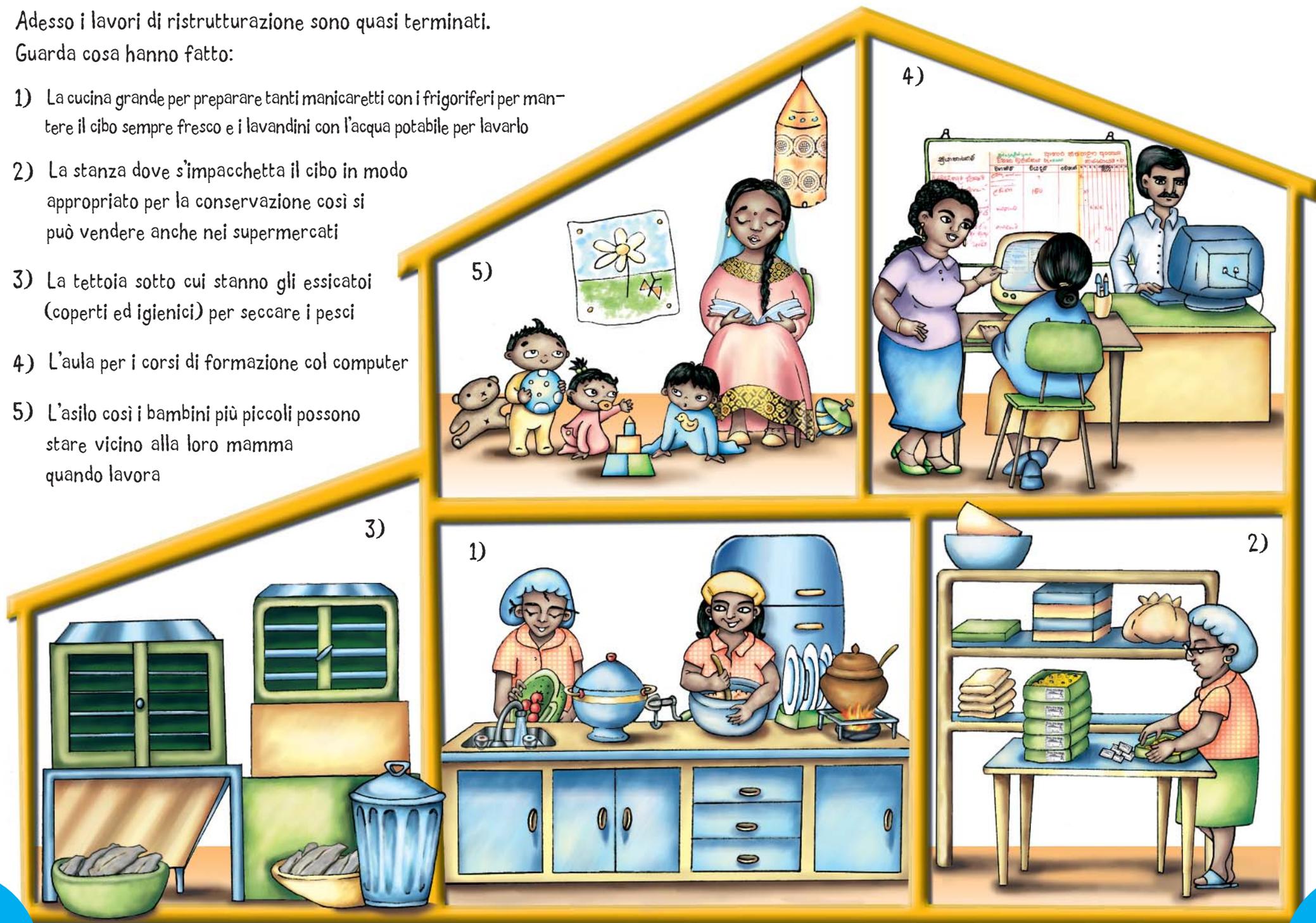
Però uno dei problemi era dove farla: l'unico edificio adatto a questo scopo era il vecchio asilo, ma era messo proprio male. Così la mia mamma, le sue amiche ed i membri del sindacato hanno chiesto un aiuto alle stesse ONG italiane che avevano aiutato a costruire la scuola del mio fratellone.

Il progetto è stato accolto con entusiasmo da tutti, tanto che insieme sono riuscite non solo a mettere a posto il vecchio asilo, ma anche a fare un corso per imparare a organizzare il lavoro della cooperativa !

Adesso i lavori di ristrutturazione sono quasi terminati.

Guarda cosa hanno fatto:

- 1) La cucina grande per preparare tanti manicaretti con i frigoriferi per mantenere il cibo sempre fresco e i lavandini con l'acqua potabile per lavarlo
- 2) La stanza dove s'impacchetta il cibo in modo appropriato per la conservazione così si può vendere anche nei supermercati
- 3) La tettoia sotto cui stanno gli essiccatoi (coperti ed igienici) per seccare i pesci
- 4) L'aula per i corsi di formazione col computer
- 5) L'asilo così i bambini più piccoli possono stare vicino alla loro mamma quando lavora





E ora siete tutti invitati alla grande inaugurazione del punto vendita della cooperativa della mia mamma! Evviva! Presto ci sarà anche un ristorante e... magari da grande troverete me come presidentessa a gestire la cooperativa...

Ricetta del Rice and Curry

Ingredienti:

3 cucchiaini di burro, sale quanto basta, 1 cipolla piccola,
1 tazza di riso a chicco lungo, 1 cucchiaino di curry in polvere.

Preparazione:

Lessate il riso lavato per venti minuti in acqua salata bollente.

Sciogliete il burro in una padella grande a fuoco medio.

Aggiungete la cipolla tagliata finemente a pezzi e cuocetela per cinque minuti circa finchè non diventa dorata e morbida.

Scolate il riso e aggiungetelo col curry al burro e alla cipolla.

Mescolate bene. Eventualmente potete aggiungere dell'uvetta sultanina.

* 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 ISCOS,

Istituto Sindacale per la Cooperazione allo Sviluppo,
nato a Roma nel 1983 e impegnato in Sri Lanka dal 2005.

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

ISCOS lavorano per promuovere il diritto al cibo e

la sovranità alimentare, in particolare affinché i pescatori e

le loro famiglie possano riorganizzarsi in associazioni e in cooperative,
dopo il tragico evento dello tsunami del 26 dicembre 2004.