

## Gli orti della mia Africa: il cibo per salvare i poveri

Viaggio tra le comunità contadine che coltivano antiche varietà locali e difendono la loro agricoltura a chilometri zero. Ecco la rivoluzione verde del grande Continente

di **CARLO PETRINI** (LA REPUBBLICA 18 OTTOBRE 2012)



I primi giorni di aprile di quest'anno, appena sopra l'equatore, mi trovo nel cortile in terra battuta della Bunanimi primary school, la scuola elementare di un piccolo paese nella parte Sud Orientale dell'Uganda, non distante da Mbale. Avevo appena visitato un orto scolastico sotto un sole cocente che da un mese ritardava troppo l'arrivo della stagione delle piogge. Nella comunità serpeggiava una certa preoccupazione, lì se non piove si rischia letteralmente di patire la fame. Nel cortile eravamo riuniti con i maestri, i bambini e i loro genitori per scambiare qualche parola. Intanto pensavo a quanto è difficile comunicare la complessità di una cosa come Terra Madre, ma quanto invece sarebbe stato semplice se lì fossero stati con me tutti quelli a cui la racconto dal 2004, quando è nata.

Sinceramente, nel 2004, quando negli uffici di Slow Food abbiamo pensato di invitare a Torino negli stessi giorni del Salone del Gusto più di 5.000 rappresentanti di comunità del cibo da quasi tutti i Paesi del mondo, non potevamo immaginare cosa sarebbe successo negli anni a seguire.

Nemmeno che nel 2012 sarei finito in una scuola elementare rurale dell'Uganda a visitare un orto. Di una cosa però eravamo certi: di quelle migliaia di contadini, pastori, pescatori, nomadi, cuochi e cuoche tradizionali o piccoli artigiani del cibo ci si può fidare a occhi chiusi. Più di tutto hanno a cuore la terra con il cibo che produce, e condividono questo valore. Il resto sarebbe venuto da sé, e sarebbe stato ben più grande di come lo potevamo figurare.

Dopo otto anni ci apprestiamo a celebrare la quinta edizione del meeting delle comunità con una novità che è anche un messaggio speciale: Salone del Gusto e Terra Madre dal 25 al 29 ottobre per la prima volta diventano una cosa sola, per raccontare "i cibi che cambiano il mondo". Condivideranno gli stessi spazi, saranno completamente aperti al pubblico sia per quanto riguarda le conferenze sui tanti temi di Terra Madre, sia per la possibilità di incontrare i rappresentanti delle comunità, i quali potranno esporre, vendere e fare assaggiare i loro prodotti come tutti gli altri espositori presenti al Salone del Gusto.

L'area dedicata all'Africa sarà allestita intorno a un orto di 400 metri quadri in cui si potranno ammirare le varietà vegetali che si coltivano negli orti africani, quelli appartenenti ai "Mille orti in Africa". Il progetto è nato in seno a Terra Madre ed è sviluppato dalle comunità stesse, finanziato da una raccolta fondi. L'idea però viene proprio dall'Uganda, un Paese in cui Terra Madre e Slow Food hanno attecchito molto spontaneamente dopo il primo appuntamento del 2004. In Uganda si capisce bene cosa vuol dire fare rete: Terra Madre fin dal suo inizio non si è esaurita nel momento d'incontro biennale, ma si è configurata come un network permanente, in cui le comunità del Nord e del Sud del mondo restano in contatto, scambiano informazioni, stringono legami, generano progetti. I meeting di Terra Madre si sono moltiplicati ovunque a livello locale e nazionale: dagli Usa al Sud America, dall'Est europeo all'Asia, e molto in Africa. Ci sono le sottoreti che

affrontano i problemi degli indigeni (Terra Madre Indigenous People si è tenuta in Svezia, su impulso delle popolazioni Sami, volgarmente ed erroneamente detti Lapponi). Ci sono viaggi e scambi tra comunità che fanno gli stessi prodotti, com'è stato per i produttori di bottarga di Orbetello andati in Mauritania dalle donne Imraguen a mostrare le loro tecniche per ottenere una bottarga migliore e per costruire dei laboratori moderni ma rispettosi della lavorazione tradizionale. Gli esempi e le storie potrebbero moltiplicarsi, e molte ancora non le conosciamo: la rete non è proprietà di nessuno e si alimenta meglio da sola, in libertà. Siamo di fronte a una complessità difficile da maneggiare e, per l'appunto, raccontare. Per cui torniamo in Uganda, in quel cortile a Bunanimi.

La scuola elementare è pubblica, raccoglie le fasce di popolazione più povere di questa zona difficile. C'è uno dei Mille Orti in Africa, che non ha soltanto finalità educative per i piccoli ma piuttosto per l'intera comunità. La presenza dei genitori durante la mia visita è stato il segnale che la scuola svolge una funzione sociale importantissima. Coinvolgendo i genitori degli alunni nel progetto di orticoltura, le comunità diventano parte attiva nella produzione e nello scambio di sementi e di tecniche produttive. I ragazzi portano a casa i semi moltiplicati nell'orto spingendo le famiglie a diversificare le proprie coltivazioni. A Bunanimi aspettavano preoccupati la pioggia: rafforzare la biodiversità delle loro colture significa, a queste latitudini, ridurre la vulnerabilità delle famiglie ai pericoli dell'insicurezza alimentare. Ne ho visti altri di orti in quel viaggio in Uganda, dove ora sono 64 su mille. Sempre nei pressi di Mbale, a Bupoto, c'è la scuola superiore St. Stephen. Sono stato accompagnato dagli studenti in un percorso di una piccola ma completa mostra della biodiversità locale: una moltitudine di varietà di frutta, verdura, cereali e tuberi esposti su vecchi banchi di scuola nel cortile. Volevano raccontarmi la ricchezza del territorio, le tecniche di trasformazione e di preparazione delle pietanze nelle diete locali. Mbale rappresenta molto per Terra Madre, se vogliamo ragionare in termini di potenzialità della rete. Fredrick Wabusima, "Freddy" per gli amici, venne a Torino per la prima edizione del meeting. È un dj radiofonico e presentatore televisivo, seguitissimo sulle frequenze di *Step Tv*, un network locale da cui Freddy tiene programmi di intrattenimento. Proprio grazie alla radio alcune scuole della regione orientale dell'Uganda sono venute a conoscenza del progetto dei Mille Orti, che così si sono moltiplicati. E Freddie, senza che gli fosse espressamente richiesto, ha portato Slow Food in Est Uganda, dove prima non c'era, svolgendo una completa attività di volontariato. Non è scontato parlare di volontariato in un continente che in molte zone si è anche troppo abituato all'assistenzialismo.

La rete ugandese si è diffusa fino a Kampala, la capitale, grazie all'aiuto e l'opera gratuita di altri giovani brillanti come Edward Miukiibi, che mi ha guidato negli orti dei distretti di Mukono e Kayunga. È stato toccante essere accolto dai bambini della scuola materna Buiga Sunrise, in divisa giallo-rossa, per il loro Fruit&Juice party, appuntamento annuale in cui si coinvolgono i cuochi locali (come l'attivissimo Dembe Catering Group) e i genitori per promuovere il consumo di frutta fresca locale. Grande impulso l'ha poi dato anche l'università, perché la rete di Terra Madre ha i suoi rappresentanti del mondo accademico. Il professor Moses Makooma Tenywa della Makerere University, facoltà di agraria, ha sviluppato un sistema di comunicazione attraverso le nuove tecnologie che mette in rete le comunità rurali più remote dell'Uganda e diffonde tecniche colturali moderne e sostenibili e mette in contatto chi produce con chi compra, svolgendo un servizio indispensabile.

In Uganda ho poi camminato tra le piante di antiche varietà di caffè robusta del distretto di Luweero. Piante vecchie anche 50 anni. L'Uganda è famosa nel mondo per la produzione di robusta, adatta soprattutto a dare corpo al caffè espresso, una volta miscelata con la più nobile varietà arabica. A Luweero, nonostante il governo ugandese spinga ovunque per la sostituzione delle varietà tradizionali con ibridi commerciali più produttivi, molti coltivatori hanno preferito conservare le antiche varietà, più resistenti all'insorgere delle malattie e anche di qualità. A casa di Ernest Kigozi, leader di queste comunità, ho festeggiato la

nascita del Presidio del *kiboko*, il più significativo tra tutti i termini con cui gli ugandesi chiamano il caffè: il *kiboko* infatti era il bastone che i coloni inglesi usavano per punire i coltivatori indolenti, che si dimenticavano di rivoltare le ciliegie di caffè messe a essiccare. L'ho assaggiato quel caffè, preparato alla moda tradizionale, e mi ha regalato un gusto mai provato prima.

Il Presidio delle antiche varietà di robusta ugandesi sarà presentato ufficialmente al Salone del Gusto e Terra Madre 2012, e si potranno incontrare tutti i protagonisti che ho conosciuto in quel viaggio. Come anche i produttori di banane *bogoya* della Mabira Forest, la foresta-orgoglio nazionale di cui lo Stato però sta svendendo grosse porzioni a grandi compagnie indiane. Mai sentito parlare di *land grabbing*? È sconvolgente attraversare la foresta sulla strada che la taglia tra due alti e fitti muri vegetali e poi, all'improvviso, vederla sparire per distese di canna da zucchero. Ma chi abita la foresta resiste.

L'Uganda mi ha fatto conoscere solo un'ulteriore minima parte di un'umanità straordinaria che, sparsa per il mondo, realizza piccole grandi cose nelle proprie comunità locali. Merita quanto meno di essere conosciuta, al di là di ogni considerazione o giudizio: di fronte ai bambini di Bunanimi o Mukono ho visto tutta Terra Madre, e non mi sono mai sentito così piccolo.