



Il giro del mondo in 80 progetti Slow Food

ADOTTANE UNO!



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



Slow Food®



CITTA' DI TORINO

Cofinanziato dall'Unione europea



Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea. I contenuti sono di responsabilità di Slow Food e non riflettono in alcun modo le opinioni ufficiali dell'Unione europea.

Le informazioni fornite sono valide al momento della pubblicazione. © Slow Food 2012

Per ulteriori informazioni 0172-419721, e.cane@slowfood.it



Slow Food®

Slow Food ha realizzato questa pubblicazione nell'ambito del progetto 4Cities4Dev. 4Cities4Dev è un progetto co-finanziato dall'Unione europea, che coinvolge Slow Food e quattro città europee: Torino (in qualità di capofila), Bilbao, Riga e Tours.

www.4cities4dev.eu

Slow Food è un'associazione internazionale che lavora per difendere la biodiversità alimentare, diffondere l'educazione del gusto e avvicinare produttori e consumatori. Promuove un'agricoltura sostenibile e una maggiore conoscenza del cibo e della sua origine, perché le scelte alimentari di ognuno di noi influenzano il pianeta. Slow Food ha più di 100.000 soci e sostenitori in 150 Paesi. Slow Food promuove un cibo buono per il palato, pulito per l'ambiente e giusto per produttori e consumatori.

A cura di Jacopo Borazzo, Martina Dotta, Serena Milano.

Con la collaborazione di Andrea Amato, Carlotta Baitone, Valentina Bianco, Carlo Bogliotti, Elisa Demichelis, Eleonora Giannini, Simone Gie, Mariana Guimaraes Weiler, Francesco Impallomeni, Roba Bulga Jilo, John Kariuki, Michela Lenta, Velia Lucidi, Marina Mainardi, Paolo Mascia, Marta Messa, Bess Mucke, Peter Namianya, Alessia Paschetta, Michele Rumiz, Victoria Smelkova, Anandi Soans, Elisabetta Vitali

Progetto grafico e impaginazione Alice Lotti

Traduzioni Carla Ranicki

Stampato su carta riciclata.

**Il giro del mondo
in 80 progetti Slow Food**

ADOTTANE UNO!

“Siamo in un momento difficile, un freddo inverno in cui dobbiamo munirci di una buona coperta. Pensate a un patchwork composto da piccoli pezzi di stoffa, che da soli non servono a nulla. Ma se uniamo questi pezzi di diversi colori con un filo robusto, ecco che otteniamo una coperta calda e bella. Le comunità del cibo sono i pezzi di stoffa. Slow Food è il filo. Aiutateci a cucire questi mille pezzi, e realizzeremo insieme la nostra concreta utopia”.

Carlo Petrini, Congresso Slow Food Italia 2010, Abano Terme

IL PROGETTO 4CITIES4DEV,

co-finanziato dall'Unione europea, nasce dalla collaborazione tra quattro città europee - Torino, in qualità di capofila, Tours, Bilbao, Riga - e Slow Food.

Il progetto coniuga il ruolo delle città, quali protagoniste attive di politiche locali e di cooperazione decentrata, con l'approccio di Slow Food, basato sul coinvolgimento delle comunità del cibo, dei cittadini e dei consumatori. 4Cities4Dev ruota intorno all'esperienza delle comunità del cibo di Slow Food: gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo sostenibile e di qualità, conservando un forte legame sociale, economico, culturale e storico con il proprio territorio.


I PROGETTI DI SLOW FOOD sono basati su un modello di cooperazione che parte dal cibo come motore di cambiamento. Si tratta di un approccio integrato,

che unisce aspetti di solito separati: la tutela della biodiversità, la sostenibilità ambientale, l'attenzione alle comunità locali e alle loro tradizioni e culture, il riscatto economico per i produttori.

I PROGETTI SI FOCALIZZANO prima di tutto sulla sussistenza della comunità e sul rafforzamento del mercato locale. In contesti in cui le alternative sono spesso l'emigrazione verso il nord del mondo o l'accattonaggio nelle strade degli slums, l'economia di sussistenza - generalmente dipinta in modo negativo, come un'economia arretrata - deve infatti riacquistare il valore che merita. Questo modello di cooperazione coinvolge anche i consumatori in Europa, perché comprendano che le loro scelte possono avere un impatto decisivo, che il mondo è tutto collegato e che ciò che decidiamo qui ha conseguenze altrove.

NELL'AMBITO DEL PROGETTO

4Cities4Dev quattro città europee



“adottano” sette comunità del cibo situate rispettivamente in Senegal, Mauritania, Etiopia, Madagascar, Kenya, Mali e Costa d’Avorio.

L’adozione permette alle città europee di conoscere da vicino queste realtà, attraverso il supporto del lavoro di Slow Food e l’avvio di rapporti di natura istituzionale tra città partner, comunità del cibo e autorità locali.

Il sostegno delle comunità del cibo ha l’obiettivo di aumentare la consapevolezza dei cittadini europei su un consumo responsabile e sulle conseguenze delle proprie abitudini alimentari. La lotta alla povertà richiede che gli individui e le istituzioni locali assumano comportamenti responsabili e sobri.

GRAZIE A 4CITIES4DEV sono stati adottati sette progetti, ma nella rete di Slow Food ce ne sono molti altri che hanno bisogno di sostegno: Presìdi, Mercati della Terra, orti, progetti di

educazione, momenti di formazione per le comunità. Per questo vorremmo coinvolgere tante altre realtà e proporre loro di sperimentare questa nuova formula di cooperazione, proprio come hanno fatto Bilbao, Torino, Tours e Riga. Per questo nasce questo catalogo che raccoglie le iniziative di 47 Paesi.

LEGGETE QUESTE PICCOLE GRANDI STORIE E CONTATTATECI PER AVERE ALTRE INFORMAZIONI, PER CONOSCERE I PROTAGONISTI IN PRIMA PERSONA, PER ADOTTARE I LORO PROGETTI.

SOSTENERE QUESTE REALTÀ SIGNIFICA DARE UN CONTRIBUTO PER UN FUTURO MIGLIORE, NEL SUD COME NEL NORD DEL MONDO.

AFRICA

Adotta un orto

Mille orti in Africa 14

Capo Verde

Presidio Slow Food del caprino stagionato del planalto di Bolona 16

Costa d'Avorio

Mille orti in Africa: incontri di scambio e formazione sull'agroecologia 18

Egitto

Presidio Slow Food dei datteri di Siwa 20

Egitto

Progetto di educazione Nawaya 22

Etiopia

Presidio Slow Food del caffè selvatico della foresta di Harena 24

Etiopia

Presidio Slow Food del latte di cammello dei pastori Karrayyu 26

Etiopia

Mieli d'Etiopia, la prima rete di mieli di qualità 28

Guinea Bissau

Presidio Slow Food dell'olio di palma selvatica 30

Guinea Bissau

Presidio Slow Food del sale di Farim 32

Kenya

Presidio Slow Food dello yogurt dei Pokot con la cenere 34

Kenya

Presidio Slow Food delle ortiche
essiccate della foresta di Mau 36

Kenya

Presidio Slow Food del pollo mushunu di Molo 38

Kenya

Presidio Slow Food del sale di canna del fiume Nzoia 40

Kenya

Presidio Slow Food della zucca di Lare 42

Kenya

Mille orti in Africa: incontri di scambio
e formazione sul recupero delle sementi locali 44

Marocco

Comunità delle antiche varietà di datteri
dell'oasi di M'hamid El Ghizlane 46

Marocco

Progetto di educazione al gusto 48

Marocco

Presidio Slow Food del sale di Zerradoun 50

Mauritania

Presidio Slow Food della bottarga
delle donne Imraguen 52

Mauritania e Senegal

Mille orti in Africa: incontri di scambio
e formazione sulla gestione sostenibile di suolo e acqua 54

Mozambico e Sudafrica

Mille orti in Africa: incontri di scambio
e formazione sul recupero delle sementi locali 56

INDICE

Senegal

Presidio Slow Food del cuscus salato
di miglio dell'isola di Fadiouth 58

Senegal

Presidio Slow Food dei succhi di frutta selvatica
delle isole Gandoul, delta del Saloum 60

Sierra Leone

Presidio Slow Food della cola di Kenema 62

Sierra Leone

Comunità di pescatori di Kent 64

Sudafrica

Presidio Slow Food della pecora Zulu 66

Tunisia

Presidio Slow Food delle antiche varietà
di grano duro di Lansarin e Gaffaya 68

Uganda

Presidio Slow Food del caffè robusta di Luwero 70

Uganda

Mille orti in Africa: incontri di scambio
e formazione sul recupero delle sementi locali 72

ASIA E MEDIO ORIENTE

Armenia

Comunità dei produttori di albicocche
della valle dell'Ararat nella provincia di Kotayk 76

Armenia

Presidio Slow Food del motal 78

INDICE

Caucaso

Terra Madre Caucaso, incontro regionale 80

Georgia

Presidio Slow Food del vino in anfora georgiano 82

India

Presidio Slow Food del miele delle montagne del Nilgiri 84

India

La rete del miglio indigeno 86

Malesia

Presidio Slow Food del pepe nero di Rimbàs 88

Palestina

Progetto di educazione al consumo locale 90

Tajikistan

Presidio Slow Food del gelso del Pamir 92

Turchia

Mercato della Terra di Foça 94

Uzbekistan

Presidio Slow Food delle vecchie varietà di mandorle di Bostanlyk 96

AMERICHE

Brasile

Presidio Slow Food del licurì 100

Brasile

Presidio Slow Food del pinolo di araucaria della Serra Catarinense 102

Brasile

Presidio Slow Food dell'umbù 104

INDICE

Cuba	
Progetto di educazione alimentare a Marianao	106
Guatemala	
Presidio Slow Food del cardamomo di Ixcán	108
Honduras	
Presidio Slow Food del caffè della montagna Camapara	110
Messico	
Presidio Slow Food del miele di ape nativa della Sierra Norte di Puebla	112
Messico	
Presidio Slow Food del cacao della Chontalpa	114
Messico	
Presidio Slow Food della vaniglia della Chinantla	116
Perù	
Presidio Slow Food della kañihua delle Ande	118
Stati Uniti	
Presidio Slow Food della pecora Navajo-Churro	120
Venezuela	
Per una merenda migliore: progetto di educazione alimentare nelle scuole della zona rurale di El Hatillo	122
Venezuela	
Festival delle patate native	124

Venezuela

Progetto di raccolta e riproduzione
delle sementi autoctone 126

EUROPA

Bielorussia

Progetto di educazione
alimentare a Brest 130

Bosnia Erzegovina

Presidio Slow Food dello slatko
di prugne Pozegaca 132

Macedonia

Presidio Slow Food dei formaggi
d'alpeggio di Mavrovo Reka 134

Macedonia

Presidio Slow Food
dello slatko di fichi 136

Romania

Presidio Slow Food delle confetture
dei villaggi sassoni 138

Romania

Progetto di educazione alimentare
a Turda 140

Ungheria

Presidio Slow Food della salsiccia
di Mangaliça 142

AFRICA



Adotta un orto

Mille orti in Africa



L’Africa è ricca. Non a caso paesi come la Cina e l’Arabia Saudita si aggiudicano le terre più fertili e le risorse idriche per produrre biocarburanti o merci (come la canna da zucchero) da esportare. Così i paesi africani spesso dipendono dalle importazioni per approvvigionarsi di cibo.

Le crisi alimentari nascono allora dalla mancanza di accesso a terra e acqua, dai rincari del petrolio e quindi del cibo importato. I cambiamenti climatici e la pressione demografica peggiorano solo dinamiche già in moto.

L’Africa emerge dal colonialismo e cerca, passo dopo passo, di sviluppare governi democratici. Le instabilità politiche sono terreno fertile per chi si accaparra delle risorse principali (terra, acqua, minerali...). L’agricoltura industriale, promossa tramite generosi sussidi ai governi, si basa su monoculture, sull’uso della chimica e, in alcuni paesi, sull’introduzione di sementi geneticamente modificate.

Ma proprio la necessità di acquistare sementi, fertilizzanti e pesticidi troppo cari è una delle cause della fame nel continente.

In questo contesto, le comunità africane della rete Slow Food stanno realizzando mille orti. Non si tratta di insegnare agli africani un mestiere che conoscono bene da migliaia di anni, ma di valorizzare i saperi e le risorse locali, sviluppando modelli di agricoltura sostenibile, rispettosi del contesto e facilmente replicabili.

In Burkina, per esempio, l’irrigazione goccia a goccia si fa usando bottiglie di plastica riciclate con il fondo bucherellato. In Uganda, i contadini incontrano cuochi e giornalisti per studiare insieme come valorizzare i prodotti tradizionali tramite i ristoranti locali. In tutto il continente, i bambini coinvolti negli orti scolastici iniziano a fare l’orto anche a casa, producono le sementi, chiedono alle loro mamme di preparare piatti tradizionali.

In Africa, un semplice orto può indicare la strada per un futuro migliore. Può garantire cibo, aiutare a comprendere il significato di produrre e mangiare locale, salvare semi e varietà

tradizionali, educare i giovani alla sovranità alimentare. I Mille orti in Africa sono modelli concreti di agricoltura sostenibile, attenti alle diverse realtà (ambientali, sociali, culturali) e facilmente replicabili.

Si basano sul recupero delle sementi locali e delle varietà tradizionali, sulla condivisione delle esperienze agricole e didattiche fra le comunità coinvolte.

L’orto è uno strumento importante per l’educazione e, attraverso i bambini, si riescono a coinvolgere famiglie e comunità intere.

LE ATTIVITÀ

- acquistare piccole attrezzature (zappe, innaffiatori ecc.);
- formare i referenti locali e coordinare le attività in loco;
- organizzare incontri di scambio e formazione;
- stampare e distribuire materiale didattico;
- coordinare il progetto e offrire assistenza tecnica;
- garantire borse di studio a giovani africani presso l’Università di Scienze Gastronomiche (in Italia);
- organizzare la partecipazione di comunità degli orti africane a eventi nazionali e internazionali (fiere, mercati, seminari).

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Benin, Burkina Faso, Camerun, Costa d’Avorio, Egitto, Etiopia, Gabon, Ghana, Guinea Bissau, Kenya, Madagascar, Malawi, Mali, Mauritania, Marocco, Mozambico, R.D. Congo, Ruanda, Senegal, Sierra Leone, Somalia, Sudafrica, Tanzania, Tunisia, Uganda

BENEFICIARI

da 50 persone (1 orto) a 500 (10 orti)

COSTI TOTALI STIMATI

Adotta 1 orto - 900 €

Adotta 3 orti - 2.700 €

Adotta 10 orti - 9.000 €

**Presidio Slow Food
del caprino stagionato
del planalto di Bolona
Capo Verde**



Il Planalto di Bolona, nel cuore di Sant'Antao, la più settentrionale delle isole di Capo Verde, è un ambiente difficile: arido, sabbioso, con piogge rarissime. Le capre sono gli unici animali domestici capaci di sopravvivere. Con il poco latte che se ne ricava, i pastori della zona producono un eccellente formaggio. Gli animali, liberi al pascolo, si radunano spontaneamente nella tarda mattinata per abbeverarsi presso i luoghi di mungitura, dove trovano anche i capretti ospitati in ricoveri fatti con muretti a secco. La mungitura avviene una volta al giorno (non essendoci energia elettrica si lavora solo alla luce del sole) e, appena ultimata, ha inizio la caseificazione: in cassette di pietra con tetti di paglia e stuoie sul terreno. Ogni operazione è eseguita in modo meticoloso, limitando al minimo i consumi idrici. L'acqua è un bene raro: salvo brevi periodi, non è disponibile e deve essere trasportata con autocisterne o a dorso d'asino. La lavorazione è realizzata senza l'ausilio di calore: tutto avviene a temperatura ambiente. L'assenza di strutture per la stagionatura ha imposto il consumo del formaggio entro brevi periodi (3-5 giorni). Il Presidio sta promuovendo i caprini di Bolona freschi - per il consumo locale - ma ha come obiettivo di attrezzare i produttori per la gestione di quelli più stagionati, che hanno caratteristiche organolettiche più complesse e interessanti.



LE ATTIVITÀ

- ristrutturare i caseifici tradizionali (cassette di pietra) degli allevatori del Presidio;
- fornire strumenti di base necessari alla produzione artigianale di formaggio (secchi di plastica, guanti, ecc.);
- organizzare una formazione sulle norme igieniche di base;
- ristampare le etichette del formaggio del Presidio;
- realizzare e distribuire materiale di comunicazione per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Planalto di Bolona, isola di Santo Antão

BENEFICIARI

66 allevatori e casari della "Cooperativa Agricola e Pecuaria Criadores das Montanhas" Le famiglie degli allevatori (circa 400 persone) Altri allevatori non direttamente coinvolti dal Presidio, ma che beneficiano degli interventi relativi ad esso e le loro famiglie (circa 300 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

17.000 €



**Mille orti in Africa: incontri
di scambio e formazione
sull'agroecologia - Costa d'Avorio**



È alla ricchezza della sua terra e al suo clima che la Costa d'Avorio deve la sua reputazione di paese "benedetto da dio". Le superfici coltivabili rappresentano il 75% del territorio nazionale e i diversi climi delle zone del Paese sono tutti favorevoli all'agricoltura. La maggioranza della popolazione è contadina e custodisce antiche tradizioni agricole. Ad oggi, l'agricoltura fornisce i due terzi dell'impiego e fino al 70% dei proventi dell'esportazione. Si tratta di un'agricoltura industriale caratterizzata dalla prevalenza di varietà ibride, monoculture, uso indiscriminato di fertilizzanti e pesticidi chimici di sintesi, sfruttamento sconsiderato delle foreste. Si concentra intorno ai prodotti agricoli destinati all'esportazione: cacao, caffè, cotone, olio di palma, caucciù, frutta tropicale. Mentre si investe molto sulla produzione industriale per l'esportazione, si trascura la produzione per il consumo locale. Questo modello di sviluppo riduce drasticamente la biodiversità e compromette l'autonomia e l'identità culturale delle comunità. In Africa, gli orti possono rappresentare un'importante fonte di cibo sano e un'integrazione di reddito per le comunità locali. Il progetto dei mille orti, in piena sintonia con la filosofia Slow Food, ha avviato, insieme alle comunità locali, modelli concreti di agricoltura sostenibile, attenti alle diverse

realità (ambientali, socio-economiche e culturali) e facilmente replicabili. In Costa d'Avorio la rete Slow Food ha avviato 30 orti, per lo più comunitari, destinati innanzitutto a soddisfare il fabbisogno alimentare delle famiglie che li coltivano. Il progetto Mille orti in Africa, avviato nel biennio 2010-2012, prosegue con attività mirate a rafforzare le attività delle comunità.

LE ATTIVITÀ

- organizzare due incontri di formazione tra comunità sulla gestione agroecologica degli orti;
- organizzare un incontro di formazione per alunni e insegnanti;
- sensibilizzare le comunità attraverso le radio locali;
- divulgare il vademecum, i video e gli strumenti didattici del progetto Mille orti in Africa.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Costa d'Avorio

BENEFICIARI

100 contadini

Le famiglie dei contadini e i membri delle loro comunità (circa 1000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €



Presidio Slow Food

dei datteri di Siwa

Egitto



Conosciuta anche come la “città da un milione di palme”, la grande oasi di Siwa si trova nel deserto egiziano nord-occidentale, nella profonda depressione di Qattarah, vicino al confine con la Libia. Gli abitanti dell’oasi sono berberi e l’economia locale si basa sulla produzione di datteri e olio d’oliva. Dal 2006 il Presidio lavora per tutelare le diverse cultivar di datteri dell’oasi, alcune delle quali a rischio di estinzione. Uno degli obiettivi principali del lavoro è migliorare la qualità dei datteri essiccati, per garantire un compenso maggiore ai produttori. Obiettivo che può essere raggiunto solo se i produttori gestiscono in prima persona non solo la raccolta, ma anche la trasformazione, attualmente affidata a ditte esterne. Il prossimo passo è dunque la realizzazione di un laboratorio di essiccazione e confezionamento gestito direttamente dall’associazione locale dei coltivatori (SCDEC). Un obiettivo ancora più ambizioso è la salvaguardia di alcune varietà locali a rischio di scomparsa, attraverso la tecnica della moltiplicazione in vitro e il coinvolgimento di istituti di ricerca universitari. Il ricorso a

questa tecnica richiede la disponibilità di risorse economiche non indifferenti, ma è inevitabile visto che la riproduzione tramite polloni radicali richiederebbe troppi anni (le palme delle varietà a rischio di scomparsa producono un pollone ogni dieci anni!).

LE ATTIVITÀ

- realizzare un laboratorio di essiccazione e confezionamento, dotato di tutte le attrezzature idonee;
- ripopolare le tre varietà di palma a rischio di scomparsa attraverso la moltiplicazione in vitro;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Oasi di Siwa, governatorato di Matrouh, Egitto

BENEFICIARI

89 produttori, circa 445 beneficiari in totale.

COSTI TOTALI STIMATI

70.000 €



Progetto di educazione

Nawaya - Egitto



Nawaya è un'iniziativa di un gruppo di giovani egiziani impegnati nella difesa della produzione agricola di piccola scala e sostenibile. Il gruppo ha deciso di creare una piattaforma innovativa per spingere gli agricoltori ad adottare pratiche sostenibili. L'idea è semplice: nessun contadino sarà motivato ad adottare pratiche migliori, se non avrà avuto modo di sperimentarle. Nawaya vuole fornire loro questa possibilità.

Oggi l'Egitto importa circa il 30% del suo fabbisogno agricolo e i piccoli agricoltori non hanno piena autonomia di scelta: dipendono infatti dal governo, che fornisce loro semi, fertilizzanti e pesticidi. Il progetto prevede di formare i contadini perché imparino (o riscoprano) metodi di produzione sostenibili, che li sleghino dalle strategie economiche del governo e che permettano loro di scegliere come e cosa coltivare, preservando i propri terreni e l'ambiente. Per farlo, Nawaya intende creare una rete di sostegno per i piccoli produttori, organizzando formazioni e scambi di conoscenze per migliorare la produttività, valorizzare la biodiversità, tutelare l'ecosistema e garantire

la sicurezza alimentare alle comunità.

La piattaforma Nawaya fornirà servizi per i piccoli contadini che vogliono imparare tecniche innovative e sostenibili, e se avrà successo, creerà nuovi posti di lavoro per i giovani.

LE ATTIVITÀ

- organizzare corsi di formazione sull'agricoltura sostenibile, il consumo di prodotti locali, la lotta agli OGM e all'inquinamento;
- realizzare e diffondere materiale informativo e di comunicazione sul progetto;
- realizzare un libretto informativo sulle ricette locali e i prodotti tradizionali.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Area di Abusir, vicino al Cairo, Egitto

BENEFICIARI

150 persone coinvolte nei corsi,
circa 5000 persone raggiunte dalle pubblicazioni

COSTI TOTALI STIMATI

15.500 €



Presidio Slow Food

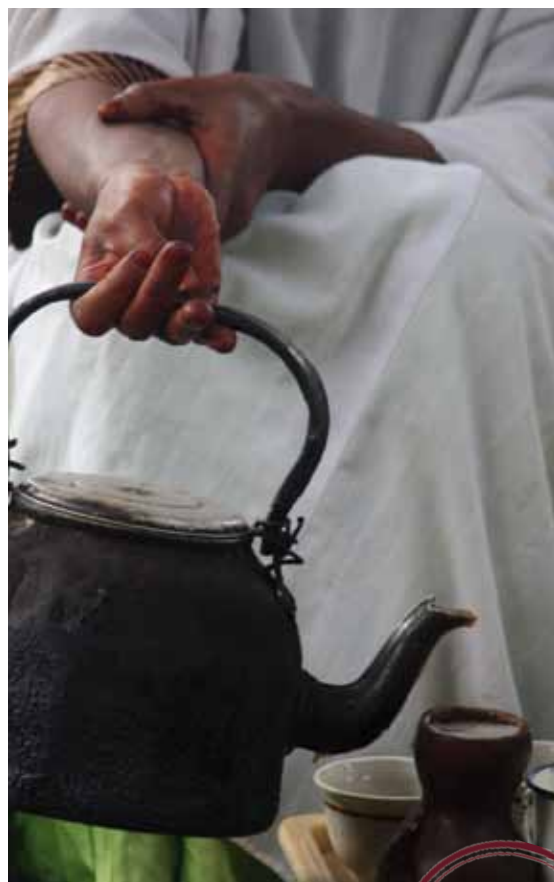
del caffè selvatico

della foresta di Harenna

Etiopia



L'Etiopia è il paese di origine del caffè e l'unico in cui si trovano ancora piante allo stato selvatico. Per i contadini della foresta di Harena, una delle più grandi dell'Etiopia, nel Parco nazionale del Bale, il caffè arabica (che cresce all'ombra di alberi ad alto fusto, a 1800 metri di altitudine) rappresenta la principale fonte di reddito. La raccolta delle ciliegie è manuale, spesso ostacolata dalla presenza di babuini, che ne sono ghiotti. Dopo la raccolta le ciliegie sono immediatamente poste a essiccare su reti sospese (lettini) e continuamente rivoltate. Questa tecnica apparentemente semplice, in realtà, è molto delicata: il prodotto finale basa la sua qualità sull'eccellenza della materia prima, su una selezione molto accurata delle ciliegie e su un'essiccazione perfetta. Il caffè cambia con il territorio, l'altitudine, il microclima, proprio come un vino o un olio, ma poi arriva ai consumatori in forma anonima. Quel che conta sul mercato è la marca, mentre non si sa nulla sulla provenienza del prodotto, sui produttori, sulla tecnica di lavorazione. Un obiettivo importante del Presidio è spiegare questa diversità, promuovendo, insieme al prodotto, l'area di produzione e la cultura locale. Il caffè di Harena è un frutto spontaneo della foresta: prendersi cura delle piante, gestire in modo sostenibile la raccolta, comprendere il suo valore, significa anche preservare l'ambiente. Ed ecco un altro obiettivo del Presidio: un buon produttore di caffè diventerà il miglior custode della foresta.



© Edoardo Fantì



LE ATTIVITÀ

- potenziare le strutture per l'essiccazione e la conservazione del caffè;
- completare il disciplinare di produzione;
- aiutare i raccoglitori a diversificare le fonti di reddito, integrando la produzione di caffè con altre attività agricole consentite nel Parco (come l'apicoltura);
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Foresta di Harena, distretto di Dello Mena, Parco nazionale del Bale, Regione Oromia, Etiopia

BENEFICIARI

132 produttori, circa 4000 beneficiari in totale

COSTI TOTALI STIMATI

15.000 €



© Edoardo Fantì

**Presidio Slow Food
del latte di cammello dei
pastori Karrayyu - Etiopia**



Per i Karrayyu - pastori nomadi che vivono nel distretto di Fantalle, 210 Km a est della capitale Addis Abeba - i cammelli sono tutto. I bambini crescono con il loro latte. Gli uomini li seguono per mesi e dormono accanto a loro su giacigli improvvisati. Li mungono due volte al giorno e li conoscono uno a uno. Il latte di cammello è l'alimento base per i Karrayyu ed è l'unico prodotto che la comunità, da qualche anno, ha iniziato a vendere nelle città più vicine. E' nata infatti una piccola cooperativa di allevatori che, due volte al giorno, raccoglie il latte e lo porta in città, per venderlo in particolare alle comunità somale. I Karrayyu stanno vivendo un periodo particolarmente drammatico: ogni giorno devono lottare contro la perdita di vaste porzioni della loro terra, ridotta drasticamente in seguito all'avanzare di grandi piantagioni di canna da zucchero (che stanno anche inquinando l'acqua). I recenti cambiamenti climatici, inoltre, sono responsabili di siccità frequenti e sempre più gravi, che minacciano la sopravvivenza delle mandrie. Per reagire e salvare la propria cultura antichissima, i Karrayyu stanno passando dalla pastorizia nomade all'agro-pastorizia, una transizione molto delicata e complessa. In questo contesto, il reddito legato alla vendita del latte di cammello è fondamentale. Per questo Slow Food ha avviato un Presidio, con l'obiettivo di monitorare l'alimentazione e la salute degli animali, migliorare la conservazione e il trasporto del prodotto, promuovere la conoscenza delle ottime qualità nutrizionali e organolettiche del latte di cammello.



LE ATTIVITÀ

- rafforzare le capacità gestionali della cooperativa, tramite la formazione degli allevatori;
- migliorare la sanità e l'alimentazione degli animali, fornire assistenza veterinaria, acquistare le attrezzature necessarie per la prevenzione e la cura delle principali patologie animali (come le mastiti);
- migliorare la conservazione e il trasporto del prodotto, tramite l'acquisto di contenitori in alluminio;
- migliorare l'accesso al mercato tramite l'acquisto di un veicolo refrigerato per il trasporto del latte;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale;
- organizzare la partecipazione dei produttori a Cheese 2013 e, nella stessa occasione, prevedere una visita di formazione presso aziende piemontesi.

AREA DI PRODUZIONE

Distretto di Fantalle, Regione Oromia, Etiopia

BENEFICIARI

42 membri della cooperative,
circa 300 persone in totale

COSTI TOTALI STIMATI

60.000 €

**Mieli d' Etiopia,
la prima rete di mieli
di qualità - Etiopia**



In Etiopia Slow Food è presente da alcuni anni con due Presìdi sul miele: il miele bianco del Tigray, in un'area aspra e rocciosa nell'omonima regione settentrionale, e il miele del vulcano Wenchi, situato più a sud, nel cuore della regione dell'Oromia. Partendo da questa esperienza, nel 2009, con l'aiuto dei partner italiani Modena per gli Altri, Terra del Terzo Mondo e Conapi, è stata costituita la prima "rete di produttori di miele di qualità in Etiopia". La rete permette agli apicoltori e alle loro comunità di condividere esperienze, fornisce assistenza tecnica, organizza seminari e scambi di formazione, mette a disposizione strumenti di comunicazione e commercializzazione, aiuta le comunità a diversificare le proprie fonti di reddito, rafforzando il legame tra l'apicoltura e altre attività (agricole e turistiche). Ad oggi comprende i produttori dei due Presìdi e alcune comunità nelle località di Gassa Chare (Dawro Konta), Wolisso, Shalala, Horde, Rira e Getche, ma si amplierà nel tempo, accogliendo nuovi apicoltori. Le caratteristiche di ciascun miele sono diverse, come diversi sono i territori di provenienza: ognuna di queste zone, infatti, ha particolarità ambientali e climatiche uniche, dalle quali derivano essenze floreali diverse. Uno degli obiettivi sarà la mappatura dei migliori mieli del Paese e delle varie essenze floreali. Il progetto si pone così a salvaguardia di un settore che più di ogni altro rappresenta la biodiversità e la ricchezza del territorio etiopico.



LE ATTIVITÀ

- acquistare attrezzature per l'allevamento delle api, la raccolta e la trasformazione del miele e dei derivati da apicoltura (cera, propoli);
- formare gli apicoltori sulle tecniche di apicoltura e sulla lavorazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare;
- promuovere la commercializzazione dei diversi mieli a livello locale e internazionale;
- realizzare una mappatura dei mieli del Paese e delle diverse essenze floreali;
- realizzare materiale per il confezionamento e la promozione del prodotto;
- realizzare un documentario sulle comunità della rete dei mieli.

AREA DI PRODUZIONE

Regioni del Tigray, dell'Oromia e del SNNP (Southern Nations Nationalities and People), Etiopia

BENEFICIARI

500 apicoltori, circa 25000 beneficiari indiretti

COSTI TOTALI STIMATI

45.000 €



Presidio Slow Food

dell'olio di palma selvatica

Guinea-Bissau



Le palme da olio sono nate migliaia di anni fa nelle foreste dell’Africa occidentale. In Guinea-Bissau, ancora oggi, esistono numerose palme selvatiche. Le comunità raccolgono i grappoli di bacche rosse e le trasformano artigianalmente, ottenendo un olio denso e aranciato, che profuma di pomodoro, frutta, spezie. Un olio buono e nutritivo, grazie alla presenza di carotenoidi e vitamina E. La raccolta è compito degli uomini mentre alle donne è affidata la trasformazione, lunga e laboriosa. Le tecniche sono leggermente diverse, a seconda della zona e delle tribù, ma alcuni passaggi sono fondamentali per la qualità finale. I grappoli rimangono qualche giorno sotto le foglie di banana, in modo che si ammorbidiscano e che sia più semplice staccare i frutti, che devono poi essiccare al sole per uno o due giorni. A questo punto i frutti sono immersi in una grande caldaia di acqua e devono bollire a lungo. Dopo questa fase inizia una lunga operazione manuale: le donne separano i semi dalla polpa e li mettono da parte. Poi aggiungono altra acqua, alternativamente fredda e calda, per facilitare l’estrazione, e strizzano la polpa con le mani. Via via che l’olio affiora in superficie, lo raccolgono e lo separano dall’acqua. Questa operazione si ripete diverse volte. Sia l’olio sia i frutti freschi della palma sono ingredienti fondamentali per la cucina tradizionale: possono accompagnare carne, pesce, verdure e riso. Facile da produrre, duttile e redditizio, l’olio di palma - già durante la rivoluzione industriale - è diventato appetibile sui mercati internazionali. Oggi Indonesia e Malesia sono i produttori principali e controllano il 90% della produzione globale (con oltre 45 milioni di tonnellate). Negli ultimi vent’anni la superficie dedicata all’olio di palma è triplicata e milioni di ettari sono stati deforestati per far posto a monocolture intensive. L’olio di palma che arriva nei nostri cibi quotidiani (sbiancato, raffinato, frazionato...) non ha nulla a che vedere con la salsa profumata e densa con cui si cucinano pesce e verdure in Guinea-Bissau. Il Presidio è nato nel 2011 con una cooperativa del nord, ma ha l’obiettivo di estendersi ad altre aree del Paese, per far conoscere e valorizzare



(a livello nazionale e internazionale) l’olio di palma artigianale della Guinea-Bissau, prodotto esclusivamente con frutti di palme selvatiche della tipologia “dura” e in perfetta armonia con l’ambiente e la cultura locale.

LE ATTIVITÀ

- identificare e coinvolgere nuovi produttori;
- creare un’associazione che riunisca i produttori del Presidio;
- definire il disciplinare di produzione;
- individuare e catalogare le diverse tipologie di produzione di olio di palma e le loro differenze qualitative;
- fornire supporto tecnico e attrezzature ai produttori;
- realizzare e distribuire materiale di comunicazione per la promozione del prodotto sul mercato locale, nazionale e internazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Guinea-Bissau

BENEFICIARI

224 produttori di sei comunità della regione di Cacheu
Le famiglie dei produttori (circa 1000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

17.000 €

Presidio Slow Food

del sale di Farim

Guinea Bissau



Piccolo centro della Guinea Bissau settentrionale, Farim sorge sulle rive del rio Cacheu (noto anche come rio Farim), uno dei principali corsi d'acqua del paese. La popolazione locale è dedita all'allevamento, alla pesca e all'orticoltura, e numerose sono le donne che, durante la stagione secca, fanno della raccolta del sale la loro occupazione principale. Infatti, benché si trovi a oltre 100 chilometri dalla costa atlantica, l'area di Farim è un importante centro di salicoltura: il lungo tratto del rio Cacheu che va da Farim all'oceano è in realtà un braccio di mare che si insinua in profondità nell'entroterra, un bacino di acqua salmastra soggetto all'alternarsi delle maree. Da novembre a maggio, al calare della marea, si deposita sulla superficie scoperta del letto del fiume una crosta di sale. Le donne raschiano la terra salata, la filtrano con teli tesi su strutture di legno e cuociono la salamoia così ottenuta per accelerare l'evaporazione dell'acqua. Il lavoro è molto pesante, poiché raramente il filtraggio e la cottura avvengono nei pressi dei giacimenti di sale: generalmente le produttrici preferiscono effettuare la lavorazione al loro villaggio, che dista talvolta 5 chilometri dai luoghi di raccolta; all'estenuante trasporto della terra



salata si aggiunge poi il reperimento, sempre più difficile e oneroso per le produttrici, del legno di mangrovia destinato alla combustione. Per ovviare a questo problema (che è anche una delle cause della deforestazione cui è soggetta l'area) si sta iniziando a sostituire la cottura con l'evaporazione, in vasche poco profonde a terra. Il sale di Farim è prodotto per il consumo domestico ed è venduto sul mercato locale. Il Presidio, avviato grazie alla collaborazione con Padre Carlo Andolfi, missionario che dal 2003 opera a Farim e con la collaborazione tecnica di Univers-Sel (un'associazione di salinari francesi impegnati da vent'anni nello studio di metodi tradizionali di produzione del sale), prevede l'adozione del sistema di asciugatura della salamoia tramite evaporazione, la creazione di vivai per la riforestazione, la definizione di un disciplinare che descriva il processo tradizionale di salicoltura e che certifichi l'impegno delle donne del Presidio nella tutela dell'ambiente e la promozione del prodotto.

LE ATTIVITÀ

- elaborare il disciplinare di produzione del Presidio;
- creare vivai per la riforestazione e acquistare le attrezzature necessarie;
- organizzare una formazione sui sistemi sostenibili di salicoltura;
- organizzare uno scambio formativo tra le produttrici di sale e i salinari della Guérende (Universel);
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Farim, regione dell'Oio

BENEFICIARI

539 produttrici riunite in 5 diverse aree di produzione
Le famiglie delle produttrici (2500 persone circa)

COSTI TOTALI STIMATI

11.000 €

**Presidio Slow Food
dello yogurt dei Pokot
con la cenere - Kenya**



Con questo progetto, Slow Food vuole salvaguardare un prodotto molto particolare, in cui si riconoscono e identificano fortemente i Pokot (una tribù di pastori del Kenya). Si tratta di un insolito tipo di yogurt, ottenuto da latte di zebu, cui si aggiunge la cenere di un albero locale (il *cromwo*), che ha potere disinfettante, migliora il gusto (dando una particolare nota aromatica) e conferisce un caratteristico colore grigio chiaro. Lo yogurt è conservato nei calabash, tradizionali contenitori ricavati da zucche locali attraverso un laborioso processo di essiccazione e lavaggio in fasi successive (con acqua bollente, legno di *cromwo* e latte). Il lavoro più importante riguarda la sanità animale e il progressivo miglioramento delle varie fasi di produzione, per ottenere buone quantità di latte di qualità, con maggiori garanzie dal punto di vista igienico-sanitario, pur nel rispetto delle tradizioni della comunità. Completato questo lavoro preliminare, si potrà investire più energia sulla commercializzazione, al momento limitata anche a causa della scarsa produzione. Infine, grazie alla partecipazione dei produttori ad eventi internazionali come *Cheese, Agosto, Salone del Gusto e Terra Madre*, Slow Food intende restituire a questo prodotto la dignità che merita, così che si possa tradurre in orgoglio e in un'ulteriore spinta motivazionale per gli allevatori che ne sono i custodi.



LE ATTIVITÀ

- acquistare una macchina per tagliare e macinare mais e altre piante, per integrare l'alimentazione degli animali nella stagione secca;
- continuare il lavoro di assistenza veterinaria in loco, per migliorare la salute degli animali e la qualità dei pascoli;
- formare alcuni membri della comunità in modo che possano gestire direttamente i problemi sanitari più semplici e acquistare kit di primo soccorso;
- acquistare tre zebù maschi, come riproduttori, per il miglioramento genetico delle mandrie;
- acquistare un computer per gestire un database che raccolga informazioni sui produttori, sugli animali e sulla quantità di latte prodotto;
- ideare e realizzare un packaging sostenibile per la vendita locale dello yogurt;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Tartar e Soibee, Western Pokot, Kenya

BENEFICIARI

26 produttori, circa 100 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



Presidio Slow Food

delle ortiche essiccate

della foresta di Mau - Kenya



Per generazioni, le comunità indigene della foresta di Mau, nella Rift Valley, hanno raccolto erbe e verdure a foglia nelle foreste. L'ortica ha sempre avuto un ruolo importante, essendo facilmente reperibile anche nei periodi più secchi. Le quantità raccolte, però, sono calate a causa della deforestazione e, insieme al prodotto, ha iniziato a scomparire la conoscenza del suo uso in cucina. Per questo un gruppo di donne ha iniziato a coltivare ortiche sull'altopiano di Molo, tra i 2000 e i 3000 metri, ottenendo i risultati migliori sui terreni molto fertili in cui un tempo pascolavano le vacche.

Le ortiche si raccolgono a mano da metà marzo a giugno e da settembre a ottobre. Subito dopo, sono immerse in acqua per ammorbidire la peluria fine e urticante che le ricopre e quindi vendute, fresche o dopo essere state essiccate e macinate. Un tempo erano usate in molte ricette tradizionali, mentre oggi sono consumate come verdura fresca, oppure usate come erba officinale in forma di tè. Inoltre, sono consigliate come integratore alimentare per le donne che allattano (le foglie contengono un 6% di proteine, un 3,5% di minerali e sono ricche di ferro e vitamina A). La polvere secca è anche diluita in acqua e spruzzata sulla terra per migliorare la fertilità del suolo. Le foglie delle piante più giovani sono per lo più vendute fresche sui mercati locali, mentre le ortiche essiccate e ridotte in polvere hanno un mercato più ampio e sono vendute tutto l'anno. Con questo Presidio, avviato



nel 2009, Slow Food intende aiutare i coltivatori ad aumentare la produzione di ortiche e a promuovere il prodotto presso ristoranti e mercati locali, con il supporto del convivium della Central Rift Valley.

LE ATTIVITÀ

- proseguire nelle attività di formazione e assistenza tecnica per i produttori;
- assistere i produttori nell'elaborazione di una strategia efficace e sostenibile di controllo degli insetti e delle malattie delle piante;
- fornire assistenza per la costruzione di un magazzino per lo stoccaggio delle ortiche;
- fornire assistenza per la costruzione di un miglior sito di essiccazione;
- avviare un punto vendita in città a Molo per commercializzare i prodotti dei Presidi kenyoti;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Villaggio di Karirikania, foresta di Mau, distretto di Molo, Rift Valley

BENEFICIARI

28 produttori, circa 150 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

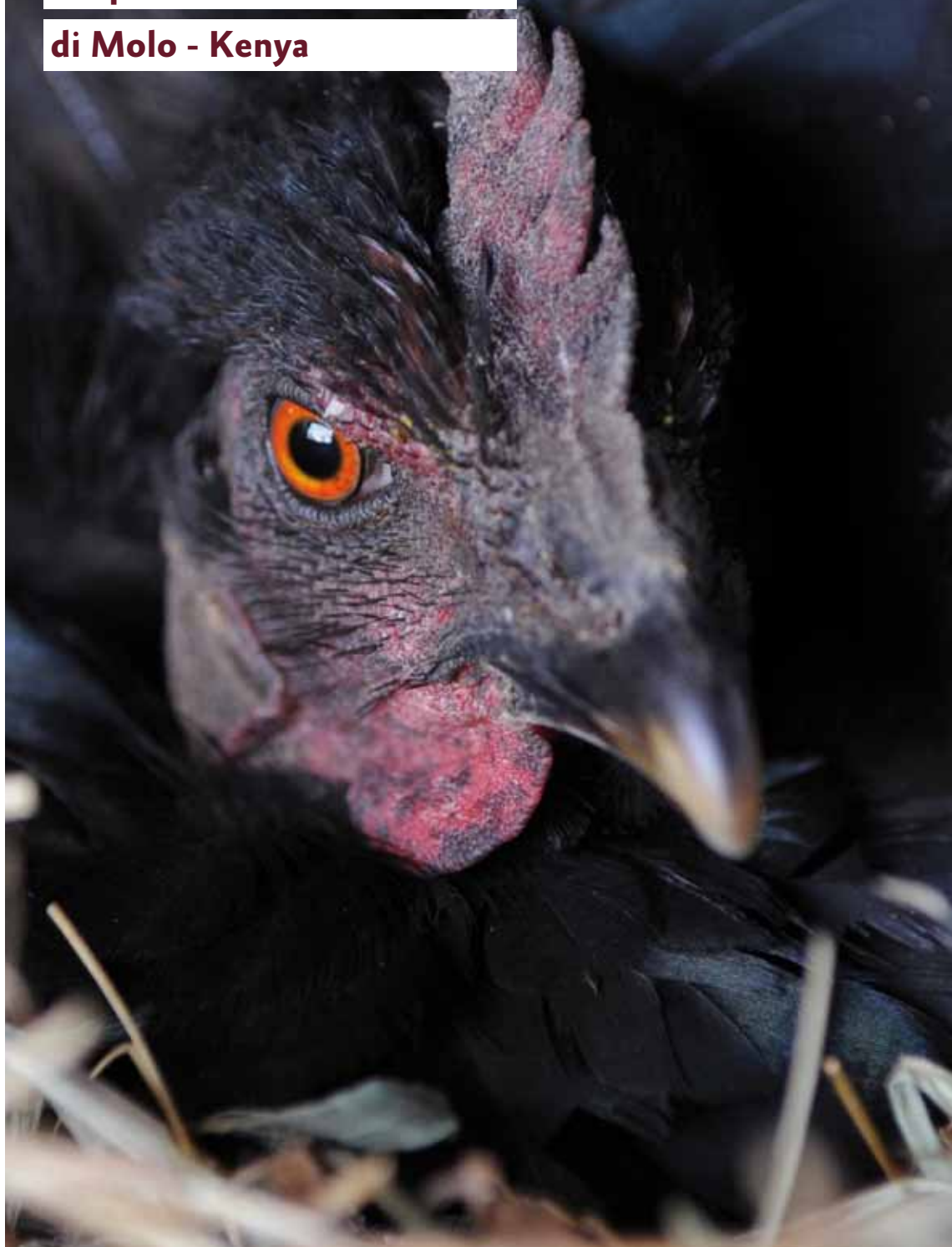
14.000 €



Presidio Slow Food

del pollo mushunu

di Molo - Kenya



Da sempre, la comunità Kikuyu del distretto di Molo alleva il pollo mushunu, una razza autoctona fondamentale nella tradizione alimentare locale. La zona del Presidio è stata duramente colpita dalle violenze del 2008: ci sono stati numerosi morti, profughi, case distrutte e gran parte del bestiame è stato ucciso. Solo di recente le donne hanno iniziato gradualmente a ricostituire alcuni piccoli allevamenti. Il mushunu ha un aspetto curioso: è un animale dal corpo allungato con collo e capo completamente privi di piume e una livrea che varia dal nero, al bianco, al rosso, al blu. Molto apprezzato per la carne saporita, le ottime uova e la buona attitudine alla cova delle galline, è un volatile dalla crescita lenta, che raggiunge la maturità soltanto fra i sei e gli otto mesi. I polli razzolano liberi nutrendosi di erba, integrata con mais e legumi coltivati in modo naturale. Per prevenire le malattie degli animali, si aggiungono pezzetti di aloe vera all'acqua da cui si abbeverano. Normalmente il pollo è cucinato in occasione delle feste importanti o di ospiti speciali. Bollito, arrostito o fritto, è generalmente accompagnato dal riso e dall'ugali (polenta di mais). L'obiettivo principale del Presidio è sostenere le comunità locali, attraverso un nuovo impulso all'allevamento del pollo mushunu. I primi passi realizzati sono stati l'acquisto di attrezzature e l'organizzazione di una formazione sulle tecniche di allevamento e di selezione. Alcune donne del Presidio hanno visitato gli allevamenti toscani del Presidio del pollo del Valdarno (una razza autoctona dell'aretino) mentre un'allevatrice toscana (Francesca Romana



Farina), un agronomo (Alceo Orsini) e un veterinario (Mauro Cravero) sono stati in Kenya. Questi scambi hanno permesso di individuare soluzioni pratiche, alla portata di realtà piccole e semplici come quelle kenote. Sono state acquistate attrezzature per consentire la moltiplicazione dei capi (un incubatoio, ad esempio) e per avere un maggiore controllo sulla salute degli animali. Inoltre è stato fatto un piano per aumentare la disponibilità di mangime (con la coltivazione di cereali e legumi e l'acquisto di mulini per produrre il mangime).

LE ATTIVITÀ

- migliorare la qualità e aumentare la quantità dei polli mushunu;
- assistere i produttori nell'elaborazione di una strategia efficace e sostenibile di controllo delle malattie dei polli;
- organizzare il marketing a livello locale, creando una rete tra produttori e ristoratori;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Regione di Turi, distretto di Molo, Rift Valley

BENEFICIARI

37 produttori, circa 150 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

12.000



Presidio Slow Food

del sale di canna

del fiume Nzoia - Kenya



Nelle aree del Kenya occidentale storicamente escluse dalle principali rotte del sale marino, le comunità locali hanno sviluppato un particolare metodo di estrazione da una pianta acquatica. Si ritiene che le origini di questa tecnica risalgano al XVII secolo - quando la comunità di Bukusu è emigrata dal Congo alla costa orientale - e che poi sia stata tramandata di generazione in generazione. Oggi la produzione di sale di canna è molto limitata a causa della lavorazione, lunga e impegnativa, e alla presenza del sale marino d'importazione, arrivato in zona in seguito alla colonizzazione inglese. La deforestazione su larga scala ha inoltre causato una riduzione del livello del fiume e una conseguente riduzione delle aree paludose in cui vive e cresce la pianta usata per il sale. Oggi la comunità Bukusu, nel villaggio di Nabuyole del distretto di Webuye, è l'unica che continua a produrre il sale secondo questa tecnica. L'erba muchua - una sorta di canna sottile - cresce nelle acque del fiume Nzoia nella stagione secca, da settembre a marzo. Raggiunge un'altezza di circa due metri ed è pronta per la raccolta quando i fiori appassiscono e le foglie più alte sono quasi secche. Sistemata in fasci sui massi lungo il fiume, si lascia essiccare e poi si brucia a fuoco lentissimo (anche per due o tre giorni). La cenere così ottenuta è mescolata con acqua calda, filtrata e bollita in un'ampia padella posta sulla fiamma viva. Quando tutto

il liquido è evaporato, sul fondo si deposita una purea salata, che viene raccolta, confezionata in foglie di banano ed essiccata sotto la cenere calda per una notte intera. A volte si aggiunge del pepe, dando al sale un aroma speziato.

LE ATTIVITÀ

- effettuare approfondite analisi della qualità dell'acqua del fiume, della cenere e del sale presso il Kenya Agricultural Research Institute, per verificare la salubrità del prodotto;
- organizzare una formazione sulla gestione delle risorse agroforestali;
- organizzare visite di formazione per i produttori del Presidio presso la ditta produttrice di sale locale Magadi;
- affittare un locale a Webuye per vendere il sale del Presidio sul mercato locale;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Nabuyole, distretto di Webuye, Provincia Occidentale, Kenya

BENEFICIARI

30 produttori, circa 250 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

5.000 €



Presidio Slow Food

della zucca di Lare

Kenya



La zucca di Lare è una delle colture più utili per mitigare l'impatto dei cambiamenti climatici: la resa è elevata - sono commestibili sia i frutti sia le foglie - e si adatta bene alle condizioni locali, fornendo un ottimo concime naturale per il suolo. I suoi fiori, inoltre, attirano le api favorendo l'impollinazione delle altre colture. Oggi la produzione di quest'ortaggio è seriamente minacciata dall'introduzione di varietà non autoctone, a crescita rapida e più produttive. Di dimensioni variabili e forma ovale, la zucca di Lare raggiunge un peso medio che va da tre a cinque chili. La buccia è di colore verde chiaro con striature bianche e la polpa è arancione. Si coltiva nella stagione delle piogge (marzo-aprile) e si raccoglie dopo sei mesi. I semi sono conservati per la semina dell'anno successivo e per essere scambiati con altri agricoltori. È un prodotto molto versatile; le sue foglie sono presenti in diversi piatti tradizionali. Grazie alle loro proprietà altamente nutritive, sono usate anche per preparare piatti leggeri per bambini e anziani. I semi sono buoni sia tostati sia bolliti e, fatti seccare, possono essere macinati e quindi usati per preparare il porridge e alcuni medicinali. Ad oggi il Presidio ha consentito ai produttori di migliorare le conoscenze agronomiche per la coltivazione della zucca e la prevenzione naturale delle malattie e la lotta anti-parassitaria. Per permettere la trasformazione e la conservazione della zucca è stato acquistato un mulino per la produzione di farina. Per diversificare le fonti di reddito, alcuni membri della comunità hanno partecipato a uno scambio di formazione per imparare le tecniche di panificazione. Nell'ottobre 2010, due produttori hanno partecipato al Salone del Gusto e Terra Madre in rappresentanza del Presidio. Infine, nel 2011, è stato avviato un piccolo ristorante in cui vengono serviti piatti della tradizione locale a base di zucca, foglie e semi, per le scuole e i membri della comunità. Dal 2011 la comunità è stata coinvolta nel progetto «Mille orti in Africa».



LE ATTIVITÀ

- completare la costruzione di un forno a legna per la cottura del pane;
- formare i membri della comunità sulle tecniche di orticoltura negli orti comunitari;
- fornire lezioni di cucina per migliorare la qualità dei piatti serviti nel piccolo ristorante locale;
- aumentare l'area di coltivazione per far fronte all'elevata domanda di farina e semi;
- avviare un piccolo punto vendita per i trasformati di zucca nella città di Njoro;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Villaggio di Lare, distretto di Njoro, Rift Valley

BENEFICIARI

30 produttori, circa 150 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

13.000 €



**Mille orti in Africa: incontri
di scambio e formazione sul recupero
delle sementi locali - Kenya**



In Kenya l'agricoltura rappresenta oltre il 50% del prodotto interno lordo e occupa più del 70% della forza lavoro. Nonostante ciò, è pressoché assente dai programmi scolastici e la maggior parte dei giovani che completa gli studi primari e secondari non riceve alcun tipo di formazione per intraprendere attività agricole.

Gli agricoltori hanno un'età media sempre più elevata, i giovani migrano dalla campagna alla città, il tessuto sociale e culturale si disgrega e si perde un patrimonio di saperi, prodotti locali e tradizioni, favorendo un inesorabile processo di omologazione.

L'associazione Slow Food è presente in Kenya dal 2004. Da allora, grazie alla rete di Terra Madre, è cresciuta e si è rafforzata. Il paese conta attualmente oltre 14 condotte (gruppi locali) Slow Food, 5 Presidi e 200 orti, oltre a numerose comunità del cibo di Terra Madre. Insieme, lavorano per rafforzare l'economia locale, riscoprire le proprie tradizioni, promuovere un'agricoltura di piccola scala e sostenibile. Dal 2010 al 2012 sono stati avviati 200 orti Slow Food in Kenya, coordinati da giovani kenioti che si sono laureati presso l'Università di Scienze Gastronomiche (in Italia) e realizzati da una rete Slow Food che si è rafforzata, coinvolgendo

insegnanti, cuochi, agronomi, famiglie e bambini. L'approccio del progetto Mille orti in Africa è legato ai principi dell'agroecologia. Si basa sulla conoscenza dell'agricoltura locale, sull'applicazione di tecniche (tradizionali e moderne) adatte alle diverse condizioni agro-pedo-climatiche, sulla corretta gestione delle risorse naturali (biodiversità, suolo, acqua), sull'equità sociale.

LE ATTIVITÀ

- organizzare incontri di scambio e formazione;
- coinvolgere scuole materne, primarie e secondarie del Paese;
- divulgare il vademecum, i video e gli strumenti didattici del progetto Mille orti in Africa.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Kenya

BENEFICIARI

300 alunni e i loro insegnanti

Le famiglie dei bambini e i membri delle loro comunità (circa 3000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €

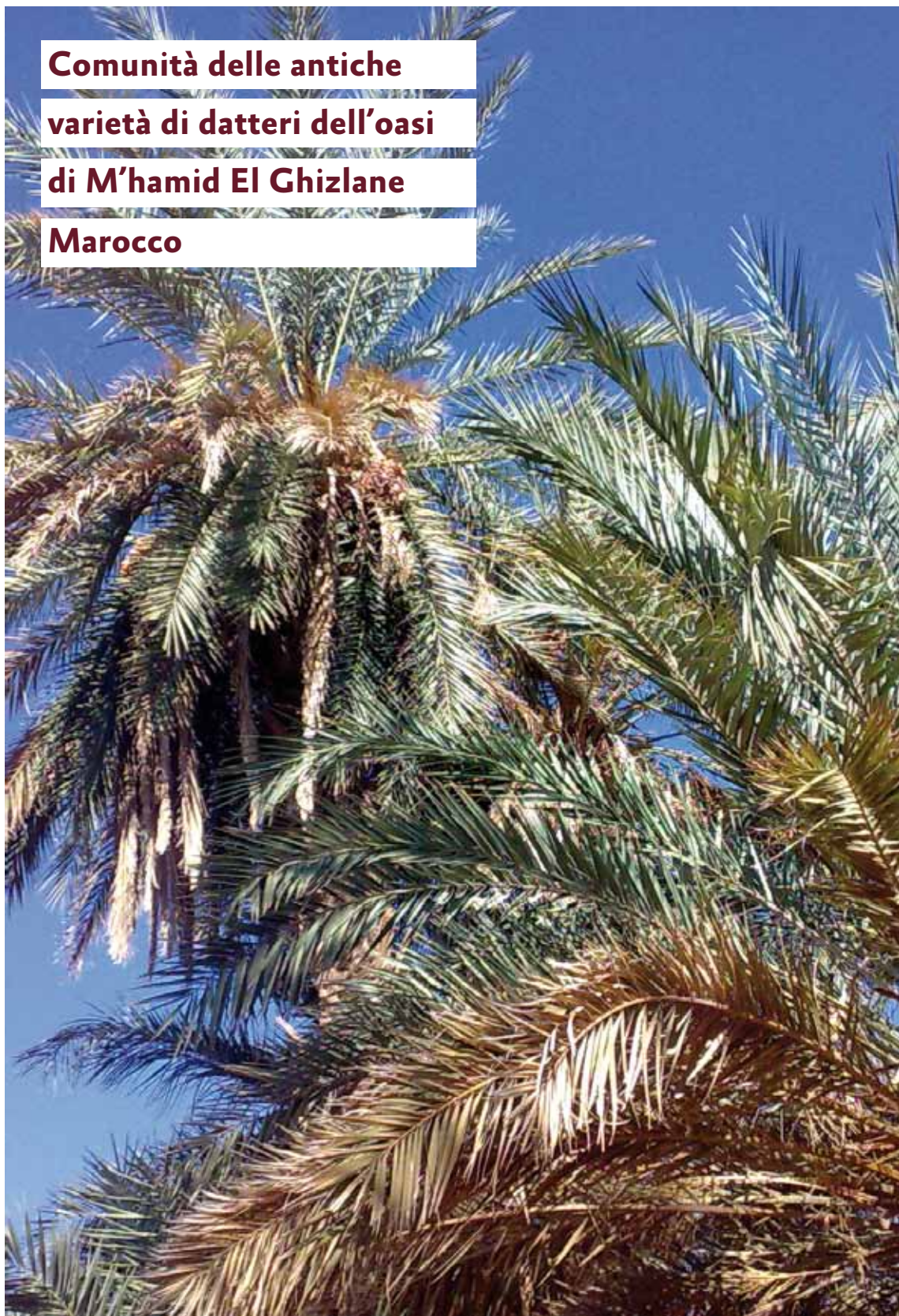


Comunità delle antiche

varietà di datteri dell'oasi

di M'hamid El Ghizlane

Marocco



L'oasi di M'hamid El Ghizlanesi trova a un centinaio di chilometri a sud della città di Zagora. Nell'oasi abitano 10.000 persone: metà sono allevatori nomadi (che possono spostarsi anche nel raggio di 200 km) e l'altra metà sono sedentari. L'immigrazione ha raggiunto livelli molto elevati (un quarto della popolazione è già emigrato). Le palme (circa 1000 in tutta l'oasi) muoiono per la siccità, per l'eccessiva salinità dell'acqua e per gli attacchi di un fungo (il cosiddetto punteruolo rosso); la penuria d'acqua grava anche sull'agricoltura, compromettendo l'economia di sussistenza. Gli unici pozzi presenti nell'oasi hanno una profondità di circa 20 metri e non soddisfano le esigenze dei produttori locali a causa della bassa capacità e delle alte concentrazioni saline. Sarebbe fondamentale organizzare una visita in loco con tecnici geologi per analizzare i fattori che causano la penuria d'acqua, realizzare uno studio idrogeologico con strumentazioni a basso costo e individuare possibili soluzioni. Nell'oasi di Mhammid lavora una piccola società artigianale di trasformazione di datteri, l'Oasis du Sud, che a breve diventerà una cooperativa con finalità anche sociali, in modo da poter coinvolgere altre donne della comunità. Attualmente è composta da otto



membri ed è specializzata nella produzione di trasformati a base di datteri. Le varietà utilizzate sono: fggus, maghul, jihal, bosathani, khalte. Dai datteri freschi si ricava il succo oppure la pasta, mentre il nocciolo è usato come alimento per il bestiame. Il prodotto più caratteristico è però il rôb, uno sciroppo composto per il 100% dai frutti stessi, senza l'aggiunta di conservanti e coloranti: un prodotto naturalmente ricco in zucchero, con un alto tenore di ferro, magnesio e vitamine del gruppo B, indicato come alimento per donne incinte e bambini. La piccola società sta anche sperimentando la produzione di una marmellata di datteri.

LE ATTIVITÀ

- realizzare una missione tecnica in loco per valutare il problema della siccità e individuare possibili soluzioni;
- assistere i produttori nella redazione del disciplinare di produzione per descrivere nel dettaglio la filiera produttiva;
- organizzare un incontro di formazione tra i rappresentanti dei progetti Slow Food dedicati alla valorizzazione dei datteri (in Libia, Egitto, Algeria e Marocco) per consentire ai produttori di scambiarsi informazioni, esperienze, problematiche e possibili soluzioni;
- avviare iniziative di promozione del prodotto per favorire la commercializzazione sul mercato locale;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Oasi di M'hamid El Ghizlane, provincia di Zagora, regione Souss Massa Draa

BENEFICIARI

8 trasformatrici, 40 produttori di datteri
Le famiglie dei produttori e delle trasformatrici (250 persone circa)

COSTI TOTALI STIMATI

25.000 €

Progetto

di educazione al gusto

Marocco



Da anni Slow Food lavora in Italia sull'educazione al gusto, per insegnare a riscoprire il piacere di un cibo buono, pulito e giusto, per capire che è importante sapere da dove proviene ciò che mangiamo, chi lo produce, e come. Per insegnare ai bambini a conoscere il proprio cibo, è stato studiato un kit, chiamato "*Alle origini del gusto*", con video, giochi ed esercizi per allenare i cinque sensi.

Gli studenti dell'Università Mohammed V di Rabat hanno avuto modo di sperimentarlo nella loro visita a Terra Madre nel 2008 e da allora sperano di riuscire a portare nel loro paese questa esperienza. L'idea è di organizzare un gruppo di persone che si sposti e raggiunga i vari nodi della vasta rete di Slow Food in Marocco, (i convivia, i Presìdi, gli orti, le università), e organizzare in ogni luogo delle attività per coinvolgere gruppi di persone, per farle riflettere e divertire con i concetti più importanti della filosofia di Slow Food. Ai vari eventi locali farà poi seguito un grande evento a livello nazionale. Il kit, per ora disponibile in francese, dovrà essere tradotto in arabo, adattato al contesto locale, e funzionale anche alla valorizzazione dei prodotti locali. Una volta sperimentato un percorso del genere in Marocco, uno dei paesi africani in cui la rete di Slow Food è più ramificata, sarebbe poi semplice estendere l'esperienza agli altri paesi del Nord Africa.



LE ATTIVITÀ

- tradurre in arabo il kit "*Alle origini del gusto*", stamparlo e diffonderlo sul territorio;
- acquistare materiale per la realizzazione del percorso sensoriale;
- organizzare vari eventi locali e un grande evento conclusivo sull'educazione sensoriale e l'importanza del consumo locale;
- realizzare schede sulla valorizzazione dei prodotti locali e tradizionali;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del progetto.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Marocco

BENEFICIARI

20 giovani, circa 5000 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



**Presidio Slow Food
del sale di Zerradoun
Marocco**



Sulle prime pendici delle montagne del Rif, nel Marocco nordorientale, c'è un villaggio chiamato Zerradoun che ha una caratteristica molto particolare. All'incrocio di due valli, circondate dalle montagne e da campi di grano duro e orzo, si trovano due fonti di acqua salmastra e vasche di raccolta in pietra antiche di 200 anni. In seguito all'evaporazione dell'acqua salata, le donne - riunite nell'associazione Al Wifak, in arabo "intesa" - ricavano il sale di Zerradoun. Il procedimento per l'estrazione del sale è piuttosto semplice, ma richiede molto tempo. L'acqua della fonte salina confluisce nelle vasche per la prima evaporazione, poi è trasferita all'interno di bacini e lasciata al loro interno per cinque giorni. Quindi, alla poltiglia salata, si aggiunge altra acqua, lasciando asciugare per un paio di giorni. La stagione di produzione inizia verso metà maggio e continua per tre o quattro mesi, a seconda delle condizioni climatiche (è necessario molto sole). Il Presidio lavora con la cooperativa Al Wifak per migliorare il prodotto e per commercializzare - soprattutto sul mercato locale - i diversi tipi di sale.

LE ATTIVITÀ

- organizzare un corso di alfabetizzazione per le produttrici;
- fornire assistenza tecnica per migliorare la

filiera produttiva e gestire correttamente la salina e i macchinari acquistati nel 2010 grazie alla consulenza dell'associazione produttori di sale di Guérande "Univers-Sel";

- prevedere un intervento di riqualificazione dei bacini di raccolta dell'acqua, mediante la sostituzione dei teli in plastica con materiali eco-compatibili;
- realizzare un packaging adeguato, in collaborazione con alcune cooperative femminili locali;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio;
- valorizzare e promuovere il prodotto a livello locale, nazionale e internazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Zerradoun, comune di Brikcha, regione di Tangeri-Tétuan

BENEFICIARI

30 produttrici riunite nell'associazione Al Wifak
Le famiglie delle produttrici (circa 150 persone della comunità)

COSTI TOTALI STIMATI

18.000 €



**Presidio Slow Food
della bottarga delle donne
Imraguen - Mauritania**



La sopravvivenza degli Imraguen (un'etnia che ha popolato le coste mauritane prima delle grandi migrazioni arabe) è legata alla pesca del muggine (o cefalo). Il Presidio tutela questa tecnica di pesca artigianale, minacciata dalle flotte industriali, che razziano il mare ricco e pescoso della Mauritania, surgelando e trasferendo il pesce altrove per la lavorazione, soprattutto in Nordafrica e in Europa. Le produttrici del Presidio acquistano i muggini da piccoli pescatori e li trasformano. Il loro prodotto principale è la bottarga (uova di muggine salate ed essiccate), affiancato dal *tishtar* (filetti di muggine essiccati e sminuzzati) e dall'olio di muggine. Il Presidio le sta aiutando a migliorare la produzione, a gestire direttamente la vendita dei trasformati e a trovare sbocchi di mercato. Lavorando con i diversi attori della filiera (le donne che trasformano il pesce e gli uomini che lo pescano) e cercando di sviluppare una produzione locale di sale (attraverso la creazione di una salina artigianale), lavora per rafforzare l'economia locale, ma non solo: la bottarga è punto di partenza per promuovere, più in generale, una campagna a favore della pesca locale e sostenibile, un settore vitale per milioni di africani.

LE ATTIVITÀ

- creare una salina a Nouadhibou, coinvolgendo inizialmente cinque produttori e, in seguito, dieci produttori;
- organizzare la formazione dei produttori di sale sulla corretta produzione e sulla tutela dell'ambiente (fondamentale, per la qualità e la salubrità del prodotto);
- valorizzare il sale artigianale prodotto e promuoverlo sul mercato locale;
- acquistare una macchina sottovuoto per il laboratorio di bottarga e trasformati ittici di Nouakchott;
- acquistare due piroghe attrezzate per i pescatori di Nouadhibou in modo che questi entrino a tutti gli effetti a far parte della cooperativa e del Presidio e possano fornire il cefalo, in modo costante, alle produttrici del Presidio;

- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Nouadhibou, Nouakchott e villaggi del Banc d'Arguin

BENEFICIARI

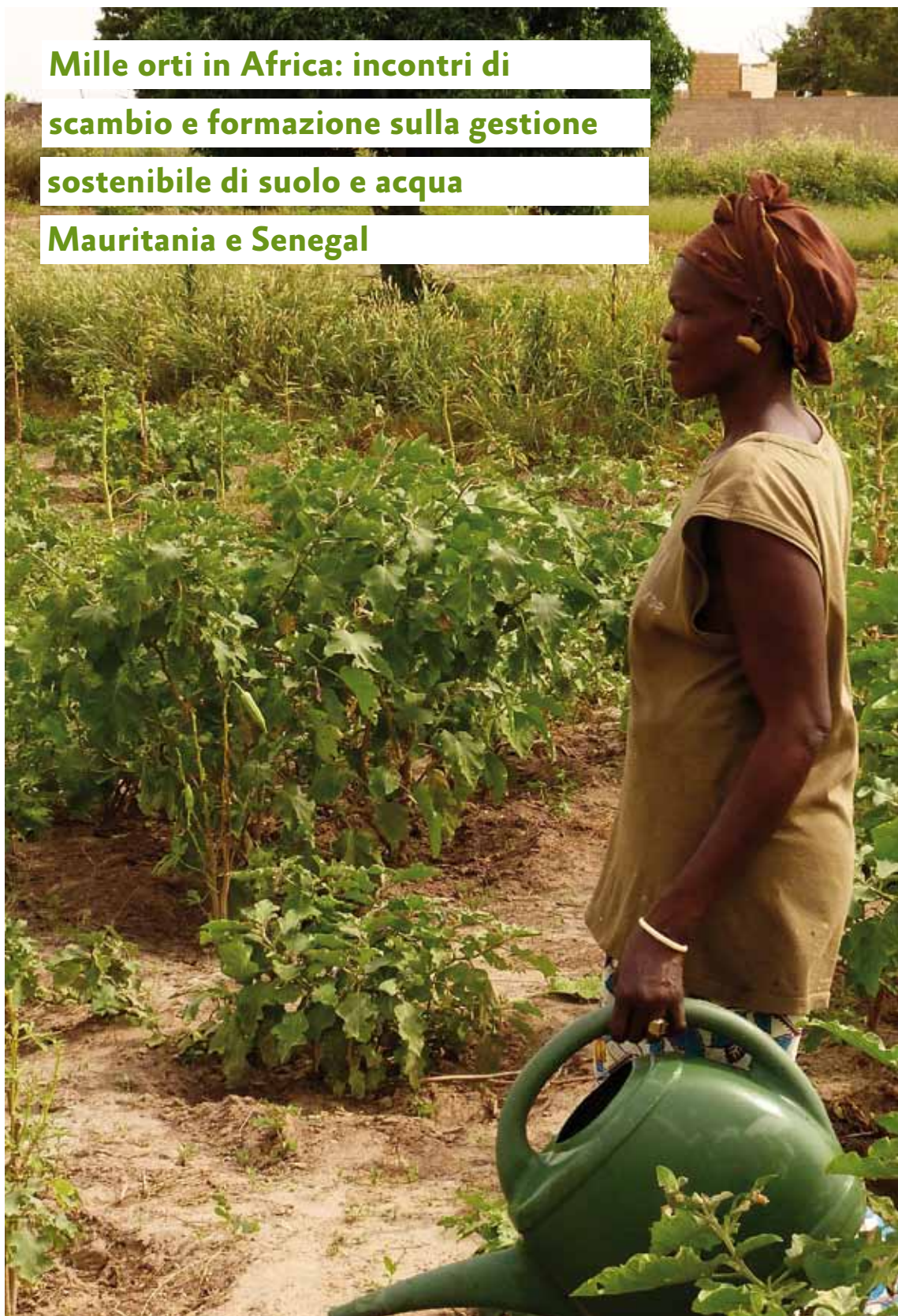
244 donne (direttamente coinvolte nella produzione di bottarga e altri trasformati ittici)
 50 donne (coinvolte nella vendita)
 10 donne (per ora coinvolte solo nelle attività di formazione)
 10 pescatori (direttamente coinvolti nel Presidio)
 5 produttori di sale
 Le famiglie delle produttrici (circa 1500 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

45.000 €



**Mille orti in Africa: incontri di
scambio e formazione sulla gestione
sostenibile di suolo e acqua
Mauritania e Senegal**



Nelle zone sahariane e saheliane la sfida più grande è la gestione sostenibile del suolo sabbioso e dell'acqua. Trovare soluzioni locali, sostenibili e replicabili per la buona gestione del suolo e dell'acqua è uno dei punti chiave del progetto Mille orti in Africa. Nell'ambito di questa iniziativa, sono stati avviati più di 50 orti in Mauritania e in Senegal, grazie al coinvolgimento della rete Slow Food, di agronomi e contadini locali. Negli orti comunitari i contadini, soprattutto donne, accompagnati dai figli coltivano verdure e legumi per la *marmite* (la pentola dove si cucinano i pasti della famiglia), condividono il lavoro e il raccolto, così come i consigli per migliorare la gestione dell'orto. L'acqua si raccoglie tirando su con la sola forza delle braccia bacinelle colme da pozzi spesso profondi, o in vasche al centro dell'orto. La scarsità dell'acqua e le alte temperature di queste zone richiedono una gestione attenta del suolo e dell'acqua, per risparmiare risorse e lavoro. Per rafforzare le attività avviate nell'ambito del progetto Mille orti in Africa, i referenti locali organizzano incontri di formazione per i contadini degli orti, accompagnati da tecnici che aiutano a trovare soluzioni economiche e

replicabili per migliorare la gestione di acqua e suolo. Gli incontri coinvolgono contadini mauritani e senegalesi, per rafforzare lo scambio di esperienze. Le soluzioni individuate durante le formazioni servono da esempio per altri Paesi nella zona del Sahel e della Savana.

LE ATTIVITÀ

- organizzare un incontro di formazione in Senegal, con la partecipazione di rappresentanti del progetto Mille orti di Senegal e Mauritania;
- realizzare materiale sulle buone pratiche per la gestione dell'acqua e del suolo in ambienti aridi;
- divulgare il vademecum, i video e gli strumenti didattici del progetto Mille orti in Africa.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Mauritania e Senegal

BENEFICIARI

100 contadini

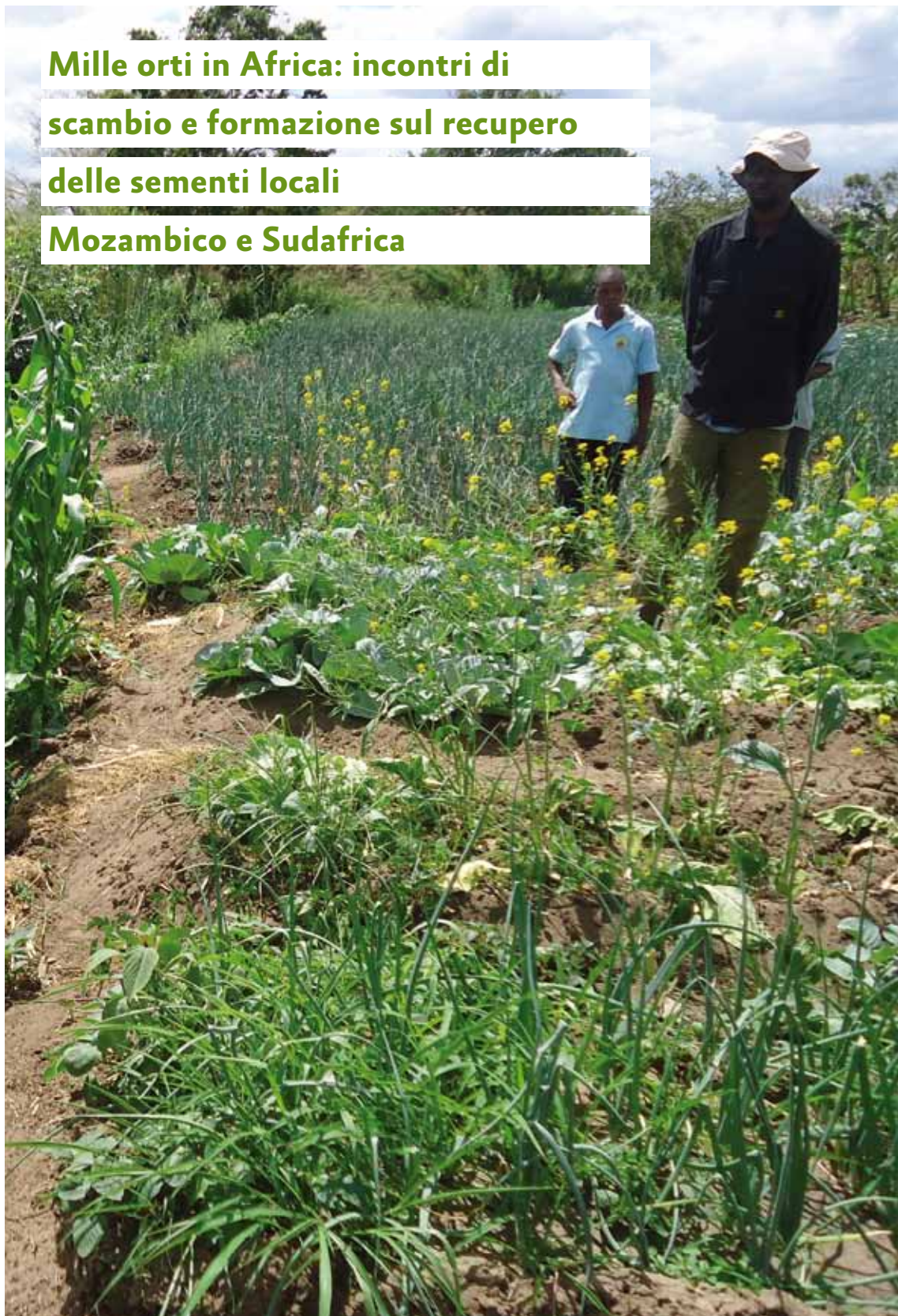
Le famiglie dei contadini e i membri delle loro comunità (circa 1000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

4.000 €



**Mille orti in Africa: incontri di
scambio e formazione sul recupero
delle sementi locali
Mozambico e Sudafrica**



Il Mozambico ha grandi ricchezze, dai prodotti selvatici delle sue foreste che hanno un importante valore alimentare e medicinale, a materie prime come carbone, pietre preziose e gas naturali, fino ai prodotti ittici lungo una costa di oltre 3500 km. Ma nelle campagne la biodiversità sta diminuendo, soprattutto tra le specie domestiche, animali e vegetali, per effetto dell'omologazione crescente imposta dall'agricoltura industriale. Le comunità stanno perdendo i semi delle varietà locali, sostituiti da varietà brevettate, proprietà di pochissime multinazionali (tra queste la Monsanto, che ha sede nel vicino Sudafrica) che spesso richiedono un uso massiccio di fertilizzanti e pesticidi. Questo fenomeno mette a rischio anche la conoscenza millenaria che consente alle comunità, da generazioni, di selezionare e moltiplicare in modo autonomo (e senza costi) le proprie sementi. Le coltivazioni tradizionali, al contrario, sono caratterizzate da una notevole varietà genetica. La diversificazione consente alle comunità locali di gestire la produzione, destinando i prodotti in parte alla propria sussistenza e in parte al mercato, garantisce la disponibilità di cibo in ogni stagione, tutela dal rischio di epidemie diffuse. L'economia locale – principalmente di sussistenza – è basata sui saperi delle comunità (su tecniche di coltivazione e trasformazione delle materie prime, ricette tradizionali). Nell'arco del 2010-2012 sono stati avviati 30 orti Slow Food nella Regione di Maputo e Capo Delgado, grazie al coinvolgimento di numerose comunità locali, cooperative di contadini, scuole, cuochi e mercati locali. Per dare continuità al progetto e rafforzare le attività didattiche e di sensibilizzazione avviate con la realizzazione degli orti, saranno organizzati scambi di esperienze e formazioni per le comunità.

LE ATTIVITÀ

- organizzare un incontro di formazione su produzione, conservazione e scambio delle sementi, coinvolgendo produttori



- e organizzazioni non governative impegnate in iniziative sulla biodiversità e l'agroecologia;
- organizzare uno scambio di formazione tra le comunità del KwaZulu-Natal (Sudafrica) e del Mozambico;
 - rafforzare i movimenti dei piccoli contadini e coinvolgere i produttori della rete degli orti nei mercati locali e nelle fiere alimentari mensili di Maputo e Capo Delgado;
 - stampare e distribuire materiale di sensibilizzazione e comunicazione.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Regione Maputo e Regione di Capo Delgado

BENEFICIARI

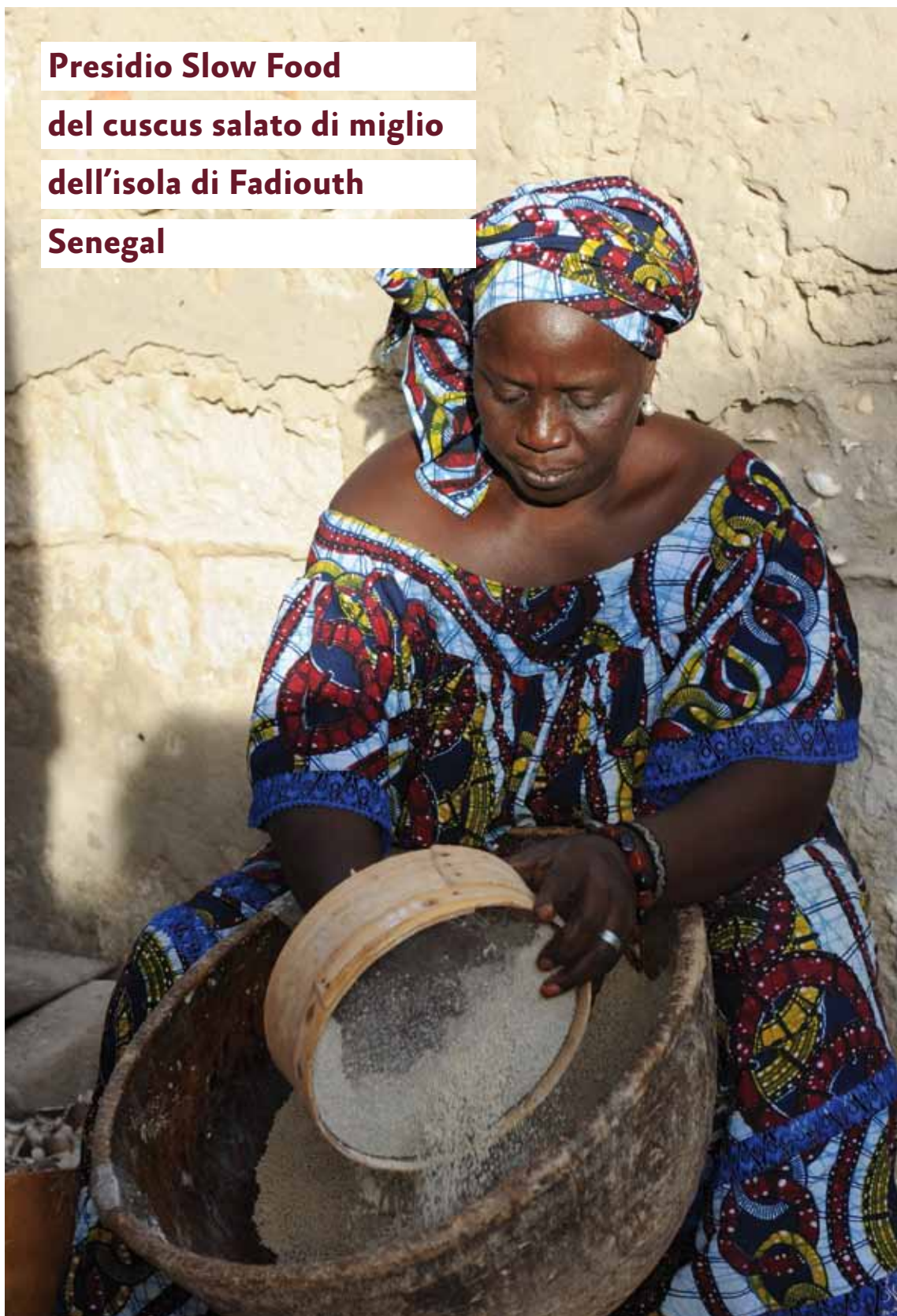
150 contadini

Le famiglie dei contadini e i membri delle loro comunità (circa 2000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

4.000 €

**Presidio Slow Food
del cuscus salato di miglio
dell'isola di Fadiouth
Senegal**



Il cuscus salato di miglio dell'isola di Fadiouth nasce dall'incontro tra i cereali tradizionali, da tempo immemorabile coltivati nell'entroterra dell'isola, e il mare. Il villaggio di Fadiouth sorge su un'isola fatta interamente di conchiglie ed è raggiungibile da Joal (150 km a sud di Dakar) grazie a un lungo ponte di legno. I seerer - comunità indigena che vi abita - da sempre sono i maggiori produttori di miglio sunnà e vivono di agricoltura e di pesca, in mare e in laguna. La preparazione del cuscus salato è laboriosa: occorrono almeno due giorni per ottenere un cuscus di qualità. Verso sera, le donne si ritrovano e iniziano a preparare il miglio che useranno per fare la farina: lo pilano in mortai di legno, lo setacciano e lo lavano in mare. A questo punto lo macinano e ottengono una semola che viene poi bagnata, lavorata a mano e trasformata in minuscole pallottole, poi passate al setaccio.

Il prodotto è sistemato in zucche tradizionali, ricoperto da un panno e lasciato fermentare per tutta la notte. Al mattino le donne aggiungono polvere di foglie essiccate di baobab - usata come agglutinante - e procedono alla cottura. L'obiettivo del Presidio è favorire la ripresa della coltivazione e del consumo del miglio sunnà (fortemente in calo negli ultimi anni) e sensibilizzare gli abitanti del luogo perché mantengano la salubrità delle acque marine e provvedano alla pulizia delle spiagge. Il Presidio ha identificato un primo nucleo di donne (20) e le ha riunite in una associazione (detta GIE, gruppo di interesse economico locale). Il comune di Joal-Fadiouth ha individuato e messo a norma un locale sull'isola di Fadiouth, dove le donne possono lavorare insieme. Nel 2011 le produttrici hanno preso parte a due formazioni tecniche gestite da un esperto di cereali e di produzione di cuscus per definire il disciplinare di produzione e migliorare packaging ed etichettatura del prodotto. Il miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie della trasformazione e conservazione del cuscus e la messa a norma del locale hanno permesso alle produttrici di ottenere l'autorizzazione dal Ministero del Commercio per la vendita del prodotto sul mercato nazionale.



LE ATTIVITÀ

- organizzare una formazione per le produttrici sul lavoro comunitario e le buone pratiche d'igiene;
- acquistare sacchetti per il cuscus e una macchina per confezionare sottovuoto;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio;
- organizzare due eventi locali per promuovere il prodotto (uno in un supermercato di Dakar e l'altro dedicato ai ristoranti e agli hotel di Joal).

AREA DI PRODUZIONE

Isola di Fadiouth, Comune di Joal-Fadiouth, regione di Fatick

BENEFICIARI

20 donne, riunite nel GIE (gruppo di interesse economico) Mbel Saa, direttamente coinvolte nella produzione del cuscus, 100 donne coinvolte nelle attività di formazione, 15 produttori di miglio sunnà, le famiglie di produttrici di cuscus e di produttori di miglio (circa 200 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €

**Presidio Slow Food
dei succhi di frutta selvatica
delle isole Gandoul, delta
del Saloum - Senegal**



Il delta del Saloum, intricato dedalo di acque salmastre e fluviali, isole e radure, si estende per 180.000 ettari, nella regione di Fatick. Tre comunità di donne, che vivono nelle isole di Dionewar, Falia e Niodior (note anche con il nome di isole Gandoul) si dedicano alla raccolta e alla lavorazione dei molluschi, in particolare dello yeet (in wolof), il mollusco endemico che popola le acque basse e sabbiose dell’Africa occidentale. Un tempo abbondantissimo, oggi questo mollusco è in netta crisi. Il problema principale di quest’area, infatti, è la pressione sulle risorse marine: conseguenza dello sfruttamento delle grandi flotte straniere e dell’aumento della popolazione, che si dedica quasi esclusivamente alla pesca. Insieme alle donne, è nata quindi l’idea di affiancare alla pesca, la raccolta e la trasformazione dei numerosi frutti spontanei che il territorio offre. Ogni famiglia della zona, infatti, produce, per il proprio consumo, ottimi succhi di karkadè, baobab, ginger, tamarindo, ditakh, new e altra frutta. Il Presidio punterà su questi prodotti, trasformando ricette casalinghe in trasformati di qualità da proporre sul mercato locale. Con l’aiuto di un agronomo locale, nel marzo 2009 è stata realizzata una mappatura per identificare le varietà di frutta più idonee alla trasformazione. La Fondazione Slow Food per la Biodiversità, inoltre, ha fornito alle donne due piroghe per consentire loro di spostarsi più facilmente. La Comunità Rurale delle tre isole ha messo a disposizione un terreno nell’isola di Dionewar e ha finanziato la costruzione del laboratorio delle donne del Presidio. Il sostegno della Regione Piemonte ha permesso anche di allestire il laboratorio (con strumenti di base come pentole, setacci, bilancia, gas, ma anche una cisterna per raccogliere l’acqua piovana): ora le donne possono stoccare i frutti, lavorarli, preparare gli estratti e le confetture. Sono stati organizzati corsi di formazione per le produttrici (in loco e in Italia) sulle buone pratiche di trasformazione e sulle norme igieniche di base. Slow Food collabora inoltre con l’ITA (Institut de Technologie Alimentaire) e con la rete Slow Food senegalese per promuovere i prodotti del Presidio sul mercato locale.

LE ATTIVITÀ

- acquistare una terza piroga, da assegnare alle donne dell’isola di Niodior (attualmente prive di mobilità);
- procurare al Presidio una fornitura di vasetti e bottiglie di vetro;
- acquistare un frigorifero per la conservazione della frutta fresca spontanea (da sistemare sull’isola di Falia);
- organizzare uno scambio di esperienze tra le produttrici delle tre isole al fine di condividere le rispettive competenze e prevedere una formazione sulle buone pratiche di trasformazione e sulle norme igieniche di base per la comunità di Falia;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Isole Gandoul (Dionewar, Falia e Niodior), delta del Saloum

BENEFICIARI

500 donne

Le famiglie delle produttrici (circa 2000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

20.000 €



Presidio Slow Food

della cola di Kenema

Sierra Leone



La cola è un frutto, della stessa famiglia del cacao, le *Streculiacee*, ed è nativa delle foreste tropicali dell’Africa occidentale, in particolare di Sierra Leone e Guinea Bissau, Paesi in cui si trova ancora allo stato selvatico.

In Sierra Leone, una lunga guerra civile ha colpito tragicamente un’intera generazione e ha avuto ricadute negative anche sulla produzione della cola. I coltivatori più esperti sono scomparsi in guerra o emigrati e si è bruscamente interrotto il passaggio intergenerazionale dei saperi tradizionali. Così oggi la coltivazione della cola spesso è poco curata, gli alberi producono tardi e in modo discontinuo. Nato in collaborazione con l’associazione WWOOF Sierra Leone, il Presidio della cola di Kenema coinvolge 80 piccoli produttori dei villaggi di Dalru e Gegbwema che hanno iniziato a lavorare insieme per migliorare la coltivazione, la trasformazione e la commercializzazione. Grazie a un’importante collaborazione tra l’azienda italiana Baladin (nota in tutto il mondo per la produzione di birre e bibite artigianali) e Slow Food, nel 2012 sarà messa in commercio la Cola Baladin, prodotta esclusivamente con estratto di cola di Kenema e con ingredienti naturali. Parte del ricavato della sua vendita sarà destinata a sostenere i progetti Slow Food in Sierra Leone (Presidi e orti comunitari).

LE ATTIVITÀ

- organizzare momenti di formazione per migliorare le tecniche di coltivazione della cola;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Distretto di Kenema

BENEFICIARI

80 produttori, circa 200 persone in totale

COSTI TOTALI STIMATI

9.000 €



**Comunità di
pescatori di Kent
Sierra Leone**



Kent è un piccolo villaggio di pescatori: un triangolo che si protende verso il mare, sull'estremità meridionale della penisola di Freetown. Una manciata di case di fango fra alberi di mango e spiagge bianche davanti a uno dei mari più pescosi del mondo. Hope ok Kent è un'associazione di pescatori e di donne che salano e affumicano il pesce (barracuda, lady fish, snapa, pesce bandiera, sogliole, rombi neri...). È nata nel 2006, grazie all'aiuto dei padri Giuseppini del Murialdo e dell'ong ENGIM, e riunisce 15 persone. È partita con una sola piroga e ora ne ha sei a disposizione. Dal 2011 l'associazione ha una cella frigo per stoccare il pesce fresco. Con i primi guadagni, inoltre, ha costruito un piccolo gazebo sugli scogli, che diventerà presto un'osteria dove le donne cucineranno riso e pesce fresco. I problemi principali di Kent sono la mancanza di elettricità (c'è un generatore, che viene usato solo quando è strettamente necessario, perché attivarlo 24 ore sarebbe troppo costoso), la mancanza di acqua potabile e il trasporto del pesce. Per l'approvvigionamento dell'acqua si potrebbe costruire un pozzo artesiano. È in corso uno studio di fattibilità. Per l'elettricità servirebbe un impianto fotovoltaico. Per poter vendere il pesce direttamente in città, senza intermediari, sarebbe necessario un veicolo: un piccolo pulmino, utile anche per accompagnare i bambini a scuola la mattina e riportarli a casa la sera.



LE ATTIVITÀ

- costruire un affumicatoio;
- costruire un pozzo artesiano per l'approvvigionamento dell'acqua;
- acquistare un veicolo per la vendita del pesce e per accompagnare i bambini a scuola;
- realizzare un impianto fotovoltaico per la produzione dell'elettricità;
- organizzare una formazione sulla corretta gestione igienico-sanitaria degli alimenti e sulla differenziazione dell'offerta per le donne che gestiscono il ristorante;
- acquistare le attrezzature necessarie per il ristorante.

AREA DI PRODUZIONE

Penisola di Freetown

BENEFICIARI

15 pescatori e 15 donne che trasformano il pesce
Le famiglie dei produttori e gli abitanti del villaggio che si approvvigioneranno di acqua grazie al pozzo (circa 500 persone)

COSTI TOTALI STIMATI 2012-2013

60.000 €



Presidio Slow Food

della pecora Zulu

Sudafrica



La pecora degli Zulu è comparsa sulle coste orientali della provincia sudafricana di Kwazulu-Natal circa 1800-2000 anni fa. Il suo allevamento ha rappresentato per molto tempo un'importante fonte di sussistenza per gli abitanti della zona. Oggi, però, gli incroci con razze più produttive e la frammentazione delle greggi ne hanno seriamente compromesso la sopravvivenza, determinando una drastica diminuzione del numero dei capi. Proteggere la pecora degli Zulu è fondamentale anche per la salvaguardia della biodiversità della zona. In una regione dove prevale la monocoltura, di mais geneticamente modificato e canna da zucchero, gli allevatori, infatti, continuano a coltivare molte varietà locali per alimentare gli animali. Dall'aspetto simile a una capra, la pecora degli Zulu è agile, di taglia medio-piccola, con orecchie piccolissime e manto di colore variabile (dal nero al bianco, dal marrone al beige). La sua carne è compatta, sapida, saporita e poca grassa. Nella coda e in alcune parti del corpo si concentrano accumuli di grasso fondamentali per la sua sopravvivenza in un'area calda e umida. È una razza rustica, che non necessita di molte cure e che vive libera, al pascolo, tutto l'anno. Ha un ruolo importante anche nella farmacopea tradizionale: il grasso, infatti, è usato come calmante in casi di aggressività o iperattività.

Nato nel 2009, il Presidio ha riunito gli ultimi pastori rimasti nella zona con l'obiettivo di aumentare la popolazione di questa razza, creare un'associazione di allevatori e definire un disciplinare per il suo allevamento.

Inoltre, cerca di sensibilizzare le autorità locali e nazionali, affinché riconoscano l'importanza di questo patrimonio di biodiversità.

LE ATTIVITÀ

- creare un'associazione per la salvaguardia e la promozione della razza;
- definire un disciplinare di allevamento;
- aumentare la popolazione della razza;
- organizzare momenti di formazione e promozione dei prodotti locali nelle fattorie;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione della razza e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Kwazulu-Natal, Zululand District

BENEFICIARI

15 allevatori

Le famiglie degli allevatori (circa 70 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

4.000 €



**Presidio Slow Food
delle antiche varietà
di grano duro di Lansarin
e Gaffaya - Tunisia**



A 30 chilometri da Tunisi, le colline di Lansarin e Gaffaya, tra i 500 e gli 800 metri di altitudine, sono coperte di uliveti, campi di grano e legumi. Il fiume Medjerda, l'unico perenne dell'area, rende Lansarin e Gaffaya particolarmente fertili e vocate all'agricoltura. In particolare, in queste aree si coltivano due antiche varietà di grano duro - la mahmoudi e la schili - caratterizzate da paglia lunga e da grani ambrati e vetrosi.

Dai chicchi si ottiene la semola, ingrediente di cuscus, pane e *borghul* (grano cotto al vapore, seccato e frantumato). Inoltre, da secoli, le donne si tramandano le ricette per la produzione di paste come la *hlalam* (simile alle trofie), la *nouasr* (per la zuppa) e la *richta* (una sorta di tagliatella, piatta e senza uova). La varietà schili è tra le più antiche ma gli agricoltori che ancora la coltivano, su piccoli appezzamenti in zone collinari o in declivi non facilmente accessibili ai mezzi meccanici, sono pochissimi. La varietà mahmudi, invece, è stata selezionata all'inizio del '900, per il valore nutrizionale e per la sua resistenza alla siccità e alla ruggine nera del grano. Si coltiva principalmente in zone collinari: alcuni terreni sono altipiani (e quindi permettono l'uso di macchinari, come la trebbiatrice); altri invece sono caratterizzati da forti pendenze e non consentono l'uso di mezzi agricoli. In questi casi la tecnica colturale è completamente manuale, dalla semina alla raccolta. Nei campi non si usano né fertilizzanti chimici, né pesticidi e, per evitare che il terreno si impoverisca, è prevista la rotazione del grano con leguminose. La coltivazione di queste antiche varietà e le tecniche colturali tradizionali consentono a un gruppo di anziani agricoltori di mantenere la fertilità del suolo e di preservare questi terreni difficili dall'erosione. Tuttavia, entrambe le varietà stanno rischiando di scomparire, minacciate dall'introduzione di ibridi più produttivi. L'obiettivo del Presidio è promuovere la nascita di una cooperativa di agricoltori e di donne che trasformino la semola in cuscus di grano duro a lenta essiccazione e in vari tipi di pasta tradizionale. Questo progetto potrà riattivare una micro-economia, dando il giusto

riconoscimento al lavoro agricolo delle comunità, salvaguardando la biodiversità, il territorio e la cultura locale.

LE ATTIVITÀ

- realizzare un laboratorio per la preparazione del cuscus e dei vari tipi di pasta;
- acquistare i sacchetti per confezionare la semola e una macchina per il sottovuoto;
- organizzare una formazione sulla tracciabilità, il lavoro comunitario e le pratiche di igiene;
- organizzare un evento locale per la promozione dei prodotti;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Colline di Lansarin e Gaffaya, provincia di Tebourba, regione di Mannouba, Tunisia settentrionale

BENEFICIARI

8 produttori e 8 trasformatrici
Le famiglie dei produttori (50 persone circa)

COSTI TOTALI STIMATI

20.000 €



Presidio Slow Food

del caffè robusta di Luwero

Uganda



L'Uganda è il secondo produttore di caffè in Africa, dopo l'Etiopia. Le sue foreste sono la patria della *Coffea canephora*, meglio conosciuta con il nome di robusta (in virtù della maggiore resistenza all'insorgere e alla diffusione delle malattie). Nata in seguito a una grossa epidemia che colpì l'arabica brasiliana sul finire del XIX secolo, oggi la robusta ha un mercato fiorente: è infatti molto ricercata per la miscela da espresso perché dà corpo, amarezza e una dose extra di caffeina alla tazzina di caffè. In Uganda, tradizionalmente, erano due le varietà indigene coltivate: la *kisansa* e la *nganga*. La prima è in grado di vivere e produrre per svariate decine di anni, di crescere fino a 10 metri d'altezza e soprattutto di resistere alle principali malattie. Benché il governo spinga per la sostituzione delle varietà tradizionali con ibridi commerciali più produttivi, molti coltivatori hanno preferito conservare le varietà indigene. Sulle rive del Lago Vittoria, a un'altitudine che varia tra i 900 e i 1200 metri, queste antiche varietà di robusta sono coltivate sotto alberi da ombra, in particolare il banano. Il Presidio, avviato nel 2012, avrà come obiettivo la valorizzazione della varietà *kisansa* e coinvolgerà inizialmente una settantina di produttori che - grazie a un progetto di Caritas Uganda - si sono organizzati e hanno costituito una società, la Katuka Development Trust, con lo scopo di facilitare la commercializzazione del caffè e avere più potere contrattuale con il governo. Grazie al progetto Capca, i produttori



di caffè di 16 distretti della Regione centrale hanno ottenuto le certificazioni necessarie per accedere a mercati specifici, come il biologico e il mercato equo e solidale. Il Presidio aiuterà inoltre i produttori a trovare acquirenti nei paesi in cui vi è una forte domanda di robusta come l'Italia.

LE ATTIVITÀ

- formare i produttori sulle tecniche di essiccazione del caffè (metodo "naturale");
- acquistare attrezzature per la trasformazione del caffè;
- formare un assaggiatore, all'interno della comunità locale, per il controllo qualità;
- individuare nuovi sbocchi sul mercato locale e internazionale;
- realizzare materiale per il confezionamento e la promozione del prodotto.

AREA DI PRODUZIONE

Distretti di Wakiso, Mpigi, Luweero, Mubende, Masaka, Rakai, Mukono e Nakaseke, regione centrale dell'Uganda.

BENEFICIARI

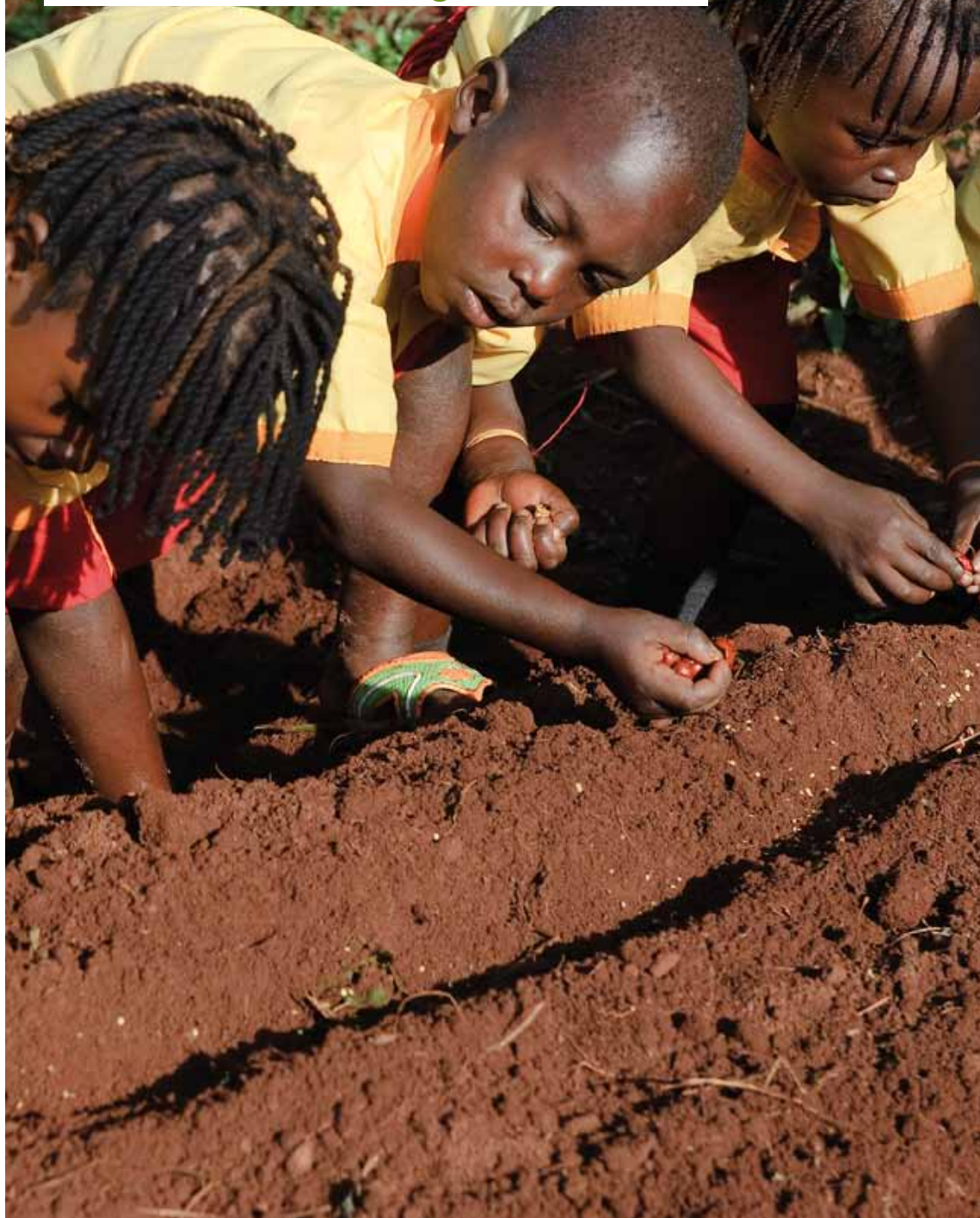
70 produttori riuniti nel Katuka Development Trust (Kdtl), circa 700 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

15.000 €



**Mille orti in Africa: incontri di
scambio e formazione sul recupero
delle sementi locali - Uganda**



In Uganda l'agricoltura non fornisce un reddito sufficiente, così i giovani sono spinti a cercare lavoro in città. Inoltre, è largamente diffuso una sorta di disprezzo per il lavoro nei campi; gli alunni indisciplinati sono mandati a lavorare la terra, come punizione. Nelle zone in cui è disponibile, il cibo spesso ha costi elevati, inaccessibili per il reddito medio pro-capite. In molte aree, inoltre, la dipendenza da colture da esportazione - come il caffè - e la scarsa fertilità del suolo, fanno sì che la maggior parte degli alimenti venga importata dalla vicina Repubblica Democratica del Congo. Tuttavia, anche queste scorte di cibo sono limitate e il loro costo aumenta con la domanda. I primi orti scolastici buoni, puliti e giusti sono nati nel 2006 da un'iniziativa di Edward Mukiibi, fiduciario del convivium Slow Food Mukono, con l'obiettivo di migliorare il rapporto dei bambini con l'agricoltura, sopperire alla mancanza cronica di cibo e salvaguardare le tradizioni alimentari locali. Proprio grazie al successo degli orti scolastici in Uganda e in Kenya, Slow Food ha deciso di lanciare la sfida dei Mille orti in Africa. Così, nell'arco del 2010-2012, sono stati avviati 60 orti Slow Food in Uganda, grazie all'impegno di una rete che è cresciuta, coinvolgendo insegnanti, cuochi,

agronomi, l'Università di Makeni, famiglie e bambini. Due terzi degli orti Slow Food in Uganda sono scolastici. Per dare continuità al progetto e rafforzare le attività didattiche e di sensibilizzazione iniziate con l'avvio degli orti, saranno organizzati scambi di esperienze e formazioni per insegnanti e scuole.

LE ATTIVITÀ

- organizzare incontri di scambio e formazione su produzione, conservazione e scambio delle sementi;
- coinvolgere nuove scuole (materne, primarie e secondarie);
- divulgare il vademecum, i video e gli strumenti didattici del progetto Mille orti in Africa.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Uganda

BENEFICIARI

300 alunni e i loro insegnanti

Le famiglie dei bambini e i membri delle loro comunità (circa 3000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €





ASIA E MEDIO ORIENTE

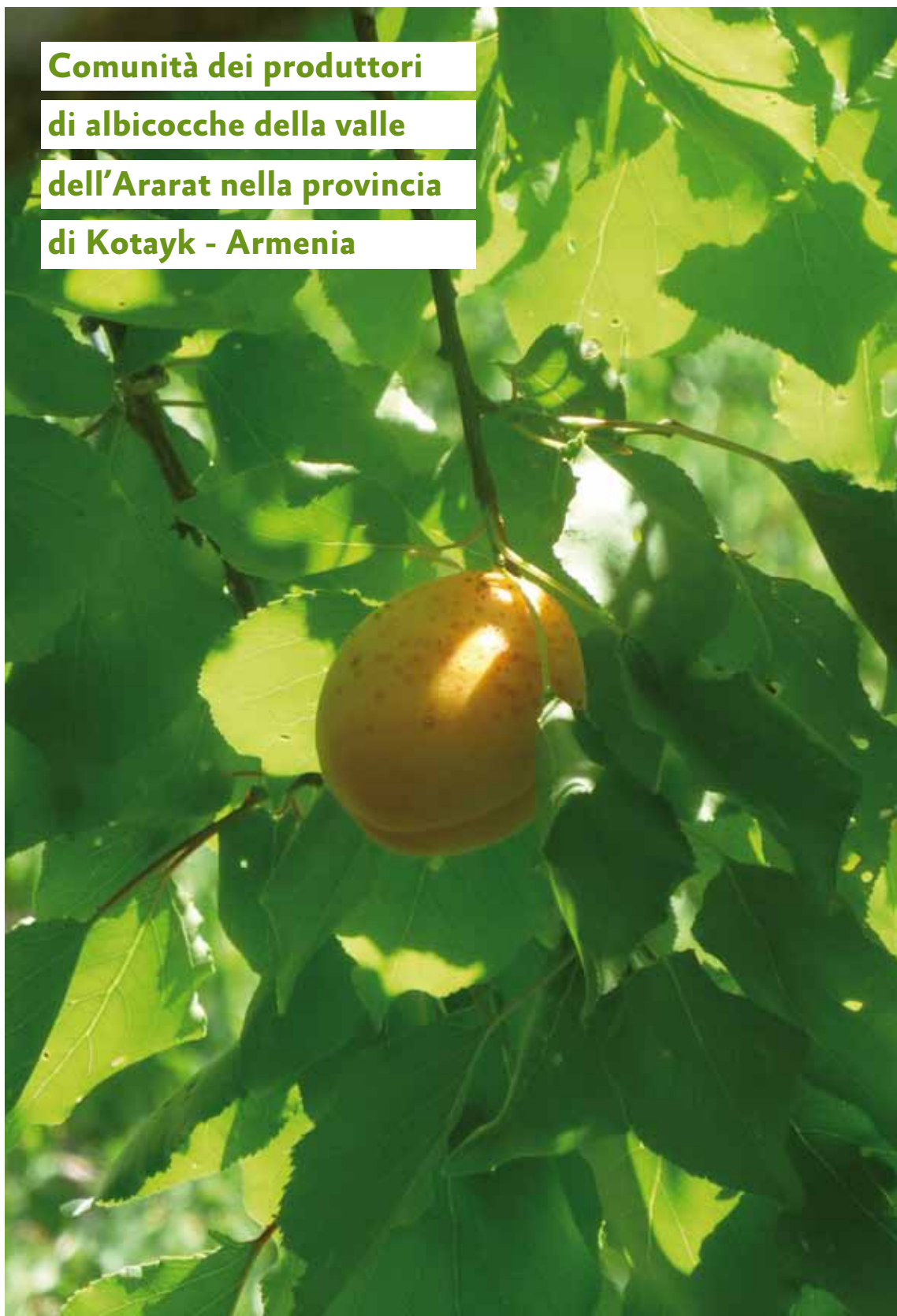


Comunità dei produttori

di albicocche della valle

dell'Ararat nella provincia

di Kotayk - Armenia



L'Armenia, con ogni probabilità, è il luogo di origine delle albicocche. Lo sostengono diversi ricercatori in seguito al ritrovamento di semi di albicocca risalenti a 6 mila anni fa nella provincia di Kotayk (Armenia centrale). La tesi è avvalorata dal nome che i Romani assegnarono a questo frutto "mele armene", denominazione sopravvissuta nelle classificazioni botaniche: *Prunus armeniaca* o *Armeniaca vulgaris*. Nella valle di Ararat, vicino alla capitale Yerevan, esistono ancora decine di varietà autoctone. Si chiamano Shalakh, Novrast Krasnyj, Khosrovshay, Tabarza, Karmir, Nakhidhevani, Bedem-Erik, Abutalini, Spitak, e così via. Si tratta di varietà poco studiate, che rischiano di scomparire: i contadini possiedono pochi alberi, appena sufficienti per il consumo familiare e al massimo per la vendita sul mercato locale. La comunità identificata da Slow Food si trova nella valle dell'Ararat, nella parte nord ovest della provincia di Kotayk, e coltiva la Nakhidhevani e le Shalakh. Le albicocche Nakhidhevani sono piccole e gialle: si consumano essiccate o si trasformano in succhi e distillati. Le Shalakh invece sono molto grandi (addirittura 80-100 grammi), ovoidali, gialle con sfumature rosse dove batte il sole, e hanno una polpa tenera,

dolce e molto succosa. Considerate il simbolo dell'Armenia, maturano su alberi vigorosi, resistenti al sole estivo e alle temperature gelide invernali, adatte ai pendii aridi della valle dell'Ararat. Si consumano soprattutto fresche, ma sono ottime anche essiccate o per fare conserve, marmellate (*maraba* in armeno), composte, distillati.

LE ATTIVITÀ

- sviluppare un packaging adeguato per le albicocche essiccate;
- migliorare il processo di imbottigliamento dei succhi di frutta;
- organizzare visite formative presso altre realtà che producono trasformati;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Valle dell'Ararat, Provincia di Kotayk

BENEFICIARI

5 produttori e le loro famiglie

COSTI TOTALI STIMATI 2012-2013

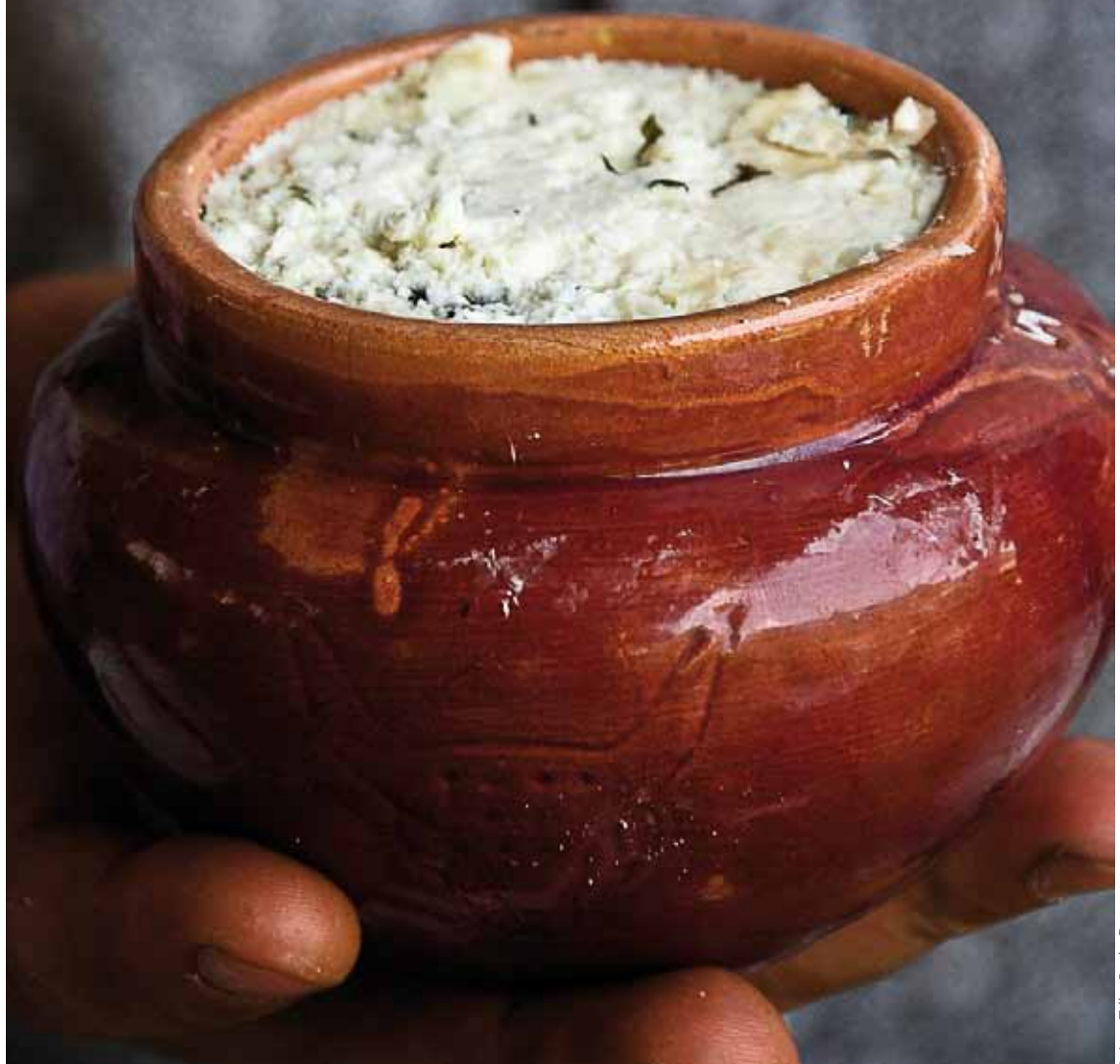
5.000 €



Presidio Slow Food

del metal

Armenia



Il 90% del territorio armeno supera i 1000 metri di altitudine e le sue montagne sono il regno dei pastori e delle capre, che si arrampicano fino a 3000 metri. I pastori controllano gli animali e li rinchiodano in stalla solo la notte.

Li mungono a mano e dal latte ricavano il motal, un formaggio armeno antichissimo che si produce con mezzi rudimentali, seguendo una tecnica semplicissima. Il latte si lavora appena munto, quando è ancora tiepido, oppure se questo non è possibile si riscalda leggermente senza farlo bollire; poi si aggiunge un po' di caglio di vitello, si lascia riposare per una mezz'ora, si rompe la cagliata grossolanamente (con un coltello o con un mestolo) e si scola il siero tirando su la massa in un telo e lasciandola almeno un quarto d'ora sotto un peso. Quindi si taglia a tocchetti e si sistema in un contenitore, dove rimane sotto sale per almeno 40 giorni. A questo punto si estrae, si sbriciola con le mani e si condisce con erbe di montagna (in particolare, dragoncello fresco). Infine si stipa la pasta in un'anfora di terracotta e si copre con un pezzo di stoffa. Prima dell'uso, i cocci si fanno bollire, si scaldano nel forno e si spalmano all'interno con panna acida (un tempo si usava il grasso di pecora). I recipienti di terracotta si sistemano quindi in cantine fresche ma asciutte, capovolti e appoggiati su uno strato di cenere: qui i motal possono maturare fino a due mesi. Infine, quando il formaggio è pronto, si sigilla il recipiente con la cera d'api. I produttori di motal sono pastori che allevano da 10 a 150 capre circa ciascuno, lavorando in condizioni difficili e con pochissime risorse economiche a disposizione. Generalmente destinano il formaggio a privati o a intermediari, appena estratto dalla salamoia: spesso, infatti, non hanno né il tempo né le risorse per conservarlo a lungo nella terracotta, come sarebbe previsto dalla tecnica tradizionale. Il Presidio è nato per strappare i produttori al loro atavico isolamento, consentendo loro di collaborare, migliorare le condizioni di lavorazione del formaggio e ottenere le autorizzazioni necessarie alla vendita.

Per migliorare le condizioni sanitarie e la salute degli animali un veterinario locale, collaboratore della Fondazione Slow Food, visita regolarmente tutti i produttori. Uno degli obiettivi principali infatti è garantire la salubrità del latte e dei locali di lavorazione e stagionatura. È stata inoltre redatta una prima versione del disciplinare di produzione che prevede l'uso di latte caprino in purezza, la salagione minima di 40 giorni e la valorizzazione delle capre autoctone.

LE ATTIVITÀ

- individuare e coinvolgere nel Presidio nuovi produttori, per creare un gruppo stabile che possa produrre una quantità sufficiente di prodotto;
- completare il disciplinare di produzione; proseguire il lavoro sulla salute degli animali e sulla qualità del latte, con la collaborazione di un veterinario locale;
- allestire un locale per l'affinamento del formaggio;
- organizzare una formazione per migliorare la tecnica di affinamento del formaggio;
- ottenere la certificazione annuale, presso l'ente nazionale igienico-sanitario preposto;
- promuovere il motal presso i ristoratori della zona;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Province di Gegharkunik e Shirak

BENEFICIARI

6 produttori del villaggio Meghrashen (provincia di Shirak) e dei villaggi Dzoravank, Aghberk, Areguni (provincia di Gegharkunik)
Le famiglie dei produttori (30 persone circa)

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €

Terra Madre Caucaso

Incontro regionale



Terra Madre è la rete mondiale di comunità del cibo lanciata da Slow Food nel 2004. Riunisce piccoli produttori, cuochi, docenti e giovani impegnati a migliorare il sistema alimentare e a promuovere una produzione di cibo buona, pulita e giusta.

Negli anni, hanno preso forma diverse reti nazionali di Terra Madre: in Brasile, Tanzania, Olanda, Corea, Austria, Svezia...

Il Caucaso è un'area poco conosciuta, ma di importanza vitale per la biodiversità. È la zona di origine della vite, delle albicocche, delle mandorle, per fare solo alcuni esempi... In questa regione, Slow Food e Terra Madre contano oltre 100 soci, 20 comunità del cibo, due Presìdi e progetti di educazione alimentare e del gusto nelle scuole.

Negli ultimi due anni sono stati organizzati tre incontri nazionali: in Georgia, Armenia e Azerbaijan.

Terra Madre Georgia ha riunito per la prima volta associazioni di agricoltori, giovani contadini, accademici, studenti, ambientalisti, giornalisti e cuochi. Insieme, hanno discusso di agricoltura di piccola scala, proprietà della terra, accesso al mercato, abbandono delle campagne da parte dei giovani. Terra Madre Armenia si è svolta presso l'Università di Agraria di Yerevan e ha riunito soci Slow Food, produttori, studenti, scienziati e rappresentanti delle istituzioni. Durante Terra Madre Azerbaijan si è discusso di cambiamenti climatici e agricoltura, di varietà tradizionali.

Il successo di questi eventi e l'esigenza di creare una rete regionale in grado di agire in modo efficace e tempestivo per salvaguardare l'agricoltura locale e il patrimonio gastronomico tradizionale hanno portato alla decisione di organizzare un incontro più ampio, che unisca comunità del cibo di tutte le nazioni di questa regione: Terra Madre Caucaso. La rete di Terra Madre Caucaso riunirà in Georgia circa 120 persone per discutere temi di interesse comune, confrontarsi, scambiare idee ed esperienze. Conferenze e seminari tratteranno temi cruciali, come la tutela dei prodotti tradizionali, la produzione alimentare sostenibile, la valorizzazione del mestiere del contadino, la sensibilizzazione dei consumatori (soprattutto i giovani) lo sviluppo di un turismo sostenibile.

LE ATTIVITÀ

- affittare la sala per i due giorni in cui si svolgerà l'evento;
- coordinare l'organizzazione dell'evento;
- organizzare la partecipazione dei delegati (alberghi, pasti e spostamenti);
- prevedere le traduzioni necessarie allo svolgimento dell'incontro;
- produrre i materiali di comunicazione.

AREA IN CUI SI SVOLGE L'EVENTO

Tbilisi, Georgia

BENEFICIARI

120 delegati: produttori, associazioni di agricoltori, comunità locali del cibo, il movimento dei giovani contadini, accademici e studenti, ambientalisti, giornalisti e cuochi.

I delegati rappresenteranno comunità e associazioni; la stampa amplificherà il messaggio; gli insegnanti porteranno i contenuti nelle loro scuole e università.

I beneficiari indiretti saranno dunque circa 5000.

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



**Presidio Slow Food
del vino in anfora georgiano
Georgia**



La Georgia è uno dei luoghi di domesticazione della vite, forse il più antico. Non a caso, in quest'area si trovano decine di vitigni autoctoni la cui storia si perde nella notte dei tempi. La tecnica di vinificazione è molto particolare: grandi vasi di terracotta (*kvevri* nella lingua locale) sono interrati per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi. Purtroppo questo metodo rischia di scomparire: le grandi cooperative vitivinicole ricorrono a tecnologie moderne, privilegiano vitigni più produttivi - spesso internazionali - e praticano un'agricoltura convenzionale. Si sta perdendo, inoltre, la tecnica antica che consente ad alcuni artigiani locali di produrre i grandi orci di terracotta. Il Presidio è stato avviato nel 2008 e coinvolge produttori di tre aree. La prima, Khakheti, è la più tradizionale e vocata, quella che dispone delle strutture migliori. La seconda, Imereti, si trova più a est ed è completamente differente: qui il vino è prodotto essenzialmente per il consumo familiare e le strutture sono estremamente ridotte o addirittura inesistenti (le anfore sono interrate sotto rudimentali tettoie all'aperto). Nella terza area - Kartli - si trova un antico vitigno autoctono chiamato Chinuri, attualmente a rischio di scomparsa. Nel 2011 è nata l'associazione dei produttori "Kvevri Wine" che controlla il processo di produzione, verifica le caratteristiche del prodotto e promuove i vini in anfora. Inoltre, per aumentare la sostenibilità del progetto, è stata avviata la produzione della "chacha", un distillato locale che si ottiene dalle bucce dell'uva.



LE ATTIVITÀ

- acquistare attrezzature per la produzione del vino e l'imbottigliamento;
- fornire l'assistenza tecnica di alcuni esperti per seguire il processo di produzione;
- completare il disciplinare di produzione del Presidio;
- attrezzare un piccolo locale per lo stoccaggio, la vendita e la degustazione
- sostenere i costi relativi alle analisi per certificare che il vino abbia le caratteristiche necessarie per la commercializzazione;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Regioni di Khakheti, Imereti e Kartli

BENEFICIARI

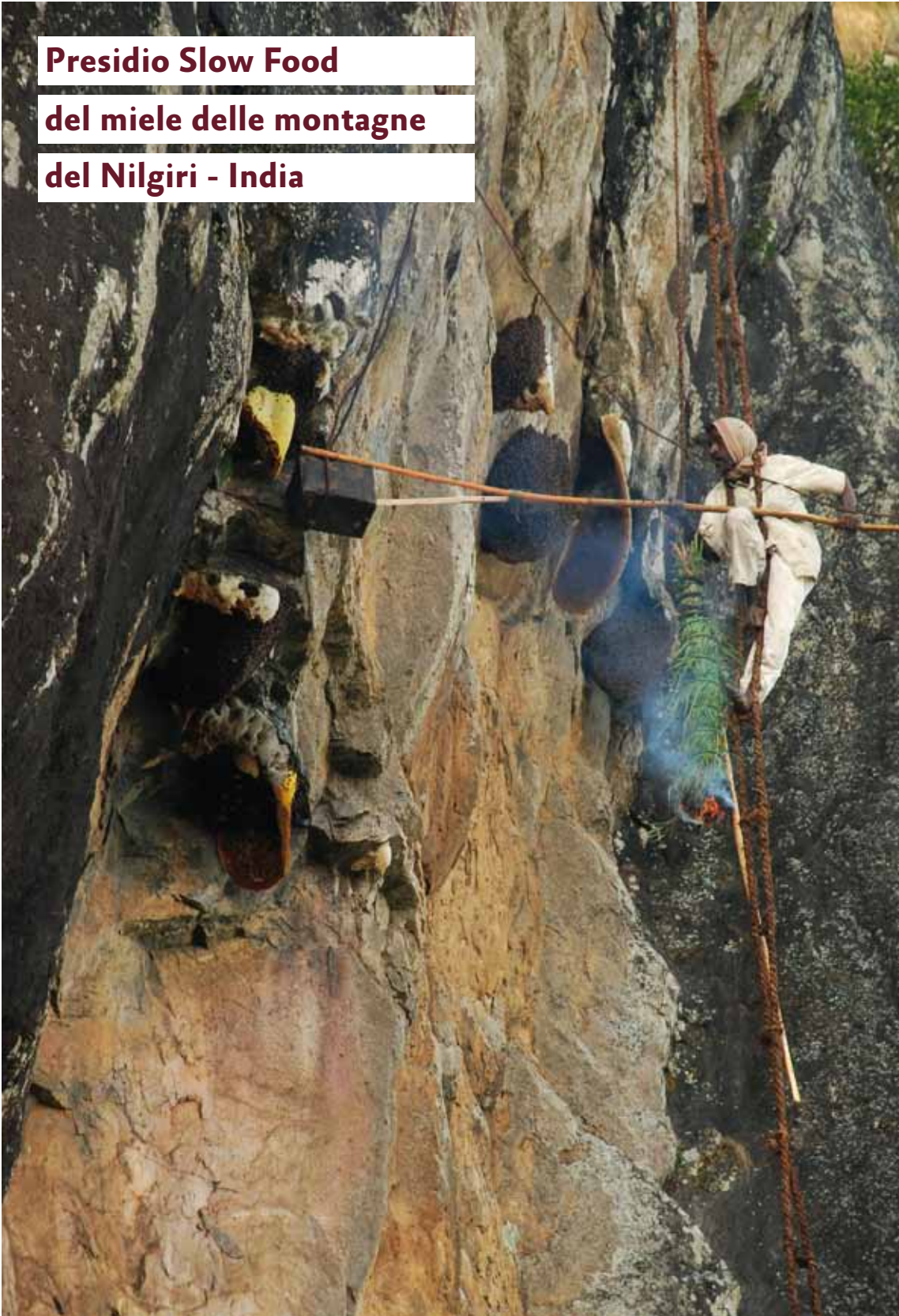
12 produttori, le famiglie dei produttori (circa 120 persone della comunità)

COSTI TOTALI STIMATI

17.000 €



**Presidio Slow Food
del miele delle montagne
del Nilgiri - India**



Nelle foreste tropicali che coprono i pendii dei monti Nilgiri, nell'India meridionale, le tribù locali rischiano più di qualche puntura quando raccolgono il miele selvatico. La grande ape locale (*Apis dorsata*) costruisce i suoi favi su altissimi dirupi montani, costringendo i cacciatori di miele a calarsi dall'alto su lunghe scale di corda, fabbricate con la corteccia degli alberi, dopo essere saliti su creste alte decine di metri. Perdere l'equilibrio o mettere un piede in fallo può essere fatale. Durante il viaggio di ritorno al villaggio la squadra può incontrare orsi, leopardi ed elefanti che popolano quelle fitte foreste. L'area è una biosfera protetta dall'Unesco e uno dei luoghi più ricchi di biodiversità del mondo. Le tribù Irula e Kurumba raccolgono il miele in questa maniera da generazioni, ma quest'antica tradizione è oggi a rischio, a causa della deforestazione, del passaggio alla monocoltura del tè, del maggiore uso di pesticidi e fertilizzanti. Il progetto sarà realizzato insieme alla Keystone Foundation, che ha iniziato a lavorare con le tribù per creare centri locali di produzione in cui i cacciatori possono stoccare, filtrare e confezionare il miele appena raccolto.



LE ATTIVITÀ

- sviluppare una rete di apicoltori e produttori di miele, coinvolgendo gruppi indigeni di altre aree dell'India;
- fornire assistenza tecnica per migliorare il controllo sulla qualità durante la lavorazione e il confezionamento;
- individuare canali di vendita locali per il miele e altri prodotti come la cera d'api;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Montagne Nilgiri (India meridionale)

BENEFICIARI

Circa 100 persone, 800-1000 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €

La rete del miglio

indigeno - India



Può uno dei più antichi cereali della storia dell'India diventare la chiave del suo futuro? Il miglio è uno dei cereali coltivati da più tempo dall'uomo e, per migliaia di anni, ha giocato un ruolo fondamentale nelle cucine regionali indiane. Quando il governo ha iniziato a promuovere la produzione di riso e grano, la coltivazione e il consumo di miglio sono crollati drasticamente, insieme allo status del cereale: relegato sempre più a foraggio per gli animali, ingrediente per trasformati o cibo di sussistenza per le popolazioni tribali più emarginate. Il miglio è così diventato il grano dei poveri, in contrasto con il prestigio di cui godeva il riso bianco. I contadini di piccola scala, però, spesso sono proprietari di terre povere, in regioni aride, dove il miglio è l'unica coltivazione possibile.

Oltre ai benefici nutrizionali, questo cereale è decisivo nella lotta alla malnutrizione e può contribuire a garantire l'autosufficienza delle piccole comunità contadine. La biodiversità del miglio, in India, è straordinaria. Ci sono almeno 8 tipologie principali (il finger millet, il miglio coda di volpe, il miglio perlato, il kodo, banyard, il miglio grande, il miglio piccolo e il miglio comune). Ognuno di questi ha un nome e usi diversi, nei diversi stati. Le ricette a base di miglio sono molto diverse: dal porridge ai pancakes, dai rotis ai puddings e ad altri dolci. Presso alcune comunità si produce anche una particolare birra di miglio. Slow Food sta promuovendo la nascita di una rete di produttori indigeni, per riscoprire e

valorizzare questo cereale straordinario, facilitando lo scambio di conoscenze sulla coltivazione e la lavorazione dei diversi tipi di miglio. La rete inizierà coinvolgendo le tribù indigene del nord est dell'India, delle montagne Nilgiri, nel sud del paese, per poi estendersi gradualmente ad altre regioni.

LE ATTIVITÀ

- creare la rete e facilitare gli scambi tra le diverse regioni in cui viene coltivato il miglio;
- organizzare visite e scambi tra le comunità;
- fornire assistenza tecnica in particolare sulla trasformazione;
- riscoprire e valorizzare gli aspetti tradizionali e culturali legati al consumo di miglio;
- coinvolgere una rete di cuochi, per riscoprire il gusto perduto del miglio, educare i consumatori e reintrodurre il miglio nella dieta quotidiana;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Meghalaya (India nord orientale), Tamil Nadu (India meridionale), Western Ghats (India occidentale) e progressivamente altre regioni dell'India

BENEFICIARI

1000 persone, 5000 beneficiari totali

COSTI TOTALI STIMATI

15.000 €



**Presidio Slow Food
del pepe nero di Rimbàs
Malesia**



Nello stato di Sarawak, nel cuore della foresta tropicale del Borneo, vivono gli Iban, una popolazione indigena che coltiva riso e alberi da frutta e pratica caccia e pesca. In questi ultimi anni, gran parte della foresta è stata sostituita da immense piantagioni di palme da olio. Il futuro della comunità locale e della biodiversità dell'area è quindi in pericolo e la possibilità di coltivare prodotti tradizionali - come la pregiata varietà di pepe nero kuching - diventa sempre più remota. Nonostante il pepe nero sia la spezia più nota e usata al mondo, per gli Iban si tratta di una coltura poco redditizia che, rispetto all'albero della gomma o alla palma da olio, richiede molto lavoro e, a differenza del riso, non è un bene primario; per questo, nel villaggio di Babu Sebedau i produttori si dedicano a questa coltura solo nel tempo residuo dalla lavorazione di altri prodotti. Il Presidio è stato avviato nel 2006, grazie alla collaborazione tra Slow Food e la comunità locale, con l'obiettivo di migliorare la qualità del pepe, aumentando il numero dei raccolti annuali e affinando il processo di lavorazione, dal lavaggio all'essiccazione.



LE ATTIVITÀ

- fornire assistenza agronomica per l'adozione di colture di copertura che favoriscano l'incremento di sostanza organica nel terreno e consentano il controllo delle infestanti;
- individuare nuovi sbocchi commerciali
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

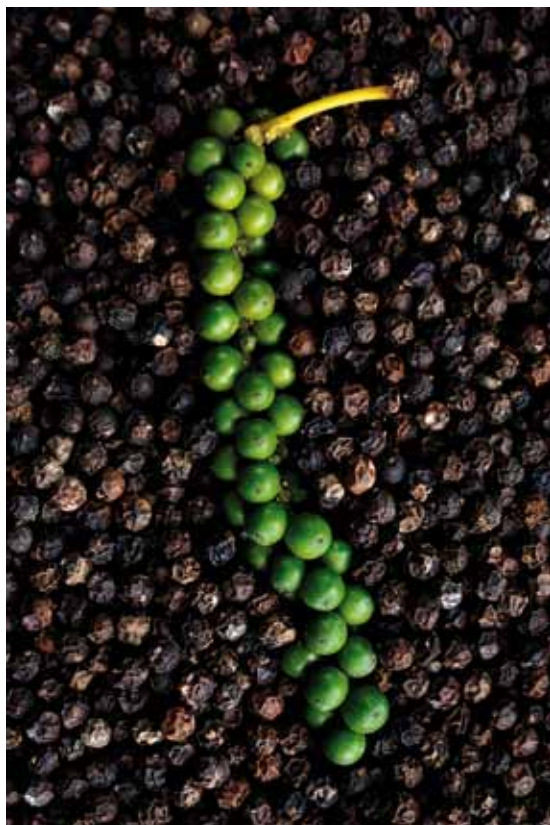
Babu Sedebau, stato di Sarawak

BENEFICIARI

10 produttori, 300 beneficiari in totale

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



**Progetto di educazione
al consumo locale
Palestina**



L'agricoltura, in Cisgiordania, è un settore in estrema difficoltà, a causa del negato accesso alle risorse idriche (l'80% delle quali è in mano degli israeliani), della continua confisca di terre da parte di Israele e di scelte produttive rivolte al mercato israeliano piuttosto che alla sicurezza alimentare interna. Inoltre, la popolazione palestinese predilige in gran parte i prodotti provenienti da Israele o importati dall'estero rispetto a quelli locali, per il loro costo ridotto, ma anche perché ritenuti più sicuri e "attraenti". Slow Food, nei Territori Palestinesi, promuove iniziative di educazione per avvicinare la popolazione ai prodotti agricoli e alle tradizioni della propria terra, per sostenere l'economia rurale e per migliorare la sicurezza alimentare delle aree urbane della Cisgiordania.

Dal 2011 le condotte Slow Food Nablus e Bait Al Karama lavorano all'allestimento di un centro polifunzionale per la promozione della cucina nablusina, organizzando corsi sia per la popolazione della città sia per i turisti internazionali.

Questo progetto punta a garantire una regolare fonte di reddito per 20 donne della città (in cui la disoccupazione tocca punte tra il 60 e l'80%) e facilita la costruzione di una rete di consumatori attenti ai prodotti locali.

A Ramallah, l'associazione locale di volontariato Sharaka, motore della comunità del cibo del mercato dei contadini di Ramallah, ha dato vita a due orti scolastici e a un orto comunitario. Infine, la Youth Development Association, ogni anno, in occasione del Terra Madre Day, organizza iniziative con i giovani in tutti i Territori Palestinesi. Nel 2011 si sono tenuti ben 7 Terra Madre Day, che hanno coinvolto più di 1000 ragazzi, da Hebron a Jenin, da Betlemme a Gerico. Una giornata di festa per rinsaldare il rapporto tra le giovani generazioni e la propria terra.

LE ATTIVITÀ

- organizzare la partecipazione ad attività di scambio con produttori e comunità del cibo italiane per migliorare le capacità di organizzare attività di promozione dei prodotti tipici locali;

- realizzare sistemi di irrigazione per i 2 orti scolastici e l'orto comunitario di Ramallah;
- stampare materiale informativo (booklet, volantini, etc) per la realizzazione delle attività di educazione sensoriale e al gusto nelle scuole;
- sostenere la realizzazione di eventi di educazione alimentare e valorizzazione dei prodotti locali e tradizionali nelle scuole, in tutta la Cisgiordania.

AREA DI INTERVENTO

Cisgiordania

BENEFICIARI

Oltre 1000 persone

COSTI TOTALI STIMATI

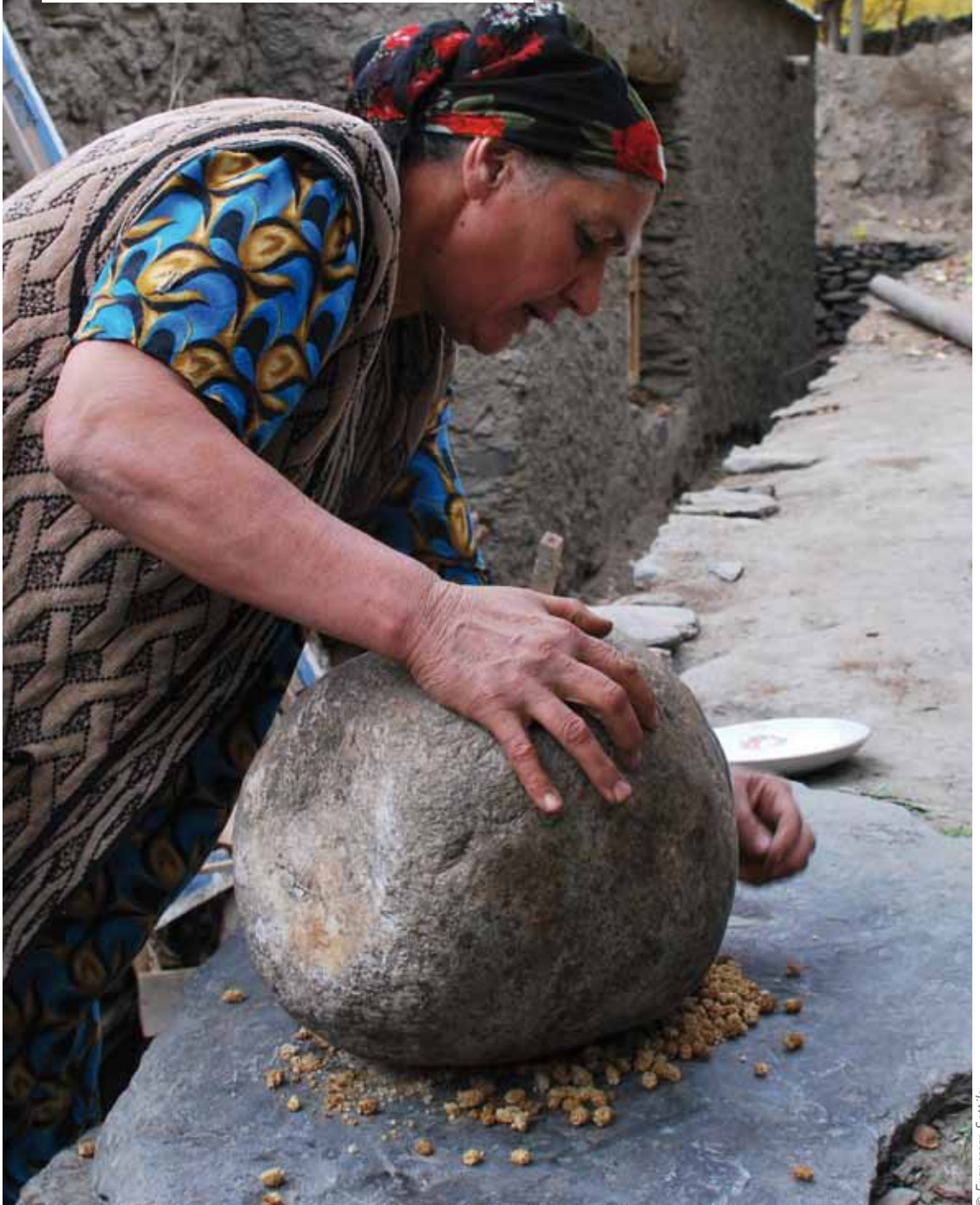
8.000 €



Presidio Slow Food

del gelso del Pamir

Tajikistan



Esistono ancora luoghi incontaminati, senza industrie e inquinamento, dove le comunità vivono in armonia con il proprio ambiente. È il caso della provincia autonoma di Gorno-Badachshan. Nonostante la sua estensione (circa 65 000 chilometri quadrati) sia pari alla metà del paese, solo il 3% del territorio è abitabile. Il Gorno-Badachshan si trova sulle montagne del Pamir, il cosiddetto “tetto del mondo”. I pochi villaggi sono adagiati nelle vallate, lungo i fiumi, e la gente coltiva ogni fazzoletto di terra a disposizione. Introdotto dalla Cina attraverso la via della seta, il gelso si è perfettamente adattato all’ambiente difficile di queste montagne: cresce tra i 1100 e i 2400 metri, sostituendo prodotti che non riescono a maturare a queste altitudini, come il frumento e l’orzo. Le piante raggiungono un’età ragguardevole; alcune, secondo le testimonianze dei produttori più anziani, hanno oltre un secolo di vita. Nel Pamir esistono più di 60 varietà di gelso, risultato di secoli di selezione e adattamento. Il gelso si consuma fresco o trasformato in confetture e sciroppi; le bacche si mangiano anche essiccate, intere o macinate e trasformate nel *pikht*, una sorta di farina usata come dolcificante nel tè, nel latte fermentato o nella panna acida, oppure come ingrediente di torte ripiene (mescolata alla ricotta). Si raccoglie principalmente per l’autoconsumo: in estate le famiglie mettono da parte 20 o 30 sacchi di gelso essiccato, come riserva per l’inverno. Durante la seconda guerra mondiale e la lunga guerra civile che ha martoriato il paese fino al 1997, il gelso ha rappresentato il principale nutrimento per la popolazione locale. La comunità di produttrici di gelso di Khorog che ha dato vita al Presidio fa parte della rete di Terra Madre dal 2004. Il Presidio riunisce per il momento, 23 donne provenienti da due distretti della provincia autonoma del Gorno-Badachshan. Il suo obiettivo principale è salvaguardare la tradizione del consumo di gelso nel Pamir, che negli ultimi anni si è notevolmente ridotta, a causa della diffusione dei prodotti industriali. Il Presidio fornirà alle produttrici le attrezzature necessarie per raccogliere, essiccare e conservare le bacche.



LE ATTIVITÀ

- realizzare la bozza del disciplinare di produzione del Presidio;
- produrre il packaging necessario per i trasformati di gelso;
- ottenere le autorizzazioni sanitarie necessarie alla vendita del prodotto presso le autorità deputate;
- organizzare una formazione per migliorare la cura degli alberi di gelso e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Provincia Autonoma di Gorno-Badachšan, distretti di Shugnan e Rushan

BENEFICIARI

23 produttrici

2 trasformatori

Le famiglie dei produttori (circa 200 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €

Mercato della Terra

di Foça

Turchia



Foça è una piccola e graziosa cittadina (60.000 abitanti nell'intera municipalità) situata sul golfo di Izmir, a nord di Bodrum e a circa sessanta chilometri dal capoluogo della regione, Smirne (Izmir in turco). Si tratta di un'area a vocazione turistica e Smirne è un importante porto per l'esportazione dei prodotti agricoli locali. Gran parte del distretto di Foça è sotto protezione ambientale, dato lo straordinario patrimonio naturale che la caratterizza, con una considerevole quantità di erbe spontanee e medicinali. Proprio per la volontà di far conoscere queste piante il convivium di Foça Zeytindali ha cominciato a coinvolgere le donne raccogliatrici per organizzare l'esposizione e la vendita dei prodotti raccolti in città. Il mercato è stato inaugurato nell'aprile 2011 dal convivium Slow Food Foça Zeytindali. Si svolge tutto l'anno, ogni domenica dalle 8 e 30 alle 18 e 30, nello Yerel Pazar (o piazza del mercato), in uno spazio coperto in pieno centro del paese, a due passi



dal mare. Tutti i produttori provengono da un raggio di 40 km. Al mercato sono in vendita moltissime verdure, erbe, insalate, tutte di grande qualità. E poi pane, conserve, funghi, formaggio, latte, yogurt e fiori. Inoltre riveste un ruolo importante la produzione di olio locale di oliva poiché il territorio è ricco di cultivar di cui alcune autoctone. Una bancarella con cibo di strada offre il *gözleme*, un pasta phillo a base di acqua, farina e sale, tirata a mano con un mattarello affusolato; riempita di erbe e formaggi, viene ripiegata come una crêpe e poi cotta sul saç, una speciale pentola convessa. L'educazione del gusto è stata la ragione principale che ha spinto il convivium a creare il mercato, in particolare il tentativo di diffondere la conoscenza delle erbe spontanee e officinali e della molassa di uva come sostituto tradizionale dello zucchero. Infine, grazie all'aiuto di produttori più esperti, il mercato organizza attività di educazione per gli stessi produttori e momenti di scambio delle sementi tradizionali.

LE ATTIVITÀ

- organizzare una formazione sulla produzione degli oli di oliva da varietà autoctone, sulle norme igienico-sanitarie e sull'etichettatura dei prodotti;
- realizzare una mappatura delle specie e varietà vegetali locali a rischio di estinzione, in collaborazione con l'università di Smirne;
- organizzare un evento per la promozione del mercato a Smirne;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del mercato.

AREA DOVE SI SVOLGE IL MERCATO

Yerel Pazar, Foça

BENEFICIARI

12 produttori

Le famiglie dei produttori (circa 60 persone)

I consumatori (circa 500 persone a edizione)

COSTI TOTALI STIMATI

6.000 €

**Presidio Slow Food
delle vecchie varietà
di mandorle di Bostanlyk
Uzbekistan**



Nell'Uzbekistan settentrionale, al confine con Kazakistan e Kirghizistan, si trova la valle di Tchatkal, attraversata dall'antica via della seta che collegava l'Asia con l'Europa. Quest'area è il centro di domesticazione di numerose cultivar di mandorle e qui, ancora oggi, si trovano mandorli sia allo stato selvatico sia coltivati. Il distretto di Bostanlyk, situato nella parte occidentale della valle di Tchatkal, è il primo produttore di mandorle del paese e possiede uno straordinario patrimonio di boschi selvatici di mandorle, non ancora completamente classificato. L'istituto di ricerca Shroder, specializzato nello studio del mandorlo, ha una sede proprio in questa regione e ha identificato finora più di 50 varietà di mandorle dolci e amare, selezionando le migliori a partire da quelle selvatiche. Ma il lavoro da fare è ancora enorme. La situazione attuale è critica poiché gli antichi boschi di mandorli selvatici sono stati pesantemente compromessi da abbattimenti massicci per la vendita del legname. Per questo le autorità forestali, in collaborazione con i produttori del Presidio, hanno messo a punto un programma di conservazione del patrimonio genetico del mandorlo selvatico. Il mandorlo è un elemento importante non solo del paesaggio uzbeko, ma anche della cultura e dell'economia locale. Le mandorle sono tostate e trasformate in *tolkun* (mandorle fresche macinate utilizzate a tavola tal quali o come ingrediente per torte e biscotti) oppure consumate fresche. Dalle mandole amare si estrae anche l'olio. Il Presidio delle vecchie varietà di mandorle di Bostanlyk è nato per tutelare questo straordinario patrimonio di biodiversità. Ad oggi, coinvolge una decina di produttori di Khumsan e Brichmulla, due villaggi della regione di Bostanlyk dove nel 2009 è nata anche una condotta Slow Food. Gli obiettivi più importanti del Presidio sono la classificazione delle varietà e delle rispettive aree di produzione (con l'aiuto dell'Istituto Shroder), la creazione di un packaging adatto alla vendita e la riscoperta di antiche ricette tradizionali a base di mandorle. La valorizzazione dei dolci tradizionali, in particolare il *khashtak* (a base di albicocche delle varietà autoctone essiccate e poi private

del nocciolo, uvetta, miele e mandorle e/o noci), potrà rappresentare una nuova, importante fonte di reddito per i produttori locali. Questi prodotti saranno proposti localmente e sul mercato della capitale.

LE ATTIVITÀ

- proseguire il lavoro di classificazione delle varietà di mandorle;
- impaginare e stampare un catalogo dedicato alle diverse varietà di mandorle e ai loro possibili utilizzi;
- realizzare una bozza del disciplinare del Presidio;
- organizzare un evento per la promozione dei prodotti a base di mandorle sul mercato locale;
- creare un packaging per la vendita di mandorle e trasformati;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Khumsan e Brichmulla, distretto di Bostanlyk, regione di Tashkent

BENEFICIARI

8 produttori dei villaggi di Khumsan e Brichmulla
Le famiglie dei produttori (circa 80 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €



AMERICHE



Presidio Slow Food

del licurì - Brasile



Nello stato semiarido di Bahia è impossibile non scorgere, in lontananza, le palme licurì (*Syagrus coronata*) e i loro grappoli con migliaia di frutti verdi. Dal portamento imponente, sono note con il nome di palme solitarie della *caatinga* brasiliana (ecosistema caratteristico del nordest del Paese). Un tempo erano parte integrante di questo paesaggio e il consumo dei loro frutti era molto diffuso. Nella regione del Piemonte da Diamantina, nel cuore della *caatinga bahiana*, tra gennaio a maggio i grappoli di licurì sono recisi con un coltello o una falce, sistemati in un *balaio* (grossa cesta di liane intrecciate) e trasportati dalle donne (in testa o a dorso di mulo). Le donne si occupano sia della raccolta sia della rottura dei frutti, spezzando il guscio con una pietra. I frutti hanno uno strato di polpa - di cui gli uccelli sono molto golosi - e un nocciolo che, a sua volta, nasconde una mandorla dal sapore intenso che ricorda il cocco. Può essere consumato acerbo o maturo, fresco o tostato. Se ne può estrarre il latte oppure l'olio. È ingrediente fondamentale di alcuni piatti tradizionali del periodo pasquale: il frutto è servito con il pesce o con il pollo, mentre il latte è usato nella preparazione del riso. Il licurì ha un ruolo fondamentale nell'economia locale: per molte famiglie rappresenta l'unica fonte di reddito. Nel 2005, è nata la Coopes (cooperativa di produzione del Piemonte da Diamantina), che ha riunito i raccoglitori di licurì e ha stabilito regole per la raccolta e la trasformazione. La

cooperativa riunisce 120 donne (di 30 comunità) che si occupano della raccolta, della rottura dei frutti e della trasformazione in prodotti diversi (biscotti, torroncini, gelato, olio di licurì e prodotti artigianali in paglia di licurì). Oltre a individuare sbocchi di mercato, la cooperativa si batte contro la deforestazione e per la tutela della palma dagli incendi. Da questa palma dipendono infatti diverse comunità locali, e uno degli uccelli più belli della regione, oggi a rischio di estinzione: l'ara giacinto, che si nutre di polpa di licurì.

LE ATTIVITÀ

- formare e sensibilizzare produttori e personale amministrativo;
- organizzare scambi di formazione con il Presidio dell'umbù (altro frutto tradizionale di quest'area);
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale e nazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Regione del Piemonte da Diamantina, stato di Bahia, nordest del Brasile.

BENEFICIARI

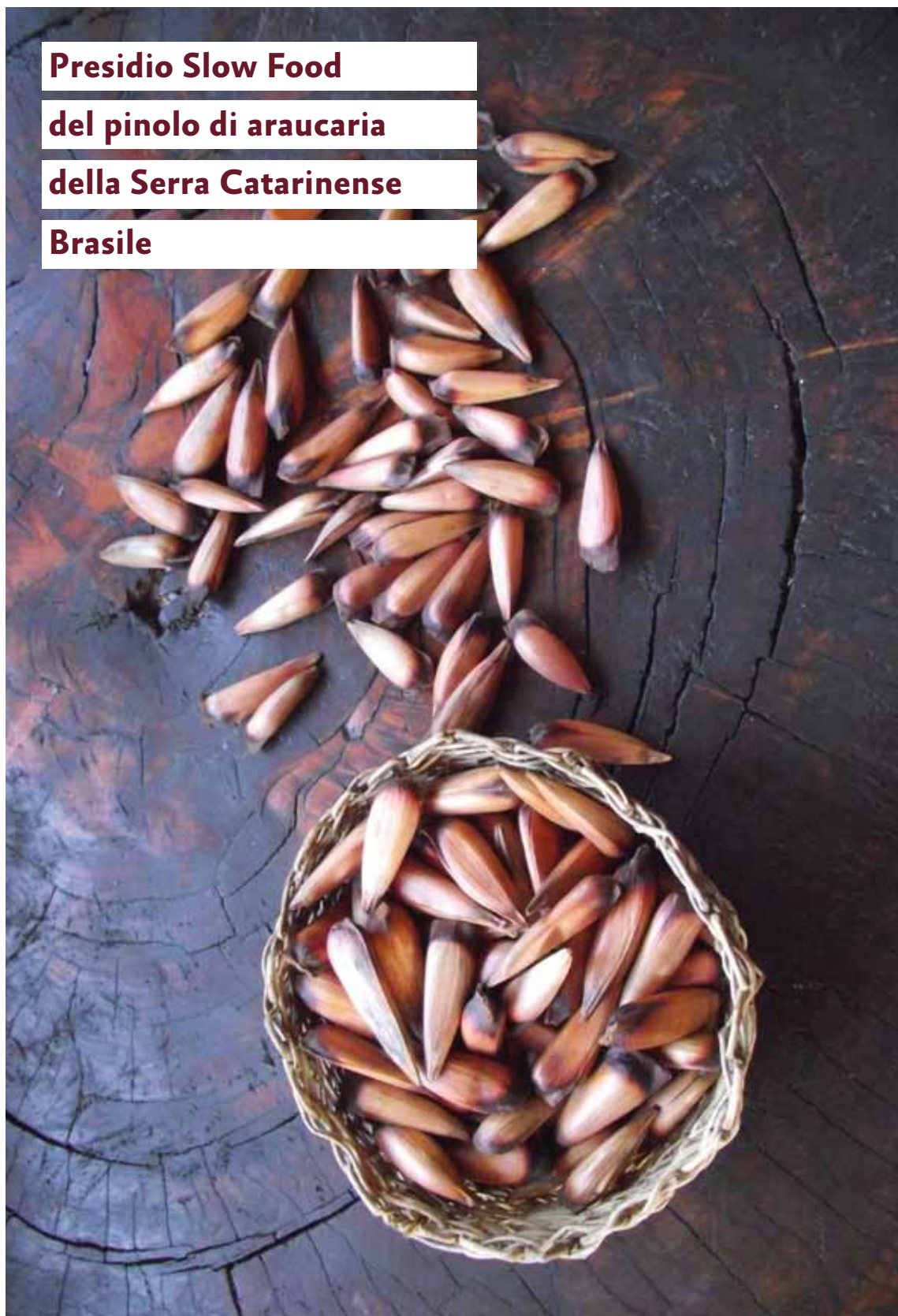
120 famiglie di produttori di 30 diverse comunità

COSTI TOTALI STIMATI

8.000 €



**Presidio Slow Food
del pinolo di araucaria
della Serra Catarinense
Brasile**



La Serra Catarinense è una zona montuosa e boschiva dello stato di Santa Catarina, la cui economia è tradizionalmente basata sulle foreste e sull'allevamento. L'alimentazione dei suoi abitanti si basa da sempre sull'*Araucaria angustifolia*, un albero nativo simbolo della regione meridionale del Brasile. Si tratta di un albero secolare che raggiunge i 40 metri di altezza e che vive 200-300 anni in media, benché alcuni esemplari arrivino fino a 500 anni di vita. Diversi secoli fa la Serra Catarinense era coperta di araucaria, ma da alcuni decenni questi alberi sono abbattuti e sostituiti con il pino canadese (*Pinus elliottii*), più redditizio grazie alla richiesta crescente del suo legname. Si stima che non rimanga più dell'1% delle sconfiniate foreste di araucaria del Brasile meridionale. Il pinolo di araucaria, o *pinhão*, è il seme dell'*Araucaria angustifolia*, un seme di circa quattro centimetri, dalla forma allungata e di colore avorio, avvolto da una scorza coriacea e raccolto in pigne di grosse dimensioni. Considerato un alimento povero, è ingrediente di molte preparazioni tradizionali, ma il suo valore non è riconosciuto a livello nazionale. Il Presidio lavora con la cooperativa Ecoserra (che riunisce buona parte dei produttori) per aiutarla a ottenere un guadagno più adeguato e preservare le foreste di araucaria, attraverso campagne di sensibilizzazione dell'opinione

pubblica. Allo stesso tempo, collabora con il *Grupo Ecológico Renascer de Urubici* (associazione di raccogliatrici e trasformatrici nata nel 1996 e associata a Ecoserra) per realizzare un progetto pilota sulla trasformazione del pinolo.

LE ATTIVITÀ

- allestire un laboratorio per le produttrici;
- organizzare visite formative presso altre realtà che producono trasformati a base di frutta secca, ad esempio il Presidio italiano delle castagne essiccate;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione dei trasformati sul mercato locale e nazionale;
- organizzare la partecipazione dei produttori a eventi nazionali per promuovere il prodotto nel mercato brasiliano.

AREA DI PRODUZIONE

Urubici e Lages, Santa Catarina, Regione sud del Brasile

BENEFICIARI

Il progetto pilota coinvolge 14 produttrici del *Grupo Ecológico Renascer de Urubici*, mentre la campagna di sensibilizzazione si rivolge a tutti i 300 produttori della Cooperativa Ecoserra

COSTI TOTALI STIMATI

30.000 €



Presidio Slow Food

dell'umbù

Brasile



L'umbù è un frutto nativo del Nordeste che cresce nella Caatinga, la macchia tipica della regione semiarida brasiliana (il Sertão). Il nome deriva dalla parola degli indios Tupi Guaraní *y-mb-u*, che significa "albero che dà da bere". Questo albero spontaneo dalla chioma a ombrello fruttifica una volta l'anno, arrivando a produrre, nella fase adulta, 300 chilogrammi di umbù. Grazie a un particolare apparato radicale, che forma grandi tuberi capaci di immagazzinare – nella stagione delle piogge – anche 2000 o 3000 litri d'acqua, riesce a resistere ai periodi più secchi, costituendo una risorsa importante per una delle aree più povere e aride del Brasile, dove le coltivazioni di mais, fagioli, manioca e l'allevamento brado di pecore sono soggetti a severe siccità cicliche. L'umbù si raccoglie a mano e si ripone in borse e secchi. I frutti sono tondi: possono essere piccoli come una ciliegia o raggiungere la grandezza di un limone. La buccia è liscia, verde o gialla quando i frutti sono ben maturi; la polpa è succosa, aromatica, agrodolce e all'interno nasconde un grande nocciolo. Si consuma fresco o trasformato in numerosi tipi di conserve. Tradizionalmente si cuoce fino a che la polpa e la buccia si separano. Quindi si cola il liquido, lo si mescola con zucchero di canna e si prosegue la cottura per due ore fino a ottenere un'ottima gelatina. La polpa, liberata dai noccioli e cotta a lungo con lo zucchero, diventa invece una crema densa e lievemente asprigna, una sorta di cotognata. Dall'umbù si ricavano inoltre il succo, il *vinagre* (risultato della cottura della polpa dei frutti raccolti sovraturati), la *marmelada* (preparata in forma simile alla cotognata) o ancora una semplice composta fatta mettendo nei barattoli frutti interi e sciroppo di zucchero (*umbu em calda*). La polpa fresca oppure il *vinagre* (se non è stagione di raccolta), mescolati con latte e zucchero, sono ingredienti della tradizionale *umbuzada*, una bevanda energetica che può sostituire il pasto serale. Nel 2003 è nata la cooperativa Coopercuc, che produce trasformati di umbù artigianali senza aromi né conservanti. Grazie alla Fondazione Slow Food e all'Ong Horizon 3000, nel 2006 sono nati i primi 10 laboratori (oggi sono 13), che consentono una prima lavorazione dei frutti, consegnati poi alla cooperativa. Il Presidio ha



© Gabriela Rocha www.dodestign-s.com.br

stilato un disciplinare di produzione per garantire l'artigianalità e l'alta qualità dei trasformati e si impegna a valorizzarli e promuoverli sul mercato locale, nazionale e internazionale. Ogni anno, la Cooperativa organizza il festival dell'umbù, importante evento di promozione e valorizzazione di un frutto simbolo del territorio e della cultura a lui associata. Durante il Festival sono realizzate dimostrazioni di ricette a base di umbù, balli tradizionali e vendita dell'artigianato locale.

LE ATTIVITÀ

- sostenere una parte dei costi per la realizzazione del festival dell'umbù 2013;
- realizzare e distribuire materiale di comunicazione per la promozione del prodotto sul mercato locale, nazionale e internazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Municipi di Canudos, Curaçà e Uauà, stato di Bahia, Nordeste

BENEFICIARI

144 raccoglitori e trasformatori
Le famiglie dei produttori (circa 700 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €

Progetto di educazione

alimentare a Marianao

Cuba



Il progetto nasce nel luglio 2009 per affiancare le comunità locali nello sviluppo di orti familiari e insegnare tecniche di conservazione del cibo, attraverso seminari di formazione e diffusione di materiale didattico. Lo gestisce Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos, un'associazione che dal 2004 fa parte della rete di Terra Madre. I due fondatori dell'associazione sviluppano da oltre quindici anni progetti didattici e lavorano con molte comunità in tutta Cuba. Il progetto cerca di porre rimedio alla scarsa varietà della dieta cubana, spingendo i partecipanti a diversificare la propria alimentazione. Oggi Proyecto Comunitario ha selezionato a Marianao (provincia dell'Avana) famiglie e produttori che vogliono imparare a coltivare ortaggi, legumi, erbe aromatiche e frutta per il consumo familiare e produrre conserve e trasformati con il proprio raccolto. I seminari puntano sulla produzione biologica e sulle tecniche migliori per ottenere raccolti abbondanti e di buona qualità con mezzi limitati. I partecipanti avranno la responsabilità di formare a loro volta gli altri membri della comunità, trasmettendo le conoscenze e le tecniche apprese. I nuovi formatori riceveranno le attrezzature e il materiale didattico per la produzione e la conservazione del cibo. I responsabili di Proyecto Comunitario hanno inoltre aperto una piccola casa editrice che pubblica libri, cd e video sulle tematiche dei corsi di formazione e conducono una trasmissione radiofonica settimanale sulla radio pubblica cubana.



LE ATTIVITÀ

- organizzare corsi di formazione (chiamati dagli organizzatori "Imparare facendo") sulla produzione orticola e sulla conservazione naturale dei prodotti;
- acquistare materiali e attrezzature per la conservazione del cibo (piccole serre per essicare, vasetti, etichette, tappi...);
- realizzare e stampare materiale didattico per i partecipanti;
- organizzare una fiera comunitaria nel municipio di Marianao;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione e la comunicazione del progetto.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Municipio di Marianao, provincia dell'Avana

BENEFICIARI

20 produttori, 4 formatori, 1800 persone della comunità di Marianao a cui verranno insegnate dai produttori le tecniche apprese durante i corsi

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €



**Presidio Slow Food
del cardamomo di Ixcán
Guatemala**



Il cardamomo è stato introdotto in Guatemala all'inizio del XIX secolo. Una delle zone in cui la sua coltivazione si è radicata di più è il municipio di Ixcán, nella regione del Quiché, dove si ottiene un prodotto di eccellenza. Il municipio è stato uno dei teatri più sanguinosi della guerra civile che ha segnato il paese tra gli anni Ottanta e Novanta del XX secolo ed è abitato da indigeni di cinque etnie, dedite prevalentemente all'agricoltura. Negli ultimi anni la contrazione del mercato ha determinato una riduzione dei prezzi, con inevitabili conseguenze economiche e sociali per le comunità locali. La coltivazione di cardamomo coinvolge poco meno del 50% della popolazione contadina di Ixcán, costretta a vendere il proprio prodotto al prezzo di costo (a volte anche inferiore) nonostante la qualità ottima e la tecnica di coltivazione sostenibile. Il Presidio coinvolge 130 famiglie riunite nell'Asociación Integral de Productores Orgánicos de Ixcán (Asipoi), che coltivano prevalentemente la varietà di cardamomo più pregiata per dimensione, colore e aroma: il "verde". Asipoi opera anche per promuovere, più in generale, processi di sviluppo sostenibili dal punto di vista ambientale, economico, sociale e culturale. L'associazione gestisce inoltre due locali adibiti a

caffetteria, dove vende e promuove il cardamomo e altri prodotti dei soci (miele, vaniglia e caffè). Le caffetterie sono usate anche per organizzare eventi con i produttori e incontri di educazione. Il Presidio sta lavorando per definire un disciplinare di produzione, migliorare la filiera produttiva e promuovere il cardamomo sul mercato nazionale e internazionale.

LE ATTIVITÀ

- allestire i due negozi/caffetterie con gli arredi e le attrezzature mancanti;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

5 comunità del municipio di Ixcán: Valle 1, San Antonio Tzejá, Santiago Ixcán, Copal "AA", Primavera del Ixcán, dipartimento di Quiché

BENEFICIARI

130 famiglie associate in Asipoi (Asociación Integral de Productores Orgánicos de Ixcán), che corrispondono a circa 800 persone.

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



Presidio Slow Food

del caffè della montagna

Camapara - Honduras



Non esistono testimonianze precise circa l'arrivo del caffè in Honduras, ma si pensa che i semi siano giunti dal Costa Rica tra il 1799 e il 1804, tra le merci dei mercanti. L'area di Copán, nella parte occidentale del paese, vicino al confine con Guatemala ed El Salvador, è riconosciuta per la qualità dei suoi caffè di montagna.

In questa zona si trova la montagna Camapara, un rilievo che sfiora i 1900 metri, ricco di boschi, piante da frutto, erbe medicinali, e tutelato da un Parco Nazionale. I primi abitanti della montagna erano braccianti di etnia Lenca giunti dalle aree circostanti per lavorare presso i grandi proprietari terrieri della zona. Poi, le loro comunità si affrancarono, grazie a un'economia di sussistenza basata su caffè, ortaggi e piccoli animali. Oggi i caficultori della montagna Camapara sono circa 500. Si tratta per lo più di piccoli produttori organizzati in cooperative che coltivano piante di Arabica delle varietà Typica, Burbón e Caturra all'ombra di alberi nativi, tra i 1200 e i 1600 metri di altitudine. In tazza, questo caffè si caratterizza per l'intenso aroma di pesca e amaretto, con note di frutta e cioccolato. Le varietà tradizionali possono contare sul contributo di un uccello presente nel Parco, il chequeque, che mangia solo la polpa dei frutti dei caffè nativi e disperde a terra i semi, da cui nascono nuove piante.

Il Presidio è nato a inizio 2011 con un gruppo di produttori della comunità di Cruz Alta, piccolo nucleo sulle pendici della montagna. Nonostante la qualità del caffè, la situazione dei produttori è molto difficile: gran parte del mercato è infatti nelle mani degli intermediari (i cosiddetti coyotes), che acquistano il caffè a prezzi irrisori.

La collaborazione con IHCAFE' (l'Istituto Honduregno del Caffè) garantisce ai produttori l'accesso a programmi di formazione e assistenza tecnica. Il Presidio lavora per promuovere le varietà tradizionali di caffè (sostituite in parte con ibridi più produttivi ma dalle qualità organolettiche più anonime), per migliorare le attività in campo e nella fase di post-raccolta e per accorciare la filiera, attraverso nuovi canali commerciali.



LE ATTIVITÀ

- creare un vivaio di piante di caffè delle varietà tradizionali, che saranno distribuite ai soci della cooperativa;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato internazionale.

AREA DI PRODUZIONE

Comunità di Cruz Alta, Municipio di La Campa, Dipartimento di Lempira, Honduras

BENEFICIARI

33 caficultori soci, riuniti nella Cooperativa Cocatecal

Le famiglie dei produttori (circa 200 persone della comunità)

COSTI TOTALI STIMATI

4.000 €



Presidio Slow Food

del miele di ape nativa

della Sierra Norte di Puebla

Messico



A nord dello stato di Puebla, la Sierra Norte è una catena montuosa che tocca i 2300 metri di altitudine e che si estende su una superficie di 500.000 ettari. Viaggiando dalla città di Puebla, la capitale dello stato, verso il cuore della Sierra, si attraversano altipiani semiaridi fino a quando il clima cambia e i cactus lasciano spazio a una fitta vegetazione, immersa in una coltre umida.

In questa zona, da secoli, gli abitanti (gli indigeni náhuat e totonaca) hanno sviluppato un sistema chiamato *koujatkiloyan*, ossia "bosco produttivo", secondo il quale la produzione e la raccolta dei prodotti che danno sostentamento alle famiglie avviene nella selva, che quindi non è disboscata ma, al contrario, protetta. In questo sistema gioca un ruolo fondamentale l'ape nativa *Scaptotrigona mexicana*, come impollinatore e dispensatore di un miele saporito e, secondo la tradizione náhuat, curativo. Il suo addomesticamento risale all'epoca preispanica e, nella Sierra Norte, gli indigeni sono riusciti a proteggerla e ancora oggi la allevano nelle tradizionali *mancuernas*: arnie composte da due vasi di terracotta sigillati con un impasto umido di cenere. La produzione di miele avviene tra i 400 e i 1300 metri: le *mancuernas* sono sistemate nei pressi delle abitazioni, immerse nella selva.

I produttori separano i due vasi con un machete, individuano i favi ed estraggono manualmente il miele, quindi separano gli altri prodotti dell'arnia (polline, propoli e cera) e infine sigillano nuovamente la *mancuerna*. Il miele è usato come alimento e come antibiotico naturale delle vie respiratorie; recenti analisi hanno dimostrato il suo effetto antimicrobico.

Il Presidio è nato nel 2012, in collaborazione con la Cooperativa Tosepan Titataniske che dal 1998 coordina il lavoro di un gruppo di produttori per salvaguardare l'apicoltura: inizialmente il gruppo era composto da 40 apicoltori con un'età media di circa 70 anni, mentre oggi conta 140 apicoltori di 18 comunità del municipio di Cuetzalan, con un'età media nettamente inferiore. I produttori consegnano il miele e gli altri prodotti della *mancuerna* alla cooperativa, ricevendo un'adeguata remunerazione. La cooperativa commercializza

miele, polline, propoli e cosmetici. Attraverso diversi seminari, inoltre, forma nuovi produttori e propone questo miele dalle proprietà uniche sul mercato della ristorazione nazionale, dove non è ancora conosciuto e apprezzato. In virtù dell'importanza del lavoro svolto dagli apicoltori, Cuetzalan è stato dichiarato nel 2011 "Santuario dell'ape nativa *Pisilnekmej*".

LE ATTIVITÀ

- organizzare seminari di formazione per includere nuovi produttori nel Presidio, per definire il disciplinare di produzione e per diffondere buone pratiche relative all'apicoltura;
- organizzare un evento per la promozione del prodotto su scala nazionale;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione del prodotto sul mercato locale, nazionale e internazionale.

AREA DI PRODUZIONE

18 comunità del municipio di Cuetzalan, stato di Puebla, Messico

BENEFICIARI

140 apicoltori náhuat associati alla Cooperativa Tosepan Titataniske

COSTI TOTALI STIMATI

8.000 €



Presidio Slow Food

del cacao della Chontalpa

Messico





A seguito della disastrosa alluvione del 2007, Slow Food ha lanciato una raccolta fondi per aiutare alcune cooperative di piccoli produttori della Chontalpa, una regione dello stato del Tabasco nota per la produzione del cacao e per essere la zona di origine di una delle varietà più antiche: la *criolla*. Grazie ai fondi raccolti, attraverso l'associazione ATCO (Consulenza Tecnica per la Produzione Biologica), Slow Food ha finanziato alcuni interventi di emergenza, ma poi ha rafforzato il proprio impegno con l'avvio di un Presidio per aiutare i piccoli produttori di cacao a migliorare le fasi di coltivazione, fermentazione ed essiccazione delle fave, a trovare canali commerciali più remunerativi rispetto al mercato locale, che non valorizzava la qualità del cacao e il lavoro dei produttori e ad accorciare la filiera, mettendo in contatto diretto coltivatori e produttori di cioccolato. Un disciplinare di produzione, cui stanno lavorando i produttori, servirà a tutelare il cacao del Presidio e i metodi tradizionali di coltivazione, garantendo il rispetto dell'ambiente e dei lavoratori.

LE ATTIVITÀ

- fornire l'assistenza tecnica e commerciale di ATCO alle organizzazioni di produttori (assistenza in campo, formazione tecnica, apertura e mantenimento dei canali commerciali);
- identificare nuove organizzazioni di produttori per ampliare il Presidio e moltiplicare così i suoi effetti positivi;
- acquistare materiali per produrre nuove casse di fermentazione;
- acquistare materiali per costruire nuove essiccatrici solari (strutture tipo serre);
- promuovere il cacao della Chontalpa, coinvolgendo produttori di cioccolato di qualità.

AREA DI PRODUZIONE

Municipi di Cárdenas e di Centro, Regione della Chontalpa, Stato di Tabasco

BENEFICIARI

25 produttori riuniti in quattro organizzazioni (cooperative La Nueva Esperanza, *El Porvenir*, *La Ardilla* del municipio di Cardenas, cooperativa *El Grano de Oro* del municipio di Centro).

Le famiglie dei produttori (125 membri)

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €



**Presidio Slow Food
della vaniglia della Chinantla
Messico**



La Chinantla è l'unica regione del mondo in cui si possa trovare la vaniglia in forma selvatica ed è l'area della sua maggiore diversità genetica: qui, infatti, ne sono state individuate almeno cinque o sei varietà diverse, anche se non ancora catalogate scientificamente. Si tratta dunque, con ogni probabilità, del suo luogo di origine.

Il Presidio coinvolge numerose comunità nella regione chinanteca, occupandosi di tutti i passaggi della filiera delle pregiate varietà di vaniglia locale. Dalla nascita del progetto un primo nucleo di produttori si è dotato di un regolamento interno per garantire la qualità della vaniglia e preservare la ricchissima biodiversità della foresta. Poi, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha accompagnato la realizzazione del disciplinare di produzione oggi adottato da tutti i produttori. Questi ultimi, nel 2008, si sono riuniti nella Sociedad Cooperativa Fortaleza Chinanteca (Cooperativa del Presidio della Chinantla) per continuare il percorso di formazione e gestire insieme tutte le fasi della filiera della vaniglia: dal lavoro in campo fino alla lavorazione e alla commercializzazione sul mercato nazionale e internazionale. Il Presidio collabora con tecnici e centri di ricerca locali quali l'Istituto Tecnológico Agropecuario n° 3 di Tuxtepec. Negli ultimi anni la zona di produzione è regolarmente colpita da siccità nel periodo di maturazione del frutto; il raccolto 2012, a causa di questo problema, ha avuto un calo dell'80% rispetto all'anno precedente. È quindi necessario costruire sistemi di raccolta dell'acqua per le piante di vaniglia, che sono di grande importanza per i produttori perché l'irrigazione, che sfrutta unicamente acqua piovana, permette loro di ottenere un raccolto più abbondante e di maggior pregio (bacche di dimensioni superiori).

LE ATTIVITÀ

- formare i produttori della cooperativa su temi tecnico-produttivi, organizzativi e commerciali;
- fornire assistenza tecnica sulla corretta applicazione del disciplinare di produzione;
- costruire e installare 25 sistemi di raccolta



dell'acqua piovana (tetto, grondaia, cisterna, pompa di aspersione) per l'irrigazione delle piante di vaniglia;

- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Municipi di San Felipe Usila, San Juan Bautista, Valle Nacional, San Andrés Teutila, San Andrés Teutilapan, San Pedro Ixcatlán, Stato di Oaxaca

BENEFICIARI

25 famiglie di produttori distribuite in nove comunità della Chinantla, 150 persone in totale

COSTI TOTALI STIMATI

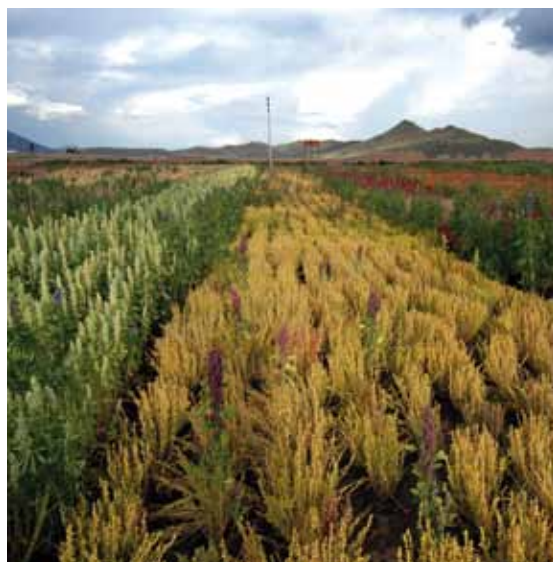
30.000 €



**Presidio Slow Food
della kañihua delle Ande
Perù**



La kañihua è una specie andina poco conosciuta, soprattutto se messa in relazione con l'importanza che riveste a livello sia ambientale sia umano. Si tratta di una pianta della famiglia delle *Chenopodiacee*, che cresce ad altitudini superiori ai 3800 metri, nella fascia andina meridionale del Perù e dell'altopiano boliviano. Non supera il mezzo metro d'altezza e ha vistosi semi gialli e rossi. Le parti verdi sono ricche di calcio, il che rende la kañihua un foraggio interessante soprattutto nei periodi siccitosi. È una specie resistente, che ben si adatta alle carenze idriche, ai terreni salini e alle basse temperature, condizioni frequenti sull'altopiano peruviano. Ma la sua unicità sta nei microscopici grani da cui si ricava una finissima farina marrone chiamata *kañihuaco* in lingua quechua. Con questa si preparano prodotti da forno secchi, torte, minestre, perfino bibite calde. Nella kañihua la frazione proteica rappresenta il 14-18%, con un alto contenuto di lisina (2,5 volte superiore a quello del mais) e di altri tre amminoacidi essenziali; questo le permette di sostituire, almeno parzialmente, alcuni prodotti di origine animale, come il latte, spesso difficilmente reperibili nella zona alta delle Ande. Attualmente, lo spazio coltivato a kañihua non raggiunge i 2000 ettari, distribuiti fra i dipartimenti peruviani di Puno, Cusco, Apurimac e Huancavelica, dove solo 10 anni fa se ne contavano 4000. Infatti la maggior parte degli agricoltori ha sostituito la kañihua con le specie da pascolo più diffuse, come avena ed erba medica, destinate alle produzioni lattiero casearie. Il Presidio si propone di salvaguardare l'identità di questa coltura locale e di individuare nuovi sbocchi di mercato. Dal punto di vista della ricerca, si prevede la classificazione e catalogazione delle varietà locali e la selezione di quelle più adatte a un'attività di promozione, a livello sia locale sia internazionale. Il primo passo realizzato è stato l'acquisto di una piccola trebbiatrice adatta alla raccolta e alla pulizia della kañihua che, a causa della ridotta dimensione dei grani, patisce elevate perdite al momento della



raccolta. Quindi è stato acquistato un mulino che ha permesso ai produttori di allestire un piccolo laboratorio per i trasformati di kañihua: farina tostata (*kañihuaco*), biscotti e barrette di cereale soffiato (*turrón*). Il Presidio, inoltre, sta sviluppando una serie di attività di informazione, per diffondere la conoscenza delle qualità nutritive della kañihua e promuoverla nella dieta quotidiana.

LE ATTIVITÀ

- sostenere la partecipazione dei produttori a "Mistura", evento gastronomico che si svolge ogni anno a Lima e ad altri eventi e mercati locali e nazionali per promuovere la kañihua e trovare nuovi sbocchi commerciali;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Ayaviri, Cupi, Santa Rosa, provincia di Melgar, dipartimento di Puno

BENEFICIARI

40 agricoltori

Le famiglie dei produttori (circa 200 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

2.000 €

**Presidio Slow Food
della pecora Navajo-Churro
Stati Uniti**



La pecora churra è stata introdotta in Messico nel 1540 dagli Spagnoli e, dopo cinquant'anni, si è diffusa fino al Nuovo Messico. Per quattrocento anni si è adattata all'ambiente arido degli altopiani e dei canyon di Nuovo Messico, Arizona, Utah e Colorado. Oltre alla lana - usata per fare tappeti, coperte per selle, cappotti e vestiti - ha sempre fornito ai nativi Navajo carne di agnello e di montone magra e nutriente. Tuttavia, ha rischiato di scomparire per ben due volte. La prima, nel 1863, quando i nativi Navajo sono stati dichiarati nemici degli Stati Uniti e il colonnello Kit Carson è stato inviato dal governo per eliminarli. Le truppe del governo hanno bruciato campi, alberi da frutto e fatto razzia di animali e pecore. La seconda, negli anni Trenta del secolo scorso, quando il governo ha avviato programmi di riduzione delle greggi. La Navajo-Churro è stata sostituita da altre razze, meno resistenti e con un vello folto e corto, con l'obiettivo di incrementare la produzione di carne. Le nuove razze non sono riuscite ad adattarsi e la Navajo ha rischiato l'estinzione: negli anni Settanta sopravvivevano meno di quattrocento capi.

Soltanto negli anni Ottanta del Novecento è iniziato un percorso inverso: di riscoperta e valorizzazione di questa antica razza ovina. Alcune organizzazioni si sono unite per recuperare e promuovere, in particolare, le tradizioni legate alla tessitura della sua lana. Nel 2005, la Navajo-Churro Sheep Association ha registrato più di 5000 capi. Nell'estate del 2006 diverse organizzazioni non profit hanno affiancato Slow Food Usa per creare un Presidio, con l'obiettivo di promuovere il recupero dell'agnello Navajo-Churro e appoggiare un allevamento sostenibile. Il Presidio della Pecora Navajo-Churro è stato avviato con i pastori e gli artigiani della lana che vivono nelle aree settentrionali e occidentali della riserva indiana Navajo. Il progetto promuove la conoscenza di questa razza, anche presso gli chef, i gruppi di acquisto solidale e i mercati locali. In una seconda fase, la speranza è di coinvolgere anche i territori Navajo orientali e le regioni ispaniche del Nuovo Messico.

LE ATTIVITÀ

- valorizzare la carne di pecora Navajo-Churro sul mercato locale, tramite un sistema di distribuzione del prodotto (GAS) rivolto a ristoranti e mense;
- valorizzare i prodotti artigianali realizzati con la lana delle pecore Navajo-Churro;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Regione dell'altopiano del Colorado, che si estende su Arizona, Nuovo Messico, Colorado e Utah.

BENEFICIARI

7 produttori

Le famiglie dei produttori
(circa 35 persone della comunità)

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €



**Per una merenda migliore:
progetto di educazione alimentare
nelle scuole della zona rurale
di El Hatillo - Venezuela**



Il progetto è nato come esperienza pilota nella zona rurale del comune di El Hatillo, situato nell'area della Gran Caracas (suddest di Caracas). È un territorio di circa 114 km² e una parte considerevole è composta da comunità rurali che vivono in condizioni socio-economiche molto critiche, se non in povertà assoluta. Nella zona rurale del comune di El Hatillo (che conta 90.000 abitanti) ci sono tre scuole pubbliche e una scuola privata, gestita da una fondazione ecclesiastica. È emerso da alcuni studi (come quello realizzato dall'Università Simon Bolivar di Caracas nel 2008) che, dal punto di vista nutrizionale, tra i bambini che frequentano le scuole di El Hatillo vi sono sia casi di denutrizione che altri di sovrappeso. Partendo dalla filosofia di Slow Food, il progetto intende promuovere buone pratiche di educazione alimentare attraverso la merenda scolastica, in modo che anche i bambini delle famiglie più svantaggiate possano aver accesso a un pasto quotidiano adeguato, dal punto di vista dell'apporto calorico, e sappiano riconoscere il cibo buono, pulito e giusto. Inoltre, si vuole stimolare l'interesse e la capacità dei bambini non solo di identificare, ma anche di preparare alimenti sani e nutrienti. Il progetto vuole infine motivare docenti e personale affinché

la scuola inizi a occuparsi della gastronomia e dell'agricoltura venezuelana, riscoprendo gli alimenti e le ricette tradizionali e trasmettendo alle nuove generazioni saperi e culture ancestrali.

LE ATTIVITÀ

- organizzare attività formative e proiezioni di video educativi sull'alimentazione;
- creare percorsi ludico-didattici, basati su giochi, canzoni, racconti e attività teatrali, per imparare a scegliere i cibi in modo consapevole e responsabile;
- attivare laboratori con i bambini per insegnare loro a preparare una merenda scolastica sana e gustosa con le ricette tradizionali venezuelane.

AREA DI RIFERIMENTO

Comune di El Hatillo, Gran Caracas

BENEFICIARI

60 bambini di età compresa tra i 7 e 12 anni
Le famiglie degli studenti (circa 300 persone)
20 docenti e i dipendenti del consiglio comunale

COSTI TOTALI STIMATI

1.500 €



Festival

delle patate native

Venezuela



Le patate sono un alimento tradizionale di fondamentale importanza nell'alimentazione venezuelana e rappresentano il prodotto principale dell'area andina. La maggior parte delle coltivazioni si trova nello stato di Mérida, in particolare nel municipio di Rangel, che ha preservato innumerevoli varietà, tra le quali, la Arbolona Negra, la Rosada, la Cucuba, la Reinosa criolla e la Guadalupe. La sopravvivenza di questa biodiversità è fortemente minacciata da fattori come il passaggio alle monocolture e l'introduzione di sementi ibride. La salvaguardia delle patate e delle sementi native è la risposta da parte del mondo contadino andino all'omologazione produttiva. Per sostenere questo percorso di riscatto, è importante dare visibilità al lavoro delle comunità e promuovere il consumo delle patate native a livello nazionale, attraverso il coinvolgimento dei ristoranti, dei membri della rete di Slow Food e di altri potenziali alleati in tutto il Venezuela.



varietà di patate venezuelane. Al festival saranno invitati cuochi di numerose città venezuelane - Caracas, Barquisimeto, San Felipe y Mérida - per avviare circuiti virtuosi di commercializzazione, mettendo in contatto piccoli contadini e consumatori.

LE ATTIVITÀ

- contattare le principali realtà gastronomiche e i ristoranti delle principali città venezuelane;
- inviare le informazioni e i campioni di diverse varietà di patate native ai cuochi, per l'elaborazione delle ricette;
- elaborare menu e proposte gastronomiche;
- realizzare la grafica e il materiale promozionale per il Festival;
- promuovere l'evento per mezzo della stampa locale;
- produrre un video di tre minuti per raccontare la diversità delle patate native.

AREA IN CUI SI SVOLGE L'EVENTO

Mérida

BENEFICIARI

72 famiglie di contadini impegnate nella riscoperta delle patate native. I partecipanti al Festival (circa 3000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €

**Progetto di raccolta
e riproduzione delle sementi
autoctone - Venezuela**



Il villaggio di Monte Carmelo, antico granaio di Sanare, sulle Ande venezuelane, vive grazie al settore agricolo. La produzione di ortaggi (pomodori, cipolle, porri, peperoni, cavoli), fagioli, piselli, manioca, mais e altre coltivazioni autoctone svolge un ruolo estremamente importante sia per la sussistenza, sia per l'economia dei piccoli contadini della zona.

In questo contesto, preservare e riprodurre i semi autoctoni è di importanza vitale: per evitare l'estinzione delle varietà locali ma anche per contrastare l'ingresso di ibridi commerciali se non addirittura di sementi geneticamente modificate. Produrre i propri semi, inoltre, significa non essere costretti a spendere denaro per acquistarli e avere a disposizione prodotti selezionati in base alle caratteristiche del proprio territorio, che avranno dunque meno esigenze di input esterni (acqua, fertilizzanti, pesticidi). La creazione di una piccola banca dei semi a disposizione dei contadini è dunque una strategia fondamentale per tutelare la sovranità alimentare. Garantendo alle famiglie l'accesso ad alimenti sicuri e sani. Allo stesso tempo, è uno strumento di formazione importante, affinché i contadini possano gestire correttamente la selezione, la conservazione e la moltiplicazione delle sementi migliori.

La banca nascerà nel villaggio di Monte Carmelo, grazie a parcelle dimostrative messe a disposizione dal Liceo Bolivariano Benita de Jesús García, ma coinvolgerà anche i contadini dei villaggi limitrofi, che potranno sperimentare la riproduzione delle sementi nei loro campi. Sarà data particolare importanza alla formazione degli studenti - per diffondere presso i giovani la cultura del lavoro agricolo nel rispetto delle tradizioni locali contadine e dell'ambiente - e avranno un ruolo fondamentale anche le donne, principali custodi dei saperti legati ai semi, ma anche alla trasformazione e cucina dei prodotti tradizionali. In una seconda fase, il progetto sarà replicato nei villaggi limitrofi, con il fine ultimo di offrire opportunità in loco e contrastare i fenomeni di migrazione verso le città alla ricerca di migliori condizioni di vita, spesso difficili da ottenere.

LE ATTIVITÀ

- sensibilizzare i produttori sulla necessità urgente di preservare le varietà tradizionali e recuperare le sementi autoctone (di legumi, ortaggi, cereali, tuberi, ma anche alberi da frutta e da ombra);
- avviare il recupero e la riproduzione delle sementi, attraverso la creazione di una banca di sementi presso il Liceo Bolivariano Benita de Jesús García, che metterà a disposizione alcune parcelle dimostrative sperimentali;
- valorizzare la biodiversità agricola locale, attraverso lo scambio e il coinvolgimento in particolare delle donne e dei giovani.

AREA DI PRODUZIONE

Liceo Bolivariano Benita de Jesús García; Villaggi di Monte Carmelo, Potrerito, San Mateo, Quebrada Arriba e Hacha (Stato di Lara, Venezuela).

BENEFICIARI

80 persone direttamente coinvolte nel progetto (studenti, docenti, personale amministrativo e operatori scolastici), 250 famiglie dei villaggi limitrofi

COSTI TOTALI STIMATI

2.000 €



EUROPA



BIELORUSSIA

UNGHERIA

ROMANIA

**BOSNIA
ERZEGOVINA**

MACEDONIA

Progetto di educazione

alimentare a Brest

Bielorussia



La Bielorussia è stata devastata dal disastro di Chernobyl del 1986 più di qualunque altro stato dell'ex Unione Sovietica. Oltre il 70% delle radiazioni causate dall'incidente hanno infatti investito il territorio bielorusso, danneggiando gravemente l'ambiente, l'economia e la cultura del Paese.

Berioza e Kobrin sono due piccole città della regione di Brest. Qui, in un'area agricola dove si concentra un terzo della produzione di latte e di carne del Paese, sono sorte circa 300 imprese industriali e alcune delle più grandi fabbriche della Bielorussia. La crescente industrializzazione ha progressivamente standardizzato le abitudini alimentari delle famiglie, mettendo a rischio la grande tradizione enogastronomica locale e la produzione artigianale.

Il progetto è stato avviato presso la scuola secondaria Berioza n. 3 che, con più di 1.400 studenti, accoglie la maggior parte dei giovani di questa città. Grazie alla collaborazione con il convivium Slow Food di Berioza, la scuola ha offerto corsi di educazione alimentare a 120 studenti di età fra 9 e 15 anni, per promuovere scelte alimentari più sane e più sostenibili. Nel 2010 altre tre scuole della regione di Brest hanno aderito, organizzando corsi di educazione alimentare per oltre 400 studenti. Gli studenti che partecipano al progetto studiano le origini, i metodi di lavorazione e le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei cibi locali, e imparano a conoscere il ruolo sociale, economico e culturale dei piccoli produttori in Bielorussia.

LE ATTIVITÀ

- ampliare il progetto nella scuola pubblica secondaria di Berioza n.3 attraverso la creazione di un orto scolastico e l'incremento del numero di studenti coinvolti;
- estendere il progetto alle altre scuole di Brest;
- organizzare uno scambio di esperienze tra insegnanti di diverse scuole della regione di Brest, invitando anche insegnanti di altre scuole della Bielorussia;

- organizzare nelle scuole visite ai piccoli produttori e alle aziende del settore alimentare corsi di cucina; lezioni teoriche e degustazioni;
- creare una rete di scuole (nel distretto di Brest, in Bielorussia, in Ucraina e in Russia) capaci di offrire ai propri studenti corsi di educazione alimentare;
- realizzare e distribuire materiale per la promozione e la comunicazione del progetto.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Berioza e Kobrin, Regione di Brest, Bielorussia

BENEFICIARI

600 studenti delle scuole secondarie pubbliche n.3 di Berioza e alcune scuole di Kobrin.

Le famiglie degli studenti (circa 1800/2000 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €



**Presidio Slow Food dello
slatko di prugne Pozegaca
Bosnia Erzegovina**



Slatko vuol dire “dolce”, ma nei Balcani questa parola si riferisce anche a una conserva sciroppata a base di frutta. Preparato prevalentemente in casa, viene prodotto in diverse zone di Bosnia, Serbia, e Croazia ma non è più diffuso come un tempo. In Bosnia Erzegovina, nell’alta valle del fiume Drina, in una delle aree maggiormente vocate alla produzione di prugne, la sua preparazione è particolarmente laboriosa. Nel villaggio di Ustikolina (distretto di Gorazde), un gruppo di donne, con l’aiuto delle più anziane, ha recuperato la ricetta tradizionale: l’ingrediente di base sono le prugne della varietà *pozegaca* coltivate sulle sponde del fiume Drina, che sono spellate e denocciolate a mano e poi cotte lentamente sul fuoco a legna. Avviato nel 2004, il Presidio ha aiutato le produttrici a trasformare questa attività casalinga in un reddito, creando una piccola cooperativa che produce e confeziona lo *slatko* tradizionale nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.



LE ATTIVITÀ

- organizzare il Festival del Gusto di Ustikolina per valorizzare i prodotti di qualità e piccola scala della valle della Drina;
- promuovere il prodotto presso i ristoratori locali, e attraverso eventi e fiere in Bosnia;
- organizzare corsi di formazione per coinvolgere altre 5 donne nel gruppo delle produttrici;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Alta valle Drina, Ustikolina, Goražde

BENEFICIARI

11 produttrici e 2 coltivatrici di prugne, circa 40 persone in totale nel villaggio di Ustikolina

COSTI TOTALI STIMATI

7.000 €

Presidio Slow Food

dei formaggi d'alpeggio di

Mavrovo Reka - Macedonia



Incastonato tra i monti della Shar Planina, tra le vette più alte della Macedonia, il Parco Nazionale di Mavrovo è un polmone verde solcato dal fiume Radika e dai suoi rigogliosi affluenti.

Un territorio unico, ma incapace di offrire sufficienti prospettive economiche alla popolazione locale che negli ultimi quarant'anni è emigrata in tutto il mondo. In questo contesto di abbandono del territorio, la pastorizia e la caseificazione sono ancora il frutto di tradizioni millenarie. La produzione di formaggi di alpeggio rappresenta infatti un'attività economica importante, strettamente legata all'identità locale, che potrebbe contribuire a dare nuova vita all'intera regione. Nel Parco di Mavrovo si produce un formaggio speciale: il kashkaval, l'antenato - forse - di tutti i formaggi a pasta filata. A dispetto del nome, che agli italiani evoca le classiche forme a pera meridionali, si presenta come un pecorino, una toma di quattro o sei chili che stagiona a lungo in ambienti freschi e umidi. Il kashkaval è il prodotto più interessante e complesso, ma non certo l'unico di questa pastorizia ancestrale. All'interno del Parco esiste una vasta e interessante produzione di formaggi - tra cui il belo sirenje (dall'aspetto del feta greco) e il kiselo mleko (letteralmente latte acido, simile a uno yogurt denso e corposo) - tutti ottenuti da latte crudo delle pecore di una razza locale (la sharplaninska) che, in estate, pascolano sugli alpeggi di rara ricchezza e diversità delle cime del Parco. Il Presidio dei formaggi d'alpeggio di Mavrovo Reka nasce per tutelare e promuovere la produzione dei principali prodotti caseari ottenuti con il latte crudo della pecora sharplaninska.

In una prima fase, il Presidio lavorerà con un gruppo di produttori per definire il disciplinare di produzione e garantire adeguati standard igienico-sanitari. Slow Food si avvarrà della collaborazione di tecnici veterinari dell'Università Cirillo e Metodij di Skopje per avviare la registrazione dei prodotti caseari di Mavrovo Reka nell'albo nazionale dei prodotti tradizionali e tipici, legalizzando così la produzione a latte



crudo di questi formaggi. Inoltre il Presidio promuoverà la stagionatura del belo sirenje nei tradizionali contenitori in legno (drveni kaci) prodotti da artigiani locali.

LE ATTIVITÀ

- costituire un'associazione dei produttori e creare un marchio per la tutela delle produzioni d'alpeggio;
- elaborare il disciplinare di produzione del Presidio;
- ottenere le certificazioni necessarie per la commercializzazione dei prodotti;
- costruire i tradizionali contenitori in legno per la stagionatura del formaggio;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Parco Nazionale di Mavrovo

BENEFICIARI

5 produttori

Le famiglie dei produttori (circa 30 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

6.500 €

Presidio Slow Food

dello slatko di fichi

Macedonia





La repubblica di Macedonia, cuore della penisola balcanica, è un tesoro di tradizioni gastronomiche e culturali. Il sud-est del paese, dalla sponda macedone del lago Dojran sin oltre le sponde del fiume Vardar, all'estremo confine con la Grecia, è ricco di alberi di fichi. L'abbondante produzione ha spinto le popolazioni locali a cercare una soluzione per rendere i frutti commestibili e gradevoli. È nata così la ricetta dello *slatko* (letteralmente "dolce") di fichi selvatici, oggi gelosamente conservata dalle donne delle comunità. Gli uomini si occupano della raccolta, che avviene a un grado di maturazione molto precoce, mentre le donne si dedicano alla lunga e laboriosa preparazione della composta. Prima di tutto occorre far bollire i fichi per ben nove volte, per eliminarne il latte. Solo a questo punto i frutti rilasciano la sostanza zuccherina e sono messi a scolare. A parte, si prepara lo *sherbet*, uno sciroppo di acqua e zucchero, a cui poi si aggiungono i fichi. Lo *slatko* così ottenuto cuoce per circa un'ora, con l'aggiunta di limone, per mantenere vivo il colore. Quando si è raffreddato e i frutti hanno assorbito lo sciroppo, si confeziona in vasetti di vetro. Nell'area di produzione, lo *slatko* di fichi selvatici era tradizionalmente servito agli ospiti insieme o al posto del caffè; ciò dimostra quanto tale prodotto sia legato al territorio e sia da sempre un elemento fondamentale nei rapporti interpersonali. Oggi lo *slatko* di fichi selvatici è prodotto in casa, per la famiglia, e non si trova sul mercato, a eccezione di piccole quantità vendute tramite il passaparola.

Le severe leggi macedoni sulla produzione alimentare, unite alla mancanza di una legislazione sulle produzioni tipiche, fanno sì che sia molto difficile ottenere le certificazioni per vendere questa composta sul mercato. L'obiettivo del Presidio è di passare da una preparazione casalinga a una produzione artigianale di qualità. Il primo passo è stato la creazione di un'associazione per promuovere lo *slatko* di fichi selvatici. Ora le produttrici definiranno un disciplinare di produzione con l'aiuto di consulenti locali e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Quindi, il Presidio lavorerà per allestire un laboratorio di produzione a norma e promuovere il prodotto.

LE ATTIVITÀ

- elaborare il disciplinare di produzione del Presidio;
- realizzare un laboratorio a norma;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio;

AREA DI PRODUZIONE

Municipalità di Bogdanci, Gevgelja, Dojran e Valandovo

BENEFICIARI

32 produttrici

Le famiglie delle produttrici (circa 150 persone)

COSTI TOTALI STIMATI

10.000 €

**Presidio Slow Food
delle confetture dei villaggi
sassoni - Romania**





I Siebenburgen sono i sette borghi della Transilvania fondati e abitati per otto secoli dai Sassoni. Nel 1989, con la fine del comunismo, i suoi abitanti in gran parte sono rientrati in Germania, abbandonando tutto. Oggi il territorio dei Siebenburgen è una sorta di paradiso perduto, un pezzo di Medioevo ancora intatto, uno degli ambienti naturali più incontaminati d'Europa, abitato da rumeni, sassoni, ungheresi e rom. Qui, con la frutta dei giardini o le bacche selvatiche raccolte nei boschi, le donne preparano una straordinaria varietà di confetture (di fragoline di bosco, rabarbaro, rosa canina, mele e cannella). Le ricette sono semplici: frutta, zucchero, in alcuni casi una piccola aggiunta di pectina naturale (fatta con le mele acerbe) e una cottura a fuoco lento non troppo prolungata.

Il Presidio, nato grazie alla collaborazione di Slow Food con la Fondazione Adept (che promuove nei villaggi sassoni un turismo rurale sostenibile e responsabile) ha trasformato un'attività casalinga in un reddito.

Dal 2011 i produttori fanno parte della Transilvania Food Company, cooperativa sociale che promuove i prodotti del territorio reinvestendo i proventi in attività di sostegno all'imprenditoria locale.



LE ATTIVITÀ

- fornire assistenza tecnica per definire i disciplinari delle singole tipologie di confetture;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Villaggi sassoni, Transilvania

BENEFICIARI

15 donne produttrici, circa 50 persone in totale

COSTI TOTALI STIMATI

3.000 €



Progetto di educazione

alimentare a Turda

Romania



Più frutta e verdura di stagione, meno sprechi e attenzione al cibo di qualità sono le priorità di Slow Food a Turda, una cittadina che si trova nella regione montuosa della Transilvania occidentale, Romania centro-settentrionale. L'impegno principale si sta dunque concentrando sull'educazione alimentare di bambini e giovani studenti. Avviati nel 2008 - con la creazione di un orto nella scuola materna Dr Ion Ratiu - i progetti educativi di Slow Food a Turda coinvolgono oggi circa 400 bambini, 25 maestri, 30 volontari, numerosi specialisti in nutrizione e produttori. Oltre alle attività nelle scuole, da due anni ogni estate la condotta Slow Food organizza "Vara Gastronomica" (Estate Gastronomica), ovvero dieci giorni di formazione per 40 ragazzi tra i 7 e i 12 anni, in mezzo alla natura incontaminata dei monti Apuseni, un'iniziativa che si avvale della collaborazione di studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per organizzare veri e propri laboratori del gusto e lezioni di gastronomia. Nel 2011, inoltre, Slow Food Turda ha organizzato la prima edizione di "Young Europeans for Sustainable Food - Y.E.S. Food!", campus estivo rivolto

a studenti e giovani (dai 18 ai 25 anni) dedicato ai temi dell'alimentazione e della sostenibilità. Le attività di Slow Food Turda - che continuano a crescere per qualità e originalità - sono diventate un modello per tutti i progetti educativi del Paese.

LE ATTIVITÀ

- finanziare il campus gastronomico per ragazzi "Vara Gastronomica";
- realizzare e distribuire materiale per la promozione e la comunicazione dei progetti educativi in lingua rumena;
- organizzare la partecipazione del coordinatore del progetto a Terra Madre Balcani.

AREA DOVE SI SVOLGE IL PROGETTO

Città di Turda, Transilvania

BENEFICIARI

450 bambini e ragazzi, 20 produttori, 25 maestri

COSTI TOTALI STIMATI

3.500 €



Presidio Slow Food

della salsiccia di Mangaliça

Ungheria



La razza suina mangaliça (detta anche mangaliza o mangalitsa) un tempo diffusa e apprezzata in tutta la pianura pannonica, in particolare in Ungheria, si caratterizza per il suo inconfondibile pelo folto e arriccio, in genere biondo, o bianco e nero o, più raramente, rosa. Si tratta di un maiale molto grasso, che cresce lentamente e che non può essere rinchiuso: assolutamente incompatibile, quindi, con l'allevamento industriale. Dopo avere rischiato la scomparsa, è stato riscoperto sul finire degli anni Novanta grazie all'ottima carne caratterizzata da un alto contenuto di grasso, ma per un basso livello in colesterolo. L'allevamento di suini mangaliça è diventato così un business proficuo anche al di fuori delle zone originarie e la stessa associazione di produttori che doveva tutelarne la razza ha avvallato l'allevamento di maiali incrociati dando vita a razze spurie.

Nel Parco nazionale di Kiskunság alcuni piccoli produttori allevano questa razza in purezza allo stato semi-brado, integrando il pascolo con alimenti naturali prodotti in azienda. Le carni sane e saporite della mangalica si cucinano al forno, in umido, in brodo e si accompagnano con crauti, patate e peperoni ripieni. Seguendo la tecnica tradizionale, gli allevatori confezionano in proprio prosciutti affumicati e salsicce.

Proprio la salsiccia è il prodotto principale e più interessante. Si trova in diversi formati, ma la più tradizionale è insaccata nel duodeno del maiale, ha un diametro di circa 3 centimetri ed è molto lunga (fino a 70 centimetri). Insaccate a mano, le salsicce sono affumicate a freddo al fumo del fuoco di legna (acacia o quercia) e stagionano per qualche mese (le migliori hanno da 60 a 90 giorni di maturazione).

Dal 2010 i produttori, assieme al convivium Slow Food Kiskuság, organizzano attività di educazione sensoriale e al gusto con i bambini e i ragazzi di 5 scuole del parco. Si tratta di veri e propri percorsi gastronomici alla riscoperta delle tradizioni culinarie e culturali della zona, che comprendono visite ai produttori locali e agli orti comunitari per recuperare le sementi locali, così come laboratori del gusto.



LE ATTIVITÀ

- proseguire nel supporto all'attività educativa e di formazione portata avanti dal convivium nelle scuole locali;
- realizzare materiale di comunicazione per la promozione del prodotto e del suo territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Contea di Kiskunság

BENEFICIARI

12 allevatori, 200 beneficiari totali, inclusi anche i ragazzi e i bambini delle scuole

COSTI TOTALI STIMATI

3.500 €



www.4cities4dev.eu

