

I PROGETTI ADOTTATI DA 4CITIES4DEV

CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI: L'ESPERIENZA DELLE COMUNITÀ DEL CIBO

Somé dei Dogon



© Paola Viesi

Presidio Slow Food adottato dalla città di Torino



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



CITTA DI TORINO

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo dell'Unione Europea.
I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità dei partner del progetto 4cities4dev
e non riflettono in nessun modo il punto di vista dell'Unione Europea.

PROGETTI A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

I Presìdi Slow Food tutelano piccole produzioni locali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali. Sono oltre 400 e coinvolgono, in tutto il mondo, più di 10 mila produttori: contadini, pastori, pescatori, artigiani. Tutelare questi prodotti significa anche preservare i pascoli di alta montagna e le foreste tropicali, dare un futuro sostenibile ai piccoli produttori, dalle Ande alle coste africane, custodire centinaia di razze animali e specie vegetali, restituire alle generazioni future un pianeta pulito e ricco di biodiversità.

I Presìdi sono promossi e coordinati da Slow Food, che opera in tutto il mondo ma il cui impegno più importante è legato ai Paesi in via di sviluppo, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa dei popoli.



IL CONTESTO

FALESIA DI BANDIAGARA, MALI

L'antica etnia dei Dogon è ancorata da millenni al suo territorio aspro e magnifico: la falesia lungo Bandiagarà, tra Mopti e Timbuctu, nel Mali, una specie di sutura di rocce rosse, che attraversa da nord a sud la pianura maliana e su cui i Dogon hanno ricavato le loro case, scavando nella roccia e costruendo basse capanne di terra cruda. I campi si trovano accanto ai barrages, piccole dighe costruite negli anni Ottanta, che hanno permesso loro di avere più acqua a disposizione e di aumentare la produzione di scalogno: l'unico prodotto commercializzato in quantità. Lo scalogno Dogon è celebre sui mercati di tutto il Mali e in questi terreni rocciosi acquisisce caratteristiche uniche di dolcezza e sapidità. Si consuma fresco oppure essiccato. L'essiccazione può essere realizzata secondo una tecnica tradizionale che prevede di macinare i bulbi in un mortaio di pietra per poi modellare la pasta che se ne ricava in palline e farle essiccare al sole. Tecniche più moderne (introdotte da alcune Ong, in particolare dalla piemontese Re.Te), prevedono di tagliare i bulbi a fettine sottili e di essiccarlo una o due settimane sulle grate al sole. Gli orti tradizionali comprendono una zona di alberi da frutta (mango, arance, karité), una destinata ai cereali (riso, mais, miglio, fonio) e alle arachidi, e una per ortaggi e legumi. Le donne trasformano i fiori, i frutti e le foglie di ogni pianta (selvatica come il baobab, o coltivata) in un condimento (somé, in lingua dogon). Il Presidio dei somé Dogon riunisce più prodotti: il kamà (polvere ottenuta macinando le foglie di acetosella essiccate), il pourkamà (polvere ottenuta macinando le foglie di nerè essiccate, un albero locale), il djabà pounan (polvere ottenuta macinando le palline di scalogno essiccate e tostate leggermente in olio di arachidi), il gangadjou pounan (polvere di gombo essiccato), l'oroupounà (polvere di foglie di baobab) e il wangué-somé (polvere a base di un peperoncino locale, aglio e sale). Questi condimenti sono la base della cucina Dogon: sono usati nelle salse, nelle zuppe, sulle verdure o sulle carni.

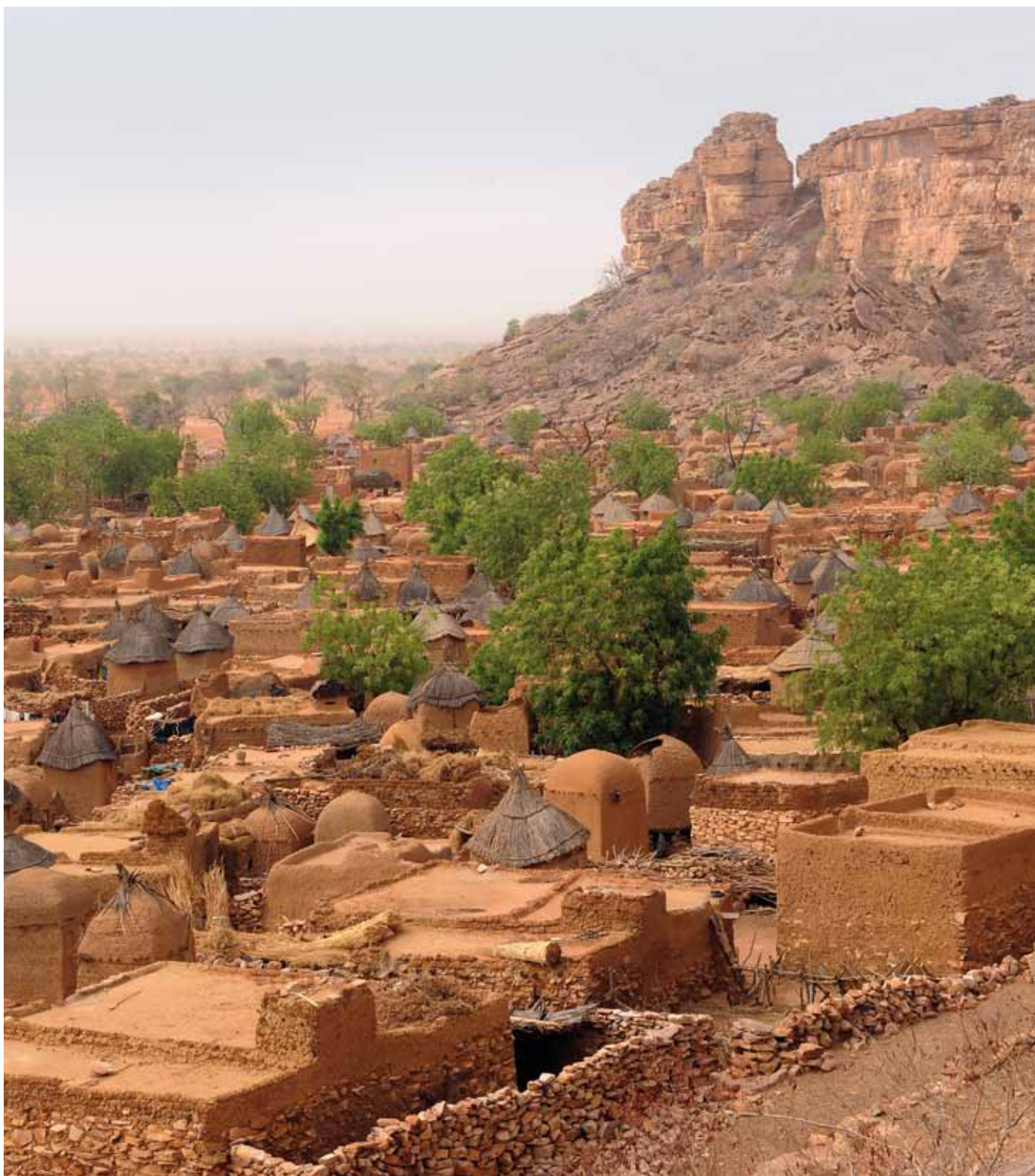


IL PROGETTO

Il Presidio riunisce diversi villaggi e lavora su tutta la filiera, coinvolgendo le fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione e confezionamento.

Le fasi di coltivazione dovranno prevedere la selezione dei terreni più vocati, l'uso delle sementi autoctone (autoprodotte), il ricorso a tecniche sostenibili (disinfestazione manuale, fertilizzazione organica). La trasformazione dovrà essere accurata e igienicamente corretta. Il confezionamento dovrà essere adeguato ai differenti mercati: locale, regionale e internazionale. Il lavoro sulla filiera sarà accompagnato da attività di sensibilizzazione, comunicazione, educazione, per riproporre l'uso dei condimenti tradizionali ai negozianti, alle famiglie, ai cuochi e ai ristoranti.





OBIETTIVI

Il lavoro su un prodotto tradizionale così caratteristico e significativo per le tradizioni locali, ma così lontano dal gusto occidentale è stato decisivo per lo sviluppo dell'idea di cibo buono, pulito e giusto nei paesi in via di sviluppo e per calibrare l'azione di Slow Food in tali contesti. Attraverso la tutela dei condimenti tipici dei Dogon, Slow Food ha "imparato" che la qualità del cibo non può essere definita in ogni luogo con i canoni della gastronomia occidentale, ma che deve essere colta e misurata in base ai parametri, alla cultura e al gusto delle comunità locali.

Inoltre, quando un cibo ha un così forte valore culturale, la qualità può essere presa in considerazione anche come potenzialità, punto di arrivo e non di partenza. Nel lavoro su questo Presidio, dunque, l'enfasi è volta al miglioramento degli standard qualitativi di un prodotto tradizionale da promuovere e sostenere sul mercato locale, dove sempre più spesso i somé faticano a competere con i dadi industriali occidentali e altri prodotti d'importazione dallo scarso valore nutritivo e del tutto deleteri dal punto di vista culturale, della sostenibilità ambientale e della salute.

IMPATTO SOCIALE

Grazie al Presidio, le donne dei villaggi Dogon coinvolte hanno acquisito consapevolezza del valore di uno degli ingredienti principali della loro cucina e del significato culturale che riveste per la loro cultura.

BENEFICIARI

Le 61 produttrici fanno capo alla Ong P.D.Co. (Project de Développement Communautaire)

ATTUALI PARTNER

Unione Europea





LE TAPPE

2008

Il Presidio è avviato in seguito a una missione di Slow Food, nel luglio 2008. L'obiettivo della visita nei paesi Dogon è di conoscere la realtà produttiva dello scalogno tipico della zona, su cui si è concentrata l'attenzione di vari progetti di cooperazione. Durante la missione risulta chiaro che, proprio a causa di questa attenzione, non è lo scalogno, addirittura inflazionato, ma sono i vari condimenti tradizionali Dogon, detti somé (che hanno comunque anche lo scalogno fra gli ingredienti) ad avere le caratteristiche idonee al lancio di un Presidio, costituendo il cuore della cucina e delle tradizioni gastronomiche del popolo Dogon.

Alcuni membri della comunità Dogon partecipano successivamente al Salone del Gusto e a Terra Madre.

2009

Le donne che partecipano al Presidio si organizzano in sei cooperative (una per villaggio) e si inizia a lavorare per creare la rete locale delle produttrici del Presidio. Grazie al contributo della condotta Brescia con Gusto si pubblica un libretto, a cura di Mariam Diallo e Awa Diarra, dal titolo "Bien Manger: cuisine, culture et tradition maliennes", dedicato alla cucina e ai prodotti tradizionali del paese, tra cui i somé.

I somé sono anche oggetto di una tesi di laurea di una studentessa della facoltà di Agraria dell'Università di Torino: "Valorizzazione delle risorse locali in Africa nord-occidentale (Sahel): il caso dei Somé Dogon (Mali)".

2010

Si organizza un corso di formazione sulle buone pratiche per garantire la qualità a tutti i livelli della

trasformazione, e si distribuisce alle donne un manuale (che illustra con parole e immagini alcune norme igieniche fondamentali per la preparazione del cibo), redatto da Slow Food in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. Nel mese di ottobre, alcune produttrici partecipano al Salone del Gusto e Terra Madre, esponendo e vendendo i loro prodotti in uno stand. Si stila una bozza di disciplinare di produzione per ognuno dei preparati che fanno da ingrediente (kamà, pourkamà, ecc..).

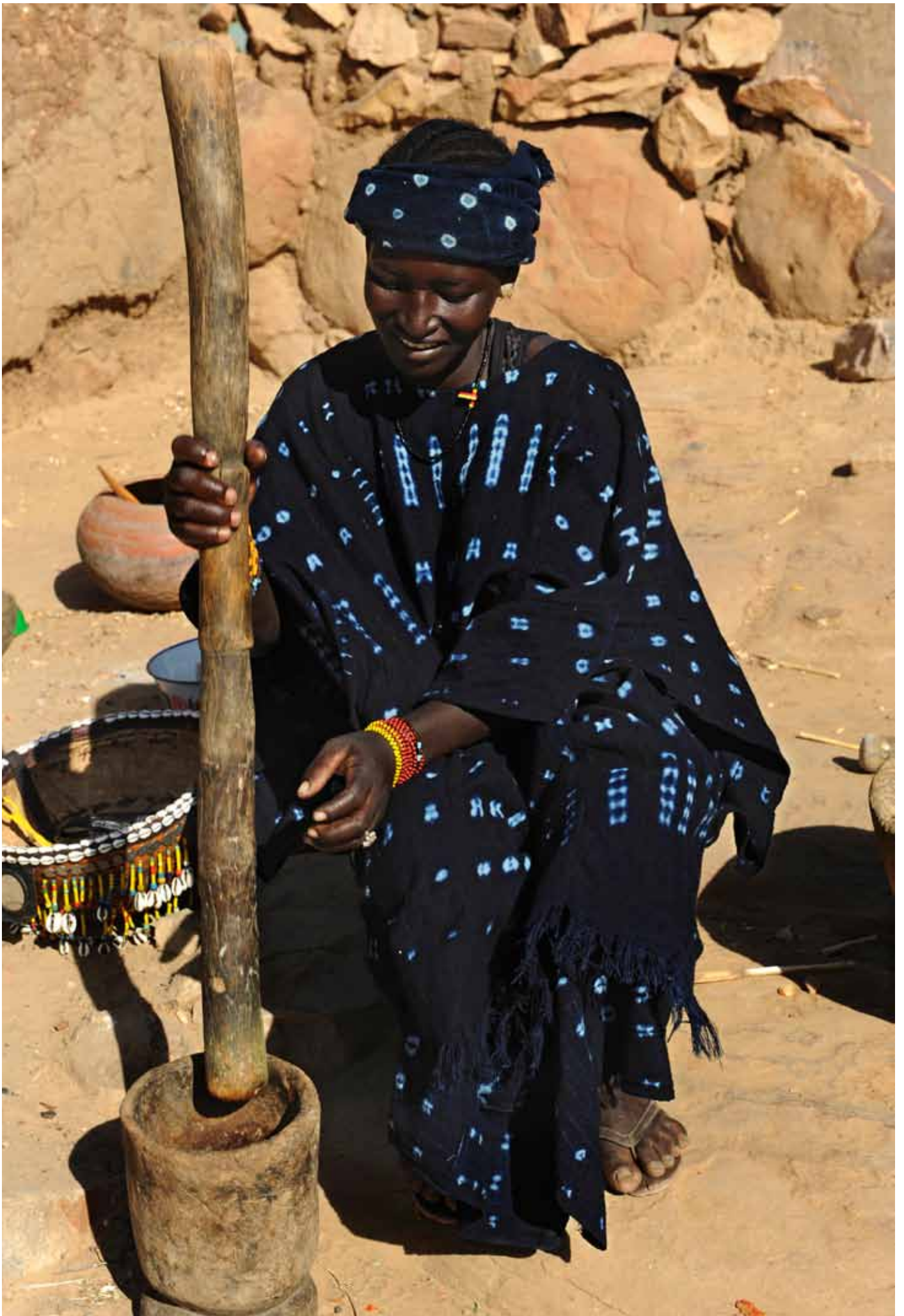
2011

Nel maggio 2011, si organizza una nuova missione di Slow Food nel paese. Grazie a un progetto co-finanziato dalla FAO (che ha l'obiettivo di mappare la biodiversità alimentare di quattro paesi africani, compreso il Mali), si pubblica un libretto (in francese) su ricette e prodotti tipici del paese. Tra questi compaiono anche i somé Dogon. Alcune produttrici partecipano alla Journée Mondiale de l'Alimentation e al Festival International des Masques, a Bandiagara.

PIANI FUTURI

Attualmente l'instabile situazione politica del Mali, minacciata dai conflitti interni, rende molto problematica la pianificazione di interventi a breve termine nel paese, ma sono previste comunque diverse iniziative, tra cui l'avvio di un corso di alfabetizzazione per le donne del Presidio, la realizzazione di un laboratorio comune e la formazione del responsabile del Presidio per la vendita sul mercato internazionale.





4CITIES4DEV PER IL PRESIDIO

Il progetto 4Cities4Dev prevede diverse attività a sostegno del Presidio dei somé Dogon, che saranno realizzate da Slow Food in collaborazione con la città di Torino.

1
costruzione di un laboratorio per la trasformazione dei somé dogon e per dare alle donne un luogo di riferimento in città (a Bandiagara) per trasformare, vendere e far conoscere il progetto

2
realizzazione di corsi di alfabetizzazione per le 61 donne che fanno parte del Presidio

3
promozione del prodotto, attraverso materiale divulgativo (fotostoria, depliant, sito internet), etichettatura e packaging

4
partecipazione del Presidio al principale evento internazionale di Slow Food: Salone del Gusto e Terra Madre a Torino dal 25 al 29 ottobre 2012.





Presidio Slow Food adottato dalla città di Torino nell'ambito del progetto *4cities4dev*



© Paola Viesi

www.4cities4dev.eu