De Turín a Fadiouth: un intercambio basado en el Cuscús

Del 16 al 19 de diciembre, los representantes de la ciudad de Turín y Slow Food visitaron la comunidad senegalesa de productores de cuscús salado de mijo, un Baluarte Slow Food. Los productores viven en Fadiouth, una aldea situada en una isla cubierta de conchas marinas, unida a Joal (150 kilómetros al sur de Dakar) por un largo puente de madera.

La isla está habitada por los *Serer*, que durante mucho tiempo han sido los principales productores de la variedad tradicional de mijo Sunnà. El grano se utiliza para hacer un cuscús poco corriente, que las familias de Fadiouth comen cada noche, mezclado con las hojas del baobab y, a menudo acompañado de salsas de flores de manglar o cacahuetes y carne o marisco.  
La visita formaba parte del proyecto europeo 4Cities4Dev (enlace a: www.4cities4dev.eu), puesto en marcha en 2011 gracias a la colaboración entre cuatro ciudades europeas-Turín, el líder del proyecto, Bilbao, Riga y Tours-y Slow Food. Estas cuatro ciudades han "adoptado" siete comunidades del alimento seleccionadas por Slow Food, en Senegal, Mauritania, Etiopía, Madagascar, Kenia, Mali y Costa de Marfil. Los productores senegaleses de cuscús salado pertenecen a una de estas comunidades.

El alcalde y la corporación de Joal Fadiouth dieron la bienvenida a los invitados italianos, que fueron acogidos por la comunidad de la isla y los productores de cuscús durante los días siguientes.

La visita permitió a la ciudad de Turín conocer de verdad el Baluarte y visitar el lugar donde se está construyendo un taller para procesar y almacenar el mijo, con fondos del proyecto 4Cities4Dev.  
“Necesitamos mucha energía y valentía", dijo Elisabeth, una de las productoras más jóvenes del Baluarte, "pero tenemos mucho de eso en Senegal! Somos muy dinámicos. Trabajamos junto con un grupo de agricultores para obtener mijo cultivado de forma natural, sin productos químicos, y nos estamos organizando para empezar a vender el cuscús en el mercado local y nacional. "

Gracias al nuevo taller, las mujeres podrán producir y vender el cuscús de forma higiénica y segura. Esto les ayudará a proteger la variedad local de mijo Sunná y la ancestral técnica de tratamiento utilizada para hacer el cuscús en Fadiouth.  
El Baluarte del cuscús senegalés será presentado en Turín en el Salone del Gusto y Terra Madre (25 a 29 octubre, 2012).

Para más información: www.4cities4.dev