

Africa: un continente di biodiversità in lotta per la sovranità alimentare

Pubblicato: Mercoledì 1 Agosto 2012

✖ Con un'area espositiva di 1400 mq, prodotti di oltre 100 comunità del cibo e 27 Presìdi Slow Food provenienti da 28 Paesi, l'Africa è uno dei focus del Salone del Gusto e Terra Madre 2012. Dal Madagascar alla Repubblica Sudafricana, passando per la Tanzania e l'Uganda, a Torino si riunisce la straordinaria biodiversità africana e, per la prima volta nella storia dell'evento torinese, passeggiando per l'Oval si possono incontrare i protagonisti della rivoluzione lenta che parte dal cibo.

Negli ultimi anni, l'attenzione di Slow Food verso il continente africano è cresciuta con costanza, tanto che oggi i progetti attivi sono numerosi e coinvolgono l'associazione in tutto il mondo. Un ruolo centrale, ben visibile anche all'interno della manifestazione grazie alla ricca area espositiva e a diverse attività pensate da un lato per far conoscere il continente valorizzando il ricco patrimonio gastronomico, dall'altro per far riflettere e proporre nuovi ambiti di intervento per preservarlo: il Mercato, l'orto, il ristorante tradizionale, i Laboratori e Teatri del Gusto, le conferenze su temi come il land grabbing e la sovranità alimentare, la mostra per approfondire l'approccio cooperativo di Slow Food nel continente, permettono ai visitatori di portare a casa una nuova consapevolezza e sicuramente una buona dose di ottimismo.

Per info <http://www.4cities4dev.eu/>

Al centro dell'Oval, un orto africano di 400 mq celebra i Mille orti in Africa, l'ambizioso progetto che Slow Food ha lanciato a Terra Madre 2010 per sostenere le comunità locali di 25 Paesi. Per la sua realizzazione è stato fondamentale il contributo dei convivia local che hanno raccolto semi di circa 40 varietà autoctone. Oggi le piantine stanno crescendo presso la piccola azienda agricola Garro di Peveragno (Cn) per essere ammirate pronte per la fine di ottobre: dalla moringa, un albero di cui si usa tutto (foglie, semi, baccelli e radici) alla melanzana africana, dal frutto piccolo, tondo e rosso, dalla moltitudine varietale di fagioli alle erbe aromatiche e medicinali. Sul sito della manifestazione trovi tutte le specie coltivate nell'orto africano ([link a fondo pagina](#)).

Intorno all'orto si trova il Mercato con circa 50 bancarelle che ospitano i prodotti delle comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food. Tra i Presìdi africani esordienti a Torino, l'olio di palma selvatica della Guinea Bissau, la pasta katta di Timbuctu e Gao dal Mali, il couscous salato di miglio dell'isola di Fadiouth dal Senegal e la cola di Kenema della Sierra Leone sono il frutto di un lungo progetto di mappatura del patrimonio gastronomico e dei prodotti tradizionali dei quattro Paesi. I risultati dell'attività, realizzata sul campo da Slow Food in collaborazione con la Fao e grazie a un finanziamento del Ministero degli Affari Esteri italiano, sono evidenziati in quattro pubblicazioni di cui proponiamo alcuni estratti sul sito della manifestazione ([link a fondo pagina](#)). Durante la conferenza Dal cuscus di miglio alla cola naturale, alla scoperta delle ricchezze d'Africa (sabato 27, Casa della Biodiversità), si possono incontrare gli stessi produttori chiamati a raccontare questo patrimonio di varietà vegetali, razze, trasformati, ricette.

Nel ristorante africano si alternano gli chef della rete di Terra Madre che preparano i piatti della gastronomia locale: il senegalese couscous di miglio con fiori di mangrovia, il pollo in salsa di mango dal Mali, la zuppa di chabéu della Guinea Bissau e il koshari egiziano, solo per fare qualche esempio.

Per chi vuole provare l'alta cucina marocchina, da non perdere è il Teatro del Gusto di venerdì 26 con Meryem Cherkaoui, del ristorante La maison du gourmet di Rabat, dove si intrecciano tecniche innovative e ricette della tradizione.

Il Salone del Gusto e Terra Madre è anche un importante forum in cui vengono discusse problematiche che affliggono i piccoli produttori africani e minacciano il diritto alla sovranità alimentare e l'accesso al cibo buono, pulito e giusto per tutti. La conferenza di giovedì 25, L'Africa degli africani, è l'occasione per i giovani che collaborano alla campagna dei Mille orti di discutere singoli progetti, sfide e soluzioni per combinare antichi saperi e nuove tecnologie per nutrire le comunità locali. In Fame di terra il focus è la campagna di Slow Food sul land grabbing e le sue conseguenze sulle comunità locali e i contadini: il lavoro che sta facendo l'associazione è sensibilizzare i produttori della rete africana, spesso inconsapevoli, sulle minacce della speculazione da parte di investitori internazionali sulle loro terre.

Il diritto al cibo è centrale in questa edizione del Salone del Gusto e Terra Madre e del Congresso internazionale di Slow Food, che si tiene in contemporanea. Per contribuire al dibattito su questo tema, così come sancito dalle Nazioni Unite, il pubblico può partecipare alla conferenza di venerdì 26 Diritto al cibo: come si fa?

Infine, la mostra Cibi che cambiano il mondo approda a Torino, dopo esser stata in Francia a Tours, in Spagna a Bilbao e in Lettonia a Riga, per invitare i cittadini europei a riflettere sulle proprie scelte e sulle ripercussioni che queste hanno su altri popoli. In oltre 400 mq i visitatori sono accompagnati attraverso una rassegna fotografica sulla biodiversità alimentare del mondo, un gioco per riconoscere il cibo attraverso tutti i sensi, un orto per i più piccoli, un percorso alla scoperta della filiera di due prodotti simbolo, la banana e il caffè, un supermercato di cartone, per imparare a fare la spesa in modo consapevole, e una sala video per vedere alcuni documentari sui Presìdi Slow Food in Kenya, Etiopia e Senegal. Il progetto 4Cities4Dev viene presentato durante la conferenza di domenica 28 Quattro città europee incontrano l'Africa.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it