

**ALIMENTAZIONE, CULTURA
E SOCIETÀ IN AFRICA.
CRISI GLOBALI, RISORSE LOCALI**

Valerio Bini, Martina Vitale Ney (eds.)

di/segni

Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere

Facoltà di Studi Umanistici

Università degli Studi di Milano

Ledizioni

© 2015 degli autori dei contributi e di Valerio Bini
e Martina Vitale Ney per l'insieme del volume

ISBN 978-88-6705-387-2

ILLUSTRAZIONE DI COPERTINA:

Fotografia di Valerio Bini
Elaborazione di Valerio Bini

n°14

Collana sottoposta a double blind peer review

ISSN: 2282-2097

Grafica:

Raúl Díaz Rosales

Composizione:

Ledizioni

Disegno del logo:

Paola Turino

STAMPATO A MILANO
NEL MESE DI DICEMBRE 2015

www.ledizioni.it
www.ledipublishing.com
info@ledizioni.it

Via Alamanni 11 – 20141 Milano

Tutti i diritti d'autore e connessi sulla presente opera appartengono all'autore.
L'opera per volontà dell'autore e dell'editore è rilasciata nei termini della licenza
Creative Commons 3.0, il cui testo integrale è disponibile alla pagina web
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/it/legalcode>

Indice

<i>Presentazione</i>	11
GIORGIO BOTTA	
<i>Introduzione</i>	15
MARCO MODENESI	
PARTE PRIMA	
Culture alimentari e società	19
<i>«Ha sempre una buona parola per ciascuno di noi». La donna, il cibo, la strada</i>	21
LIANA NISSIM	
<i>Questioni di cibo, di terra e di storia: The Heart of Redness di Zakes Mda</i>	35
GIULIANA IANACCARO	
<i>Terra e anticolonialismo nel pensiero critico di Amílcar Cabral</i>	49
ADA MILANI, VINCENZO RUSSO	
<i>Il percorso di Slow Food dall'Italia all'Africa</i>	61
EGIDIO DANSERO, CRISTIANA PEANO, CARLO SEMITA, NADIA TECCO	
<i>Sistemi di approvvigionamento nel settore alimentare in Somalia. Storia, economia, cultura</i>	77
LUCA CIABARRI	
<i>Mercati agro-alimentari in Burkina Faso</i>	95
PAOLO SANTAGOSTINI	
PARTE SECONDA	
<i>Politiche del cibo</i>	109
<i>I prezzi del cibo. Una riflessione critica</i>	111
RICCARDO MORO	

<i>La sovranità alimentare come progetto politico</i>	131
GIOSUÈ DE SALVO	
<i>Rafforzare le capacità per la trasformazione dell'agricoltura e la sicurezza alimentare in Africa</i>	141
CRISTINA D'ALESSANDRO	
<i>Le luci delle navi... la pesca in Guinea Bissau</i>	161
VALERIO BINI	
<i>Expo dei popoli: l'impegno della società civile per l'Esposizione Universale del 2015</i>	175
MARTINA VITALE NEY	

IL PERCORSO DI SLOW FOOD DALL'ITALIA ALL'AFRICA

Egidio Dansero
Cristiana Peano
Carlo Semita
Nadia Tecco

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO, CISAO

I. PREMESSA

Il 17 febbraio 2014 a Milano, nell'ambito dell'iniziativa Slow Food for Africa, alla presenza del Direttore generale della Fao (José Graziano da Silva) e di Cécile Kyenge (allora Ministro dell'integrazione), con un folto parterre di rappresentanti africani e ben 450 sostenitori del progetto (giornalisti, imprenditori, attori, registi, fiduciari e soci Slow Food), Carlo Petrini, il presidente di Slow Food International, aggiungeva uno 0 finale al progetto «1000 Orti in Africa»¹, lanciando la seconda ambiziosa fase con l'obiettivo «10.000». Dopo oltre 10 anni di impegno in Africa (a partire dal 2003), con la rinnovata campagna «10.000 Orti» Slow Food (SF) intende sviluppare, una strategia complessiva in Africa, a fronte della straordinaria biodiversità e diversità culturale del continente. In accordo con la filosofia di fondo di SF, i capisaldi sono la valorizzazione della biodiversità, la promozione del diritto alla sovranità alimentare, attraverso il recupero delle produzioni tradizionali e promuovendo il mantenimento o la riscoperta del cibo locale sul mercato, nelle case e nelle scuole. Si tratta di una strategia che oggi si basa, come vedremo, su diversi strumenti quali l'Arca del Gusto, i Presìdi, i

¹ Avviato nel 2010, il progetto «Mille Orti in Africa» ha raggiunto il suo obiettivo quantitativo ai primi del 2014.

Mercati della Terra, gli Orti e l'Alleanza Slow Food dei cuochi. Oltre a questi strumenti, la rete africana di SF, al fianco di numerose altre organizzazioni, è impegnata in diverse campagne, quali quella contro il «*land grabbing*», contro l'introduzione degli Ogm in agricoltura, e quelle volte a sostenere la piccola pesca, la pastorizia e le produzioni casearie a latte crudo.

Come si colloca questo crescente impegno di SF in Africa all'interno della sua strategia? La realizzazione di progetti nei territori africani ha influito a sua volta nell'evoluzione politico-culturale dell'associazione? Quale rapporto tra l'approccio di SF e il variegato mondo della cooperazione internazionale allo sviluppo?

A queste domande cerca di rispondere questo scritto che trae origine da una ricerca svolta all'interno del progetto europeo «*4Cities4Dev*»². La ricerca è stata orientata alla costruzione di un quadro di concettualizzazione teorica e di metodologia di analisi empirica³ delle pratiche adottate nel corso dell'ultimo decennio da SF, con particolare riferimento al contesto africano e ai Presidi e Orti di Senegal, Costa D'Avorio, Etiopia, Kenya, Mali, Madagascar e Mauritania.

Per meglio inquadrare il tema è opportuno presentare brevemente l'organizzazione, l'evoluzione della filosofia di SF e le caratteristiche salienti degli strumenti e delle progettualità che utilizza, e attraverso i quali si sta definendo e rafforzando la sua presenza nel mondo ed in particolare nel continente africano. Essi costituiscono gli elementi chiave della presenza di SF, attraverso i quali, oltre alle campagne di comunicazione, si dispiega l'azione di sviluppo, culturale e politica di quella che è allo stesso tempo un'organizzazione (che ha figliato varie organizzazioni collegate, con statuto, soci, cellule e organizzazione geografica e funzionale), una rete (delle «comunità del cibo») e un movimento che si colloca in un più ampio movimento sul cibo, a cui peraltro ha contribuito e contribuisce in grande parte con un suo peculiare approccio e filosofia, che spesso interrogano e ispirano anche coloro che non fanno parte di SF in quanto organizzazione o rete.

² Si tratta del progetto europeo «*4Cities4Dev. Access to good, clean and fair food: the food communities' experience*» (<http://www.4cities4dev.eu/>) condotto dalle città di Torino (capofila), Riga, Tours, Bilbao e da Slow Food (SF). All'interno del progetto è stata prevista un'azione di validazione scientifica dei percorsi condotti da SF in Africa. La ricerca «Le comunità del cibo nell'azione di Slow Food in Africa. Modalità operative e indicazioni per la valutazione e il monitoraggio delle attività», è stata svolta congiuntamente dal Centro Interdipartimentale di Ricerca e Cooperazione Tecnico Scientifica con i Paesi del Sahel e dell'Africa Occidentale (CISAO) dell'Università degli Studi di Torino e dal Centro Piemontese di Studi Africani (CSA) (Dansero, Peano, Semita, Tecco, Borazzo 2012) (<http://www.4cities4dev.eu/>).

³ Nel rapporto di ricerca è stata presentata una griglia di lettura che, successivamente rielaborata anche alla luce di altre esperienze di ricerca (Peano, Sottile 2013) è stata impiegata nell'analisi dei Presidi di SF in Europa, e con alcuni adattamenti ai Presidi di SF in Kenya (Fiorito, Tecco, Girenti 2014). Sono attualmente in corso ricerche di terreno sulla presenza di SF in Marocco e in Senegal.

2. SLOW FOOD: ORGANIZZAZIONE E STRUMENTI

SF nasce nel 1986 come un'associazione di gastronomi distinguendosi subito da quelle già presenti per una particolare attenzione ai territori e alle colture locali oltre che per la volontà di diffondere, presso il maggior numero di persone possibile, la cultura del cibo ed il diritto al piacere del gusto.

Grazie a questa sensibilità SF ha percepito, prima di altri, gli effetti della globalizzazione incipiente sul cibo quotidiano, in termini di varietà, qualità e gusto. L'attenzione dell'associazione si è quindi spostata dalla tavola alle materie prime, realizzando un passaggio fondamentale nella sua storia associativa e offrendo un peculiare e importante contributo ad un crescente movimento sul cibo (Pietrykowski 2004).

La maggiore conoscenza delle materie prime ha consentito di comprendere meglio l'importanza e l'urgenza di salvaguardare la biodiversità e di valorizzare il lavoro di chi la custodisce ed ha costruito la base dell'evoluzione dell'approccio di SF al cibo.

Oggi SF promuove in tutto il mondo:

- l'educazione al gusto, all'alimentazione, alle scienze gastronomiche;
- la salvaguardia della biodiversità e delle produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate: le culture del cibo che rispettano gli ecosistemi, il piacere del cibo e la qualità della vita per gli uomini;
- la promozione di un nuovo modello alimentare, rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, capace di avvicinare i consumatori al mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni internazionali e una maggior condivisione di saperi.

Tali obiettivi sono perseguiti attraverso diversi strumenti progettuali che operano in particolar modo su:

- rafforzamento delle filiere locali;
- riscoperta e catalogazione dei saperi tradizionali;
- promozione del cibo locale come strumento per garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le specie e le razze autoctone, aiutare contadini, pastori e pescatori a uscire dall'isolamento sociale e commerciale;
- rafforzamento della consapevolezza e autostima dei produttori.

Il punto di partenza e di arrivo del lavoro di SF è stato dunque sempre il cibo. Sui temi a questo connessi, quali l'agricoltura, l'allevamento e la trasformazione degli alimenti, l'associazione ha fondato fin dalle sue origini la sua ragion d'essere e le sue strategie.

All'inizio il cibo veniva considerato soprattutto in un'ottica eno-gastro-nomica, e quindi la riflessione era focalizzata sulla qualità del cibo stesso e sul recupero di ricette e di sapori tradizionali, ma nel corso degli anni altri elementi sono entrati in gioco.

Se quindi appare chiaro che il cibo è l'origine del pensiero e dell'azione di SF, la ricostruzione degli elementi che sono progressivamente entrati a far parte del retroterra culturale dell'associazione è un'operazione più complessa. L'evoluzione della riflessione maturata in seno a SF è passata attraverso un confronto a tutto tondo in contesti molto diversi tra loro su alcuni temi, spesso affrontati separatamente nel dibattito scientifico e politico, tra cui i principali da noi individuati riguardano la tutela della biodiversità, la ricerca di un nuovo concetto di qualità, la ridefinizione del rapporto tra produttore e consumatore, lo sviluppo di sinergie tra sviluppo rurale e locale, la critica alla globalizzazione (Dansero, Peano, Semita, Tecco, Borazzo 2012).

Oggi il discorso culturale e politico di SF fa riferimento a tutti questi ambiti, ma li rielabora e integra in una filosofia originale e specifica, restituendone una visione di tipo olistico in un approccio politico-economico alla sovranità alimentare (Petrini 2009). Le differenti componenti vengono re-interpretate e messe in relazione fra di loro con l'obiettivo di realizzare progetti sostenibili a partire da un cibo «buono, pulito e giusto»⁴.

Dal nucleo originario costituitosi nel 1986, la struttura si è notevolmente allargata e articolata in più unità distinte, conoscendo fisiologici problemi di crescita e di coordinamento tra le diverse attività. Accanto a Slow Food Italia, e due società (SF editore srl e SF promozione srl) sono presenti altre associazioni nazionali (SF Giappone, Germania, USA, Svizzera, Olanda e UK), l'associazione internazionale SF International, la Fondazione SF per la Biodiversità onlus e la Fondazione Terra Madre⁵ (che è lo strumento operativo della rete delle comunità del cibo, dei cuochi e di 250 Università) e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche⁶.

Oltre a eventuali direzioni regionali (come in Italia), la presenza di SF in quanto organizzazione a livello locale avviene essenzialmente attraverso i *Convivia*. I *Convivia* sono le strutture associative locali di SF costituite da gruppi di soci che dedicano volontariamente il loro tempo ed energia per diffondere la filosofia dell'associazione e per tradurla in realtà. A seconda delle proprie inclinazioni e della propria immaginazione, ciascun *Convivium* organizza una serie di eventi che vanno dalle semplici cene e degustazioni, alle visite ai produttori e alle fattorie locali, alle conferenze e discus-

⁴ Lo slogan sintetizza i tre elementi fondamentali che sono alla base della qualità alimentare secondo SF. Il *buono* ha a che fare con il gusto: è buono ciò che dà piacere ai sensi; il cibo *pulito* è prodotto e consumato in maniera rispettosa dell'ecosistema, degli animali, della biodiversità e del paesaggio; il *giusto* è un concetto legato all'organizzazione del lavoro e del mercato, che devono garantire prezzi accessibili ai consumatori e condizioni di vita dignitose ai produttori, rispettandone cultura e territori.

⁵ Di cui sono soci, oltre a Slow Food, la Città di Torino, la Regione Piemonte, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e la Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo del Ministero Affari Esteri.

⁶ L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), nata e promossa nel 2004 da Slow Food con la collaborazione della Regione Piemonte e della Regione Emilia Romagna, è un'università non statale legalmente riconosciuta dallo stato italiano.

sioni, ai festival cinematografici, ai corsi di educazione al gusto per bambini e adulti, alla promozione dei Mercati della Terra e delle CSA (*Community Supported Agriculture*) e a molti altri eventi e progetti volti a far conoscere i cibi e i produttori locali. I *Convivia* creano reti fra tutti coloro che sono interessati a una gastronomia basata sull'idea che mangiare è un atto agricolo così come produrre è un atto gastronomico.

I principali progetti e strumenti di intervento di SF sono composti dall'*Arca del Gusto*, i *Presidi*, gli *Orti*, i *Mercati della Terra*, l'*Alleanza dei cuochi*.

L'*Arca del Gusto* è un'ideale imbarcazione-rifugio che viaggia per il mondo in soccorso delle piccole produzioni di eccellenza gastronomiche minacciate dall'agricoltura industriale, il degrado ambientale e l'omologazione. Il progetto nato nel 1996, cerca, cataloga e segnala sapori che devono essere salvati da situazioni di rischio, ma che al contempo sono ancora vivi e hanno concrete potenzialità. La Commissione Scientifica dell'*Arca* valuta salumi, formaggi, cereali, ecotipi vegetali e razze locali attraverso precisi criteri di selezione: l'eccellenza gastronomica, il legame con il territorio, l'artigianalità e il rischio di estinzione. Ai primi del 2014 l'*Arca del Gusto* è arrivata a ospitare più di 1050 prodotti in 69 paesi.

I *Presidi* sono nati per sostenere le produzioni locali a rischio di estinzione, proteggere regioni ed ecosistemi unici, recuperare tecniche di lavorazione tradizionali, salvaguardare razze animali e varietà vegetali autoctone. Il progetto, avviato in Italia nel 1999, rappresenta la naturale emanazione dell'*Arca del Gusto*, ma rispetto a quest'ultima coinvolge direttamente i produttori nella valorizzazione dei prodotti, offrendo assistenza tecnica per migliorare la qualità, organizzando scambi fra diversi paesi, promuovendo non solo i prodotti, ma anche i loro territori, individuando nuovi canali di distribuzione (a livello locale e internazionale). Fino a oggi sono stati creati oltre 400 *Presidi* in tutto il mondo, coinvolgendo più di 10.000 piccoli produttori.

SF ha sviluppato in Italia, dal 2000, il progetto *Orto in condotta*, rivolto principalmente agli istituti scolastici con l'intento di avviare una forte azione di educazione alimentare partendo dalle giovani generazioni. Tale progetto, dal taglio essenzialmente educativo, si è via via diffuso in altri paesi e in particolare nel continente africano è stato lanciato nel 2010 con la già citata campagna «1000 Orti in Africa», rilanciata nel 2014 con l'obiettivo di arrivare ai 10.000.

I *Mercati della Terra*, rappresentano una rete internazionale di mercati, produttori e contadini promossi da SF, in cui sono presenti solo prodotti locali e di stagione e venduti direttamente dai produttori, a cui si accompagnano spesso eventi, attività educative ecc. La rete ha una diffusione principalmente italiana, ma sono presenti alcune esperienze europee (in Austria, Bulgaria) ed extraeuropee (in Mozambico, India, Portorico, Turchia, Libano; Israele, USA).

Altro strumento, è quello dell'*Alleanza tra i cuochi e i Presidi di Slow Food*, che, nato in Italia nel 2009, è volto a riunire cuochi di ristoranti che si impegnano ad impiegare prodotti provenienti dai Presidi SF.

Infine, all'interno della strategia organizzativa e localizzativa di SF vi sono le *comunità del cibo*, riunite nella rete internazionale *Terra Madre*⁷. Nella prospettiva di SF la *comunità del cibo* comprende tutte le persone coinvolte in una catena produttiva alimentare che siano storicamente, socialmente o culturalmente legate ad una determinata area geografica e ad un prodotto rappresentativo dell'area stessa: i cuochi, gli agricoltori, chi conserva i semi, i pescatori, i raccoglitori di piante selvatiche, gli allevatori, i ricercatori. I membri di una *comunità del cibo* operano nell'ambito della produzione sostenibile su piccola scala di prodotti di qualità. Le comunità del cibo vengono coinvolte nell'attuazione degli interventi di SF, non solo in qualità di beneficiarie dell'azione, ma di insieme di soggetti che con i loro patrimoni conoscitivi contribuiscono alla progettazione e realizzazione degli interventi.

3. SLOW FOOD NEL SUD GLOBALE: COME E PERCHÉ?

I temi legati al binomio agricoltura e ambiente hanno acquisito un peso sempre maggiore nell'equilibrio delle varie questioni e la componente sociale, che da subito è risultata un elemento fondante del percorso, ha contribuito e stimolato da parte di SF un processo di progressivo avvicinamento ai paesi del Sud globale. In questi contesti, l'applicazione dei concetti cardine della sua filosofia ha cercato di favorire la nascita di nuove vie di sviluppo, uno sviluppo dolce, magari più lento, con tassi di crescita modesti, diffuso, legato alla vocazione del territorio e delle popolazioni. Tale percorso è passato anche attraverso la mitigazione di uno dei rischi maggiori della globalizzazione che è quello di un'omogeneizzazione culturale, intesa come perdita o non valorizzazione delle singole identità.

Allo stesso modo, il confronto con queste realtà, ha rappresentato uno stimolo per l'associazione ed un tassello fondamentale in quella che è l'evoluzione dell'articolazione della sua filosofia ed il suo *modus operandi*, soprattutto attraverso lo sviluppo della progettualità legata agli orti.

⁷ *Terra Madre* è allo stesso tempo una rete e un mega-evento globale. La rete è costituita da tutti coloro che vogliono preservare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione (consumatori, chef e cuochi, scuole, enti di ricerca, organizzazioni non governative, associazioni, giovani...) concepita per proteggere, sostenere e dare voce ai piccoli produttori, ma anche per cambiare il sistema che li danneggia, unendo le forze di tutti coloro che – con le proprie scelte quotidiane – possono influenzare le politiche future. Tale rete si ritrova periodicamente in un grande evento denominato *Terra Madre*, che si è sinora svolto biennialmente a Torino e in eventi regionali nei diversi continenti e paesi (come *Terra Madre Brasile*), prima accanto e poi in maggiore integrazione con il Salone del Gusto. Il radunare in un punto dello spazio-tempo membri di comunità locali del cibo di tutto il mondo ne fa un evento dalle caratteristiche davvero globali (Albano, Bignante 2012).

I contesti del Sud dove sono stati realizzati i progetti di SF possono essere assimilati alle aree marginali del Nord, in cui si ripropongono, secondo dinamiche diverse e più complesse, le stesse problematiche di spopolamento, emigrazione, abbandono che si verificano nelle campagne e nelle zone montane d'Europa. Infatti, così come l'economia di una valle in Europa può essere salvata dal recupero di una tradizione casearia locale divenuta economicamente insostenibile, ma che grazie al lavoro su un *Presidio* può tornare al centro dell'attenzione ed essere in grado di sostenere di nuovo l'economia locale, così il lavoro su un prodotto tipico del Sud può contrastare la fuga verso le città o i viaggi della disperazione verso l'Europa di chi da quei luoghi proviene e non riesce a vedervi nessun futuro possibile.

Nelle intenzioni di SF i microinterventi proposti nel Sud del mondo hanno avuto il valore fondamentale di saper restituire dignità e orgoglio a tradizioni e territori. I contadini del Sud con cui SF è entrata in contatto inizialmente manifestavano incredulità di fronte all'interesse manifestato per i loro prodotti e le loro tradizioni, ma poi progressivamente questo interesse ha dato loro una spinta per riconsiderare quello che prima vedevano come antico e superato riconoscendovi invece qualcosa di unico, loro e di nessun altro, e quindi di valore.

Si è partiti quindi da azioni basate su questa filosofia comune, che però si sono adattate ai singoli contesti, utilizzando vademecum e linee guida, che hanno tracciato percorsi e obiettivi generali, poi 'calibrati' in base al contesto di realizzazione del progetto. Il modo di operare dell'associazione, pur ispirato dai medesimi principi, si è adattato sia al Nord che al Sud del mondo e questo ha portato alla creazione di una rete di interventi con obiettivi comuni, che si è concretizzata in scambi di informazioni e saperi fra comunità e azioni sinergiche per la promozione della filosofia del 'mangiare locale'. Sono rimasti invariati anche i passaggi fondamentali per l'individuazione delle aree in cui sviluppare un'attività progettuale quale un'analisi del contesto ambientale, sociopolitico e culturale e l'individuazione del referente del progetto denominato 'fiduciario' in qualità di coordinatore degli attori locali e interlocutore di SF.

La nascita della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus nel 2003 si è inserita in questo percorso per dotare l'associazione di un braccio operativo per lo sviluppo di progetti per la tutela della biodiversità e la valorizzazione delle produzioni locali in tutto il mondo.

Scrive Piero Sardo (Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità) nell'introduzione al Bilancio sociale 2008:

...La nostra Fondazione si occupa solo di agricoltura locale e di educazione alimentare: dunque non si dà obiettivi strutturali che vanno al di là delle nostre possibilità. [...] Noi possiamo trasferire alle comunità locali piccoli interventi di supporto formativo, di

valorizzazione, di sostegno agronomico, in grado di sostenere filiere locali a rischio di estinzione. Vogliamo favorire forme di coltura tradizionali, capaci di ricucire i legami sempre più fragili tra contadini, pescatori, allevatori e territori di origine. [...] Per questo siamo convinti della bontà e dell'utilità della nostra strategia e dei nostri progetti: perché camminano esattamente sulla misura delle nostre gambe, ma hanno la capacità di guardare molto lontano.

Sin dalla sua nascita, la Fondazione si è avvalsa di personale tecnico e di consulenti per il supporto degli interventi nelle varie aree e ha avviato canali di finanziamento che passano anche attraverso la partecipazione a bandi di finanziamento pubblici per progetti di cooperazione⁸. I fondi così ottenuti si sono sommati alle risorse reperite tramite donatori pubblici e privati, o tramite attività di *fundraising*, o attraverso il sostegno dei *Convivia SF*. La Fondazione ha partecipato a questi bandi

come partner o, più raramente, come capofila, apportando la propria esperienza tecnica e organizzativa e, soprattutto, la capacità di comunicazione e amplificazione della rete SF e di Terra Madre. (Slow Food, Bilancio sociale 2009, 12)

I progetti già esistenti (principalmente i *Presidi* in Italia) sono stati dunque inseriti a partire dal 2003 nell'azione della Fondazione, ai quali si è aggiunto un rafforzato interesse per altri territori europei ed extraeuropei, tra cui l'Africa.

4. ALCUNE CHIAVI DI LETTURA PER LEGGERE L'AZIONE DI SLOW FOOD IN AFRICA

Nel caso specifico del continente africano, la filosofia di SF ha evidenziato la sua elasticità. Pur mantenendosi invariata nell'approccio, nelle finalità e nei metodi, sono cambiati i rapporti di forza tra le finalità individuate e sono state identificate, quali azioni prioritarie, quelle legate alla lotta alla povertà e il raggiungimento della sicurezza alimentare attraverso la riappropriazione delle tradizioni agricole locali.

Uno dei principi di fondo di tale filosofia è stato infatti il rispetto e la valorizzazione della cultura locale, e, insieme, della biodiversità. Nel contesto africano, accanto al progetto dei *Presidi*, si è deciso di sviluppare ulterior-

⁸ In particolare quelli che hanno come finalità la tutela della biodiversità, la sicurezza alimentare, il rafforzamento delle economie locali, la promozione di un'agricoltura sostenibile e la sensibilizzazione dei consumatori.

mente la creazione di orti, attraverso il progetto «1000 Orti in Africa». L'orto è diventato così l'attività principale di SF in Africa: se infatti il *Presidio*, grazie alle storie che racconta, acquista un'eco decisiva, spesso anche al di fuori dei confini della comunità o dello Stato che lo ospita, trasformandosi in un simbolo che trascende l'impatto reale del progetto nella comunità, l'orto rimane un lavoro destinato esclusivamente a coloro che quotidianamente si impegnano per mantenerlo.

L'orto possiede le potenzialità per diventare un piccolo modello virtuoso, proprio in virtù della sua agilità: più veloce da attivare rispetto a un *Presidio*, perfetto per coinvolgere le giovani generazioni (bambini compresi), e più facilmente replicabile (realizzare 1000 *Presidi* allo stato attuale probabilmente non sarebbe fattibile, mentre realizzare 1000 orti si è rivelato fattibile, tanto da poter rilanciare il progetto verso l'obiettivo 10.000).

Negli orti le comunità agiscono a tutela della biodiversità attraverso la condivisione dell'esperienza educativa data dalla coltivazione di prodotti tradizionali e locali, l'utilizzo di tecniche sostenibili, il coinvolgimento dei giovani e la conoscenza proveniente dagli anziani.

Si è voluto così contribuire da un lato al miglioramento della dieta, attraverso la valorizzazione di varietà locali di vegetali (frutta e verdura) presso popolazioni che si nutrono sostanzialmente di cereali e legumi, e dall'altro all'esaltazione del carattere educativo dell'esperienza, inteso come conoscenza delle varietà locali e delle tradizioni e come consapevolezza di un rapporto sano e fecondo con la terra.

Non da ultimo, è stata forte anche nel caso degli orti la componente economico-sociale. La sussistenza garantita dall'orto libera chi lo coltiva dalla dipendenza da altre fonti esterne e può rappresentare una nuova e gratificante opportunità lavorativa per le giovani generazioni.

Le seguenti mappe, tratte dal sito web dell'Associazione, documentano la diffusione di SF nel continente africano. Se prima del 2004 la presenza di SF in Africa era limitata a due Convivia in Sud Africa e tre Presidi (in Marocco e Madagascar), dopo la prima edizione di Terra Madre del 2004 la situazione è radicalmente cambiata. Rapidamente i Convivia diventano 15 (in Sudafrica, Kenya, Marocco, Senegal e Kenya) mentre si contano 160 comunità del cibo, in 36 paesi⁹. Il progetto «1000 Orti» e le successive edizioni di Terra Madre portano alla configurazione presentate nelle carte: ai primi del 2014 si contano 30 *Presidi* in 15 paesi, 364 *Comunità del cibo* in 38 paesi, 84 prodotti dell'*Arca* in 20 paesi e 1008 orti in 26 paesi, con una presenza complessiva che tocca quasi tutti i 54 stati che compongono il mosaico continentale¹⁰. Dalla carta si può evincere una presenza decisamente diffusa in

⁹ Informazioni tratte da un'intervista a John Kariuky, Kenya (vicepresidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità), messa a disposizione da SF International.

¹⁰ Per avere un riferimento generale, si consideri che la presenza di SF nel mondo a fine 2013 si articolava in 1367 *Convivium* con 70746 persone coinvolte, 41 *Presidi* con 13281 persone

alcuni paesi (come ad esempio il Marocco e il Kenya) dove per varie ragioni SF è presente da tempo, in modo radicato, con una pluralità di progetti ed esperienze e con un forte coinvolgimento di persone locali, soprattutto giovani, che sono inseriti nell'organizzazione di SF International. In altri paesi la presenza di SF è legata soltanto alle comunità del cibo, generalmente partecipanti a Terra Madre e/o agli orti, esperienza quest'ultima sicuramente destinata a crescere con il rilancio della campagna.

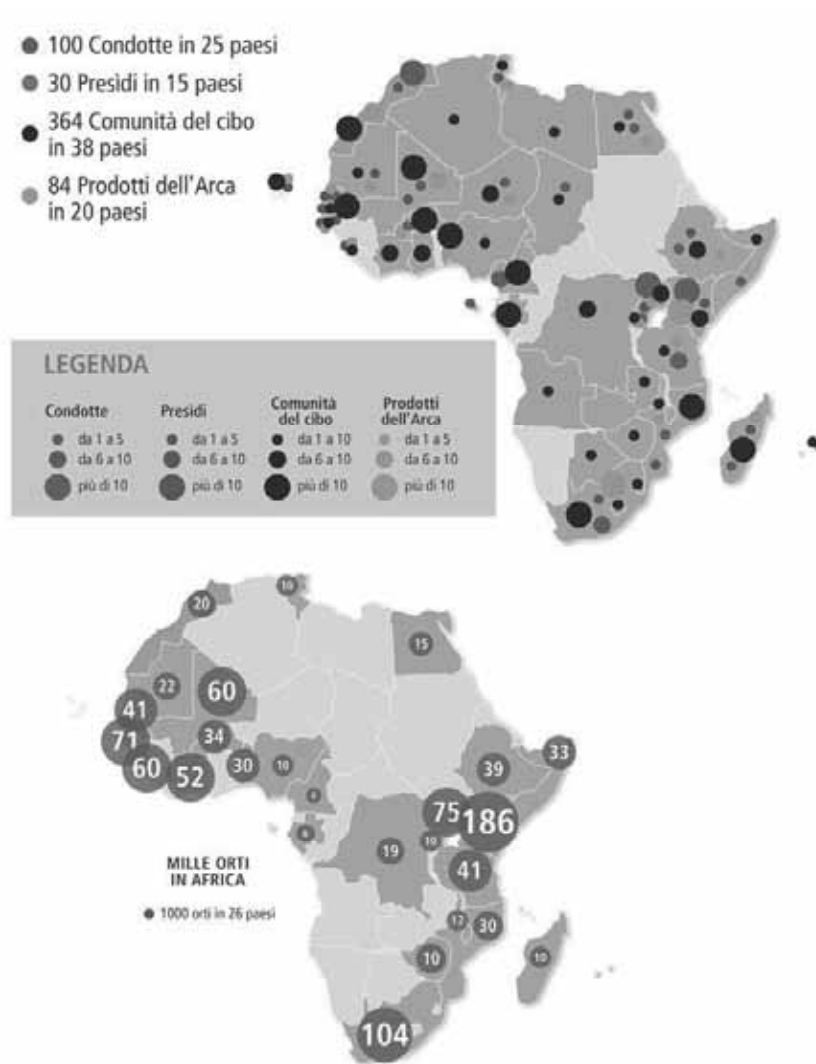


Fig. 1 – Attività di Slow Food in Africa

coinvolte, 36 *Mercati della Terra* con 827 persone coinvolte, 1852 *Orti* con 99426 persone coinvolte, 1958 *Comunità del cibo* con 75580 persone coinvolte, e 1166 *Cuochi* aderenti all'*Alleanza* (dati forniti da Slow Food).

5. UN MODELLO DI COOPERAZIONE CIRCOLARE

Se ci chiediamo dunque quale sia la differenza tra un Presidio in Europa, in Sud America e in Africa la risposta iniziale è che non ce ne sono. L'approccio è lo stesso, le finalità sono simili, i metodi sono uguali. Tuttavia è inevitabile evidenziare che in contesti così radicalmente diversi i progetti, grazie alla loro capacità di adattamento, assumono in realtà forme diverse: cambiano i rapporti di reciprocità fra le componenti ambientali, tecniche, sociali ed economiche per cogliere al meglio le potenzialità espresse dalla comunità e dal territorio che partecipa allo sviluppo delle azioni. Possiamo quindi affermare che Presidi e orti rappresentano essi stessi il modello, in quanto ricette caratterizzate sempre dagli stessi ingredienti, ma applicate con i dovuti adattamenti tanto al Nord come al Sud nel rispetto delle diversità e territorialità plurime con cui si confrontano.

Costituiscono inoltre un modello, perché dalla loro applicazione dovrebbe innescarsi per imitazione un esempio di produzione virtuosa applicabile ad altri prodotti, nel caso dei Presidi, e permettere, nel caso specifico degli orti, di diffondere tra le generazioni un modello in grado di garantire la sussistenza alimentare accanto alla commercializzazione del surplus produttivo. In tal senso l'obiettivo non è la creazione del Presidio o dell'orto, ma che il Presidio/orto diventi un propulsore¹¹ per aiutare la comunità locale a spingere il sistema e orientarne la sua produzione verso altre logiche da quelle dettate dall'agro-industria, a partire dalla valorizzazione di un prodotto ritenuto a rischio di sparizione, o di un insieme di prodotti in grado di garantire la sussistenza alimentare.

La diffusione del modello su scala globale, grazie a un'intensa attività di comunicazione¹² fatta di articoli, video, servizi fotografici, interviste, reportage, approfondimenti, e alla rete di Terra Madre, di cui le comunità del cibo costituiscono i nodi, ne facilita la propagazione ad altre realtà, contribuendo in tal senso a uno sviluppo *locale* del modello. Non manca tuttavia chi, come Marescotti et al. (2004), pur riconoscendo il ruolo di SF quale fautore di una rete di comunicazione multiforme tra i Presidi e produttori, consumatori, tecnici, autorità e istituzioni locali, ecc., individua, come un possibile punto di debolezza, il ruolo di centralità che SF mantiene in quanto perno e riferimento per la rete stessa, creando un eccessivo legame di dipendenza delle comunità del cibo da SF stesso.

Le finalità proposte da entrambe le tipologie di progetti (Presidi e orti) sono certamente ambiziose, tuttavia il procedere per piccoli passi, attraverso attività puntuali e continuative, dovrebbe costituire un fattore a garanzia del loro buon esito. Si utilizza in questo caso il condizionale, non per una man-

¹¹ Grossi parla a questo proposito di enzima (Grossi 2010).

¹² Su ogni singolo Presidio viene ad esempio realizzato un depliant e una scheda consultabile sul sito della Fondazione SF per la Biodiversità per presentare il prodotto e la sua storia.

canza di fiducia, ma perché la maggior parte dei casi studio analizzati nel corso del progetto di ricerca si trovava ancora ad uno stadio di avvio.

Inoltre, la creazione di più eventi collegati a Terra Madre (il Terra Madre Day, Terra Madre di scala regionale) e agli stessi progetti moltiplica le occasioni di scambio. Lo scambio in qualche modo rappresenta anche la possibilità di colmare eventuali differenze di velocità nell'attualizzazione e contestualizzazione del modello, in quanto il patrimonio delle conoscenze è messo a disposizione di tutti i soggetti facenti parte della rete e proprio perché così vario (diversi comparti e tecniche produttive in diversi contesti ambientali), ma allo stesso tempo così adattabile.

A questo punto, la definizione del concetto di 'comunità del cibo' risulta più semplice, in quanto insieme di soggetti che, intorno a un determinato prodotto, mettono in comune saperi e volontà, per condividere e mettere in pratica una filosofia produttiva che risponde ai dettami della sostenibilità. In tale contesto non vi è contrapposizione tra l'azione del singolo e della comunità, ma beneficiano gli uni degli altri, in un intreccio di relazioni la cui sommatoria è positiva. Una produzione sostenibile non produrrà vantaggi solo per chi la mette in pratica, ma per l'intera comunità di chi vive e si nutre di quei prodotti; allo stesso modo essere parte di una comunità permetterà al singolo produttore che opera ad esempio in aree marginali, di spezzare i vincoli dati dall'isolamento fisico che gli rendevano difficoltoso l'accesso e la competizione sul mercato.

Le relazioni che si vengono a creare non sono caratterizzate da un rapporto unidirezionale tra chi sviluppa i progetti e chi ne beneficia, ma assumono una forma circolare, in cui tutti, contribuendo alla realizzazione delle attività, ne diventano beneficiari. A questo contribuisce la natura associativa di SF, che garantisce, oltre alla democraticità dell'assunzione delle decisioni ed all'apertura nei confronti di chi condivide la sua filosofia, anche un controllo e sostegno tra pari nei luoghi di attuazione delle iniziative.

Nonostante siano presenti alcuni fattori che potrebbero richiamare la cooperazione decentrata (Grossi 2010), per gli interventi di natura micro ma continuativi nel tempo, l'assenza di personale espatriato in loco e lo scambio tra soggetti omologhi, il modello proposto da SF non va inteso come un modello di cooperazione allo sviluppo tradizionale, in cui vi è un soggetto al Nord che sviluppa la sua progettualità al Sud, ma come un modello di collaborazione internazionale tra tante piccole comunità a partire dal tema del cibo e in cui SF svolge un lavoro di coordinamento e di messa in rete dei diversi saperi condivisibili, senza individuare un asse direzionale prioritario.

A partire da tali presupposti, SF riformula il concetto di comunità. Con le comunità del cibo va oltre la mera delimitazione geografica/territoriale facendo riferimento a un gruppo di individui (produttori, trasformatori, cuochi, ristoratori, giornalisti...) che condividono sistemi di significati che definiscono una qualche forma di sentimento di auto-riconoscimento e di

identità collettiva attorno al cibo. È importante sottolineare come nella comunità del cibo assuma un ruolo fondamentale il concetto di rete e cioè l'insieme delle relazioni che generano spazi di condivisione aperti, tendenti a configurarsi come sistemi di scambio con l'ambiente esterno, fisico e sociale, specialmente con altre comunità del cibo. In tal senso potremmo riferirci allo schema concettuale utilizzato da Latour in cui si sottolinea come la comunità, sia in senso ecologico che affettivo, in sé non è né locale, né globale (Latour 1995). O meglio, è locale nelle relazioni, nelle interazioni e nelle strategie prodotte al suo interno dai diversi attori, ma diviene globale nel momento in cui le interazioni, le azioni e le strategie dei medesimi attori varcano i confini della comunità stessa entrando in connessione con altri sistemi (Latour 1995). Occorre inoltre sottolineare come all'interno delle comunità del cibo sia indispensabile il superamento di alcune forme di differenziazione sociale (per esempio il genere), e anzi è auspicabile l'inclusione di identità sociali molto differenti tra loro, esperienze, conoscenze, formazione di idee differenti, che rappresentano la vera forza del gruppo. I meccanismi della rappresentanza, come la determinazione dei ruoli e delle decisioni, sono democratici e vissuti con un approccio di tipo partecipativo.

6. CONCLUSIONI

Le conclusioni di questo scritto non possono che essere aperte. Si è infatti presentata l'elaborazione di un modello teorico che rappresenta la razionalizzazione e la sistematizzazione di una pluralità di pratiche all'opera da parte di un'organizzazione che presenta un'elevata capacità di riflessione e proposta culturale.

Le recenti verifiche empiriche dell'attività dei Presidi in Kenya (Fiorito, Tecco, Girgenti 2014), e quelle in corso in Senegal e Marocco, consentiranno, in stretta collaborazione con lo staff di SF, di comprendere le potenzialità e i limiti dell'approccio presentato.

Così come l'esperienza del primo Terra Madre ha contribuito ad un'evoluzione culturale e politica di SF, il processo complesso messo in atto negli anni con modi e velocità differenziate nei vari continenti, ed in particolare i contributi delle diverse realtà africane, rappresentano oggi un forte fattore di ulteriore cambiamento per SF. Infatti, il confronto con la diversità culturale ed economica dei territori africani non riduce l'importanza dell'obiettivo del cibo «buono, pulito e giusto» per tutti, ma lo deve confrontare con squilibri e asimmetrie forti, ma anche con battaglie dall'esito ancora aperto quanto al futuro di questi territori.

Ulteriore elemento di complessità e di grande interesse allo stesso tempo è rappresentato dal fatto che la maggior parte se non tutti i territori di intervento di SF in Africa sono stati coinvolti e plasmati da decenni di interventi

di aiuto umanitario e di cooperazione allo sviluppo che, al di là di successi e insuccessi, rendono ancor più problematica l'azione di un soggetto che localmente può facilmente essere assimilato all'ennesimo 'donatore' del Nord con più o meno velati interessi.

In ogni caso è possibile evidenziare come l'esperienza di Slow Food in Africa abbia in certo senso validato il modello di struttura a rete che opera attraverso la stessa tipologia di progettualità adatta ai diversi contesti. In particolar modo si possono evidenziare quelli che sono gli elementi cardine:

- la stessa formula di base (o meglio una formula diversa caso per caso, ma informata degli stessi principi: gli ingredienti sono gli stessi, la ricetta cambia di volta in volta) dei progetti è utilizzata in contesti territoriali molto diversi e applicata a prodotti diversi;
- l'implementazione delle attività, così come il loro sostegno e controllo, è garantita dalla struttura associativa del movimento e dalla presenza di una comunità del cibo che condivide i valori cardine della filosofia di SF e non necessita quindi la presenza di personale espatriato in loco;
- le comunità del cibo e la rete di Terra Madre promuovono la diffusione del modello attraverso la creazione di una relazione di scambio circolare fra le varie tipologie di soggetti che vi prendono parte;
- la continuità dell'intervento nel corso del tempo in quanto la rete di SF permette una vita e una visibilità del progetto a oltranza, che non prevede un termine, entrando a pieno titolo a far parte del sistema SF;
- l'intensa attività di comunicazione per 'narrare' la qualità delle attività realizzate e le storie che vi stanno dietro, delle culture locali e delle tradizioni che rappresentano.

Per concludere, come tutti i movimenti SF si trova a gestire inoltre i problemi connessi alla crescita e al successo, quali quello del coordinamento, del superamento dell'autoreferenzialità, della capacità di lavorare in rete con altre organizzazioni e movimenti, tanto nelle campagne internazionali e nazionali, quanto negli interventi locali. È una sfida cruciale e tuttora aperta per un attore collettivo, tra organizzazione, movimento e rete, che fa della capacità di azione intra-inter e translocale la sua ragione d'essere e che ha dimostrato una straordinaria capacità di connettere attorno al cibo culture e mondi molto diversi.

Desideriamo ringraziare lo staff di Slow Food International, e in particolare Jacopo Borazzo, Serena Milano, Velia Lucidi; lo staff del Comune di Torino che ha seguito il progetto 4cities4dev, e in particolare Roberto Mascia, Laura Fiermonte e Maurizio Baradello; Daniela Fiorito (laureatasi sui Presidi Slow Food in Kenya) e tutti gli amici e colleghi del CISAO e dell'Università di Torino, del Politecnico di Torino e del Consorzio Ong piemontesi e del CoCoPa (Coordinamento Comuni per la Pace) che si sono confrontati con noi sui risultati della ricerca.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Bignante E., Albano R., 2012, *Terra Madre: la dimensione locale di un incontro internazionale*, in P.V. Bondonio, C. Guala (a cura di), *Gran Torino: Eventi, Turismo, Cultura, Economia*, Roma, Carocci Editore: 145-156.
- Dansero E., Peano C., Semita C., Tecco N., Borazzo J., 2012, *Le comunità del cibo nell'azione di Slow Food in Africa. Modalità operative e indicazioni per la valutazione e il monitoraggio delle attività. Rapporto di ricerca progetto Ue "4CITIES4DEV", CISAO-CSA* (versione disponibile in italiano e inglese sul sito <http://www.4cities4dev.eu>).
- Fiorito D., Tecco N., Girgenti V., 2014, *Analysis of the sustainability of Slow Food Mushroom chicken presidium in Kenya*, in E. Dansero, F. De Filippi, E. Fantini, I. Marocco, (a cura di), *Atti del III Congresso CUCS*, Torino, 2013 (in corso di stampa).
- Grossi A., 2010, *Politica e cooperazione internazionale in Slow Food*, Dottorato di ricerca in cooperazione internazionale e politiche per lo sviluppo sostenibile, ciclo XXI, Coordinatore dottorato e relatore: prof. Andrea Segrè, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna.
- Latour B., 1995, *Non siamo mai stati moderni*, Milano, Eleuthera.
- Marescotti A., Così F., Brunori G., 2004, *Trasformare le pratiche di comunicazione dall'esterno. Il caso del Presidio Slow Food del Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese*, in G. Brunori, F. Così, P. Pieroni (a cura di), *Sviluppo rurale e comunicazione. Processi organizzativi e strategie di valorizzazione nella nuova ruralità*, Pisa, Edizioni Plus, Pisa University Press: 35-55.
- Peano C., Sottile F., 2013, *I Presidi Slow Food in Europa, un modello di sostenibilità*, Seminario Modulo Jean Monnet, "Sfide e opportunità dei sistemi agroalimentari sostenibili", Catania, 25 febbraio - 1 marzo 2013.
- Petrini C., 2009, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Firenze, Giunti Editore – Slow Food Editore.
- Pietrykowski B., 2004, *You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement*, «*Review of Social Economy*», 62.3: 307-321.
- Slow Food, *Bilancio sociale* (varie annate), <http://www.fondazione Slow Food.it/it/bilancio-sociale>.
- Van Bommel K., Spicer A., 2011, *Hail the Snail: Hegemonic Struggles in the Slow Food Movement*, «*Organization Studies*», 32.12: 1717-1744.