

I DIALOGHI SULLA TERRA

Perché solo tutelando l'Africa salviamo il mondo dalla fame

CARLO PETRINI E EDWARD MUKIIBI

In questo Dialogo sulla Terra mi confronto con una persona che nel 2008 venne per la prima volta a Terra Madre Salone del Gusto come delegato del suo paese, l'Uganda, nel 2014 divenne vicepresidente di Slow Food e, da luglio di quest'anno, è presidente del nostro movimento: Edward Mukiibi. - PAGINA 28



IL DIALOGO

Carlo Petrini e Edward Mukiibi Aggiungi un posto all'Africa

Solo la tutela abiodiversità può assicurare la pace e promuovere la sovranità alimentare delle comunità la gastronomia deve allearsi con l'ambientalismo

CARLO PETRINI E EDWARD MUKIIBI

In questo Dialogo sulla Terra mi confronto con una persona che nel 2008 venne per la prima volta a Terra Madre Salone del Gusto come delegato del suo paese, l'Uganda, nel 2014 divenne vicepresidente di Slow Food e, a luglio di quest'anno, è stato eletto presidente del nostro movimento. Sto parlando di Edward Mukiibi.

Carlo Petrini: sei un leader della rete di Slow Food già da molti anni e hai ricoperto un ruolo di primo piano nel progetto Orti in Africa di Slow Food, nonché nello sviluppo della rete Slow Food ugandese. Oltre alla laurea in agronomia hai conseguito anche un master alla nostra Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, realtà nata nel 2004, lo stesso anno in cui la rete di Terra Madre si incontrava per la prima volta a Torino. Insomma, comprendi e rispecchi appieno la filosofia e la missione dei progetti che più ho a cuore. Ora che ti appresti a vivere la tua prima edizione di Terra Madre Salone del Gusto da presidente come ti senti?

Edward Mukiibi: Ho studiato agronomia all'università, anche se in realtà la maggior parte delle mie conoscenze le ho acquisite dai contadini. Tante multinazionali hanno comprato ettari di terreni da destinare a produzioni di tipo industriale per pochi soldi. Girando nei villaggi ho però constatato che il tipo di coltivazioni intensive insegnate dai miei professori non potevano funzionare per i piccoli produttori. È così che ho avviato un progetto per recuperare semi di varietà locali, sensibilizzando i contadini. Nel portare avanti questa attività un giorno sono entrato in contatto con una comunità di Terra Madre e sono stato invitato a partecipare a uno degli incontri. La mia prima volta a Torino nel 2008 ho trovato una grande famiglia globale con cui condividere problemi e idee. Ho capito che dobbiamo produrre cibo prendendoci cura del pianeta e di noi stessi. Dobbiamo ricostruire la Terra distrutta dall'industria alimentare. Dobbiamo preservare la biodiversità di cui l'Africa è ricca. C'è ancora

la fame in Africa, ma il diritto di mangiare cibo buono, pulito e giusto è universale.

Rispetto all'imminente edizione di Terra Madre Salone del Gusto, sono elettrizzato che dopo quattro anni riusciremo a riunirci fisicamente a Torino con molte novità: dal fatto di essere un evento ibrido capace di coinvolgere anche chi non potrà viaggiare, e dal nuovo gruppo dirigente di Slow Food che farà il suo debutto ufficiale. Io come presidente, ma ancor prima come produttore e giovane proveniente dal continente africano dimostrerò in prima persona la determinazione e fermezza nel portare avanti l'impegno di rigenerazione attorno cui ruoteranno tutti gli appuntamenti dei cinque giorni dell'evento. Si tratta di un cambio urgente, un processo che avremmo dovuto iniziare già molti anni fa.

CP: Da anni durante i miei incontri pubblici ogni tanto cito un'espressione che fa sempre sorridere, ma che ritengo essere esemplificativa e calzante: un ambientalista che non è anche gastronomo è una

persona triste, ma un gastronomo che non è ambientalista è uno stupido. Che cosa significa? Se per l'ambientalista mi riferisco al cibo come canale per stabilire un rapporto privilegiato con la natura, capace di essere fonte di piacere, per il gastronomo alludo al fatto che le nostre scelte alimentari hanno un impatto profondo sull'ambiente, tale da farmi dire che ci stiamo letteralmente mangiando la Terra. Nella prossima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, che peraltro si svolge alla vigilia delle elezioni politiche italiane, il messaggio di rigenerazione che porterò avanti è che, di fronte all'inerzia della politica nei confronti della crisi climatica, dobbiamo passare all'azione. Favorire il consumo di cibo locale e stagionale per garantire la sovranità alimentare delle comunità e al contempo minimizzare l'impatto ambientale. Ridurre il consumo di proteina animale, specialmente nel nord globale del mondo dove è causa di danni all'ambiente, ma anche alla salute delle persone che sviluppano malattie cardiovascolari,

diabete e sono in sovrappeso. Ridurre l'utilizzo di plastica monouso. Porre fine allo scempio dello spreco alimentare. Tagliare drasticamente il consumo di alimenti ultra processati: cibo spazzatura ricco in calorie, ma povero dal punto di vista nutrizionale, che le multinazionali ci propinano a prezzi stracciati rendendolo particolarmente appetibile per le persone a basso reddito.

EM: La crisi climatica è evidente, così come lo sono le sofferenze delle persone in ogni angolo del mondo. Prendiamo il fenomeno dello spreco alimentare: con la crescente siccità a livello mondiale è criminale sprecare le risorse. Significa privare alcune persone dell'accesso a un bene preziosissimo quale l'acqua, o non curarsi di chi ancora soffre la fame. Nel presente è quindi quanto mai importante parlare di rigenerazione mettendo il cibo al centro e dando risonanza alle buone pratiche. È importante far conoscere i benefici derivanti dall'adozione di approcci rigenerativi: permacultura, agricoltura rigenerativa, agroecologia, sono tutti metodi che coltivano la biodiversità, rivitalizzano il suolo e creano microclimi capaci di resistere anche di fronte a situazioni climatiche avverse. Ci sono poi esempi virtuosi di come le comunità utilizzino il cibo per ricostruire le economie locali, ripristinare gli ecosistemi e costruire la pace scambiando semi, idee e ricette. Lavorare con il cibo permette di riconoscersi parte di un progetto comune e di stabilire relazioni che vanno oltre le divisioni geografiche o ideologiche.

La rigenerazione è una responsabilità di tutti nel rispetto dei nostri background sociali, culturali e storici. Ognuno può rivestire un ruolo dirimente proprio a partire dal cibo; elemento vitale che accomuna tutti gli esseri viventi e che può incidere fortemente nel risanare il pianeta. Dobbiamo agire urgentemente, soprattutto se siamo giovani. Tutto quello che sta succedendo ci riguarda direttamente, riguarda il nostro futuro e proprio per questo, nelle diverse regioni del mondo, dobbiamo assumere un ruolo

centrale nel cambiamento e nella promozione di stili di vita e di alimentazione sostenibili.

CP: Il segnale che **Slow Food** ha voluto dare con la tua elezione è di essere fino in fondo un movimento internazionale, in grado di superare una logica eurocentrica e occidentale sbagliata e dannosa. Da decenni in nome della globalizzazione abbiamo costruito filiere alimentari il cui raggio d'azione è il mondo intero. Il problema è che questo processo non è stato per nulla democratico e inclusivo: abbiamo generato un sistema basato sul profitto, su grandi multinazionali e su pochissime misure di sostegno alle persone povere. Per non parlare poi dell'irresponsabilità estrema nei confronti dell'ambiente e della negazione dei diritti umani fondamentali. Oggi la produzione di cibo è sotto schiaffo di speculazioni vergognose che fanno lievitare i prezzi e che pongono serie minacce alla sicurezza alimentare soprattutto nei paesi che abbiamo reso dipendenti dagli aiuti umanitari, o che abbiamo convinto a comprare dall'estero perché conveniva di più rispetto a produrre localmente. Abbiamo bisogno di un sistema differente, basato su principi di dignità umana e di sovranità decisionale nelle diverse aree del mondo. Come **Slow Food** abbiamo già portato avanti questa filosofia con i quasi 4000 orti in Africa attraverso cui rivitalizziamo le economie locali permettendo alle persone di coltivare la biodiversità e mangiare alimenti freschi ed autocotti. Un progetto realizzato non grazie alla presenza di soggetti europei, ma grazie alla rete di comunità africane. Analogamente il riscatto dei paesi del sud globale non può essere realizzato dalle classi dell'occidente europeo e americano, ma da leader locali, è una questione di giustizia e di fraternità.

EM: Tutti abbiamo diritto a un cibo buono, pulito e giusto a prescindere dal luogo geografico in cui siamo nati o viviamo. Per rimarcare questo diritto con autorevolezza e in tutta la sua universalità è molto importante investire nella formazione delle persone. Creare nuovi

leader capaci di esigere un cambiamento è uno step essenziale nel processo di rigenerazione, a maggior ragione in un continente come l'Africa che è terra di monoculture, OGM, land grabbing e più in generale ipersfruttamento delle risorse da parte di ricchi investitori esterni che concludono accordi con i governanti africani. Si tratta senz'altro di un continente pieno di sfide, ma anche di molte opportunità date dalla popolazione giovane e dalla volontà di emanciparsi da vecchie dinamiche colonialiste. Ad esempio le comunità di produttori rivendicano il loro diritto di accesso alla terra. Chiedono di porre fine alla monocultura preservando la biodiversità consci del fatto che è un serbatoio di soluzioni molto importante a cui attingere in circostanze climatiche avverse. Tutto questo necessita di leader formati capaci di intercettare queste richieste e di amplificare dialogando con soggetti diversi, stringendo alleanze e fornendo soluzioni locali a problemi globali. È importante saper coinvolgere anche i politici, informandoli dell'esistenza di soluzioni alternative all'agricoltura convenzionale portata avanti da multinazionali estere. L'Uganda, per esempio, dopo un grande lavoro di advocacy sta elaborando una strategia nazionale per l'agroecologia. La giovane generazione africana che si impegna per un futuro migliore per il continente c'è, deve solo essere messa nelle condizioni di operare. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I "Dialoghi sulla Terra"

Si avvicina la prossima edizione di **Terra Madre - Salone del Gusto**, in programma dal 22 al 26 settembre prossimo. Si terrà presso l'area Parco Dora di Torino, un posto di periferia che, per decenni, ha ospitato grandi stabilimenti e che oggi sta cercando di emergere come uno dei centri di socialità del capoluogo piemontese. Alla base c'è l'idea che la Rigenerazione (tema di **Terra Madre 2022**) dei sistemi sociali ed economici partirà proprio dai quartieri in cui si sviluppa concretamente la vita comunitaria. Edward Mukiibi parteciperà a diversi appuntamenti a **Terra Madre**. Giovedì 22 settembre alle 15 presso l'arena Beta Caceres, sarà protagonista insieme a Giuseppe Lavazza di un appuntamento sulla **Slow Food Coffee Coalition**; la rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera, dal produttore al consumatore, per un caffè buono pulito e giusto. —



INNOVILEADER

I ragazzi africani sanno di doversi emancipare dalle dinamiche colonialiste

Il riscatto dei paesi del sud globale può essere realizzato soltanto da leader locali

LE NUOVE TECNICHE

Permacultura e agroecologia sono metodi che coltivano la biodiversità

Ripristinare gli ecosistemi e costruire la pace scambiando semi, idee e ricette

