

Terra Madre

Così spiego ai ragazzi l'amore per i campi

Antao voleva diventare chef, poi ha incontrato Vandana Shiva e si è laureato a Pollenzo. Oggi lotta per le comunità rurali

di CARLO PETRINI

Vedrai, tornerà a casa nel giro di tre mesi!». Dopo sei mesi nelle comunità rurali del Maharashtra, lo hanno chiamato al telefono: «Ma allora, quando torni?».

Figlio di un'insegnante e di un commerciante tessile di Mumbai, Rahul Antao ride di gusto mentre ricorda la perplessità dei suoi genitori – che però mai lo hanno ostacolato – sulla sua scelta di lasciare la megalopoli in cui era nato per trasferirsi a lavorare in campagna per Navdanya, l'organizzazione fondata da Vandana Shiva. L'incontro con l'attivista ambientalista gli ha cambiato la vita. «Ero un ragazzo di città che ne aveva abbastanza dello stile di vita urbano: volevo conoscere il ruolo dei contadini all'interno dei sistemi di produzione del cibo e riconnettermi con la natura, so che sembra un cliché, ma per me è stato davvero così», spiega dalla sua casa di Roma dove lavora oggi come consulente all'Ifad (agenzia specializzata dell'Onu) per lo sviluppo rurale giovanile.

Di strada ne ha fatta davvero molta Rahul, dapprima seguendo quella che credeva fosse la sua passione, la cucina, diplomandosi in un college di Culinary Arts a Mumbai, poi entrando in contatto con centinaia di agricoltori nell'India centrale, passando quindi per l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'attivismo per Slow Food nello stato di Meghalaya, nel nord est del paese, per arrivare alla prestigiosa organizzazione internazionale che promuove l'agricoltura nei paesi in via di sviluppo.

«Nel 2005 mi iscrissi a un college per diventare chef: questo però non mi bastava. Una delle cose che non sopportavo era l'educazione formale, mentre io volevo riconnettere la cucina con il sapere delle mamme e delle nonne. Un amico mi fece conoscere un negozio di prodotti dall'associazione Navdanya. All'epoca non sapevo nulla di contadini, associazionismo, sementi, ma in quel luogo ho capito che volevo scoprire il legame tra terra, cibo, gastronomia. Così chiesi di lavorare per loro e mi feci mandare in campagna, con i contadini. È stata come una vocazione».

E in un centro di Navdanya nel Dehradun, il giovane attivista conosce gli studenti dell'Università di Pollenzo che erano in viaggio didattico nella regione. «In quel momento però non avevo realizzato quello che era l'Università. L'associazione per cui lavoravo mi telefonò per dirmi che il presidente di Slow Food Carlo Petrini sarebbe venuto a trovarci e la mia prima reazione fu: Chi è Carlo Petrini e cosa è Slow Food?».



Rahul Antao

Con i bambini coinvolti nel progetto di educazione nei villaggi rurali. Figlio della borghesia metropolitana indiana Rahul ha deciso di dedicarsi all'agricoltura sostenibile



Ecco come ho conosciuto questo ragazzo, che ha poi scoperto l'opportunità di Pollenzo, vincendo una borsa di studio, e laureandosi nel 2012. «Quando arrivai a Pollenzo la mia mente fece click: tutto tornava, tutto si trovava in questa scuola». A Bra, Rahul incontra anche quella che sarebbe diventata la sua compagna di studi, lavoro e vita: «Annelie è una ragazza splendida, con la quale ho studiato e mi sono laureato, quindi con lei ho collaborato al progetto Terra Madre Indigeni di Slow Food a Shillong, nello stato di Meghalaya e dopo 10 anni siamo ancora felicemente insieme. Ora abitiamo a Roma anche se lei si divide tra Italia e Gran Bretagna, dove lavora nella ricerca agroecologica».

Nello stato settentrionale del Meghalaya, Rahul inizia facendo networking con le comunità locali, attiva progetti di educazione alimentare, di ricerca e catalogazione di varietà e razze locali, organizza orti e così via, contribuendo alla nascita di una nuova organizzazione, la Nesfas (North East Slow Food & Agrobiodiversity Society). Dopo quasi 4 anni nel Meghalaya, sempre al fianco di Annelie, Rahul sente che l'organizzazione può camminare sulle sue gambe e vuole impegnarsi in un nuovo progetto. «Dal 2016 mi occupo, per l'Ifad, della promozione di attività per la gioventù rurale nei paesi in via di sviluppo. Ho dovuto vivere diverse vite per trovare quella che è la mia strada oggi: dalla città alla campagna, dalla gastronomia all'agricoltura». Da Mumbai al mondo, passando per Pollenzo.

www.slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA