

# Sotto il cielo della Rift Valley

Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya



Vicolo del Pavone



# Sotto il cielo della Rift Valley

Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya

A cura di Paolo Corvo e Michele F. Fontefrancesco



**Vicolo del Pavone**

Prima edizione 2018.  
Casa Editrice Vicolo del Pavone,  
Via Aldo Moro, 14.  
15057 Tortona (AL).  
www.vicolodelpavone.it  
email: info@vicolodelpavone.it

«*Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru*»  
ISBN: 978-88-7503-124-4

Un volume dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche,  
p.za Vittorio Emanuele 9, Fraz. Pollenzo, 12042 Bra (CN).  
Realizzato all'interno del progetto di ricerca «Sistemi Alimentari per lo Sviluppo Sostenibile»,  
CUP H42F16002450001, con la collaborazione di Slow Food Kenya.  
A cura di Paolo Corvo e Michele F. Fontefrancesco,  
con la collaborazione di Rachele Ellena, Gabriele Volpato e Dauro M. Zocchi.  
Testi di Paolo Corvo, Rachele Ellena, Michele F. Fontefrancesco, John Kariuki,  
Gabriele Volpato, Dauro M. Zocchi.  
Foto di Rachele Ellena (pp. 32, 38, 43, 46, 48, 49, 50, 51, 52, 57), Michele F. Fontefrancesco  
(pp. 12, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 31, 34), Gabriele Volpato (pp. 29, 44, 45, 47, 58, 59,  
60, 61, 62, 63, 64, 65, 66), Dauro M. Zocchi (pp. 30, 33, 35, 36, 37).  
Realizzazione grafica, composizione ed editing: Michele F. Fontefrancesco.

Tutti i diritti sono riservati.

Stampato nel mese di settembre 2018, da Art&Coop, Tortona (AL).

In copertina: Lago Naivasha. Foto di Michele F. Fontefrancesco.

## Indice.

### Prefazione

John Kariuki

p. 7

### Introduzione

Paolo Corvo

p. 9

### Un paesaggio di mercati e di campi

Michele F. Fontefrancesco

p. 13

### Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru

Dauro M. Zocchi

p. 25

Comunità migranti come rifugio di diversità bioculturale:  
i lavoratori delle aziende di fioricoltura a Naivasha

Rachele Ellena

p. 39

I Maasai della Great Rift Valley  
fra frontiere economiche e marginalizzazione

Gabriele Volpato

p. 53

Indice delle illustrazioni

p. 64

# Prefazione

Si stima che entro il 2050 la popolazione mondiale crescerà dagli attuali 7 miliardi a 9 miliardi. Le aree maggiormente interessate da questa crescita saranno i Paesi in via di sviluppo, specialmente l'Africa sub-sahariana. Secondo queste stime, la popolazione africana raddoppierà superando i 2 miliardi e più della metà della popolazione abiterà nelle aree urbane. Questa rapida urbanizzazione aumenterà la domanda di cibo e, se non verranno messe in atto le misure necessarie, provocherà una crescita dei casi di fame e malnutrizione, soprattutto tra le fasce della popolazione più povere delle aree urbane.

La stragrande maggioranza delle persone che soffre di fame vive nei Paesi in via di sviluppo, dove il 12,9% della popolazione è denutrita. La situazione, già di per sé preoccupante, è ulteriormente aggravata dal cambiamento climatico, che già oggi fa sentire i suoi effetti e richiede un'azione immediata: la quantità e la distribuzione delle precipitazioni stanno cambiando; fiumi e laghi si stanno prosciugando; la siccità e le carestie sono in aumento; i deserti si stanno espandendo; le risorse naturali sono soggette ad una continua erosione. In questo quadro, è importante ricordare che la maggior parte dei disastri legati ai cambiamenti climatici si verifica nei Paesi in via di sviluppo, nonostante essi producano una minor quantità di gas serra. Altrettanto importante ricordare che queste trasformazioni sociali e naturali stanno incidendo profondamente sulla biodiversità, pilastro su cui si è fondata la resilienza del pianeta irrimediabilmente compromesso dal comportamento autodistruttivo dell'uomo. Siamo, infatti, tutti consapevoli della sempre più marcata perdita di biodiversità che si sta verificando non solo in Kenya, ma anche in altre zone dell'Africa e del mondo intero. Secondo la FAO, oltre il 75% delle varietà di piante commestibili è stato irreversibilmente perso nel secolo scorso.

In parallelo a ciò, le multinazionali e l'agricoltura industriale continuano a calpestare, ferire e abusare della nostra

Madre Terra. Inoltre, la monocultura, gli OGM, il fenomeno del *land grabbing* e l'erosione delle tradizioni alimentari rappresentano una grande minaccia per la sovranità alimentare.

Questo è il volto del presente, che pone a tutti l'obiettivo di "nutrire il Pianeta affamato, nutrire i 9 miliardi" in modo sostenibile: una grande sfida che ci impone di trovare modi alternativi e sostenibili per produrre alimenti, affrontare le sfide poste dal sistema alimentare attuale e creare consapevolezza sull'importanza della produzione e del consumo di cibo.

Questo è il motivo per cui credo nel lavoro svolto da Slow Food Kenya in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche all'interno del progetto SASS «Sistemi Alimentari per lo Sviluppo Sostenibile». Il progetto mira a creare conoscenza, dialogo politico e partenariati che contribuiscono allo sviluppo di sistemi alimentari più sostenibili. Nel fare ciò, analizza le sfide e le opportunità legate alla produzione, commercializzazione e consumo delle cosiddette *neglected and underutilized species* (NUS) e di colture tradizionali di alto valore, nella contea di Nakuru, considerando aspetti economici, sociali ed ambientali. con particolare attenzione ai diversi risultati delle politiche e raccomandazioni specifiche.

Il contributo dei ricercatori di Pollenzo raccolto in questo volume offre un primo risultato della ricerca condotta e soprattutto apre a stimoli e a riflessioni che ci portano a porci un ulteriore obiettivo, quello di tradurre i risultati della ricerca scientifica in processi politici, partnership e investimenti orientati all'azione. Ciò sarà fondamentale per affrontare le sfide sopra menzionate, difendendo la biodiversità, apportando innovazioni nel settore alimentare e garantendo la sicurezza alimentare a lungo termine.

John Kariuki

Presidente Slow Food Kenya e

Vicepresidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

# Introduzione

L'alimentazione è una tematica che solo da qualche decennio fa parte integrante del sapere e della riflessione sociologica, in particolare da quando il cibo nel Nord del mondo ha cessato di essere un bisogno primario ed ha assunto rilevanza sociale. Dall'altra parte in questi ultimi anni il cibo è diventato uno degli argomenti maggiormente trattati dai sociologi, in conseguenza della centralità assunta nell'ambito della vita sociale e culturale. I saggi pubblicati crescono ogni anno e riguardano gli aspetti più diversi dell'alimentazione, contestualizzati nelle diverse aree geografiche del globo. Il cibo viene analizzato nei suoi rapporti con la società, la cultura, le politiche alimentari, l'arte, il cinema e la letteratura, la salute e il benessere. Gli approcci diventano sempre più interdisciplinari, alla ricerca di metodologie e linguaggi che siano in grado di spiegare in modo chiaro e adeguato i fenomeni studiati. Talvolta occorre valutare i testi con molta attenzione, per distinguere la trattazione scientifica da quella divulgativa e giornalistica, che ha naturalmente una sua dignità ma può essere influenzata da ideologie e interessi. Difficile dunque districarsi con facilità nella miriade di pubblicazioni sul cibo che offre il mercato editoriale, salvo che ci si trovi di fronte ad opere di studiosi di chiara e consolidata fama.

Il presente testo si può inserire nell'ambito dei libri fotografici sui consumi alimentari e riguarda una tematica di particolare rilevanza nell'attuale dibattito politico, economico e sociale. I mercati informali rappresentano un elemento significativo della cultura africana e del Kenya in particolare. Il volume cerca di analizzare e interpretare il fenomeno attraverso le immagini di persone e luoghi, colte da ricercatori europei attenti e partecipi alla realtà osservata. Sfogliando il libro mi sembra si sia raggiunto l'intento di far conoscere in modo non superficiale un contesto articolato e complesso, dove la storia dei paesaggi e le dinamiche sociali sono state influenzate spesso dalla presenza significativa e talvolta ingombrante degli occidentali. Il cibo e i consumi alimentari in molte nazioni africane sono ancora condizionati

da ingiustizie e disuguaglianze che partono da lontano e che possono essere superate solo con il protagonismo di politici, economisti e agricoltori locali. Proviamo a descrivere alcune di queste problematiche.

Nel dibattito culturale e politico e nei documenti degli organismi internazionali è presente spesso il concetto di sicurezza alimentare, intesa come il diritto di tutti i popoli del globo all'alimentazione. Da una ventina d'anni si è diffuso anche un altro principio, la sovranità alimentare, che certamente comprende anche quello di sicurezza alimentare, ma focalizza l'attenzione sulla realizzazione del diritto di ogni popolo alla proprietà della terra e alla coltivazione e distribuzione di prodotti locali. In effetti la globalizzazione non ha favorito, come si auspicava, le sorti delle agricolture dei Paesi in via di sviluppo, tenendo conto che il mercato globale ha favorito il produttivismo e un regime di sfruttamento intensivo dei terreni, per la crescente domanda di prodotti agricoli e di carne. In molti Paesi si è ormai raggiunta la massima resa agricola possibile (basti pensare alle coltivazioni di riso e frumento in Cina, di mais negli Usa), per cui i terreni sono ormai stremati e nel prossimo futuro non saranno più in grado di assicurare la stessa quantità di produzione. In alcuni dei Paesi più poveri i contadini sono stati espropriati dei loro piccoli appezzamenti di terreno, che ne garantivano almeno la sussistenza, per creare vasti latifondi.

Si assiste inoltre ad un utilizzo consistente di acqua per l'agricoltura e l'allevamento, con una progressiva riduzione delle risorse idriche. Laddove l'acqua è una risorsa scarsa, accadono grossi conflitti per l'accesso al consumo. La proprietà delle sorgenti d'acqua diventa strategica ed è sempre più arduo mantenerla nelle mani delle istituzioni pubbliche, che possono garantire un'equa distribuzione a tutti i cittadini ad un prezzo sostenibile. L'acqua è un bene prezioso, tanto che viene ormai definita l'oro blu, ma a livello internazionale non è al momento prevista una regolamentazione che la consideri un bene pubblico e la tolga dalle schermaglie del mercato. In futuro vi è il rischio che si scatenino battaglie commerciali, se non vere e proprie guerre per l'accesso all'acqua, specie dove fiumi e laghi lambiscono territori appartenenti a più nazioni.

Tuttavia la crescita del dibattito internazionale intorno ai problemi dell'agricoltura ha portato all'attenzione dell'opinione pubblica mondiale alcuni temi di grande rilevanza, come la riconnessione tra città e campagna, il rapporto tra alimentazione, benessere e qualità della vita, il nuovo approccio locale al cibo, i termini della relazione tra Nord e Sud del mondo, l'agricoltura biologica e sostenibile. L'emergere di una società civile globale crea un interlocutore

significativo rispetto agli organismi sovranazionali che devono determinare le politiche economiche e agricole mondiali, definire gli aspetti della tracciabilità dei prodotti, prevedere gli effetti dei cambiamenti climatici. Si tratta di scelte decisive per il futuro dell'agricoltura e quindi dell'umanità, che non possono essere influenzate solo da fattori economici, geopolitici e finanziari, ma devono tenere conto delle esigenze dei coltivatori e dei consumatori. In particolare è preoccupante la finanziarizzazione dell'agricoltura, che abbiamo visto essere una delle cause dell'aumento dei prezzi nei periodi 2007/08 e 2010/11 e che crea uno scarto drammatico tra economia reale e economia virtuale. Pare opportuna una disciplina che regoli il mercato borsistico riguardante i prodotti agricoli, evitando speculazioni che possono danneggiare intere nazioni, specie quelle più povere.

Paolo Corvo  
Responsabile Scientifico del Gruppo di Ricerca  
dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
per il progetto «Sistemi Alimentari per lo Sviluppo Sostenibile» e  
Direttore del Laboratorio di Sociologia  
dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



# Un paesaggio di mercati e di campi

Il Kenya è una terra di confine e di sintesi tra le tradizioni mediorientali e quelle del continente africano. È soprattutto terra di veloce trasformazione sociale ed economica, di ibridazione culturale, terreno privilegiato per le ricerche che interrogano ed esplorano le contraddizioni portate dalla modernizzazione nei Paesi in via di sviluppo. Infatti, il Kenya è una delle dieci più grandi economie africane ed uno dei dieci stati più popolosi del continente. Dal 2000 ha conosciuto una costante crescita demografica che ha portato la nazione a raggiungere circa i cinquanta milioni di abitanti, quasi raddoppiando la sua popolazione nell'arco di un quindicennio. Il Kenya è, quindi, una nazione giovane, con oltre il quaranta per cento della popolazione con un'età inferiore ai quindici anni. Essa presenta alla comunità internazionale un'economia ancora profondamente legata all'agricoltura, con oltre un terzo del prodotto interno lordo generato da questo settore che occupa oltre il sessanta per cento della popolazione attiva. A dispetto di ciò, il Paese sta vivendo una veloce urbanizzazione che si accompagna alla progressiva crescita dell'economia nazionale, spinta dalla forte industrializzazione, in particolare dei principali centri abitati, e dall'esportazione di *cash crops*, quali ortaggi, frutta esotica, tè, caffè, tabacco, spezie e fiori. Di fronte a questo modello di sviluppo si aprono importanti interrogativi circa l'effettiva sostenibilità di questa crescita, in particolare per il mondo rurale.

Il lavoro che è alla base di questo volume ha voluto affrontare queste domande, focalizzando il lavoro etnografico nella contea di Nakuru, situata nella Rift Valley, sulla linea dell'equatore. L'area di ricerca è una regione multiethnica con una popolazione di oltre un milione e mezzo di abitanti. La capitale della contea, Nakuru, è la quarta città dello stato per popolazione e un vivace centro industriale e commerciale. L'economia della contea, però, è prevalentemente agricola, caratterizzata dalla giustapposizione di grandi imprese e piccole aziende, per lo più, familiari. Complessivamente la

coltivazione è prevalentemente mirata all'immissione di prodotti nel mercato internazionale. Di particolare rilevanza è l'industria floricola sorta attorno al lago Naivasha. Anche a livello familiare, però, la coltivazione è destinata in quota parte significativa alla produzione per il mercato, concentrando in limitati appezzamenti quelle produzioni destinate all'autoconsumo e al sostentamento familiare. Laddove le colture destinate al commercio sono limitate, è nella parte legata all'autoconsumo a concentrarsi la maggiore biodiversità. Pertanto, proprio l'equilibrio tra questi due tipi di coltivazione distinti è un indice importante per comprendere le tendenze dello sviluppo locale, e la sua sostenibilità.

Il presente, ci restituisce un progressivo allargamento della coltivazione destinata al mercato a discapito di quella di autoconsumo. Per comprendere le cause di questo fenomeno, lo studio si è concentrato sulle pratiche di produzione, scambio e consumo alimentare focalizzando l'attenzione sulla realtà dei mercati, formali e informali, che punteggiano il territorio. I mercati non solo sono un importante punto di incontro e sintesi delle economie locali, ma rappresentano un fondamentale snodo per le economie familiari poichè segnano il confine tra l'autosufficienza domestica e la dipendenza del nucleo familiare dal vasto mondo.

Il lavoro sul campo ha studiato la rete dei mercati delineandone la struttura attraverso il lavoro etnografico e visuale, di cui questo volume offre una sintesi. Da questa ricerca è emersa la frammentarietà del paesaggio economico ancora fortemente dominato da forme di mercato tradizionale, a dispetto della progressiva crescita anche in contesti rurali e periurbani della presenza della grande distribuzione organizzata dominata da attori locali, quali Nakumatt, Uchumi, Tuskys e Naivas. La rete di scambi trova i propri principali snodi nei grandi mercati urbani, quali quelli di Nakuru e Naivasha, documentati nel volume. Questi rappresentano i punti di principale accentrimento e smercio dei prodotti alimentari. Da questi luoghi, la rete di scambi si allarga attraverso mercati peri-urbani e rurali e si ramifica attraverso forme di commercio ambulante, più o meno organizzato.

Complessivamente questa rete è il principale campo di integrazione delle economie familiari all'interno del più ampio contesto della nazione. Infatti, i prodotti venduti nei mercati sono limitatamente di produzione locale. Larghissima parte dei prodotti venduti nella contea provengono dai mercati all'ingrosso di Nairobi, la capitale e principale centro economico del Kenya in cui convergono i prodotti da ogni parte del Paese. Inoltre, attraverso la rete dei mercati i prodotti

si diffondono sul territorio nazionale, sviluppando una catena del valore lunga e frammentata.

I mercati sono dominati dalla presenza di *cash-crops*, quali pomodori, cipolle, patate, mentre è molto limitata la presenza di prodotti tradizionali, quelle *neglected and underutilized species* (NUS) oggetto del progetto SASS. La loro presenza si limita principalmente alla vendita dei cosiddetti *African leafy vegetable*, i vegetali a foglia africani tra i quali si annoverano l'amaranto o la moringa. La loro presenza è tanto dettata dal largo consumo quanto dall'intensa campagna statale di sensibilizzazione e sostegno alla produzione e commercializzazione che ha segnato l'ultimo trentennio.

La particolare configurazione merceologica dei mercati non deve trarre all'affrettata conclusione di una sostanziale assenza dei NUS dalle tavole delle famiglie kenote. Piuttosto deve fare riflettere sull'uso sociale dei mercati. In una realtà fortemente multietnica, in cui sono ancora vive le specifiche culturali e gastronomiche dei diversi gruppi indigeni, i mercati sono un territorio neutro di incontro, in cui le famiglie si approvvigionano dei prodotti di base della loro alimentazione. L'offerta si è specializzata proponendo per lo più i prodotti di intersezione delle diverse cucine, quali patate, cipolle, cavoli, legumi secchi, e offrendo solo in minima misura prodotti specificatamente legati a singoli gruppi etnici. Per l'approvvigionamento di questi prodotti, le famiglie adottano pratiche di autoproduzione ovvero si rivolgono alla loro rete di contatti e conoscenze, acquistandoli direttamente dai produttori o da mediatori attivi nelle varie contee della nazione.

Oltre a ciò, la particolare offerta di prodotti si lega alla limitata disponibilità infrastrutturale dei mercati. Infatti, anche nei centri più grandi i mercati non dispongono di strutture di stoccaggio adeguate a garantire una lunga conservazione, ad esempio camere frigo o depositi ad atmosfera controllata. Per questo, i prodotti venduti sono quelli che garantiscono una migliore conservabilità. Molti dei NUS locali sono consumati freschi ovvero trasformati con tecniche, quali la fermentazione, che non sempre incontrano il gusto di tutti i gruppi etnici. Questi dati materiali incidono e ulteriormente limitano le effettive possibilità di introduzione dei prodotti tradizionali sul mercato e fanno dei NUS dei prodotti di difficile diffusione e smercio.

Il mercato è, quindi, un ambiente di difficile penetrazione per i NUS. Questo si ripercuote a livello rurale nella marginalizzazione di questi prodotti anche a livello di agricoltura familiare. Infatti, laddove i NUS sono prodotti

principalmente utilizzati a livello domestico e, considerando che nel contesto economico locale la vendita sul mercato si lega non tanto all'immissione dell'eccedenza della produzione alimentare destinata al consumo domestico, bensì alla produzione e vendita di specifici *cash crops*, all'aumentare del bisogno delle famiglie contadine di denaro, finalizzato al pagamento di servizi complessi o beni, esse sono poste nella condizione di dover sacrificare lo spazio destinato all'autoconsumo a favore di quanto prodotto per il mercato. Il risultato di questa traiettoria propria del modello di sviluppo presente è la progressiva erosione della biodiversità rurale e, di conseguenza, della diversità gastronomica e culturale. Tristemente, a quest'erosione corrisponde uno scarso beneficio economico a causa del complessivo aumento dell'offerta di un numero limitato di prodotti. Da qui, l'innescarsi di un circolo vizioso che vede la progressiva perdita di resilienza delle famiglie e la riduzione del loro benessere.

Le testimonianze raccolte hanno permesso di mettere in luce questi aspetti critici della positiva storia di sviluppo del Kenya. Questo paesaggio di mercati e orti rimarca chiaramente il tema del recupero della biodiversità come strumento di resilienza rurale. D'altra parte, esso pone una pressante domanda circa gli strumenti e modi da adottare a questo fine, consci dei limiti che può avere una mera riproposizione degli strumenti sviluppati per il contesto italiano ed europeo in una realtà che molto differisce da tali orizzonti.

Michele F. Fontefrancesco

#### **Per approfondire**

- Adeola, O., Meru, A. K., & Kinoti, M. W. (2018). «Kenya's Blooming Flower Industry: Enhancing Global Competitiveness». In I. Adeleye & M. Esposito (a cura di), *Africa's Competitiveness in the Global Economy*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Dolan, C. S. (2007). «Market Affections: Moral Encounters with Kenyan Fairtrade Flowers». *Ethnos: Journal of Anthropology*, 72, pp. 239-261.
- Ngugi, I. K., Gitau, R., & Nyoro, J. K. (2007). *Access to High Value Markets by Smallholder Farmers of African Indigenous Vegetables in Kenya*. Londra: IIED.
- Sassi, M., & Zucchini, E. (2018). «Food insecurity in the rural lake Naivasha basin: Evidence and policy implications». *NAF International Working Paper Series*, 18, pp. 1-56.



WILKINSON  
KIMBO-JUN  
S  
ROSE GA  
UK  
PIO  
CHECKER  
COL  
GLASSES WILL BE SOLD SEPARATELY  
OPENING SOON AT THREE RING ROAD





WORLD OF COMPUTERS  
MODERN COSMETICS

MODERN COSMETICS  
M-PESA











HAWKERS GOODS

M-PESA

M-PESA

M-PESA

WELLS CARE

WELLS CARE

WELLS CARE

BY REGISTRATION WITHOUT AN IDENTITY CARD

# Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru

Nell'arco dell'ultimo secolo, il numero di specie animali e vegetali utilizzate dagli esseri umani a livello mondiale si è ridotto di oltre due terzi depauperando quella diversità di prodotti da cui le generazioni passate hanno attinto per il soddisfacimento di esigenze specifiche. Assieme all'erosione genetica si registra la perdita del patrimonio di diversità bioculturale, ovvero dei prodotti, delle pratiche e delle conoscenze tradizionali frutto dell'interazione storica tra diversità biologica e culturale. Direttamente correlata a tale perdita vi sono state la semplificazione e impoverimento della dieta umana con preoccupanti effetti per la salute e la sicurezza alimentare. Secondo la Food and Agriculture Organization delle Nazioni Unite, il numero di persone cronicamente denutrite nel mondo è aumentato nel 2016 a 815 milioni, rispetto ai 777 milioni del 2015. Questo è un *trend* ancor più marcato in alcune aree del sud del mondo tra cui l'Africa subsahariana.

Molti dei prodotti caduti in disuso rientrano nella categoria delle cosiddette *neglected and underutilized species* (NUS) e sono accumulati dall'essere specie selvatiche, o varietà ed ecotipi diffuse nei Paesi in via di sviluppo ma rari in altre aree del mondo, limitatamente usati o completamente negletti dal punto di vista commerciale, le cui informazioni e le conoscenze scientifiche sono limitate. Si stima che nel continente africano vi siano 539 prodotti vegetali, tra cui ortaggi, cereali e legumi, e 645 specie frutticole appartenenti a questa categoria. È ampiamente riconosciuto il ruolo ricoperto da questi prodotti all'interno dei sistemi tradizionali agricoli e di coltura nel garantire la sicurezza e la sovranità alimentare, nel preservare la biodiversità e nel generare fonti di reddito ed impiego per le comunità locali. Nonostante ciò, i NUS non riescono a sviluppare appieno le loro potenzialità a causa della scarsa consapevolezza del loro effettivo valore e delle difficoltà di commercializzazione. Il limitato valore di mercato e competitività in comparazione ai *cash*

*crops*, la mancanza di adeguate infrastrutture di distribuzione e la difficoltà nell'individuare nicchie di mercato ove introdurre questi prodotti non consentono alle comunità locali di generare sufficiente reddito attraverso la produzione e commercializzazione dei NUS. Queste dinamiche sono evidenti nel contesto keniota, area che nel corso degli ultimi due secoli è stata testimone di una drammatica erosione dell'agrobiodiversità. Tale *trend* è particolarmente marcato se si considerano i prodotti vegetali utilizzati in ambito alimentare. A fronte di una considerevole diversità di specie coltivate e selvatiche commestibili (se ne contano più di 800), nell'arco degli ultimi decenni si è verificata una standardizzazione delle produzioni alimentari con pesanti conseguenze per la dieta e la sussistenza delle popolazioni rurali. Inoltre, le politiche agricole nazionali volte all'implementazione della produzione per il mercato estero e il processo di inurbamento hanno generato una flessione della produzione e del consumo di prodotti tradizionali di origine animale e vegetale. Il quadro delineatosi vede, quindi, un sostanziale declino della produzione, consumo e vendita dei NUS, sia nei contesti urbani sia nelle aree rurali, con effetti negativi sulla sicurezza e sovranità alimentare delle comunità e la perdita di pratiche e conoscenze legate al patrimonio agroalimentare e gastronomico.

Partendo da questi presupposti, la ricerca condotta nel febbraio 2018, ha voluto analizzare la situazione odierna in una realtà di riferimento, quale appunto il mercato della Contea di Nakuru, prestando particolare attenzione alla presenza di prodotti tradizionali. Presi a campione diversi luoghi di vendita, formali ed informali, ubicati nelle località di Gilgil, Molo, Naivasha e Nakuru, il lavoro ha voluto indagare attraverso un approccio di tipo etnografico il ruolo ricoperto dai prodotti tradizionali in tali contesti ed evidenziare le differenze esistenti tra le varie tipologie di mercati e la loro ubicazione. Complessivamente è emersa una standardizzazione dell'offerta agroalimentare e un apparente appiattimento del *foodscape* locale. Nei mercati analizzati è stato possibile censire ed identificare una diversità ed una quantità limitata di prodotti tradizionali, con una prevalenza di specie vegetali in particolare le verdure a foglia (*African leafy vegetables*). Alle specie diffuse sull'intero territorio nazionale, tra cui l'amaranto (*Amaranthus sp.*) e l'*African nightshade* (*Solanum nigrum*), si affiancano varietà ed ecotipi unicamente legati al panorama alimentare locale. Si tratta di prodotti la cui provenienza è spesso selvatica, come per alcune verdure a foglia e varietà frutticole, e perciò strettamente connessa agli ecosistemi locali che nel corso degli ultimi decenni hanno subito una rapida ed incessante

degradazione dovuta ad una pressione antropica non più sostenibile.

Se da un lato la quantità ridotta di prodotto rappresenta una barriera alla diffusione dei NUS, altrettanto limitante risulta la struttura del mercato congeniale alla commercializzazione di *cash crops*. Dai mercati al dettaglio dei villaggi rurali ai centri di smercio all'ingrosso urbani sono le patate, i cavoli e i pomodori i generi alimentari che dominano l'offerta e il paesaggio. I NUS si collocano spazialmente e commercialmente in una posizione secondaria. La loro marginalità è ancor più evidente analizzando sia i canali attraverso cui essi giungono sui mercati sia i consumatori che sono soliti acquistarli. Infatti, verdure a foglia, tra cui le *stinging nettles* (una varietà locale di ortiche), i grani tradizionali, come il miglio e il sorgo, ma anche i pochi prodotti di origine animale presenti sul mercato, sono associati a filiere alternative e il loro acquisto è legato a precisi gruppi etnici, spesso minoritari all'interno del variegato panorama demografico della regione. È importante evidenziare che nonostante la vendita di prodotti tradizionali sia alquanto limitata, il loro consumo è ancora presente soprattutto nella sfera domestica. In tale contesto l'autoproduzione e gli scambi afferenti all'economia del dono rappresentano le modalità tramite cui reperire questi generi alimentari.

In conclusione è possibile attestare il limitato valore commerciale dei NUS così come la loro ridotta potenzialità di sviluppo all'interno delle strutture di mercato esistenti. Ipotizzando che l'implementazione delle filiere commerciali di questi prodotti possa essere una valida strategia per la valorizzazione del patrimonio agroalimentare e il miglioramento delle condizioni socioeconomiche della popolazione locale, si pone la necessità di identificare un pubblico attento ed interessato al valore bioculturale intrinseco di questi prodotti e di creare canali di vendita alternativi adatti alla loro diffusione.

Dauro M. Zocchi

**Per approfondire**

- Barstow, C., & Zocchi, D. M. (a cura di) (2018). *The Ark of Taste in Kenya: Food, Knowledge, and Stories of Gastronomic Heritage*. Bra: Slow Food Editore.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO (2017). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security*. Roma: FAO.
- Maundu, P., Kabuye, C. H. S., & Ngugi, G. W. (1999). *Traditional Food Plants of Kenya*. Nairobi: KENRIK, National Museum of Kenya.
- Padulosi, S. (2017). «Bring NUS back to the table!». *GREAT insights Magazine*, 6, pp. 21-22.





















## Comunità migranti come rifugio di diversità bioculturale: i lavoratori delle aziende di floricultura a Naivasha

Il bacino del lago Naivasha, in Kenya, è stato per lungo tempo teatro di un intenso movimento di popoli. L'arrivo dei coloni britannici all'inizio del XX secolo ha determinato la deportazione dei Maasai, popolo di pastori indigeno alla Rift Valley, in due riserve in Laikipia e Kajado. La necessità di manodopera per la costruzione della ferrovia lungo la Rift Valley e per il lavoro agricolo nelle aziende dei coloni determinarono una prima ondata di migrazioni durante il periodo coloniale. Una seconda ondata migratoria è avvenuta nel periodo postcoloniale e in particolare in seguito all'apertura, negli anni Ottanta, di numerose aziende internazionali di floricultura industriale, famose per la produzione di rose. La storia coloniale che ha segnato le sorti del bacino del Lago Naivasha, continua inevitabilmente ad influenzare il sistema alimentare locale.

Negli ultimi decenni, l'importanza di sistemi e prodotti alimentari tradizionali è stata riconosciuta come cruciale per la resilienza di famiglie e comunità, per garantire una dieta diversa ed equilibrata e per la sicurezza e sovranità alimentare. Diversi studi su specie e varietà di verdure a foglia e cereali minori in Africa orientale, per esempio, hanno dimostrato che queste contribuiscono alla sicurezza alimentare, all'economia familiare e che forniscono importanti micronutrienti alla dieta locale. Nonostante ciò, i sistemi alimentari e le diete tradizionali sono minacciati a livello globale dai cambiamenti politici, culturali ed economici in corso. La semplificazione della dieta di un numero sempre maggiore di persone in seguito a processi di migrazione, urbanizzazione e mercificazione è una minaccia al benessere materiale e culturale di persone e comunità. Cambi profondi nella relazione fra le popolazioni umane e gli ecosistemi in cui vivono influenzano inoltre la diffusione di malattie legate all'alimentazione, colpendo donne e bambini in modo sproporzionato. Le migrazioni verso le zone urbane, la trasformazione di economie di sussistenza in economie di mercato e di sistemi

produttivi rurali in lavoro salariato hanno aggravato questi problemi.

Mentre le migrazioni intercontinentali dall'Africa fanno notizia e generano accese discussioni in tutto il mondo, la realtà è un'altra. L'Africa sub-sahariana è senza dubbio sempre più in movimento, ma principalmente all'interno dei confini continentali e in particolare dalle aree zone rurali a quelle urbane. Il numero di migranti interni in Africa è aumentato del 50% tra il 2010 ed il 2017. Circa 50,000 migranti appartenenti a diversi gruppi etnici e prevalentemente provenienti da aree rurali del Kenya occidentale si sono trasferiti a Naivasha negli ultimi trent'anni in cerca di lavoro nelle sessanta piantagioni di ortaggi e serre di rose per il mercato internazionale che circondano il lago. Questi lavoratori salariati sono pagati meno di un dollaro al giorno e vivono in abitazioni a stanza singola in insediamenti informali con limitato accesso ad acqua ed elettricità e senza sistemi di smaltimento dei rifiuti. In queste condizioni, lottano per fornire abbastanza cibo alle loro famiglie e spesso non hanno abbastanza risorse economiche da investire nel miglioramento della loro vita e per mandare i figli a scuola. Le dure condizioni di lavoro, i lunghi turni in azienda e l'esposizione continua agli agrochimici hanno un impatto negativo sulla salute dei lavoratori e in particolare sulla salute riproduttiva delle donne, che rappresentano più della metà della forza lavoro non specializzata nelle serre.

Il contesto di Naivasha permette di approfondire lo studio dei sistemi alimentari tradizionali vis a vis la mercificazione delle vite di migranti e lavoratori. Nonostante l'evidente standardizzazione del sistema alimentare locale, visibile nei mercati, abbiamo individuato nei complessi abitativi in cui vivono i lavoratori delle serre dei rifugi bioculturali, depositi di diversità di specie e prodotti alimentari tradizionali e delle conoscenze associate. Per mezzo di interviste con lavoratrici e lavoratori di serre e piantagioni, abbiamo quindi esplorato l'importanza degli scambi informali di cibo basati sul dono all'interno di *network* interetnici e la loro rilevanza nel promuovere la sicurezza alimentare locale. Luo, Kalenjin, Kikuyu, Turkana, Maasai, Kamba, Sabaot, Pokot, Oria e Luhya sono solo alcuni dei gruppi etnici presenti in questi complessi abitativi in cui i lavoratori vivono a stretto contatto. Per contrastare la scarsa disponibilità ed alto costo dei cibi tradizionali nei mercati locali, i migranti hanno messo in piedi delle reti informali di approvvigionamento tra campagna e città attraverso i quali hanno accesso ad alimenti culturalmente importanti, spesso provenienti dalle *shamba* (aziende agricole di famiglia) nelle loro contee di origine. La circolazione di prodotti alimentari tipici di diverse

etnie (per la vendita, il consumo e lo scambio con altri lavoratori) e delle conoscenze ad essi associate (sulla loro preparazione, ricette, consumo) consente la divulgazione di conoscenze e pratiche gastronomiche, favorendo così l'adattamento al nuovo contesto e l'innovazione nelle nuove comunità multiethniche di lavoratori salariati.

I cibi e prodotti tradizionali che i migranti ottengono informalmente dalle loro contee di origine contribuiscono così alla conservazione di sistemi alimentari locali diversi e densi di significato culturale, che promuovono diversità in termini di dieta e la sicurezza alimentare e nutrizionale delle famiglie. Inoltre, lo scambio di prodotti e conoscenze fra vicini di diverse provenienze etniche attraverso network informali di dono allo stesso tempo rafforza la coesione sociale e promuove la resilienza delle comunità di lavoratori. I confini tra diverse culture alimentari si confondono e diventano fluidi, mentre sempre più lavoratori incorporano nelle loro diete una varietà di prodotti nuovi alla loro cultura ed esperienza, provenienti da diverse tradizioni gastronomiche. Il cibo diventa così un veicolo di integrazione in cui ogni comunità etnica contribuisce alla diversità in tavola, condividendo cibo, semi e conoscenze, e negoziando valori ed identità culturali. Questo è particolarmente significativo in un Paese soggetto a frequenti conflitti tra diverse etnie.

La gestione e l'uso dell'agrobiodiversità sono legati alle consuetudini sociali e alle pratiche culturali che formano una parte essenziale dell'identità e del benessere delle comunità. L'agrobiodiversità viene generata e mantenuta all'interno di un multiforme tessuto sociale, spesso ignorato come marginale, che comprende network di vicini, parenti e conoscenti che scambiandosi conoscenze, semi, cibi e ricette, fortificano legami sociali e negoziano valori. L'agrobiodiversità va quindi intesa in termini politici, agroecologici ed etnoecologici: non solamente come qualcosa che semplicemente 'esiste' ma piuttosto come qualcosa che viene continuamente creato e difeso; e non come qualcosa che viene perso (o mantenuto), ma piuttosto e anche come qualcosa che viene continuamente generato, frutto di esperimenti e innovazione. Nonostante ciò, gli studi sull'agrobiodiversità troppo spesso tendono a trascurare le basi culturali, i tessuti sociali e le ecologie politiche che sostengono o inibiscono tale diversità. Ignorando il ruolo che i fattori socio-culturali svolgono nel dare forma e nel sostenere sistemi alimentari diversi, studiosi e responsabili politici trascurano forse la variabile più importante alla base della diversità bioculturale. In questo modo l'agrobiodiversità viene spesso ridotta a semplice risorsa genetica o a supplemento nutrizionale, ignorando la complessità dei sistemi e delle culture

alimentari. Per preservare e promuovere l'utilizzo di alimenti tradizionali che siano culturalmente rilevanti, è essenziale riconoscere e capire i fattori che influenzano l'uso e la gestione di questi alimenti. Questa comprensione può essere usata come leva per rafforzare la resilienza alimentare delle comunità, così come la loro sicurezza e sovranità alimentare.

Rachele Ellena

**Per approfondire:**

- Barthel, S., Crumley, C. L., & Svedin, U. (2013). «Biocultural refugia: combating the erosion of diversity in landscapes of food production». *Ecology and Society*, 18(4).
- Johns, T., & Sthapit, B. R. (2004). «Biocultural diversity in the sustainability of developing-country food systems». *Food and nutrition bulletin*, 25(2), 143-155.
- Pretty, J., Adams, B., Berkes, F., De Athayde, S. F., Dudley, N., Hunn, E., & Sterling, E. (2009). «The intersections of biological diversity and cultural diversity: towards integration». *Conservation and Society*, 7(2), 100.





















# I Maasai della Great Rift Valley tra frontiere economiche e marginalizzazione

Muovendosi verso nord da Nairobi ('il luogo delle acque fresche') lungo la Great Rift Valley del Kenya, si incontrano prima il cratere del vulcano Longonot ('la montagna dalle creste scoscese') ed il lago Naivasha ('il luogo dove l'acqua inonda e si ritira'), per poi raggiungere le città di Nakuru ('il luogo polveroso') e di Nyahururu ('il luogo ventoso'), passando al fianco del cratere Menengai ('il luogo dei morti'). Assieme ad altri luoghi quali la città di Narok ('il luogo dell'acqua nera') ed il fiume Mara ('il fiume maculato' in riferimento alle macchie di boscaglia lungo le sue sponde), tutti questi posti prendono il loro nome dalla lingua Maa parlata dai pastori Maasai che hanno abitato la valle fino all'inizio del Ventesimo secolo. Questi nomi rimandano ad un tempo in cui la Great Rift Valley era territorio di pascolo e di abbeveramento per vacche, capre e pecore Maasai, all'interno di un sistema di pastorizia nomade basato su mobilità e flessibilità, su prodotti alimentari ottenuti dal bestiame (latte, carne e sangue), su di un'organizzazione sociale e politica fondata sulle relazioni di parentela e di discendenza, su classi di età e sul consiglio degli anziani. Diversi autori hanno riportato e discusso in dettaglio il destino dei Maasai con la colonizzazione britannica della fine del Diciannovesimo secolo, specialmente per quanto riguarda la loro deportazione ad aree di pascolo meno favorevoli per fare spazio alle cosiddette *White Highlands* (gli altipiani dei bianchi), occupate dagli inglesi. Relativamente meno attenzione è stata data alle traiettorie seguite dal sistema di pastorizia Maasai dopo l'indipendenza del Kenya nel 1963, quando i Maasai che avevano evitato la deportazione o che erano ritornati nella valle si ritrovarono in un territorio che ancora portava addosso i nomi Maa ma che era profondamente cambiato, un territorio al quale i Maasai non avevano più pieno accesso, del quale non avevano controllo. Particolarmente negli ultimi trent'anni, la Great Rift Valley è stata trasfigurata dall'afflusso di centinaia di migliaia di migranti interni che si sono lì stabiliti in piccoli appezzamenti coltivati, da città

in veloce crescita ed espansione (Nakuru è la città del Kenya con il più alto tasso di crescita), strade trafficate e le loro infrastrutture, dallo stabilimento di migliaia di ettari di campi e serre di ortaggi e fiori per l'esportazione, dalla costruzione di proprietà immobiliari per la crescente classe media di Nairobi e di strutture turistiche, dalla costituzione di parchi naturali in aree che erano territorio di pascolo del bestiame Maasai.

In questo contesto, nel corso di due periodi di ricerca sul campo a Naivasha, Nakuru e nelle comunità limitrofe, attraverso interviste e focus group con famiglie, pastori e comunità Maasai, abbiamo studiato le strategie da questi adottate per mantenere il loro sistema di pastorizia di fronte ai profondi cambiamenti avvenuti, e le traiettorie di adattamento che hanno interessato i Maasai e le loro vite. Questi profondi cambiamenti vissuti dal tessuto ecologico e sociale della valle possono essere concettualizzati come effetti della sua trasformazione in una frontiera economica ed estrattiva (di acqua, suolo, forza lavoro) per la produzione di fiori ed ortaggi per il mercato internazionale e di energia ed alimenti (latte, patate, cavoli) per il mercato nazionale. Le frontiere economiche ed estrattive (in inglese *commodity frontiers*) sono quei *loci* in cui l'estrazione si espande geograficamente, colonizzando nuove terre in cerca di materie prime per la produzione di merci, *commodities*. L'espansione di queste frontiere in relazioni, prodotti e aree fino ad allora al di fuori dei meccanismi del mercato globale promuove condizioni di degrado sociale ed ambientale nel punto di estrazione. Spesso, migrazioni massicce avvengono verso la frontiera nella misura in cui i migranti cercano un lavoro salariato ed opportunità economiche. I Maasai hanno reagito a questi cambiamenti attraverso una multiforme traiettoria di adattamento che include aspetti di marginalizzazione e di integrazione nella società dominante e nelle relazioni di mercato.

In concomitanza con un riorientamento del loro sistema produttivo verso l'allevamento e vendita di animali da carne e ad una mercificazione delle loro attività (quindi una crescente dipendenza da beni e servizi prodotti per la vendita), le comunità Maasai si sono dissolte in insediamenti più piccoli di famiglie estese, molte delle quali vivono in forma sedentaria nelle parcelle di terra di loro proprietà, coltivando mais e allevando polli, mandando i figli a scuola. I Maasai stanno vivendo un cambio culturale profondo nella misura in cui abbracciano la religione e abbandonano il consumo di sangue e idromele, due importanti cibi di rilevanza sociale e celebrativa, e nella misura in cui lingua ed abbigliamento

tradizionali stanno lasciando il passo allo Swahili ed indumenti occidentali. Allo stesso tempo, i Maasai stanno lottando per mantenere la mobilità del bestiame ed il pascolo estensivo. Con crescenti difficoltà di accesso ai pascoli, specialmente durante la stagione secca, con i pozzi inclusi in terreni privati, sponde dei laghi dichiarate parchi nazionali e aree di pascolo recintate e trasformate in terreni privati e coltivazioni intensive, i Maasai hanno fatto ricorso all'interstizialità: si muovono con le loro mandrie e greggi ai bordi di strade trafficate, accedono a campi coltivati e aree protette (quelle stesse che portano un nome Maa) dopo accordi e negoziazioni o in modo surrettizio (per esempio di notte), e ricorrono a qualunque risorsa la frontiera estrattiva ed i suoi interstizi offrano. Diverse comunità e famiglie Maasai si collocano in diversi punti di questa traiettoria di multiforme cambiamento, con differenze date da variabili contestuali, dipendenti dal luogo specifico, quali il grado di privatizzazione delle aree di pascolo, il clima locale, la vicinanza di città e mercati, e le relazioni stabilitesi con le comunità di agricoltori per lo scambio di prodotti e servizi e per l'accesso ai campi per il pascolo.

Il contesto di Naivasha, con serre e piantagioni di fiori e ortaggi per il mercato internazionale, nello specifico, rappresenta un caso studio esemplare della penetrazione delle relazioni di mercato nelle frontiere economiche e del processo di mercificazione di vite ed ecologie locali. A Naivasha, le vacche dei Maasai pascolano ai lati della superstrada che collega Mombasa sulla costa con Kampala in Uganda e in terreni abbandonati, sulle sponde del lago e nei campi coltivati dopo il raccolto, i pastori comprano i residui verdi delle piantagioni di ortaggi nella stagione secca, e riforniscono i mercati locali e la crescente popolazione non-Maasai di animali e carne. Si muovono appunto negli interstizi di una società e di forme d'uso della terra che rendono la mobilità del bestiame sempre più difficile, e che li spinge sempre più a partecipare al funzionamento della frontiera economica, diventando pienamente attori economici della periferia estrattiva. I simboli di questo cammino verso la massimizzazione (versus ottimizzazione) produttiva si sono già materializzati nella misura in cui, in una forma di allevamento sempre più sedentaria, le vacche Maasai vengono sostituite dalle frisone e le pecore rosse Maasai dalle merino.

In questo contesto, cosa sarà dei Maasai e cosa voglia dire essere un Maasai ora ed in futuro sono domande ineludibili che riguardano i Maasai stessi come anche tutti coloro che acquistano alimenti, fiori e servizi turistici dalle frontiere

economiche, e che quindi partecipano, coscienti o ignari, alle dinamiche di questi cambiamenti.

Gabriele Volpato

**Per approfondire:**

- Conde, M., & Walter, M. (2015). «Commodity frontiers». In D’Alisa, G., Demaria, F., & Kallis, G. (a cura di), *Degrowth. A vocabulary for a New Era*. Londra: Routledge, pp. 71-74.
- Galaty, J. G. (1992). «‘The Land Is Yours’: Social and Economic Factors in the Privatization, Sub-Division and Sale of Maasai Ranches». *Nomadic Peoples*, 30, pp. 26-40.
- Wanjiku, C. R. (2015). *Origin and development of Naivasha town, 1895-2013*. Nakuru: Egerton University.





















## Indice foto

- p. 12 Pescatori scaricano le barche dopo la pesca. Naivasha.
- p. 17 Venditrice ambulante. Gitare.
- p. 18 Il mercato all'ingrosso. Kinare.
- p. 19 Mercato municipale. Molo.
- p. 20 Bancarelle al mercato municipale. Naivasha.
- p. 21 Vendita di pomodori al mercato all'ingrosso. Naivasha.
- p. 22 Vendita di canna da zucchero al mercato all'ingrosso. Naivasha.
- p. 23 Vendita al dettaglio nel mercato municipale. Nakuru.
- p. 24 Botteghe e negozi nel centro città. Nakuru.
- p. 29 *Furu* fritti: Ciclidi del Lago Vittoria, essiccati e fritti. Nakuru.
- p. 30 *Omena*: pesci pescati ed essiccati presso la sponda keniota del Lago Vittoria. Naivasha.
- p. 31 Vendita di polli al mercato municipale. Nakuru.
- p. 32 Il *rukuri*, carne preservata in miele, è una preparazione tradizionale Kikuyu. Naivasha.
- p. 33 Legumi essiccati provenienti dalla contea di Narok. Gilgil.
- p. 34 Chiosco di vendita di ortaggi posto sul ciglio della strada. Molo.
- p. 35 *Tree tomato* (*Solanum betaceum*): frutto della famiglia delle Solanacee coltivato nella zona montuosa del distretto di Naivasha. Naivasha.
- p. 36 *Thorn melon* (*Cucumis metuliferus*): frutto della famiglia delle Cucurbitacee prodotto nella porzione meridionale della Rift Valley.

- p. 37 *Sukari nguuru*: zucchero grezzo prodotto nella contea di Homa Bay. Naivasha.
- p. 38 *Stinging nettles (Urtica massaica)*. Naivasha.
- p. 43 Produzioni estensive di ortaggi per esportazione. Naivasha.
- p. 44 Serre per la floricultura industriale. Naivasha.
- p. 45 Vivaio automatizzato. Naivasha.
- p. 46 Trasporto di alimenti da altre contee su *matatu*. Naivasha.
- p. 47 Momento di lavoro sul campo. Naivasha.
- p. 48 Donna Luo vende *Kunde (Vigna unguiculata)*, comune verdura a foglia. Naivasha.
- p. 49 Complesso abitativo costruito per ospitare i lavoratori delle serre. Karagita.
- p. 50 Ex lavoratrici delle serre vendono tuberi importanti nella cucina Kikuyu. Karagita.
- p. 51 *Mushelekha*, sale tradizionale Luhya, oggetto di scambio tra i migranti. Karagita.
- p. 52 *Saget (Cleome gynandra)* è una verdura a foglia tradizionale Kisii. Naivasha.
- p. 57 Impatto della deforestazione sul paesaggio rurale. Gilgil.
- p. 58 Rive del lago Naivasha e sullo sfondo complesso serre. Naivasha.
- p. 59 Bambini Maasai fuori da una capanna tradizionale. Gilgil.
- p. 60 Pastore Maasai con il proprio toro più grande. Naivasha.
- p. 61 Pastori Maasai si dirigono verso la riva del lago Naivasha per abbeverare la loro mandria. Naivasha.
- p. 62 Mercato di bestiame nei pressi della città di Suswa. Suswa.
- p. 63 Mercato di bestiame nei pressi della città di Suswa. Suswa.
- p. 64 Giovane Maasai assiste al mercato del bestiame nei pressi della città di Suswa. Suswa.
- p. 65 Pastori Maasai lungo la cresta del cratere Menengai. Nakuru.
- p. 66 Giovane pastore Maasai con pecore. Mau Narok.



## Un progetto della



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
Università di Scienze e Gastronomia di Pollenzo

## Sviluppato nell'ambito del progetto



## In collaborazione con



Slow Food®  
Conviva Association of Kenya

**Il volume raccoglie gli scatti e le riflessioni dei ricercatori dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche coinvolti nel progetto «Sistemi Alimentari per lo Sviluppo sostenibile» relativi al lavoro sul campo svolto nel corso del 2018 nella contea di Nakuru in Kenya.**

**Gli interventi aprono a riflessioni nuove sulla quotidianità del mercato agroalimentare locale e sulle trasformazioni sociali e culturali in atto sul territorio offrendo al lettore uno strumento per meglio comprendere una delle più conosciute realtà dell'Africa orientale.**

ISBN 978-88-7503-124-4



9 788875 031244