

I PROGETTI ADOTTATI DA 4CITIES4DEV

CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI: L'ESPERIENZA DELLE COMUNITÀ DEL CIBO

Yogurt dei Pokot con la cenere



Presidio Slow Food adottato dalla città di Bilbao



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



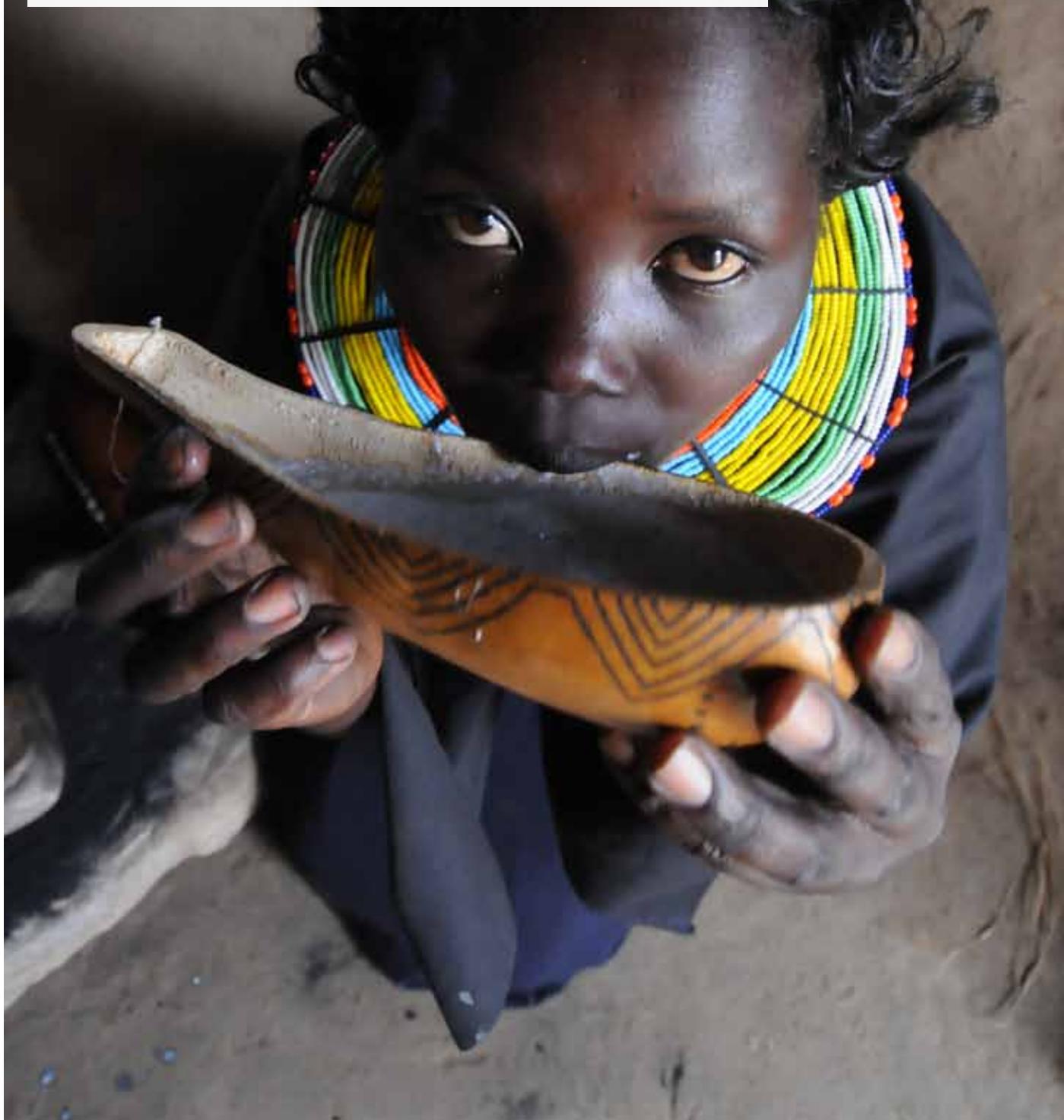
CITTA' DI TORINO

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo dell'Unione Europea.
I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità dei partner del progetto 4cities4dev
e non riflettono in nessun modo il punto di vista dell'Unione Europea.

PROGETTI A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

I Presìdi Slow Food tutelano piccole produzioni locali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali. Sono oltre 300 e coinvolgono, in tutto il mondo, più di 10 mila produttori: contadini, pastori, pescatori, artigiani... Tutelare questi prodotti significa anche preservare i pascoli di alta montagna e le foreste tropicali, dare un futuro sostenibile ai piccoli produttori, dalle Ande alle coste africane, custodire centinaia di razze animali e specie vegetali, restituire alle generazioni future un pianeta pulito e ricco di biodiversità.

I Presìdi sono promossi e coordinati da Slow Food, che opera in tutto il mondo ma il cui impegno più importante è legato ai Paesi in via di sviluppo, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa dei popoli.



IL CONTESTO

POKOT OCCIDENTALE, KENYA

Gli altipiani sono la zona più fertile del Kenya e una delle più fertili dell'intero continente. Si estendono da est a ovest, nella parte meridionale del paese. La regione più occidentale degli altipiani è quella del Western Pokot, al confine con l'Uganda e a metà strada tra il Lago Vittoria (a sud) e il Lago Turkana (a nord), due dei Grandi Laghi Africani che si trovano lungo l'asse della Rift Valley.

Qui vivono i Pokot, una delle 54 tribù riconosciute del Kenya (pur rappresentando soltanto lo 0,1% della popolazione). I Pokot sono tradizionalmente pastori: nomadi in passato, oggi vivono in villaggi composti da insediamenti monofamiliari, a stretto contatto con gli animali (principalmente vacche, zebù, capre e pollame), vera ricchezza di ogni famiglia.

I villaggi di Tartar e Soibee si trovano in una zona collinare a circa 2000 metri di altitudine, nei pressi del Monte Elgon. Gli abitanti si sono riuniti nel Tarsoi Group, il cui nome deriva proprio dall'unione di quelli dei due villaggi. I membri sono circa 65 e rappresentano il cuore del Presidio.



IL PROGETTO

Da sempre le comunità dei villaggi di Tartar e Soibee, come molte altre comunità della zona, producono un alimento insolito: uno yogurt fatto con latte di vacca (incroci fra razze locali e zebù) o di capra, mescolato alla cenere di cromwo, un albero autoctono. Conosciuto nel dialetto locale come *lolon chomi suton* (*mala ya kienyeji* o *kamabele kambou*, in swahili), lo yogurt con la cenere era di estrema importanza nella dieta e nella cultura della comunità Pokot e, in particolare, rappresentava uno degli alimenti principali per i pastori in cerca di pascoli. Oggi, l'allevamento è meno diffuso e, di conseguenza, è diminuita la disponibilità di latte, con una conseguente riduzione drastica della produzione di yogurt. Inoltre, le comunità hanno rapidamente perso l'orgoglio della propria cultura alimentare. Lo yogurt, ormai, è prodotto da poche famiglie per il consumo privato e soltanto occasionalmente l'eccedenza è venduta sui mercati locali.

Lo yogurt con la cenere - ottenuto da latte crudo - ha una consistenza omogenea, densa ma fluida. Dal latte di vacca e di capra - che sono lavorati separatamente - si ottengono due diverse varietà di yogurt: il primo è riservato agli uomini, il secondo - dal sapore intenso e rinomato per il valore nutritivo - a donne e bambini. Il sapore dello yogurt varia anche a seconda della durata della fermentazione.





Gli animali sono alimentati al pascolo e la mungitura si effettua manualmente due volte al giorno. Il latte si raccoglie nella calabash, tradizionale contenitore ricavato dalle zucche, e si lascia riposare per almeno tre giorni. Queste zucche - che hanno una buccia molto dura - sono scavate all'interno, essiccate e lavorate a lungo con acqua bollente, legno di cromwo - lo stesso albero dal quale si ricava la cenere - e latte, in fasi successive fino a eliminare completamente il retrogusto amaro, la cui scomparsa segnala la fine del processo. Quando sono pronte, vi si raccoglie il latte, si aggiunge la cenere e si lasciano riposare in un luogo fresco e asciutto: su una speciale rastrelliera sulla parete interna della capanna, oppure parzialmente interrate. Una volta scolato il siero, i contenitori sono richiusi e agitati con movimenti regolari. La cenere ha potere disinfettante, migliora il gusto (dando una nota aromatica) e conferisce un caratteristico colore grigio chiaro.

OBIETTIVI

Con questo progetto Slow Food intende salvaguardare un prodotto molto particolare in cui la comunità Pokot

si riconosce e identifica. Attraverso lo yogurt si vuole contribuire a rafforzare la comunità, che già oggi è quasi del tutto autosufficiente dal punto di vista economico e della sussistenza alimentare. Il lavoro più importante riguarda la sanità animale e il progressivo miglioramento delle varie fasi di produzione, per arrivare ad avere un prodotto di qualità che rispetti le tradizioni ma che dia anche maggiori garanzie dal punto di vista igienico-sanitario. Una volta completato questo lavoro preliminare, si potrà investire più energia sulla commercializzazione del prodotto, al momento limitata anche a causa della scarsa produzione, che viene per lo più consumata dalla comunità stessa. Con l'apertura di un punto vendita nella vicina città di Makutano, i membri del Tarsoi Group potranno disporre per la prima volta di una fonte di reddito costante.

Infine, grazie alla partecipazione dei produttori a eventi internazionali come *Cheese*, *Algusto*, *Salone del Gusto* e *Terra Madre*, Slow Food intende restituire a questo straordinario prodotto la dignità che merita, così che si possa tradurre in orgoglio e in un'ulteriore spinta motivazionale per gli allevatori che ne sono i custodi.

IMPATTO SOCIALE

Grazie al Presidio, quella che era una tradizione familiare di una tribù minore è diventato uno dei simboli della pastorizia africana, e la comunità Pokot ha acquisito una forte consapevolezza del valore della propria cultura. I villaggi vicini si sono accorti di questo impatto e hanno chiesto a più riprese ai membri del Tarsoi Group di poter essere inclusi nelle attività di formazione. Per Slow Food questo è uno degli esempi più interessanti dell'approccio che vede nella valorizzazione di un prodotto locale un volano di sviluppo non solo economico, ma anche culturale e ambientale per una comunità e il suo territorio.

BENEFICIARI

Il progetto coinvolge 65 produttori riuniti nel Tarsoi Self Help Group.

ATTUALI PARTNER

Unione Europea

LE TAPPE

2008-2009

Il Presidio nasce ufficialmente nel maggio 2009, a seguito di una visita alla comunità da parte di Slow Food.

Poco dopo, l'allevatore Julius Lomatang partecipa all'incontro Terra Madre in Tanzania, occasione di scambio di conoscenze su agricoltura e allevamento tra kenyoti, ugandesi e tanzaniani.

Nel mese di settembre alcuni produttori del Presidio partecipano a *Cheese* (evento internazionale dedicato alla filiera del latte che si tiene a Bra, in Italia): gestiscono uno stand, presentano per la prima volta il loro yogurt e hanno un utile scambio e incontro di formazione con allevatori e casari piemontesi. In questa occasione seguono un breve corso di formazione su alcune questioni cruciali per il miglioramento della produzione, come l'alimentazione degli animali, i metodi di riproduzione, l'igiene animale e del prodotto, l'uso sostenibile degli scarti animali.









2010

Slow Food sostiene i costi per l'acquisto di foraggio e per l'organizzazione di attività di formazione sulla salute animale e sull'allevamento sostenibile misto (piante e animali). L'obiettivo è migliorare la salute degli animali e la produzione di latte.

Nell'aprile 2010 Mauro Cravero, un veterinario italiano, visita il Presidio e trascorre due settimane in Kenya, organizzando attività formative sulla sanità animale.

A ottobre due produttori partecipano al *Salone del Gusto e Terra Madre* a Torino.

Il referente del Presidio (Peter Namianya, ex studente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Cuneo) scrive una prima bozza del disciplinare di produzione assieme agli allevatori, per stabilire alcune linee guida sulla produzione dello yogurt con la cenere.

Insieme a Mauro Cravero, inoltre, introduce nelle comunità un registro del bestiame. Questo strumento è fondamentale non solo per controllare la situazione sanitaria degli animali, annotando malattie e cure intraprese, ma anche per individuare e selezionare i capi di zebù più produttivi.

Naturalmente, affinché questo strumento sia compreso e condiviso da tutti i membri del gruppo, saranno necessari diversi momenti di formazione e un tempo ragionevole.

2011

La mancanza di assistenza veterinaria è il problema principale. Per questa ragione Slow Food coinvolge Ronald Juma Wakwabubi, un veterinario locale, affinché possa seguire le comunità dei produttori.

Ronald Juma si impegna a visitare la comunità regolarmente, per monitorare la salute e l'igiene degli animali. Inoltre, avvia una formazione sulle esigenze mediche, la riproduzione, l'alimentazione e la mungitura.

In primavera il fotografo Oliver Migliore trascorre una settimana nel villaggio e realizza un servizio fotografico. A luglio i registi Francesco Amato e Stefano Scarafia girano un video sullo yogurt e sulla comunità Pokot.

Nel settembre 2011 due membri della comunità, insieme al veterinario e a Peter Namianya (referente del Presidio) partecipano nuovamente a *Cheese a Bra*. Prima della manifestazione visitano inoltre diversi produttori di formaggio e yogurt piemontesi, condividendo informazioni sulla gestione degli animali e la trasformazione del latte. Nel corso di una giornata di formazione, infine, i due produttori discutono e integrano la bozza di disciplinare, con l'aiuto del veterinario kenyota e del veterinario italiano, Mauro Cravero. Nel mese di ottobre Slow Food acquista piccole attrezzature e disinfettanti per controllare la presenza delle zecche (molto diffuse nell'area).



PIANI ATTUALI

È fondamentale continuare il lavoro per migliorare la qualità dei pascoli (introducendo erbe più nutrienti come la napier grass) e gestire al meglio i registri animali, strumenti fondamentali per monitorare l'attività (i libri sono stati tradotti in swahili perché siano comprensibili per i produttori).

Il disciplinare di produzione sarà tradotto in swahili e in pokot e distribuito a tutti gli allevatori del Presidio. Nel corso di due riunioni generali, sarà discusso con tutti – punto per punto –, corretto e integrato.

Diventerà quindi uno strumento dettagliato e chiaro, capace di dare indicazioni agli allevatori (per una buona gestione degli animali e per una trasformazione corretta del latte) e di certificare l'unicità e il valore del loro yogurt.

Nel mese di dicembre 2011, il veterinario Mauro Cravero è tornato nelle comunità per valutare la situazione e per identificare, insieme ai referenti locali, una struttura idonea e le attrezzature necessarie per allestire un piccolo punto vendita del Presidio.

In quell'occasione tutti gli allevatori sottoscriveranno il testo finale del disciplinare di produzione.

PIANI FUTURI

I piani futuri del Presidio sono ambiziosi. Una volta risolti i problemi più urgenti di sanità animale e di qualità dei pascoli e del foraggio, il Presidio intende avviare un negozio agro-veterinario (che fornisca medicine e alimenti per animali) gestito dai produttori stessi e un punto vendita per lo yogurt nella vicina cittadina di Makutano. Per far ciò occorre individuare un locale idoneo, attrezzarlo con gli elementi necessari, dotarsi dei permessi, procurarsi contenitori adatti alla vendita e predisporre un packaging (confezioni ed etichetta) adeguato. Se i risultati della vendita saranno promettenti, il passo successivo sarà la realizzazione di un piccolo laboratorio dove le varie famiglie potranno produrre lo yogurt.

Sarà necessario rafforzare la consapevolezza e la responsabilità della comunità di allevatori, proseguire le attività di formazione, promuovere forme di agriturismo nell'area per facilitare la commercializzazione del prodotto e far conoscere la cultura Pokot.

Altre attività possibili: organizzare eventi locali legati al cibo e visite/scambi con altri Presidi e comunità del cibo, avviare un piano per salvaguardare il cromwo (l'albero la cui cenere è utilizzata per produrre lo yogurt).

Alcuni rappresentanti del Presidio hanno partecipato ad *Algusto*, a Bilbao nel dicembre 2011, e parteciperanno al principale evento internazionale di Slow Food - *Salone del Gusto e Terra Madre* 2012, a Torino.

4CITIES4DEV PER IL PRESIDIO

Il progetto 4Cities4Dev prevede diverse attività a sostegno del Presidio dello Yogurt dei Pokot con la cenere, che saranno realizzate da Slow Food in collaborazione con la città di Bilbao.

1

Assistenza veterinaria costante di tutti gli allevatori, grazie al lavoro di Ronald Juma Wakwabubi (in Kenya) e alla consulenza di Mauro Cravero, veterinario italiano che già da due anni lavora con i Pokot.

2

Commercializzazione di una parte del prodotto, grazie all'apertura di un punto vendita per lo yogurt nella vicina città di Makutano. Il punto vendita sarà affiancato anche da un piccolo negozio agro-veterinario.

3

Ideazione del packaging per lo yogurt e promozione di questo prodotto e della cultura Pokot, a livello locale e internazionale.

4

Realizzazione di un cortometraggio dedicato allo yogurt e alle comunità Pokot, primo di una serie di tre video dedicati rispettivamente a Kenya, Etiopia e Senegal. Il cortometraggio sui Pokot è stato presentato in anteprima a *Euro Gusto*, uno degli eventi internazionali di Slow Food (realizzato in collaborazione con la città di Tours, in Francia). I tre filmati saranno poi montati in un lungometraggio da presentare in vari festival internazionali.

5

Partecipazione del Presidio dello yogurt con la cenere a due eventi internazionali: *Algusto* a Bilbao dal 16 al 19 dicembre 2011 e *Salone del Gusto e Terra Madre* a Torino dal 25 al 29 ottobre 2012.

Presidio Slow Food adottato dalla città di Bilbao nell'ambito del progetto *4Cities4Dev*



© Oliver Migliore

www.4cities4dev.eu