



meditando

sulla nostra
tavola

di Vincenzo Lopano,
Alex Zanotelli,
Dino Lovecchio,
Carlo Marzioni,
Franco Greco,
Emilia D'Urso,
Maria Caputo,
Franco Ferrara



pensando

mense
più grandi

di Renilde Ahishakiye,
Marta Stival,
Elisabetta Romanazzi,
Emanuele Carrieri



scoprendo

pane
e culture

di Mariateresa Tavassi



Cercasi un fine

Bisogna che il fine sia onesto. Grande. Il fine giusto è dedicarsi al prossimo. E in questo secolo come lei vuole amare se non con la politica o col sindacato o con la scuola? Siamo sovrani. Non è più il tempo delle elemosine, ma delle scelte.

i ragazzi di don Lorenzo Milani

periodico di cultura e politica

www.cercasiunfine.it

“nutrirsi, capirsi

di Rocco D'Ambrosio

Ci vogliono fiumi di inchiostro per narrare tutte le contraddizioni che l'alimentarsi presenta nel nostro mondo, e non solo. Dal cibo falsificato a quello ultragenuino, dal *fast* allo *slow food*, dall'anoressia all'obesità, dall'inquinamento di campi e falde acquifere al biologico ad ogni costo e così via. Senza dimenticare chi è senza cibo, chi patisce e muore di fame, i grandi affari, spesso illeciti, su acqua, pane e companatici. Eppure ci si deve nutrire, quasi in slalom tra le tante contraddizioni. Molti direbbero: con un occhio alla dieta e uno al portafoglio. Ma gli occhi vanno posti prima di tutto altrove. A se stessi. Perché nutrirsi è naturale e profonda espressione di sé. Il nutrirsi esprime ciò in cui si crede e spera, cui si dà valore e si intende custodire, ciò che aiuta la qualità della vita personale e sociale. *Dimmi come mangi e ti dirò chi sei*, per dirla con uno slogan facile. Forse dovrebbe essere uno degli aspetti fondamentali dell'educazione dei piccoli e degli adolescenti: insegnar loro a nutrirsi con intelligenza e lungimiranza, nel rispetto di se stessi, degli altri e della natura. Invece proprio i piccoli pagano, per primi, gli effetti negativi del disordine alimentare e delle ingiustizie sociali ad esso connesse, tra il disimpegno di molti genitori ed

educatori.

Ma anche: *Dimmi con chi mangi e ti dirò chi sei*. Perché alimentarsi è anche un fatto sociale, premientemente sociale. Da solo mangia chi è costretto o si è separato volutamente dagli altri. E qui il nutrirsi insieme si carica di tanti significati culturali, religiosi, politici, economici. Tavola per i credenti, di ogni religione e credo culturale, vuol dire condivisione. Per cui, più importante di ciò che mangiamo e con *chi* condividiamo la mensa. Tanta retorica si è abbattuta sul simbolo della mensa; si pensi all'Eucaristia per i cattolici o ad altri convivi sociali. Capita, infatti, che spesso più che il condividere interessa dar sfoggio di se stessi, delle proprie ricchezze sulla tavola e dei soggetti invitati a pranzo. Allora la mensa è diventata, purtroppo, triste metafora di questo mondo: pochi che detengono le risorse di molti, pochi che mangiano più di tutti, pochi che impongono, a molti, stili e sostanze di nutrimento, pochi che hanno voce, a tavola, sui molti che mendicano per le briciole. Ma la mensa è di tutti, per tutti, con tutti. Nessuno escluso. Non ci dobbiamo stancare né di ripeterlo, né di lottare per questa essenziale ed universale verità. Per questo dedichiamo il numero del giornale al Nobel Wangari Maathai, una donna keniana che ha unito la passione



per la salvaguardia della terra, la lotta al sottosviluppo, la promozione degli ultimi, specie delle donne, la ricerca della giustizia e della pace.

“Possiamo – scrive la Maathai – lavorare insieme per un mondo migliore con gli uomini e le donne di buona volontà, quelli che irradiano la bontà intrinseca dell'umanità. Per fare ciò effettivamente, il mondo necessita di un'etica globale, con valori che danno significato alle esperienze

di vita e, più delle istituzioni religiose e dei loro dogmi, sostengono la dimensione non-materiale dell'umanità. I valori umani universali dell'amore, della compassione, della solidarietà, della cura degli altri e della tolleranza, sono da porsi a base di questa etica globale, che dovrebbe permeare la cultura, la politica, il commercio, la religione e la filosofia. E, inoltre, dovrebbe permeare l'intera famiglia delle Nazioni Unite”.

Wangari Muta Maathai (1940),
biologa, attivista politica, ecologista,
Nobel per la Pace, testimone per
uno sviluppo sostenibile, la
solidarietà e la pace

Dio nutre il suo popolo

Sappiamo bene come non è sufficiente generare un figlio ma è necessario nutrirlo perché viva. È quello che Dio continua a fare da quando ha creato l'uomo: non lo ha lasciato in balia del suo destino, ma perennemente lo crea e lo nutre. Difatti il nutrimento per l'uomo è fonte di vita e senza un equilibrato e sano nutrimento l'uomo muore. Il cibo non solo mantiene in vita l'uomo ma, in un certo qual modo, ne dirige e plasma l'esistenza. Noi siamo ciò che mangiamo. Per questo Dio nutre il suo popolo non solo per mantenerlo in vita, ma anche per indicargli quale vita gli vuole offrire. Ciò che Dio ci dona è anche ciò a cui ci chiama!

Fin dalle prime pagine bibliche tutta la creazione è vista in funzione del suo apice: l'uomo. Egli non si nutre di se stesso, non vive di sé, ma di quello che gli è donato da Dio. Potremmo dire che il mantenersi nell'esistenza dell'uomo è pura grazia. A lui inoltre è affidato il compito di custodire e coltivare il giardino. Egli non può creare giardini: può solo o aumentarli o distruggerli. E la distruzione è la conseguenza del voler mettere le mani su ciò che era stato posto come limite: "dell'albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiare" (Gn 2). Limite che è per la vita dell'uomo, non per la morte: "quando tu ne mangiassi, certamente moriresti" (Gn 2). Dio pone al nutrimento dell'uomo un limite che lo mantenga in vita. Ma l'uomo, ingannato da Satana che pone l'accento su ciò che non si ha ed allarga fino all'inverosimile

il limite ("è vero che Dio ha detto: non dovete mangiare di nessun albero del giardino?" - Gn 3), mangia ciò che gli è proibito e trova la morte. Il giardino si trasforma in suolo da lavorare, il dono diventa frutto di sudore, la benedizione si cambia in maledizione. Queste le conseguenze di quel peccato che è l'arraffare, il mettere le mani sul dono, il tagliare i ponti col Creatore, il non accettare la dipendenza da Lui. Nel cammino attraverso il deserto il popolo d'Israele oramai stanco e avido di cibo preferisce morire schiavo ma a pancia piena piuttosto che libero ma a stomaco vuoto. C'è sempre nella vita dell'uomo la scelta tra un nutrimento che schiavizza e una libertà che non sfama. E Dio si prende cura del suo popolo donandogli un pane che scende dal cielo, prefigurazione del Vero Pane che sazia e libera, del Prigioniero per amore che slega l'uomo dalle paure che lo rendono eterno insaziabile ed insoddisfatto. È un pane che non può essere accumulato: "ogni giorno la razione di un giorno" (Es 16), altrimenti imputridisce! Il frutto dell'accumulo è la putrefazione! La manna è il cibo del pellegrino, di chi non può accumulare, di chi vive nell'affidamento totale, nella logica del giorno per giorno più che del giorno dopo giorno. Dio nutre il suo popolo, ma non lo appaga mai completamente, per dirla con Bonhoeffer: Dio non si è mai sognato di soddisfare i tuoi bisogni, ma da sempre sogna di realizzare le sue promesse. Ed è in questo continuo scarto tra bisogno suscitato e promessa adem-

piuta che Dio continua ad educare il suo popolo e a condurlo verso di sé. Nella preghiera del Padre Nostro Gesù ci insegna a chiedere il pane, a non pretendere, a considerarlo dono e non conquista. Pregando per il pane l'uomo sa di non poter immediatamente disporre della propria vita, ma di poterla ricevere solo all'interno di una relazione. E come la manna del deserto è un pane per ogni giorno.

I profeti accentuano l'universalità e la gratuità del nutrimento di Dio: "O voi tutti assetati venite all'acqua, chi non ha denaro venga ugualmente; comprate e mangiate senza denaro e, senza spesa, vino e latte. Perché spendete denaro per ciò che non è pane, il vostro patrimonio per ciò che non sazia?" (Is 55). Nessuno può essere escluso da questo nutrimento per mancanza di denaro. Ed è gratuito anche nel senso che non chiede nulla in cambio. Al contrario dei tanti cibi che dilapidano ma non saziano. Il cibo che sfama, infatti, non è solo quello costituito da grasse vivande, ma quello delle relazioni umane. Anche Gesù, come ogni uomo, verrà tentato sulla fame. Satana gli propone di cambiare le pietre del deserto in pane. Secondo la tradizione rabbinica il Messia doveva sfamare per sempre l'umanità, doveva creare il mondo della prosperità perfetta. Gesù ci dà il pane, ma non accetta la tentazione di Satana. Tentazione che non riguarda il fine, ma i mezzi. Egli si sfamerà le folle, non col potere, ma con l'amore che divide e moltiplica. Nella risposta di Gesù a Satana si fa chiaro l'ingan-

no demoniaco:

"Non di solo pane vive l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio." (Lc 4).

Gesù chiarisce che senza risposta alla fame di verità, senza guarigione dalle malattie dell'anima ferita per la menzogna l'uomo non si può salvare. Per Satana Dio è un lusso dei ricchi. L'unica cosa decisiva per lui è la materia, il centro dell'uomo sarebbe secondo lui lo stomaco. L'uomo però vive anche di pane, ma non di solo pane. Non è eliminando il bisogno di pane che si va alla radice dei mali presenti nel mondo, ma gestendo il pane con criteri di verità e giustizia, dando a Dio il primato sulla materia e nella sua distribuzione.

Il banchetto imbandito da Gesù è frutto di condivisione e si oppone alla logica dei discepoli di congedare la folla. (Mt 14) Chi condivide la ricerca della verità è

chiamato a condividere anche le sostanze che lo alimentano. I discepoli avevano forse nascosto quei pani per loro, per il loro momento di intimità e fraternità, ma Gesù li invita a sfamare le folle. Egli non parte dal nulla, ma da quel poco che l'uomo è e possiede. L'inadeguatezza delle sostanze umane è l'ineliminabile punto di partenza perché il Cristo possa operare il suo miracolo, ieri, oggi e sempre. Nei testi evangelici non si parla di moltiplicazione, ma di divisione. È dividendo che si moltiplica. Solo l'amore che si lascia dividere e spezzare moltiplica la gioia e la fraternità. Anzi c'è l'avanzo: "e portarono via dodici ceste piene di pezzi avanzati" (Mt 14). Solo nell'amore il poco diventa abbondante fino ad avanzare.

[sacerdote, pastorale sociale Altamura, Bari]



tra i libri

di Wangari Maathai

Wangari Muta Maathai nasce a Ihithe (Kenya) il 1 aprile 1940 e si laurea in scienze biologiche nel 1971 all'Università di Nairobi, assumendone la cattedra di veterinaria. Attivista politica, nel 1976, si iscrive al Consiglio nazionale delle donne del Kenya, diventandone la presidente dal 1981 al 1987.

Promuove un'idea semplice: piantare alberi. Con la sua energia ed il suo carisma, nel

1977, fonda il Green Belt Movement che coniuga la causa ambientalista con quella del miglioramento delle condizioni di vita delle donne africane: negli anni '80 già tremila donne provenienti dalle aree più difficili e depresse dell'Africa vengono coinvolte nell'attività di piantagione degli alberi in Kenya, Tanzania, Uganda, Malawi, Zimbabwe, ecc. La lotta alla desertificazione ed alla deforestazione si traduce in posti di lavoro e reddito per le donne africane, oltre che nella difesa e salvaguardia dell'abitat delle popolazioni native keniote, cacciatori e raccoglitori destinati a scomparire insieme con le foreste.

Nel 2004 viene insignita del Premio Nobel per la Pace "per il suo contributo alle cause dello sviluppo sostenibile, della democrazia e della pace". All'annuncio, reagisce nell'unico modo che conosce: pianta un albero. "Perché - sostiene - dagli alberi ha imparato a capire che quando verità e giustizia affondano le loro radici nel

cuore di un popolo, per quanto si possa tentare di sradicarle, esse non smetteranno mai di germogliare".

Alex Zanotelli commenta l'attribuzione del premio a Wangari Maathai come il primo riconoscimento del legame che esiste tra la causa ecologista e quelle della pace e della giustizia sociale, nel senso del rispetto dell'ambiente e della distribuzione delle risorse. La grande intuizione di questa donna africana, perseguitata, minacciata, picchiata, detenuta, è stata di unire in un unico circolo virtuoso sviluppo sostenibile e democrazia, rispetto per la natura ed equa ripartizione delle risorse, tutela dell'ambiente e diritti civili, soprattutto delle donne e delle popolazioni emarginate.

tra i suoi libri:

W. MAATHAI, *Solo il vento mi piegherà*, Sperling & Kupfer, 2007

- *The green belt movement*, Lantern Books, 2004

pensando

di Alex Zanotelli

bene comune e diritto umano fondamentale, l'acqua deve essere gestita dalle comunità locali e da imprese pubbliche. Lo chiede un vasto movimento di cittadini consapevoli. Che dovrebbe trovare più sostegno nel mondo cattolico. Il tema è rilevantisimo, perché se i privati e le multinazionali metteranno le mani sull'acqua, le conseguenze saranno pesanti per le classi deboli qui da noi. Un esempio è quello che sta succedendo ad Aprilia (Latina): le bollette dell'acqua sono aumentate del 100% e 6 mila famiglie si rifiutano di pagare. Ma le conseguenze per il sud del mondo quali saranno? Se ogni anno abbiamo 50 milioni di morti per fame, domani avremo 100 milioni di morti per sete. Ecco perché anche i

missionari si devono battere per l'acqua, bene comune e diritto fondamentale. Il 2008 è un anno decisivo. Occorre vigilare perché siano bloccate tutte le privatizzazioni. Entro dicembre dobbiamo fare in modo che il parlamento discuta la legge sull'acqua. Ottenuta la legge, si tratterà di ripubblicizzare l'acqua privatizzata.

Insomma: ci aspetta un lavoro enorme per riprenderci l'acqua. Che è vita.

[missionario comboniano, Napoli]



vita breve, ma buon vino

nella storia dell'uomo il *succo della vite* rappresenta certamente un'esperienza totalizzante, capace di andare ben oltre il semplice ambito alimentare.

Il *nettare degli dei* narra infatti uno straordinario e graduale processo di crescita intellettuale e di liberazione sensoriale cominciata nella notte dei tempi. Le più recenti ricerche archeologiche hanno provato che la *vitis vitifera*, la pianta rampicante che cresceva spontanea nelle foreste primordiali all'origine di quegli arbusti che sarebbero poi stati coltivati per ottenere il nettare divino, affondava le sue radici nella terra già trecentomila anni prima di Cristo.

Il vino nella storia dell'umanità è mito, divinità, tecnica, metodo, scienza, infusione di energia vitale, da ciò deriverebbe il termine vite il nome della pianta capace di generare la vita: "il vino è prima di tutto una sostanza di conversione, capace di rovesciare situazioni e condizioni, di estrarre dagli oggetti il loro contrario; di fare, per esempio, di un debole un forte, di un silenzioso un chiacchierone; donde la sua vecchia identità alchemica, il suo potere filosofale di trasmutazione o di creazione ex nihilo".

Il vino acquisisce una serie di importanti significati quando la cultura filosofico-religiosa e quella politico-letteraria lo assumono come simbolo di precise esperienze rituali e di rigorose pratiche conoscitive "l'ebbrezza rende il cervello perspicace, vivo, in-

ventivo, pieno di forme agili, ardenti e dilettevoli". A ben vedere la storia del *buono latte d'autunno* rappresenta un vero e proprio trattato enciclopedico ricco com'è delle diverse sfaccettature di cui si compone la storia dell'umanità abbracciando campi ed ambiti tra loro diversissimi: dalla religione all'agricoltura, dalla storia alla merceologia, dall'economia alla geografia, dalla cultura alla finanza.

Oggi il vino rappresenta una leva dello sviluppo locale e un'occasione economica in cui le proprietà ambientali, culturali e paesaggistiche

assumono rilevanza eccezionale e che, se usate in maniera oculata e razionale, rendono il risultato unico e assolutamente irripetibile.

Il vino è strettamente collegato al suo territorio tanto da esserne sinonimo con una fortissima connessione culturale di comunità. Che cosa rappresenta l'indicazione geografica se non un fattore di chiara identità, di tradizione ed appartenenza su cui irrobustire la cultura del territorio di provenienza? La lingua francese ha trovato il termine con cui tutto ciò si spiega: *terroir* un

concetto che comprende un insieme di clima, terreno, paesaggio, cultura, storia, organizzazione sociale, geografia, insomma quei fattori che possono dare ai vini

quei caratteri di unicità e di distintività irripetibili in altri luoghi. Ed è su tutto

questo che il consumatore più attento deve puntare: sulla diverse storie che il vino ci chiede di scoprire portando con sé il lavoro e l'esperienza di millenni e di produttori che non intendono omologare il prodotto in nome di strategie sempre più piegate alle esigenze di un marketing onnivoro, incapace di esplicitare la differenza tra i vini e quindi di enfatizzare le diversità territoriali. Il rischio rappresentato dall'omogeneizzazione del mercato è di perdere il piacere del gusto e della scoperta, ovvero di smarrire l'idea del vino come cibo per la mente ed alimento dell'anima, come mezzo per sostenere la causa della biodiversità e della sovranità alimentare, della piccola agricoltura dei monovitigni autoctoni che si misura con la grande industria multinazionale la quale azzerando il gusto impone i consumi. Se il consumatore esi-

gente vuole sostenere la resistenza dei piccoli produttori dovrà ricercare quei vini in grado di mostrare la propria appartenenza al territorio fin dalla loro genesi.

Da anni l'Italia, che conta circa 2.000 vitigni ed è il primo paese viti-vinicolo del mondo, è interessata da una repentina trasformazione enologica, molte aree colturali tradizionali si sono trasformate in nuovi distretti d'impresa cultural-enologici: il cuore nella tradizione locale, la testa nel mercato globale. Lo slogan *pensare globalmente agire localmente* sembra premiare quella enologia capace di generare un valore creativo complessivo che va ben oltre il mero dato commerciale del semplice prodotto vino. Per affermare e consolidare questo processo c'è bisogno di accorciare sempre di più la distanza che separa il territorio dal vino, liberandone il consumo da

un conformismo modaiolo più collegato a forme rituali che ad una consapevolezza del gusto, riportando l'antica bevanda ad unità ed unicum con la comunità che la produce.

Risultano perciò preziosi gli insegnamenti del grande Luigi Veronelli che ricordava a tutti noi (produttori e consumatori) che "il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale" e che sempre un grande vino nasce in una grande vigna. E' il ritorno alla terra, all'agricoltura che riaffermando l'originalità produttiva, attiva quel circolo virtuoso per cui è il territorio che produce un vino di qualità ed è un vino di qualità che produce un territorio virtuoso.

[dirigente IFOC, Conversano, Bari]

in parola

di Franco Greco

FAO (Food and Agriculture Organization) è l'organizzazione per l'agricoltura e l'alimentazione, la prima delle istituzioni tecniche specializzate create dalle Nazioni Unite. E' stata fondata a Hot Springs (Virginia) nel 1943, trasferita a Roma nel 1951. Gli stati aderenti sono 156. Nel 1961 la FAO ha bandito la "Campagna mondiale contro la fame", finalizzata ad allontanare lo spettro della fame dalla metà del mondo che ne è vittima. Purtroppo, essendo la sua funzione solo di tipo consultivo, spesso il suo impegno volto all'elevazione dei livelli di nutrizione del mondo e dello sviluppo produttivo del settore agroalimentare trova scarsi riscontri e una modesta sensibilità nella pratica quotidiana delle diverse istituzioni governative. Nel 1985 ha avviato un programma di ricerca e di informazione sulla diffusione dei pesticidi e fertilizzanti non tossici, anche attraverso l'uso di biotecnologie. Nel 1992 ha contribuito, nella conferenza di Rio de Janeiro, all'elaborazione dei capitoli di Agenda 21 dedicati alle risorse idriche, alle foreste, allo sviluppo

sostenibile agricolo e rurale. Nel 1995 ha concorso alla definizione di un codice di condotta per una pesca responsabile, volto alla promozione di uno sfruttamento razionale e della conservazione delle risorse ittiche e degli ecosistemi marini. Nel 1996 a Roma, in un vertice mondiale, ha riconosciuto e affermato il diritto di tutti a non soffrire la fame, esortando gli stati membri a promuovere l'accesso alle risorse alimentari.

Fame nel mondo ha assunto oggi una maggiore complessità ed è attualmente presente, nelle sue forme più acute, in due terzi del mondo.



Lo squilibrio tra produttività e crescita della popolazione è infatti il nocciolo della questione. La produzione alimentare è aumentata consistentemente nella maggior parte dei paesi in via di sviluppo, ma la popolazione si è accresciuta con

un tasso ancor più rapido rendendo insufficienti le risorse disponibili. La tendenza ad un aumento considerevole della crescita demografica è più accentuata nelle aree in via di sviluppo o sottosviluppate, mentre è in forte calo nei paesi più sviluppati. A ciò va aggiunto che soprattutto nei paesi del terzo mondo si è assistito all'esodo della popolazione verso la città, creando un notevole processo di inurbamento che ha determinato la realizzazione dei grandi quartieri periferici poveri (bidonvilles e slums) dove miseria, fame, condizioni di vita subumane allignano senza che siano possibili drastici interventi risanatori. Fondamentale è l'aiuto dei paesi più ricchi, soprattutto per ciò che concerne l'applicazione delle conoscenze scientifiche e delle innovazioni tecnologiche, senza le quali il desiderato aumento dei raccolti non può essere realizzato. La cooperazione internazionale in questo assume un ruolo importante. Il nostro pianeta ha risorse sufficienti per nutrire una popolazione molto più grande dell'attuale, ma occorre il concor-

so della volontà di tutte le nazioni per sviluppare queste risorse abbastanza rapidamente a vantaggio di tutti.

Fast food, locuzione inglese la cui traduzione è cibo veloce. Tipo di ristorazione diffusa originariamente nei paesi anglosassoni, ma oggi anche in molte città italiane, è organizzata in modo da consentire, con largo uso di precotti, un servizio e quindi un consumo rapido di pasti, costituiti in genere da una scelta limitata di vivande (hamburger, pollo fritto con patate, panini, cibi preconfezionati, dolci e poche altre cose).

Ogm, sigla di "Organismo geneticamente modificato", usata per indicare gli organismi il cui patrimonio genetico è stato modificato mediante tecniche di ingegneria genetica che prevedono manipolazioni del DNA e inserimento mirato di nuovi geni (transgeni). L'intervento sul DNA permette di conferire all'organismo modificato una o più caratteristiche assenti in quello originario. L'innocuità dei prodotti ottenuti da Ogm deve essere attentamente valuta-

ta perché l'introduzione di un gene nuovo in una pianta destinata all'uso alimentare potrebbe determinare la produzione di sostanze dannose per l'uomo, come per esempio proteine in grado di scatenare allergie alimentari. Alcuni scienziati sottolineano che anche a livello ambientale si può assistere a delle modifiche che potrebbero apportare effetti poco prevedibili per tutto l'ecosistema.

Agricoltura biologica è il metodo di coltivazione caratterizzato dall'impiego esclusivo - anziché di fertilizzanti e antiparassitari chimici di sintesi - di concimi organici e, come pesticidi, di preparazioni naturali (decotti e macerati di erbe appropriate, alghe e minerali polverizzati, ecc...) nonché di predatori naturali (microorganismi, insetti, uccelli) dei funghi, batteri e insetti che provocano malattie nelle piante.

[infermiere, Cassano, Bari]



quanto ci dice il pane

Il pane per le persone della mia generazione, è alimento fondamentale, di cui è impossibile fare a meno. Il motivo è l'educazione ricevuta in famiglia, ma è anche da ricercare nel ricordo degli anni della II guerra mondiale, e del tempo immediatamente successivo, in cui si acquistava il pane con la tessera. Per molti sono stati anni vissuti in famiglie disposte a sacrificarsi e a nascondere disagi e privazioni ai piccoli. Ma alcuni ricordi rimangono impressi. Il pane, per tante famiglie, è sacro, da non sprecare, da baciare se cade a terra e non buttare mai.

Nel corso della vita tanti altri momenti portano a consolidare queste convinzioni. Motivi religiosi, ma non solo. E poi tanti ricordi di momenti vissuti con emozione e ammirazione. Il piccolo forno, creato da giovani profughi vietnamiti nel Campo di Pulau Bidong, in un'isola deserta della Thailandia, dove 30 anni fa, al tempo della tragedia dell'esodo da paesi del Sud Est Asiatico, la gente accorreva al richiamo del profumo delle origini e poi per portare nella baracca il cibo familiare, da mangiare insieme. La *taquella*, un disco cotto nel deserto algerino dal popolo Tuareg, ogni sera al tramonto per farne parte alla famiglia e alle persone della carovana; il *Khubz* a forma circolare, cotto nei forni cilindrici incassati nel pavimento presso le case in Iraq; la *corona* o *ciambel-*

la dei re magi, nel Messico, portata in chiesa la notte dell'Epifania per la benedizione e poi distribuita tra i vicini, in segno di condivisione; la *ngera*, sottile pasta spugnosa usata in Eritrea e in Etiopia come contenitore di un sugo ricco, ma anche come posata e come pane. Come si può notare da questi esempi, raccolti in un libro, il pane è un cibo semplice, che unisce tanti popoli, perché viene fatto con grani locali, con cereali, con riso, con ciò che di più comune ogni terra produce. Il pane è anche simbolo religioso, segno di condivisione e di solidarietà tra la gente.

La Lucerna, laboratorio Interculturale, da oltre sei anni è impegnata con persone immigrate. Si è cominciato con laboratori artigianali di cucito, cartonnage, legatoria, macramé e poi con il tempo si è cercato, insieme, di riflettere e scambiarsi idee e racconti su alcuni temi di interesse comune (fiabe, mestieri, situazione di alcuni paesi dell'Africa, rapporti tra palestinesi e israeliani e pane). Ne sono nate delle pubblicazioni (quella sul pane: *Il pane in festa tra i popoli e le culture*, Sinnos editrice, Roma 2006; per richiedere copia www.sinnoseditrice.com) alcune delle quali più apprezzate dal "pubblico", altre meno. Ma la cosa importante è stato l'interesse che i racconti provocano nelle autrici e autori degli stessi. Diviene un modo per fare memoria, parlare con i pro-

pri figli della cultura e dei valori del proprio Paese, trasmettere qualcosa di sopito o di cui non si parla abitualmente in famiglia. E anche i piccoli, non abituati ad ascoltare questi racconti, sollecitano gli adulti a raccontare ancora. Altro aspetto di rilievo, ottenuto dalla pubblicazione dei libri, è stata la possibilità di farli conoscere in occasione di incontri nelle scuole, in feste di partiti, seminari, per offrire ai cittadini provenienti da altri Paesi l'opportunità di fare conoscere il proprio paese e diffondere al tempo stesso presso la cittadinanza italiana la cultura dell'accoglienza, proprio a partire da valori, usanze, costumi di altri popoli.

Quando si è pensato di raccogliere racconti sul pane l'entusiasmo è stato comune. Si è diffuso tra chi ricordava storie di privazione e di chi voleva raccontare modi e ingredienti diversi del pane. Il libro è stato presentato al Ministero della Salute con la proposta di realizzare insieme un seminario di informazione-formazione, collegando il tema del pane con quello della alimentazione corretta e della salute. Il Ministero ha accolto l'idea e si è pensato di realizzare insieme un progetto interculturale, basato sulla riflessione, sulla conoscenza e sulla applicazione di principi di sana alimentazione, a partire dal pane, per proporre una alimentazione alternativa, che sfugga alle sollecitazioni pubblicitarie comuni;



che venga incontro alle esigenze di persone con intolleranze alimentari; realizzato con la collaborazione di esperti/esperte sia nella panificazione, sia nelle scienze alimentari, sia nell'aspetto dietetico e della salute, di diversi Paesi; con l'apporto creativo e artigianale di persone di culture, etnie, religioni diverse; e con la possibilità di degustazione di pani realizzati con farine di grano, mais, riso, manioca, tef, con procedimenti particolari e propri a Regioni italiane e Paesi di varie parti del Mondo; indicando fonti di informazione, link, elenchi di panificatori disponibili a visite scolastiche, progetti scolastici e culturali sul tema del pane, associazioni di panificatori, musei del pane in Italia. Lo scopo del seminario consiste nel fare conoscere il valore nutritivo,

culturale, religioso del pane, diffondendo una cultura della conservazione di valori tradizionali, riscoprendo l'idea di una "buona" alimentazione per un equilibrio globale, cioè, fisico, psichico, spirituale, ambientale, promuovendo la convivialità delle differenze e contrastando la pubblicità ingannatrice e consumistica. Il seminario, programmato per il maggio 2007, ha subito un fermo a causa della caduta del Governo e si sta aspettando il via del nuovo Governo. Si spera che per l'autunno l'iniziativa, che tanto interesse ha suscitato nei relatori e nelle operatrici e operatori contattati, possa avere luogo.

[sociologa, presidente laboratorio interculturale La Lucerna, Roma]

secondo natura

Ia vera soluzione, per la nostra alimentazione, dovremmo trovarla nella natura, con il suo equilibrio rasserenante. La natura nel corso della sua milionaria evoluzione ha stabilito che il nostro organismo è regolato da una speciale contabilità, che prevede calorie in entrata e calorie in uscita; è evidente che per ottenere un pareggio di bilancio occorre intervenire o sulle entrate, ovvero sulle uscite; fuor di metafora, più mangiamo e più abbiamo bisogno di consu-

mare energie, di muoverci cioè; se invece vogliamo diminuire il movimento dobbiamo essere pronti a rinunciare ad un'adeguata porzione di alimenti, al fine di rendere comunque neutro il nostro bilancio calorico e di evitare di ingrassare inutilmente e soprattutto in danno della nostra salute.

In epoca moderna e nella società occidentale, l'uomo, inizialmente programmato per camminare, correre e svolgere mansioni manuali anche molto dispendiose, è

stato agevolato in tutti gli aspetti della vita quotidiana da macchine, che gli hanno consentito di evitare molte attività fisiche; è questo un allontanamento dai ritmi naturali, che inevitabilmente conduce l'uomo a consumare una porzione esigua di calorie, a fronte di un introito alimentare spesso maggiore di quello che sarebbe necessario.

Nelle epoche antiche ed ancor oggi nei Paesi cosiddetti in via di sviluppo la natura fungeva e funge da ottimo regolatore, talvolta in modo anche troppo severo; a fronte di un'attività fisica che comportava e comportava elevato dispendio calorico, metteva e mette infatti a disposizione sostanze alimentari in quantità e per qualità persino insufficienti.

Con l'avvento della società opulenta (in occidente) è invece accaduto l'esatto opposto; a fronte di una tecnica che man mano ci ha esentato da molte attività manuali, il boom economico ci ha portato abbondanza di cibo, in misura superiore alle nostre necessità vitali.

Sarebbe necessario, quindi, un ritorno ai rit-

mi naturali; dovremmo incrementare le nostre attività fisiche, da una parte, e moderare l'ingestione di cibo inutile, dall'altra; qualsiasi altro tentativo è destinato al fallimento, perché si pone contro la natura, escluse, ovviamente, le patologie che devono essere curate con metodo scientifico dalla medicina.

Nella pratica, quindi, potrebbe essere sufficiente riscoprire l'uso delle nostre gambe, mettere da parte automobili e motocicli e, favoriti anche dalle caratteristiche climatiche del nostro Paese, svolgere a piedi i piccoli incomodi almeno nell'ambito del proprio quartiere, quali, a puro titolo esemplificativo, la spesa quotidiana, l'accompagnamento dei piccoli a scuola, lo svolgimento di altre pratiche giornaliere. Per l'altro aspetto sarebbe sufficiente riscoprire quella benedetta "dieta mediterranea", ma non quella proposta in modo ambiguo e fuorviante dai mezzi di informazione di cui sopra, bensì quella dei nostri nonni, fatta di alimenti

semplici e poco artefatti, quali la farina di grano, quella di mais, l'olio d'oliva, il pomodoro, le verdure fresche e la frutta di stagione, il latte e quant'altro, moderando nel contempo le quantità. Fra l'altro avremmo il merito di educare le giovani generazioni e di avviare un circuito virtuoso, perché evitando l'uso smodato delle automobili si immetterebbero nell'aria meno inquinanti (un piccolo effetto Kioto, senza dover scomodare i nostri governanti, poco sensibili ai temi ecologici), mentre l'uso di alimenti nostrani in quantità sufficiente avrebbe effetti positivi anche per il nostro portafoglio e, forse, potrebbe liberare risorse anche per i più sfortunati della Terra. Inoltre, la riscoperta delle funzionalità naturali del nostro corpo e la moderazione nella alimentazione comporterebbero inevitabili benefici per la nostra salute e la qualità della nostra vita.

Questo programma "di base" potrebbe essere incrementato con lo svolgimento di un'adeguata attività sportiva, in virtù della quale anche i benefici per la nostra salute aumenterebbero in modo esponenziale, ma per adesso potrebbe sembrare troppo e poi sono un convinto assertore della teoria dei "piccoli passi".

[avvocato, Roma]



meditando

di Emilia D'Urso

produrre qualità

La storia riguarda il Comune di Toritto (Bari). Fino alla fine degli anni novanta la mandorlicoltura torittese, piccola cittadina di origini normanne ora parte del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, pur ancora importante nell'agricoltura locale, aveva visto un lungo declino. Da alcuni anni un gruppo di giovani imprenditori ha deciso di puntare sulla produzione di mandorle di alta qualità attraverso l'utilizzazione di antiche cultivar e una maggiore attenzione alla selezione del prodotto ed all'utilizzo di pratiche agronomiche eco-sostenibili. E' stata attuata la sistematica tutela della biodiversità, attraverso la conservazione degli alberi di quercia e di carrubo intercalati agli alberi produttivi, anche al fine di attirare insetti utili. Si sono preservati muretti a secco e terrazzamenti, i quali fungono da rifugio per piccoli animali, prevengono i problemi idrogeologici e mitigano il clima contro le gelate (poiché la pietra rilascia calore durante la notte). Viene attuata la tecnica del sovescio (con favino e trifoglio sotterraneo) e dell'inerbimento.

Si è fondato il Presidio di Slow Food "Mandorla di Toritto" partecipando a varie fiere e mercati, in particolare al Salone del Gusto di Torino. La mandorla di Toritto,

con disciplinare redatto da un gruppo di esperti, è stata inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali del MiPAAF e nell'Atlante dei Prodotti Tipici Agroalimentari della Regione Puglia.

Questa storia di successo imprenditoriale è stata studiata come case study nel Convegno "The Role of Law in Promoting Sustainable Farming and Rural Development: An International Perspective", nell'Ottobre 2007 a Des Moines, Iowa, USA.

Il Presidio ha riscosso notevole attenzione dai media, tra cui una puntata speciale di Geo&Geo su RAI 3. Numerosi quotidiani e settimanali, tra cui Famiglia Cristiana ed il Sole/24 ore hanno dedicato ampi articoli su questa storia emblematica, in cui la rivalutazione di antiche cultivar di mandorlo si è sposata alla difesa della biodiversità. Si è inoltre costituito il Gruppo di Iniziativa Territoriale "Amygdalea" del MIUR, per studiare le eccezionali proprietà nutrizionali ed organolettiche della Mandorla di Toritto.

Le cultivar autoctone di mandorlo coltivate portano nomi di antichi cittadini Torittesi: l'armai rara seppur ottima varietà "Antonio De Vito" (amministratore all'epoca dei feudi ecclesiastici locali) e la ancor diffusa e notissima "Filippo Cea". La mandorle prodot-

te presentano caratteristiche di eccellenza: un alto contenuto in olio e acidi grassi polinsaturi, una bassissima acidità e un sapore intenso ma, allo stesso tempo, equilibrato, con note di burro finali. La spiccata pastosità le rende ideali per l'utilizzo nell'alta pasticceria.

Si sono organizzati convegni scientifici, con relazioni, di esperti di mandorlicoltura con laboratori del gusto sulla pasticceria a base di mandorle. Le nostre mandorle sono state osannate come "the best almonds I have ever tasted" nel recente libro della nota gastronomica inglese di origini toscane Anna Del Conte (con disegni di Val Archer), selezionato per l'Oxford Literary Festival 2008.

Questa piccola storia dimostra che, per impostare un'agricoltura di qualità, non c'è bisogno di grandi capitali ma basta coraggio, spirito di iniziativa, fiducia reciproca e soprattutto tanto amore per il proprio territorio. Ed è proprio

questa la chiave di lettura per l'agricoltura di domani, la territorialità. Un celebre studioso di agricoltura, Ferdinando Albinetti, ha evidenziato come sia proprio il legame al territorio, al terroir, per dirla alla francese, la forza della nostra agricoltura. Questo vale in Italia come in ogni Paese del Mondo e questa è la filosofia di Terra Madre, l'evento di Slow Food, fortemente voluto da Carlo Petrini, per far incontrare i produttori legati alla tradizione, provenienti da ogni parte del nostro pianeta. Si deve rimanere legati a radici antiche usando il meglio che la tecnologia contemporanea ci offre. Nel mondo dei mercati globalizzati l'agricoltura di quali-

tà è comunque la scelta vincente. Lo stanno capendo persino gli USA dove ormai il movimento dei *farmers' markets* sta diventando estremamente popolare. Bisogna crederci fino in fondo, consapevoli che la scelta di puntare sulla qualità non è solo vincente in termini di mercato ma aiuta a strutturare i mercati nel modo più corretto dal punto di vista ambientale ed umano.

[il testo completo di questo articolo si trova sul forum del nostro sito]

[imprenditrice agricola, Toritto, Bari]



meditando

di Maria Caputo

sacre mense

Nelle religioni e quindi anche nel cristianesimo il cibo e il cibarsi rivestono un ruolo importante perché diventano un segno che riflette i principi e le aspirazioni di una comunità di fede. Al mangiare si collegano esperienze primarie. Molte di queste esperienze si rifanno a degli aspetti materiali. Tutti dobbiamo mangiare perché ci è necessario per vivere; se non mangiamo abbiamo fame, diventiamo deboli e quando ci siamo saziati sperimentiamo una sensazione di sazietà, di benessere. Mangiando sentiamo il sapore, proviamo gusto o disgusto e siamo confrontati in modo chiaro oppure velato con i nostri ricordi. Il mangiare ha sempre una relazione sociale. Anche la preparazione del cibo e il mangiare stesso si svolgono normalmente in contesti sociali. Cuciniamo per noi o per gli altri, condividiamo o teniamo la parte migliore per noi. Mangiare è un atto sociale fondamentale, è un luogo di esperienze e di apprendimento per le relazioni sociali. Da ultimo cucinando si sceglie tra diversi alimenti, si mescola e si separa, si prepara in un modo o in un altro e così facendo dei cibi, prima crudi vengono trasformati in qualcosa di nuovo. Il mangiare è quindi anche una forma basilare di attività culturale un modello per formare il mondo. Per questa ragione questo è un atto particolarmente adatto ad assumere un valore simbolico e ad

assumere nuovi significati per cui può diventare segno e metafora. Le religioni hanno bisogno di tali segni in quanto non sono composte solo da dogmi, da fedi individuali e da imperativi etici, ma vivono anche di racconti di immagini e di metafore.

Hanno quindi bisogno di segni sensoriali concreti, di atti rituali, che rappresentano contenuti e convinzioni religiose che in tal modo vengono trasposte nel presente e possono essere vissute e sperimentate. Nessuna religione neanche il cristianesimo ne può fare a meno. E' anche per questo che il mangiare viene usato in tutte le religioni come segno. Mangiare è necessario per vivere. Dove manca il cibo, a volte la fame viene presa come segno, come punizione di Dio come prova. Al contrario gli alimenti spesso vengono interpretati come segni della bontà di Dio. Conseguentemente le religioni inducono gli uomini a ringraziare Dio per cibi e bevande, a pregare a tavola e festeggiare il "Giorno del ringraziamento". Inoltre invitano anche a chiedere a Dio il pane quotidiano, dei raccolti abbondanti, a portare sacrifici agli dei o a renderli benevoli in un altro modo. Fame e cibo possono diventare anche metafore. La fame si presta ad indicare una fame più grande, un desiderio ardente come per esempio "fame e sete di giustizia" o nostalgia di Dio che l'anima "brama come il cervo

l'acqua fresca".

Il cibo può servire come metafora per un cibo spirituale vero, per la fonte della vita in assoluto: "io sono il pane della vita", afferma Gesù nel vangelo di Giovanni e sant'Agostino parla di Dio come il pane della sua anima.

Tutto questo non serve soltanto per parlare di Dio in modo figurato. L'alimento caratterizzato in questo modo offre anche la possibilità di mostrare e di far percepire concretamente attraverso l'atto materiale del mangiare, il processo di fortificazione spirituale e dell'attingere dalla fonte della vita.

Il mangiare ha sempre una dimensione sociale per cui il convito può diventare segno di comunione. La forza di questo segno che genera comunione consiste nell'atto del mangiare insieme. Quelli che mangiano forse sono seduti intorno ad un tavolo, sono più vicini gli uni agli altri e seguono gli stessi movimenti, mangiano lo stesso cibo, magari dalla stessa pentola e dividono tra di loro il cibo. E siccome il mangiare ha la capacità di veicolare ricordi forti, la possibilità della comunione sperimentata può essere evocata nuovamente attra-

di Gesù che ci sono tramandati sono aperti a tutti, possono partecipare anche quelli che sono esclusi ed emarginati nel mondo tutti sono a tavola tutti vengono saziati.

Cibo e religione sono strettamente collegati perché il mangiare non è mai soltanto una faccenda materiale è anche un segno religioso molto efficace. Anche il mangiare molto concreto degli affamati (e in senso più ampio la lotta contro la fame e le sue cause) è un dovere religioso.

Nel cristianesimo si trova questo pensiero nei passi sul giudizio dove il dare cibo agli affamati diventa un criterio nel giudizio universale.

[infermiera, Altamura, Bari]



poetando

di Aldo Fabrizi

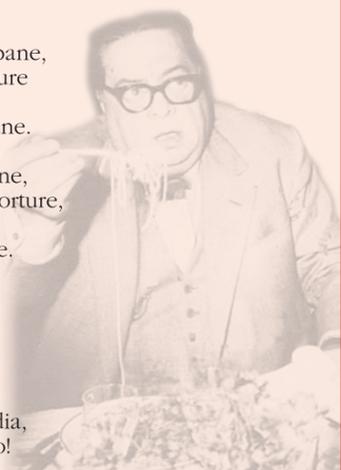
La dieta

Doppo che ho rinnegato Pasta e pane, so' dieci giorni che nun calo, eppure resisto, soffro e seguito le cure... me pare un anno e so' du' settimane.

Nemmanco dormo più, le notti sane, pe' damme er conciabbocca a le torture, le passo a immaginà le svojature co' la lingua de fora come un cane.

Ma vale poi la pena de soffrì lontano da 'na tavola e 'na sedia pensanno che se deve da morì?

Nun è pe' fà er fanatico romano; però de fronte a 'sto campà d'inedia, mejo morì co' la forchetta in mano!



rifiuti e rabbia

Napoli, 12 luglio 2008
Carissimi Amici,
è con la rabbia in corpo che vi scrivo questa lettera dai bassi di Napoli, dal Rione Sanità nel cuore di quest'estate infuocata. La mia è una rabbia lacerante perché oggi la Menzogna è diventata la Verità. Il mio lamento è così ben espresso da un credente ebreo nel Salmo 12: "Solo falsità l'uno all'altro si dicono: bocche piene di menzogna, tutti a nascondere ciò che tramano in cuore. Come rettili strisciano, e i più vili emergono, è al colmo la feccia".

Quando, dopo Korogocho, ho scelto di vivere a Napoli, non avrei mai pensato che mi sarei trovato a vivere le stesse lotte. Sono passato dalla discarica di Nairobi, a fianco della baraccopoli di Korogocho, alle lotte di Napoli contro le discariche e gli inceneritori. Sono convinto che Napoli è solo la punta dell'iceberg di un problema che ci sommerge tutti. Infatti, se a questo mondo, gli oltre sei miliardi di esseri umani vivessero come viviamo noi ricchi (l'11% del mondo consuma l'88% delle risorse del pianeta!) avremmo bisogno di altri quattro pianeti come risorse e di altro quattro come discariche ove buttare i nostri rifiuti. I poveri di Korogocho, che vivono sulla discarica, mi hanno insegnato a riciclare tutto, a riusare tutto, a

riparare tutto, a rivendere tutto, ma soprattutto a vivere con sobrietà.

E' stata una grande lezione che mi aiuta oggi a leggere la situazione dei rifiuti a Napoli e in Campania, regione ridotta da vent'anni a discarica nazionale dei rifiuti tossici. Infatti esponenti della camorra in combutta con logge massoniche coperte e politici locali, avevano deciso nel 1989, nel ristorante "La Taverna" di Villaricca, di versare i rifiuti tossici in Campania. Questo perché diventava sempre più difficile seppellire i nostri rifiuti in Somalia. Migliaia di Tir sono arrivati da ogni parte di Italia carichi di rifiuti tossici e sono stati sepolti dalla camorra nel Triangolo della morte (Acerra-Nola-Marigliano), nelle Terre dei fuochi (Nord di Napoli) e nelle campagne del Casertano. Questi rifiuti tossici "bombardano" oggi, in particolare i neonati, con diossine, nanoparticelle che producono tumori, malformazioni, leucemie. Il documentario Biutiful Cauntry esprime bene quanto vi racconto.

A cui bisogna aggiungere il disastro della politica ormai subordinata ai potentati economici-finanziari. Infatti questa regione è stata gestita dal 1994 da 10 commissari straordinari per i rifiuti, scelti dai vari governi nazionali che si sono succeduti. E' sempre più chiaro, per me, l'intreccio fra

politica, potentati economici-finanziari, camorra, logge massoniche coperte e servizi segreti!. In 15 anni i commissari straordinari hanno speso oltre due miliardi di euro, per produrre oltre sette milioni di tonnellate di "ecoballe", che di eco non hanno proprio nulla: sono rifiuti tal quale, avvolti in plastica che non si possono né incenerire (la Campania è già un disastro ecologico!) né seppellire perché inquinerebbero le falde acquifere. Buona parte di queste ecoballe, accatastate fuori la città di Giugliano, infestano con il loro percolato quelle splendide campagne denominate "Taverna del re".

E così siamo giunti al disastro! Oggi la Campania ha raggiunto gli stessi livelli di tumore del Nord-Est, che però ha fabbriche e lavoro. Noi, senza fabbriche e senza lavoro, per i rifiuti siamo condannati alla stessa sorte. Il nostro non è un disastro ecologico - lo dico con rabbia - ma un crimine ecologico, frutto di decisioni politiche che coprono enormi interessi finanziari. Ne è prova il fatto che Prodi, a governo

scaduto, abbia firmato due ordinanze: una che permetteva di bruciare le ecoballe di Giugliano nell'inceneritore di Acerra, l'altra che permetteva di dare il Cip 6 (la bolletta che paghiamo all'Enel per le energie rinnovabili) ai 3 inceneritori della Campania che "trasformano la merda in oro - come dice Guido Viale - Quanto più merda, tanto più oro!"

Ulteriore rabbia quando il governo Berlusconi ha firmato il nuovo decreto n. 90 sui rifiuti in Campania (...). Davanti alla Menzogna che furoreggia in questa regione campana, non ci resta che una santa collera. Una collera che vorrei vedere nei miei concittadini, ma anche nella mia Chiesa. *"I simboli della Chiesa Cristiana sono*

sempre stati il leone, l'agnello, la colomba e il pesce - diceva sempre Kaj Munk - Ma mai il camaleonte."

Vi scrivo questo al ritorno della manifestazione tenutasi nelle strade di Chiaiano, contro l'occupazione militare della cava. Invece di aspettare il giudizio dei tecnici sull'idoneità della cava, Bertolaso ha inviato l'esercito per occuparla. La gente di Chiaiano si sente raggirata, abbandonata e tradita. Non abbandonateci. E' questione di vita o di morte per tutti. E' con tanta rabbia che ve lo scrivo. Resistiamo!

[il testo completo della lettera si trova sul forum del nostro sito]

[missionario comboniano, Napoli]



pensando

di Renilde Ahishakiye

Sono tanti a chiedermi quale è il tipo di alimentazione dalle nostre parti, cioè in Burundi, piccolo paese che si trova nell'Africa centrale. Il Burundi è situato geograficamente tra il Ruanda, la Tanzania e lo Zaire. Ha un clima temperato dai 20 ai 32 gradi. La gran parte della popolazione vive di agricoltura. Il clima tropicale favorisce tante colture, infatti troviamo sempre verdura e frutta.

Cosa si mangia? Preciso subito che si tratta di un'alimentazione totalmente diversa rispetto a quella italiana, anche se dei pro-

dotti italiani in Burundi ce ne sono tanti; per esempio da noi si possono facilmente trovare le verdure come i piselli, zucchine, zucche, carote, cavoli, cavolfiori, pomodori, insalata ed anche melanzane, peperoni, peperoncini fagioli. C'è anche il grano, il riso, soia, girasoli da cui ricaviamo l'olio, le patate, le banane da cucinare, le patate dolci, la manioca.

Di frutti ne abbiamo diversi: il mango, avocado, arance, mandarini, frutta della passione, ananas e banane (dalle quali curiosamente ricaviamo la birra, molto

buona ma anche forte, in dipendenza della modalità di preparazione). C'è anche un'altra birra tradizionale che si fa con il sorgo. Un'altra curiosità riguarda anche i tipi di pesce che troviamo nel lago Tanganica che si trova a sud vicino alla capitale Bujumbura: ci sono circa 400 specie di pesci. A nord ci sono altri cinque laghi dove affluiscono numerose quantità di pesce. Ecco perché il Burundi viene chiamato "paese dei grandi laghi", oppure il cuore dell'Africa, perché si trova al centro dell'Africa.

Per cui il cibo che consumiamo in gran parte è formato da tante verdure e molti frutti. Per l'olio, usiamo in modo maggioritario quello delle palme ed anche l'olio di girasole, meno quello di soia. La nostra alimentazione è ovviamente diversa da quella italiana. In Italia la cucina è molto ricca e ben curata. Naturalmente mi piace la pasta, specie al forno e laverdura campestre. Una piccola critica: qui si mangiano molti dolci e ciò non fa bene alla salute; come anche non fa bene l'uso di tanti conservanti. Per il resto... buon appetito!

[religiosa, Ngozi, Burundi]

crescendo

di Marta Stival

Quest'anno nella mia scuola hanno deciso di proporre un progetto chiamato "Merenda per tutti". Questo progetto è stato realizzato dalla SIAN, cioè dai servizi sanitari. L'iniziativa è stata fatta perché molti bambini hanno un'alimentazione sbagliata, cioè sono chiusi in un circolo vizioso che li fa mangiare fuori pasto, consumando alimenti poco sani. "Merenda per tutti" nella nostra scuola è piaciuto, perché era bello mangiare cibi "sconosciuti", così noi li chiamavamo, ma erano solo cose che di solito scartiamo. Era bello anche mangiare la stessa merenda. Le merende variavano ogni

giorno e ci venivano portate a scuola: yogurt, frutta, pane, focaccia, ecc. Ciò che ha resa antipatica la merenda è stata la scelta fatta per la giornata dei Giochi della gioventù: una misera mela! Ma noi eravamo stanchi morti! Per fortuna il nostro maestro Claudio ci ha dato di nascosto degli yogurt, energia in più per vincere: siamo arrivati primi! Questo progetto mi è servito molto per imparare quanto sia importante mangiare bene, mangiare insieme.

[Marta Stival,
V elementare,
S. Canzian,
Gorizia]



il ritorno della Puglia sitibonda

Sono oramai più di 5 anni che sono ritornato ad attingere l'acqua per bere dalla fontana pubblica. Lo facevo negli anni '50-'60 per soddisfare i bisogni di una famiglia composta da 7/8 persone. La fontana rappresentava il centro del quartiere, sempre affollata, soprattutto di donne di tutte le età ma anche di uomini e di assetati dalla calura estiva. Allora non c'erano i numeri che fissavano i turni, ognuno cercava di farsi strada e di arrivare alla fonte il più presto possibile. L'acqua della fontana integrava, non in tutte le famiglie, l'acqua del pozzo che attingeva dalla falda freatica. Le case erano fornite di un pozzo che serviva più famiglie, quella del primo piano ad esempio attingeva l'acqua dal pozzo di chi abitava a livello della strada. L'acqua stabiliva comunioni, accessi, regolava insomma la vita comune e anche l'attività lavorativa degli orti. Alla indisponibilità dell'acqua era connessa la carenza della rete fognaria, che era del tutto inesistente nelle abitazioni, le feci venivano raccolte dalle carrette di legno che prima dell'alba giravano per i paesi, il conducente lanciava un grido convenzionale per

avvertire del suo passaggio. Le donne lo aspettavano in camicia da notte e gli consegnavano il "monsignore"; in alcune case oggi lo si usa come portaombrelli. La raccolta veniva impiegata per concimare gli orti o veniva dispersa in acquitrini paludosi o addirittura direttamente nel mare. Questa era la situazione di quasi tutta la Puglia durata fino agli anni '60, quando la rete distributiva dell'acqua e della fogna entrarono in tutte le abitazioni. I depuratori sono arrivati negli anni '80. Nelle città capoluogo l'acqua era già arrivata, anche se la fornitura avveniva in fasce orarie prestabilite, vista la bassa pressione dei sistemi di pompaggio. Con la distribuzione dell'acqua pubblica la situazione igienico-sanitaria cambiò radicalmente, la malaria diffusa in tutta la regione regredì. La "Puglia sitibonda", all'inizio del '900, iniziò a ricevere l'acqua dalla sorgente del Sele (Campania) attraverso il più grande Acquedotto pubblico europeo, appunto, l'Acquedotto Pugliese. Il rapporto della Puglia con l'acqua è influenzata dai cambiamenti politici. L'acqua è considerata *bene pubblico* per eccellenza, mentre i politici vorrebbero farla di-

ventare *bene vendibile* come tutte le merci. Intanto le fonti pubbliche diminuiscono, aumentano le acque minerali nei supermercati, la fornitura dell'acqua aumenta di costo. La pubblicità fa il resto. Il ritorno alla "Puglia sitibonda" nella vita comune, attualmente è legato alla capacità degli invasi che raccolgono l'acqua dal cielo. Il fabbisogno di acqua è in crescita, quindi è necessario acquisirla dalle vicine regioni. L'acqua della sorgente del Sele non c'è più, è diventata scarsa. La falda freatica è stata inquinata e bonificarla costa, quindi, bisogna "vendere l'acqua disponibile" e "acquistare quella necessaria". Si rischia di ritornare alla situazione assurda presente all'alba dello stato unitario: l'acqua nei pozzi c'era ma costituiva oggetto di transazioni personali e commerci affidati alla discrezionalità individuale. E questo che si vuole riproporre. L'acqua che ha una valenza simbolica notevole essendo fonte di vita e di morte. Oggi è diventata un bene raro per il 60% dell'uma-

nità. Vendere un *bene vitale primario*, nel tempo della globalizzazione significa decidere della vita e della morte di intere popolazioni. Il nuovo corso politico della Regione, nel 2004 incaricò una figura di rilievo mondiale a presiedere l'Ente dell'Acquedotto Pugliese, il prof. Petrella, il quale, dopo meno di un anno, fu dimesso in quanto portatore di visioni non "aziendalistiche privatistiche" e quindi non in linea con la politica del mercato, nonostante il comunismo del presidente. Il Governo della Puglia nel 2008 si accinge a varare l'*Agenzia Regionale per il Governo Pubblico dell'Acqua* al fine di assicurare e garantire le risorse idriche alla Regione. Un soggetto interamente dipendente dal potere politico che esercita le funzioni di nomi-

na e di controllo. Alcuni dubbi sono legittimi: se l'Agenzia è una struttura parallela all'Acquedotto Pugliese, questo allora può diventare il soggetto venditore dell'acqua, in questo modo la privatizzazione dell'acqua in Puglia è possibile anche con il concorso pubblico. Ma l'acqua sceglie da sé le sue strade. Sono bastati i cambiamenti climatici e le relative alluvioni per svelare la fragilità dell'idolatria del mercato che ha invaso l'occidente ma privatizzare l'acqua è un atto criminale contro l'umanità, per queste ragioni le fontane pubbliche non possono essere secche.

[presidente centro studi Erasmo, Gioia, Bari]



leggendo

di Elisabetta Romanazzi

Luigi Delfino è un autore di Putignano (Ba). Dal suo viaggio in Brasile nasce "Il manager delle missioni" (Scheda editore, Bari 2008), ambientato a Juiz de Fora, nel cuore di una missione nel Sud-est del paese dove si verificano alcuni eventi inspiegabili: molte famiglie della favola scompaiono da un giorno all'altro, rinunciando all'assistenza e a tutto quanto hanno faticosamente ottenuto in anni di rivendicazioni dei loro diritti. Luca Solimè, il protagonista, giovane laureato in Economia, arriva a Casa Nossa Senhora da Penha e si trova suo malgrado a risolverne l'enigma. Una rocambolesca successione di eventi e incontri lo portano a stravolgere il suo

punto di vista: solo calandosi nei costumi e nella mente della gente del posto ci riuscirà. Per questo non lo definirei semplicemente un romanzo, che comunque si legge tutto d'un fiato, ma è il linguaggio delle emozioni attraverso l'evoluzione dei personaggi ed un pizzico di umorismo che parlano al lettore da lui definito "colui che posa la mano su un libro, come su di una finestra appannata e vuole vedere oltre ciò che gli è dato di vedere". Leggo sul frontespizio del libro: Sono lì. Tu non le puoi vedere; eppure sai che sono lì: eteri ti svolazzano attorno. Temi che da un momento all'altro possano lasciarti. Allora chiudi gli occhi, impugnati la penna e quasi ne avver-

ti il profumo. D'incanto tutte le tue emozioni scrociano in una pioggia di parole.

Luigi Delfino (1975), laureato in Economia Aziendale, è specializzato in Corporate Social Responsibility. Ha messo a punto una metodologia di pianificazione delle opere sociali nei paesi del Sud del mondo. La sua scelta di tornare al sud, visto che da tempo viveva a Mantova con la sua famiglia d'origine, è un bel-l'esempio di come anche qui c'è spazio per l'inventiva. Lo ringraziamo per il suo contributo alla conoscenza attraverso la lettura, cosa che rende l'uomo una testa pensante.

[imprenditrice, Putignano, Bari]

in dono

abbiamo ricevuto dagli autori e dagli editori i seguenti volumi. Li ringraziamo per l'attenzione e il dono.

A. CAVADI, *La mafia spiegata ai turisti*, Di Girolamo, Trapani 2008
[in sei versioni: italiana, inglese, francese, tedesca, spagnola e giapponese]

G. SALE, *Il Vaticano e la Costituzione*, Jaca Book, Milano 2008.

N. TAMPOIA, *Sant'Antonio di Padova dottore della Chiesa. Le chiese della provincia di Bari dedicate al Santo*, SAP Solazzo, 2008.

R. GIUE', *Per una Chiesa di strada*, Il Pozzo di Giacobbe, Trapani

