

Riappropriarsi del cibo

Le abitudini alimentari regolate dal marketing

L'AUGURIO DEL VESCOVO

Parma, capitale del bene e della condivisione

Parlare di cibo a Parma non è cosa rara... vista la tradizione per la buona cucina. Parlarne in termini di "diritto per tutti", forse, è meno usuale. Il mio augurio è che, anche attraverso Kuminda, si prenda sul serio il monito di Benedetto XVI: "eliminare la fame nel mondo è divenuto, nell'era della globalizzazione, anche un traguardo da perseguire per salvaguardare la pace e la stabilità del pianeta" (Caritas in Veritate n 27).

E che Parma possa essere sempre più sollecitata, anche grazie a questa iniziativa, a diventare "capitale del bene", dove si impara e si fa conoscere la "ricetta" della condivisione, che troviamo scritta nel Vangelo e in tutti coloro che hanno cercato e cercano di viverlo.



Kuminda è la speranza che un giorno non ci sia bisogno di ricordare con un evento che il cibo è un diritto di tutti gli esseri umani. Speriamo che un giorno le cose possano cambiare davvero mediante azioni concrete e personali sostenute e attuate da tutti, con la consapevolezza che ogni nostra piccola azione incide sul futuro del mondo e di chi lo abita; il cibo come diritto imprescindibile, come risorsa naturale, prodotto dell'attività umana, oggetto di scambio, relazione e consumo volgendo lo sguardo al Sud del Mondo e ascoltando chi, non senza difficoltà, lotta ogni giorno per la sopravvivenza.

Negli anni ci siamo abituati ad avere tutto pronto, comodo sotto casa, "in scatola", senza nessuno sforzo e per di più stiamo perdendo la cultura del "buono" passando ad una alimentazione sempre più artificiale ed orientata al risparmio di tempo e denaro. Le nostre abitudini alimentari sono regolate da un meccanismo di marketing imposto dalle multinazionali e con il tempo abbiamo perso il contatto con l'origine del cibo e la sua natura.

Per questo facciamo il Festival Kuminda, per difendere i valori e la cultura del cibo

a partire da quello che il Sud del Mondo può insegnarci perché ad esso sono correlate numerose tematiche altrettanto importanti come la difesa della pace e la tutela e il rispetto dei diritti umani.

Kuminda è una sensibilità che nasce da Parma, città e provincia autonomatizzate food valley e che, grazie a una lunga tradizione di qualità nell'agroalimentare, ha ottenuto la sede dell'Authority europea per la sicurezza alimentare.

A Kuminda le esperienze e le storie saranno tante. Ci sarà anche la nostra di Muoversi e non commuoversi onlus che nasce nel 2004 con lo scopo di sostenere progetti legati allo sviluppo in ambito rurale e agricolo nel sud del mondo con particolare attenzione alle piccole realtà di confine spesso trascurate dai governi locali.

Muoversi è un'associazione giovane e dinamica che si pone l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sulle tematiche della cooperazione e dei rapporti con il sud del mondo attraverso l'arte, la cultura e l'attualità. A Kuminda porteremo due ospiti dal Guatemala: Miguel de Miguel e Herman San José di Asipoi (Associazione di Piccoli Produttori

Organici dell'Ixcán) che ci racconteranno del loro impegno nel rendere autosufficiente una delle aree tra le più povere del paese centroamericano.

Con Asipoi è in corso il progetto miele.

L'Ixcán è una regione di frontiera che confina con la regione del Chiapas in Messico. Prevalentemente popolato da profughi, che vi sono giunti nel periodo del conflitto armato, l'Ixcán ha un ricordo ancora vivo della guerra civile che ha insanguinato il paese fino al 1996. La popolazione è indigena, di prevalenza quech'chi ma con la presenza di numerosi gruppi etnici diversi. Tale situazione conferisce all'area un potenziale sviluppo delle dinamiche economiche e sociali, nonostante le condizioni di generale povertà, che portano a povertà estrema ed insicurezza alimentare. I risultati delle ultime elezioni hanno generato molte aspettative in parte della popolazione risvegliando però, in alcune comunità, conflitti e rancori latenti che non sono stati mai definitivamente risolti. Nell'ultimo anno inoltre, si è verificato un sensibile incremento degli episodi di microcriminalità con una percezione di maggiore insicurezza per gli abitanti,

anche nelle remote aree rurali. Nel capoluogo ha sede un ospedale con caratteristiche di precarietà tipiche degli ospedali dei dipartimenti (infrastrutture scarse, servizio e personale medico inadeguato, mancanza di medicinali ecc.) mentre nella maggior parte delle altre comunità sono presenti "posti di salute", con servizio medico prestato in forma occasionale o saltuaria da medici operatori di un programma di cooperazione con il governo di Cuba. Le vie di comunicazione sono quasi inesistenti ed essendo le strade non asfaltate (la maggior parte delle stesse diventano impraticabili durante la stagione delle piogge), la zona risulta completamente isolata dal resto del dipartimento. La quasi totalità della popolazione si dedica all'agricoltura, principalmente di sussistenza per l'autoconsumo e la sopravvivenza familiare. Le principali colture della zona sono mais, fagioli, caffè, ananas, cardamomo. La percentuale di analfabetismo è del 78%.

Il progetto miele con Asipoi nasce da un'esigenza espressa direttamente dalle comunità locali alla presidente della nostra associazione che, nel 2008, era impegnata come cooperante

proprio in quell'area. In considerazione della risposta degli apicoltori formati, dei risultati ottenuti a seguito della distribuzione di arnie e della qualità e produzione di miele ottenuta nell'ultimo anno di lavoro con Asipoi, che Cefa (Comitato Europeo per la formazione e l'agricoltura) insieme a Muoversi ha sostenuto, si è pensato di assecondare le richieste delle comunità con un progetto che darà continuità e aumenterà il numero di soci di Asipoi che potranno dedicarsi all'apicoltura. Il percorso avverrà con l'accompagnamento di un agronomo (ospite a Kuminda 2009), esperto di apicoltura, il quale ha seguito le attività nel precedente progetto e che gode di fiducia e stima all'interno delle comunità interessate.

Nel corso dell'anno, oltre al corso di formazione per gli apicoltori, Asipoi intraprenderà il percorso per la registrazione del marchio per la commercializzazione del miele.

L'obiettivo è di far crescere il numero di apicoltori e la quantità di produzione di miele nell'area, oltre a far sì che ogni socio abbia la sua propria produzione diversificata (nella quale il miele è solo una componente) e sostenibile per il consumo familiare e la vendita a livello regionale e nazionale attraverso l'associazione Asipoi.

Si svolgeranno attività di formazione e sensibilizzazione sull'importanza della diversificazione delle produzioni agricole, con un focus privilegiato verso l'apicoltura, con una particolare attenzione al ruolo della donna cercando di affrontare e mettere in discussione gli stereotipi che ne limitano la partecipazione alla vita sociale in Guatemala e aiutandola ad avere un ruolo più attivo nel settore agricolo e nell'area specifica dell'Ixcán.

Ad oggi abbiamo dati che confermano che la produzione di miele nell'area è raddoppiata rispetto all'anno scorso.

Sofia Bergonzani

Muoversi e non commuoversi

Diario di città

La vita

Dono prezioso è la vita.

Tanto ci è dato e tanto ci è tolto. Nasci e tanto sai, ma poi lo scordi. Cresci e tutto devi imparare, ma poi lo lasci per fare ritorno a ciò che eri.

Dono è la vita, di essa a Dio sono grato.

Imparare ancora tanto devo, soprattutto a lasciare ciò che non a me, ma a Dio appartiene.

Dono prezioso è la vita e di essa, seppur dura, sono grato.

ANILLO S. Gruppo C

Diario di clausura

Il 3 ottobre scorso è morto Marek Edelman.

Aveva diciotto anni e un maglione rosso — lo racconta nelle sue memorie — e saltava da un tetto all'altro del ghetto di Varsavia in fiamme, per tenere gli ultimi collegamenti tra i combattenti del ghetto.

Dell'organizzazione di combattimento era l'ultimo sopravvissuto.

Dopo la guerra era stato oppositore non solo del regime comunista vigente in Polonia, ma anche del sionismo che propugna il ritorno alla terra di Israele come soluzione alla questione ebraica: era un socialista che si sentiva polacco e quello era il suo paese. In nome di questo aveva denunciato ogni forma di rinascita dell'antisemitismo e in qualche modo non si era mai fatto mettere a tacere.

Aveva difeso il diritto dei palestinesi fino a farsi accusare lui stesso di antisemitismo, ma aveva condannato il loro accanirsi su vittime civili.

Gli interessava salvare vite, dopo quello che aveva visto nel ghetto. Era diventato cardiologo, fedele anche lui, in qualche modo, al detto talmudico che chi salva una vita salva il mondo intero.

STEFANIA MONTI
Monastero di Lagrimone

KUMINDA: IL PROGRAMMA

Il festival Kuminda si svolge a Parma, in piazzale Picelli, venerdì 9, ore 15-23; sabato 10, ore 9-23; domenica 11, ore 10-18.

Kuminda propone una mostra-mercato di prodotti, spazio giochi, spettacoli e ristorante, oltre a seminari e incontri, che riportiamo:

• Venerdì 9

16.30: Sovranità alimentare, migrazioni e imprenditoria di ritorno - Esperienza sulle due sponde del Mediterraneo.

18.00: Una tavola per tutti con l'equo e con il bio. Un progetto per la promozione di prodotti equi, bio e locali nelle strutture pubbliche.

• Sabato 10

15.00: Crisi economica, crisi ecologica, crisi alimentare. Passaggi di civiltà

16.00: Le risposte necessarie alla crisi alimentare globale

• Domenica 11

10.00: La società civile italiana verso il vertice mondiale sulla sicurezza alimentare. Le analisi e le proposte del Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare.

Questi gli incontri del Distretto di economia solidale:

• **Venerdì 9**, ore 17.00: Le relazioni nell'economia solidale, produttori e gruppi di acquisto solidale si raccontano

• **Sabato 10**, ore 10.30: Agricoltura oggi... convenzionale, biologica, biodinamica, naturale (o del non fare).

• **Domenica 11**, ore 10.30: L'economia del dopo-sviluppo. Pratiche di sovranità alimentare. Ore 16.00: Il sole è per tutti. Anche per me. Proposte di economia solidale per la produzione di energia elettrica.

