



**PRIMO OBIETTIVO DI SVILUPPO DEL MILLENNIO** Sradicare la povertà e la fame: utopia o realtà?

# Il mondo senza fame è possibile

▶ **Quindici anni fa** le Nazioni Unite hanno lanciato gli obiettivi del millennio, il primo era ridurre della metà la povertà e la fame nel mondo entro il 2015. Dopo quindici anni la comunità internazionale si ritrova con un obiettivo ancora più ambizioso: sradicare completamente la fame per il 2030. Il problema è che ancora non siamo riusciti a ridurre la povertà in alcune aree, *in primis* l'Africa sub-sahariana. Sono ancora più di 800 milioni le persone che soffrono la fame. Contemporaneamente sono più di un miliardo le persone che mangiano troppo e male!

La Focsiv con i suoi settanta organismi di cooperazione internazionale denuncia questo scandalo, sulla scia di quanto ripete papa Francesco, con la campagna "Cibo per tutti: è compito nostro". E opera concretamente sul terreno per contribuire a che le comunità locali siano sempre più capaci di costruire la propria sovranità alimentare.

I problemi della fame e dello spreco alimentare sono una patologia di un medesimo sistema economico che non funziona. Un sistema che considera il cibo come una merce, mentre invece è un diritto essenziale per la vita delle persone. Il sistema va quindi profondamente cambiato.

Questo sistema è ingiusto e quindi la prima questione da affrontare non è l'aumento della produzione ma una più equa distribuzione del cibo tra i paesi e al loro interno. A tal fine occorre creare nuove democrazie alimentari, come proposto dall'ex rapporteur speciale delle Nazioni Unite sul diritto al cibo, Olivier De Schutter. Il concetto di sicurezza alimentare deve quindi essere ridefinito in termini di sovranità alimentare, e cioè devono esse-

re innanzitutto le persone, le comunità locali, a decidere sulle modalità più adeguate per garantire il diritto al cibo, favorendo in particolare le capacità di produzione e di distribuzione delle agricolture locali.

Il concetto di democrazia alimentare richiede una migliore regolazione e una riduzione della concentrazione del potere di mercato, che causa iniquità e che reitera il sistema consumistico e l'accaparramento delle risorse essenziali, *in primis* terra, acqua e sementi. Democrazia alimentare significa quindi garantire il diritto alla terra dei contadini. Le riforme fondiari continuano a essere politiche essenziali.

Il commercio di alimenti ha un ruolo da giocare laddove le agricolture locali non riescono a soddisfare i bisogni della popolazione. Il commercio dovrebbe favorire scambi locali e regionali prima che internazionali. La filiera corta dovrebbe essere favorita a quella lunga delle catene di valore internazionali. I regimi commerciali vanno quindi riformati e l'Organizzazione mondiale per il commercio dovrebbe anteporre il diritto al cibo a quello del libero scambio.

Sul commercio e sull'andamento dei prezzi gioca inoltre un ruolo sempre più importante la speculazione finanziaria, attraverso i mercati borsistici e strumenti come i derivati che si scambiano anche al di fuori delle regolazioni ufficiali. Di conseguenza anche la finanza dovrebbe essere maggiormente regolata per eliminare le spinte speculative contrarie al diritto alla vita e che provocano le guerre del pane. L'imposizione

di una tassa sulle transazioni finanziarie ad ampio spettro, soprattutto su derivati e su strumenti speculativi affini, dovrà essere applicata in Europa, ma anche negli altri mercati internazionali, a livello globale.

Le analisi mostrano come l'agricoltura contadina sia oggi la principale fonte di alimentazione per le comunità locali. Il 75 per cento della produzione alimentare per le comunità locali viene dall'agricoltura familiare. Il suo ruolo fondamentale è però minacciato dalla crescente pressione a favore dell'industrializzazione agricola, dall'accaparramento delle terre, dalla proprietà esclusiva sulle sementi che vogliono imporre le grandi multinazionali, tra cui gli ogm, dall'imposizione di catene del valore che rendono i contadini locali dipendenti da input esterni, dall'erosione dei rendimenti agricoli a causa di un cambiamento climatico la cui principale responsabilità risiede nei modelli di produzione energivori.

È per questo che la Focsiv con i suoi organismi membri (di cui fa parte anche Fondazione Fontana onlus) appoggia l'agricoltura familiare per il suo ruolo di principale custode della biodiversità, di produzioni tipiche, essenziale per la sostenibilità del sistema agro-alimentare. Un sistema che, invece, rischia di impoverirsi con le grandi monoculture legate solo al commercio internazionale.

La concretezza del quotidiano ci mostra come, con le forze delle comunità locali, sia possibile passare dall'utopia alla realtà, perché un mondo senza fame, per la dignità umana, è possibile.

▶ **Gianfranco Cattai**  
presidente Focsiv-Federazione organismi cristiani  
servizio internazionale volontario

**2 ▶ Diritto al cibo**  
Una priorità che riguarda tutti



**5 ▶ Percorsi scuole**  
Tu sei ciò che mangi. T'interessa?



**7 ▶ 8 anni per 8 obiettivi**  
Guarire la terra:  
il 17 aprile all'Mpx





# IL PRIMO OBIETTIVO DI SVILUPPO DEL MILLENNIO Eliminare la povertà estrema e la fame È priorità del pianeta e riguarda tutti

► **Sradicare la povertà** estrema e la fame entro il 2015: il primo obiettivo di sviluppo del millennio dell'Onu non poteva assumersi un impegno più ambizioso per poter sperare nel miglioramento delle condizioni di vita di milioni di persone. La povertà è dunque intesa come il principale ostacolo allo sviluppo, una "trappola per l'umanità", sulla quale occorre intervenire agendo sui suoi assi portanti: l'assenza di cibo e di lavoro. Nei paesi più vulnerabili, una persona sottopovera o malnutrita non possiede le energie necessarie per lavorare o per ottenere un miglioramento della propria posizione lavorativa, nonché remunerativa; è dunque spesso esclusa dal mercato del lavoro, innescando un vortice di marginalità ed esclusione, con tutte le ricadute che ciò comporta sulla vita delle persone a Nord e a Sud del mondo. Sotto l'etichetta "povertà estrema", stimata in chi vive con meno di 1,25 dollari al giorno, si sottende dunque la mancata garanzia di una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente, e di un'occupazione adeguata e degna, fonte di reddito.



A destra, loghi elaborati da Matteo Dittadi per la World Social Agenda; qui sotto, mercato contadino in Ecuador.



Il primo obiettivo mira dunque a trovare delle soluzioni pertinenti e sostenibili per uscire o evitare di entrare nella trappola della povertà, un problema sul quale oggi sono accesi i riflettori delle agenzie internazionali, dei governi, dei media, ma soprattutto dell'intera popolazione mondiale. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite, l'obiettivo potrà ritenersi raggiunto se verrà dimezzata la percentuale di persone che vivono in condizioni di povertà estrema come pure la percentuale di persone che soffrono la fame; e se tutte le persone attive, in particolare donne e giovani, avranno l'opportunità di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso. Un impegno complessivo davvero ampio, che non tocca solo i paesi più poveri, tanto per l'esclusio-

ne dal mondo del lavoro quanto per il problema della nutrizione e della povertà.

Proprio in relazione a quest'ultimo punto, occorre forse ricordare che fame e spreco sono due facce della stessa medaglia. Secondo la Fao, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di cibo e agricoltura, oggi a quasi un miliardo di persone viene negato l'accesso al cibo anche se il pianeta produce una quantità di alimenti sufficienti a sfamare 12 miliardi di individui, molto più dell'attuale popolazione mondiale. Conflitti, disuguaglianze, squilibri sociali, marginalizzazione, irresponsabilità o volontà politica sono solo alcuni dei fattori che caratterizzano questo paradossale. Inoltre, secondo i dati del 2012, dal 30 al 50 per cento del cibo prodotto non viene mangiato: uno spreco che interessa tutto il pianeta, con evidenti differenze geografiche. Spreco di ci-

bo significa anche spreco di terra, di acqua, di energia. Un'aberrazione per il riconoscimento del cibo come un diritto fondamentale e la manifestazione più evidente del fallimento delle politiche di partenariato globale.

Una ragione in più per focalizzare questo dossier sulla fame, avendo però ben chiare le sue imprescindibili interconnessioni con il lavoro e con la povertà estrema, gli altri due traguardi indicati dal primo Obiettivo del millennio. Se il cibo è al centro della nostra esistenza, non lo è però altrettanto la consapevolezza della rete fitta e complessa che circonda il cibo: da dove viene e cosa contiene, da chi è stato prodotto e in quale contesto ambientale, quali prodotti arrivano sugli scaffali del supermercato e cosa differenzia il prezzo di un prodotto analogo? Cosa si mangia?

► **Miriam Rossi**

## A CHE PUNTO SIAMO? Povertà, disoccupazione, fame: resta ancora parecchio da fare Obiettivo non totalmente raggiunto



Il suo lavoro in quel momento gli sembrava così vuoto e terribile. Non aveva mai pensato al cibo come ad un diritto: la sua società, il suo lavoro e la sua cultura lo avevano sempre convinto che il cibo fosse una merce; in quel momento, invece, capì che avere da mangiare non dovrebbe essere solo uno sfizio di chi se lo può permettere, ma una garanzia per tutti.

A destra, mercato nella valle del Sourou, Burkina Faso; in basso, dettaglio di arazzo, 3E del liceo artistico Modigliani.

► **Il primo obiettivo** sarà raggiunto entro il 2015? Secondo l'Onu, la probabilità varia a seconda che si prendano in considerazione i livelli di povertà, di disoccupazione, di fame. Per ognuno di essi, però, molto resta ancora da fare. Sulla povertà, i dati ci dicono che dal 1990 il numero dei poveri è diminuito; oggi, però, ancora una persona su cinque vive in condizioni di povertà estrema. India, Cina, Nigeria, Bangladesh e Repubblica Democratica del Congo sono i paesi che presentano il maggior numero di poveri; il dato forse non ci sorprende perché correlato con situazioni di conflitto, condizioni sanitarie scadenti, ambiente degradato, difficili condizioni di accesso all'istruzione, scarse opportunità lavorative. Ciò che sorprende, invece, è apprendere che in Italia sono oltre sei milioni le persone che vivono in povertà assoluta.

Sull'occupazione e sul lavoro dignitoso, i risultati positivi sono stati difficili da raggiungere soprattutto a causa della crisi finanziaria globale che ha avuto gravi ripercussioni su tutti i sistemi economici. La crisi dell'economia formale non ha risparmiato il settore informale che, in



molti paesi, rappresenta un'indispensabile fonte di reddito e impiega circa il 60 per cento della forza lavoro.

Sulla fame, infine, pesano due questioni. La prima è legata alla mancanza di cibo. Permangono infatti numeri preoccupanti: 842 milioni di persone soffrono la fame; di questi, 99 milioni sono bambini sotto i cinque anni che presentano condizioni di sottopeso e circa 180 milioni sono bambini con ritardi nello sviluppo psico-fisico dovuti alla denutrizione. Tra le principali strategie di miglioramento, c'è l'intervento sull'alimentazione delle madri durante la gravidanza e l'allattamento e sul periodo dello svezzamento con azioni educative e preventive, puntando non solo sulla quantità, ma anche sulla qualità del cibo consumato.

La seconda questione è legata all'eccesso di cibo. Mangiare troppo e male ha come conseguenze l'obesità o altre malattie come diabete, infarto, ictus, trombosi, ecc. Kuwait, Stati Uniti, Trinidad e Tobago, Argentina, Messico so-

no paesi in cui la percentuale di persone sovrappeso supera abbondantemente il 25 per cento della popolazione nazionale. Anche produrre troppo ha come conseguenza lo spreco e l'aumento eccessivo di rifiuti alimentari. 2 milioni di tonnellate di cibo si perdono a livello della produzione, 300 mila tonnellate a livello di commercio e distribuzione alle quali va aggiunto ciò che buttiamo nella spazzatura: una famiglia italiana getta nell'umido ogni settimana una media di circa 200 grammi di cibo.

Non basta migliorare o aumentare la produzione agricola, stabilizzare i prezzi e regolamentare il commercio, come sostiene la Fao. Serve innanzitutto un'assunzione di responsabilità dei governi e delle istituzioni internazionali nel lottare contro la povertà sanitaria, gli elevati tassi di analfabetismo, la corruzione, la violazione di leggi e contratti.

L'obiettivo non sarà quindi totalmente raggiunto, come sperato, entro il 2015.

► **Sara Bin**



dal blog "Cosa si mangia?":  
<https://wsacosasimangia.wordpress.com>



Nelle foto, qui sotto la copertina per i video, Aurora Frizzarin, 3E liceo artistico Modigliani; sotto, formazione degli insegnanti con Gianpiero Dalla Zuanna.



## COSA SI MANGIA? Fondazione Fontana affronta il primo obiettivo interrogandosi sulle comunità del cibo

# Sguardo che da Padova si rivolge al mondo

► **“Cosa si mangia?”** Quante volte abbiamo ripetuto o sentito questa domanda. Dà il ritmo al nostro quotidiano: ci avvisa quando ci sono appetiti da soddisfare, ci interroga sul cibo da cucinare, solleva curiosità. La risposta ci porta a tavola, luogo della condivisione perché il cibo è al centro delle nostre vite: di questo abbiamo certezza. La domanda racchiude anche altre questioni: chi produce il cibo, chi lo trasforma, chi lo distribuisce, chi lo prepara, chi lo consuma? Domande che ci portano a scoprire la “rete del cibo”, di cui però abbiamo ancora poca consapevolezza. Il cibo è una rete fitta e complessa: dietro a un “piatto” ci sono le storie di tutte le persone che hanno contribuito a portarlo sulle nostre tavole.

“Cosa si mangia?” ci interroga

su ciò che mettiamo (o non mettiamo) nei nostri piatti e dove finisce quello che resta. Fame e spreco sono due facce della stessa medaglia. 842 milioni di persone soffrono la fame, ma il pianeta produce una quantità di cibo sufficiente a sfamarne 12 miliardi; il 30-50 per cento del cibo prodotto non viene mangiato. Spreccando cibo, sprechiamo terra, acqua, aria, energia.

“Cosa si mangia?” ci invita pertanto a riflettere sul fatto che il cibo dovrebbe essere un diritto, senza distinguere; con l'unica accortezza che sia di buona qualità, adeguato alle persone e ai territori, cioè che non inquina l'ambiente e soprattutto che rispetti la dignità delle persone lavoratrici. Il cibo racconta la storia presente e passata, l'intreccio delle culture, il sovrapporsi di diversi sistemi produttivi, in una parola la complessità del mondo. Questa è fatta di contraddizioni sempre più legate agli squilibri nella distribuzione della ricchezza e quindi anche del cibo.

“Cosa si mangia?” mette al centro la nostra possibilità o meno di scegliere e di decidere cosa produrre, cosa mangiare. Ma quali condizioni ci vengono offerte per scegliere?

“Cosa si mangia?” ci mette in relazione con le persone e con la terra. Con chi ci nutre fin dalla tenera età, con tutte quelle persone che coltivano, trasformano, cucinano il cibo che mangiamo, con il suolo

che usiamo per produrre. La relazione con la terra può assumere diverse forme più o meno rispettose dei ritmi della natura, più o meno aggressive e mangiando la introiettiamo. Quello che mangiamo, basta aprire il frigorifero per averne un'idea, ci dice molto della nostra identità umana e sociale. Forse è giunto il tempo di porci alcuni interrogativi.

Con “Cosa si mangia?” World Social Agenda di Fondazione Fontana ha inteso indagare il primo obiettivo di sviluppo dell'Onu. Gli esiti dell'indagine sono pubblicati in un documento (disponibile sul sito [www.worldsocialagenda.org](http://www.worldsocialagenda.org)) che si focalizza su una delle problematiche previste dall'obiettivo. Ci si concentra sulla fame, senza però trascurare le relazioni che questa rivela con la povertà, la disoccupazione e lo sfruttamento sul lavoro. L'indagine è fatta di dati e parole: fame, povertà, autosufficienza, sicurezza, sovranità alimentare; di esperienze, racconti e vita vissuta che ci parlano di responsabilità e consapevolezza. Le parole e le storie ci consentono di intrecciare il tempo e lo spazio dal locale, da Padova e dall'Italia, al globale con alcuni casi specifici che ci conducono in Cina, India, Cile e Burkina Faso per riportarci sempre alla dimensione della rete e delle comunità, in questo caso specifico, le comunità del cibo.

► S. B.

Si dovrebbe cercare di aprire maggiormente gli occhi alla realtà oltre i confini del paese in cui si vive, di quello che si vede e che si mangia, perché, anche solo dietro un chicco di caffè, si trovano numerose storie e, soprattutto, molte ragioni in più per cambiare stile di vita.

dal blog “Cosa si mangia?”:  
<https://wsacosasimangia.wordpress.com>

### PER APPROFONDIRE

#### LIBRI

- Andrea Baranes**, *Il grande gioco della fame*, Altreconomia, 2009.  
**Ben Okri**, *La via della fame*, Bompiani, 2000.  
**Chef Kumalè**, *Il mondo a tavola*, Einaudi, 2007.  
**Cinzia Scaffidi**, *Mangia come parli*, Slow Food Editore, 2014.  
**Davide Pascutti**, *Pop Economix*, BeccoGiallo, 2013.  
**Enzo Bianchi**, *Il pane di ieri*, Einaudi, 2008.  
**Franca Roiatti**, *La rivoluzione della lattuga. Si può scrivere l'economia del cibo?*, Egea, 2011.  
**Francesco Gesualdi**, *Manuale per un consumo responsabile. Dal boicottaggio al commercio equo e solidale*, Feltrinelli, 2007.  
**Jean Ziegler**, *La fame nel mondo spiegata a mio figlio*, Il Saggiatore, 2010.  
**Luis Sepulveda e Carlo Petrini**, *Un'idea di felicità*, Slow Food Editore-Guanda, 2014.  
**Massimo Acanfora, Roberto Brioschi**, *Dormire nell'orto*, Altreconomia, 2015.  
**Paolo Castaldi**, *Chilometri Zero*, BeccoGiallo, 2014.  
**Raj Patel**, *I padroni del cibo*, Feltrinelli, 2011.  
**Stefano Liberti**, *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo*, Minimum Fax, 2010.  
**Vandana Shiva**, *Fare pace con la terra*, Feltrinelli, 2011.  
**Guido Turus**, *Bioresistenze*, Esedra, 2014.

#### Per i più piccoli

- Anna Matarese, Claudia Polizza**, *Un semino come me*, Becco Giallo, 2011.  
**Ave Gagliardi**, *Nei campi di oro rosso*, Piemme, 2011.  
**Vandana Shiva**, *Storia dei semi*, Feltrinelli Kids, 2012.

#### FILM

- La nostra terra* (di Giulio Manfredonia; Italia 2014).  
*Riso Amaro* (di Giuseppe De Santis; Italia 1949).  
*Terra Madre* (di Ermanno Olmi; Italia, 2009).  
*Resistenze naturali* (di Jonathan Nossiter; Francia, 2014).

#### Per i più piccoli

- Totò sapore e la magica storia della pizza* (di Maurizio Forestieri; Italia 2003).

### LA RISPOSTA DELLA CHIESA A Padova tra cucine popolari, Cappuccini, Salesie, opera Pane dei poveri...

## Ciò che nutre è una relazione autentica

► **“Avevo fame e mi avete dato da mangiare”**: da sempre queste parole di Gesù hanno segnato e caratterizzato le comunità cristiane. Indelebile è rimasto a tutti gli evangelisti il gesto di Gesù di fronte alla fame delle persone che lo stavano seguendo nel deserto. Le ha invitate a fermarsi, a sedersi a gruppi di cinquanta e a condividere il poco che ciascuno aveva. Alla fine hanno avanzato sette ceste.

Anche la chiesa degli inizi di fronte alle persone in difficoltà perché povere, orfane, vedove si è da subito data da fare, provocando però anche sentimenti di malcontento a causa di timori, di favoritismi e disparità di trattamento. Per questo si è trovata la soluzione nell'individuare delle persone (diaconi) dedite al servizio delle mense per i poveri. Questo testimonia come la chiesa, da sempre, abbia una sensibilità nel dare ascolto e attenzione ai bisogni primari delle persone, in particolare quelli legati al cibo e alla fame.

Nella nostra chiesa di Padova sono presenti dalla fine dell'800 le cucine economiche popolari, come risposta concreta al bisogno di cibo; negli anni poi l'offerta e l'attenzione alle persone in difficoltà si è ampliata con la presenza di docce, vestiario e ambulatori. Attualmente vengono erogati circa 600 pasti completi al giorno per circa tremila persone in un anno. Su invio e segnalazione delle cucine, quando le stesse sono chiuse, si attivano circa 40 parrocchie della città per dare da mangiare alle persone senza dimora. Presso le parrocchie della diocesi sono presenti in questo momento 136 centri di distribuzione di cibo e alimenti per le persone che non arrivano alla fine del mese. In collegamento con i servizi sociali dei comuni, le parrocchie si attivano nel proprio territorio soprattutto nell'animazione e nel reperimento del cibo tramite la sensibilizzazione dei parrocchiani, operando anche in accordo con il Banco alimentare e la Croce rossa, con i grandi centri di distribuzione per la raccolta del cibo in scadenza e in rete tra di loro tramite Rete Solida, innovativo progetto delle Acli.

Per lo stile e la mentalità Caritas, la borsa spesa rimane un mezzo e un'occasione per avvicinare e incontrare concretamente le persone, per creare relazione. Ciò che nutre la persona e le dà dignità è una relazione autentica, il sentirsi accolti, riconosciuti e ascoltati. Per questo operiamo affinché in ogni parrocchia sia presen-



te un piccolo centro di distribuzione, in modo da limitare la quantità ma aumentare la qualità degli incontri.

Va poi riconosciuto e valorizzato anche il grande lavoro che fanno quotidianamente i frati Cappuccini con una mensa vicino al convento di San Leopoldo, che dà da mangiare a pranzo a circa ottanta persone, e sempre in quella zona le suore Salesie offrono un cestino per un'abbondante colazione. Infine desidero ricordare anche l'opera Pane dei poveri, un'istituzione fondata nel 1887 che ogni giorno presso la propria sede distribuisce pane fresco alle persone bisognose.

Oggi l'impegno di tutti è quello di continuare a diffondere una mentalità di grande attenzione al cibo. Tutti noi siamo poveri quando non viviamo con consapevolezza il momento del pasto e dello stare attorno alla tavola. Per ciascuno oggi è importante imparare a evitare gli sprechi, educarci a considerare il cibo un dono per cui ringraziare sempre prima di mangiare, vivere il tempo della mensa e della tavola come benedizione e occasione di gustare con calma il cibo e gustare la compagnia delle persone con cui mangiamo. Fare la spesa con attenzione e consapevolezza è un modo concreto di “fare politica”. Il Signore stesso ha desiderato che ci ricordassimo di lui, delle sue parole, della sua persona ogni domenica, attorno alla tavola e condividendo il Pane di vita.

► **don Luca Facco** direttore Caritas Padova

### CATTIVA DISTRIBUZIONE

## Questo è il problema

► **All'inizio dell'800**, le rese agricole e la produttività dell'industria iniziarono ad aumentare più rapidamente rispetto alla popolazione, e così è stato fino a oggi. In Italia, i quintali di granturco prodotti per ettaro sono più che decuplicati nel secolo e mezzo di unità nazionale: da nove nel 1861 a cento nel 2011. Secondo i dati della Fao e delle Nazioni Unite, nel cinquantennio 1961-2011 il cibo prodotto nel mondo è più che triplicato, mentre la popolazione è “solo” raddoppiata (da 3,5 a 7 miliardi). Di conseguenza, ogni uomo di oggi potrebbe avere a disposizione quasi il 50 per cento in più di cibo rispetto a cinquant'anni fa. Se ancora oggi più di un miliardo di persone non mangiano a sufficienza, non è a causa della mancanza di cibo, ma della cattiva distribuzione delle risorse.

► **Gianpiero Dalla Zuanna**

SOVRANITÀ ALIMENTARE E BIODIVERSITÀ Due domande e altrettante risposte

## Tutto ruota intorno... alla terra

**DOMANDA 1**  
Qual è il significato di "sovranià alimentare" e qual è il suo valore nella sua esperienza?

**DOMANDA 2**  
Biodiversità e diritto al cibo, quale relazione?

Francesco Benciolini, contadino  
Associazione rurale italiana

► **Risposta 1** «La sovranità alimentare è realizzata quando una popolazione, e il suo stato, ha e mette in pratica il diritto a definire la propria politica agricola ed alimentare. Si tratta di un tema che coinvolge fattori molto concreti quali la disponibilità di ampi terreni agricoli; gli elementi naturali presenti nei territori come clima, acqua, terra, microrganismi; ciò che si coltiva e si alleva, cioè le varietà di piante ed animali e la loro biodiversità; chi, in pratica, è chiamato a realizzarla, cioè le contadine e i contadini; le politiche agricole che hanno il potere di orientare le scelte degli agricoltori verso diversi modelli di agricoltura».

«Se pensiamo che fra il 2000 e il 2010 il Veneto ha perso il 12,6 per cento della superficie agricola utilizzata (sau), ci rendiamo conto che già solo dal punto di vista della disponibilità di terreni agricoli, il tema della sovranità alimentare e della sua salvaguardia non riguarda solo i paesi in via di sviluppo ma anche l'Europa, l'Italia, il Veneto. Riconoscere il diritto alla sovranità alimentare significa allora dare valore a ciascuno dei fattori elencati e garantire che dalla preservazione della biodiversità, alla presenza di contadine e contadini, dalla salvaguardia di terreni fertili, ricchi di sostanza organica e non deperati dai pesticidi, alle politiche agricole, tutto concorra alla effettiva realizzazione di questo diritto».

► **Risposta 2** «La pluriattività che solo i contadini sanno garantire attraverso la loro conoscenza e il lavoro diretto sulla terra, permette di distribuire equamente il lavoro durante l'anno e diminuisce i rischi propri delle monoculture, favorendo una produzione di qualità. Proteggere la biodiversità significa che ciò che si coltiva e ciò che si alleva nei diversi territori è adatto a quei territori e pertanto può essere prodotto per esempio senza l'utilizzo di concimi o pesticidi».

Tatjana Bassenese,  
Associazione di cooperazione e solidarietà (Acs)

► **Risposta 1** «Sovranità alimentare è la possibilità di un popolo di controllare la produzione e il consumo alimentare sul proprio territorio. È importante per assicurare a ognuno un'alimentazione sana e adeguata, indipendentemente dalle condizioni economiche di persone e paese, e dai rapporti con gli altri paesi. Oggi sono in atto vari fenomeni che minano questa possibilità. In diversi paesi africani enormi quantità di territorio (le zone più fertili e vicine alle fonti d'acqua) sono concesse alle multinazionali occidentali o ad altri paesi (Emirati Arabi, Cina) per produrre cibo che verrà esportato, o perfino biomasse per carburante, mentre le popolazioni locali non hanno di che sfamarsi e vedono negato il proprio diritto di accesso alla terra e all'acqua. Per esempio, l'Etiopia produce ed esporta grandi quantità di caffè, lenticchie e altri vegetali coltivati nelle piantagioni di proprietà straniera dei suoi fertili altipiani, mentre la malnutrizione coinvolge il 40 per cento della popolazione!».

Il lavoro di Acs con le comunità contadine (in Bosnia, Palestina, Repubblica democratica del Congo e Togo) tende a rafforzare il legame degli abitanti con il territorio, responsabilizzando gli agricoltori e le autorità locali e mostrando come il corretto sfruttamento delle risorse naturali possa garantire una migliore qualità di vita e più certezze per il futuro, in termini di sovranità alimentare e di maggiore biodiversità, e di conseguenza anche minori conflitti e riduzione dei flussi forzati di popolazioni (rifugiati ambientali ed economici)».

► **Risposta 2** «La conservazione della biodiversità, sia per quanto riguarda le specie coltivate che per quelle naturali, è un elemento fondamentale per salvaguardare la capacità di rigenerazione dei terreni e delle falde acquifere e la capacità di difesa delle piante da parassiti e malattie, ed è quindi indispensabile per garantire la stabilità della produzione di cibo nel lungo termine».



La terra è il dono più prezioso dell'umanità, su di essa si sviluppa e si è sviluppato tutto ciò che siamo. Quando si va a togliere la possibilità di usufruire della propria terra, si va contro a uno dei maggiori diritti dell'uomo e questo è proprio ciò che sta accadendo in tutti i continenti.

dal blog "Cosa si mangia?":

<https://wsacosasimangia.wordpress.com>



► **Dal 2002** a oggi il volume di scambi di titoli legati a beni alimentari è quasi decuplicato. Nel 2008 le speculazioni finanziarie su grano, mais e riso hanno provocato improvvise impennate dei prezzi facendoli raddoppiare o triplicare (mais +125 per cento, frumento +136 per cento, riso +217 per cento). 44 milioni di persone sono cadute in povertà a causa dell'aumento dei prezzi dei beni alimentari. Da allora le oscillazioni del mercato minacciano gravemente il futuro di interi popoli.

La campagna "Sulla fame non si specula" intende proteggere i beni alimentari dalle mire della speculazione. Partita nel 2011 con la richiesta ai candidati a sindaco di Milano di impegnarsi, in caso di vittoria, a non investire fondi in prodotti finanziari collegati a materie prime agricole, alla campagna si sono aggregate migliaia di persone e un'ampia rete di associazioni con l'intento di strappare un impegno globale di più ampia portata alla vicina Expo 2015. Informati. Agisci.

Info: [sullafamenonsispecula.org](http://sullafamenonsispecula.org)



## LA CORSA ALL'ORO VERDE Cresce il numero di accordi per accaparrarsi i suoli migliori In nome dello sviluppo? Ma... di chi e di che cosa?

► **La terra** ha da sempre nutrito il pianeta e l'agricoltura ha rappresentato la pratica attraverso la quale l'umanità si è messa in relazione con essa. Il processo di industrializzazione ha allontanato da questa relazione, ma oggi più che mai un rinnovato interesse sta investendo governi, banche, multinazionali. Il controllo della terra è diventato strategico per rispondere alle attuali sfide globali dei cambiamenti climatici, alle crisi energetiche e alimentari, economiche e finanziarie. Quindi si è intensificata la corsa a chi arriva primo ad accaparrarsi i suoli migliori.

Serve denaro pronto per l'investimento, un governo aperto ad accoglierlo, una buona capacità di convincere della sua bontà e del suo potenziale di sviluppo e la messa in valore di quel terreno è conclusa. Chi potrebbe riuscirci se non le grandi potenze politiche

ed economiche? Le destinazioni sono Africa, America latina ed Asia. È un nuovo colonialismo, anche se la prassi è identica a quella di due secoli fa: gli attori forti vincono su quelli deboli.

Gli accordi tra le parti si concludono in concessioni o contratti d'affitto pluridecennali a pochi dollari all'ettaro per anno. Queste terre servono per produrre cereali per l'alimentazione e per gli agrocarburanti, piante da foraggio per gli allevamenti, ma anche per estrarre minerali preziosi, costruire infrastrutture, dighe o centri turistici, espandere aree urbane o occupare militarmente un territorio. Si tratta di un furto legale: quelle terre oltre a essere fertili e vaste, sono anche un bene dal quale le popolazioni che le abitano traggono nutrimento. Ciò non conta per il mercato globale, che considera la terra una merce da acquistare al prezzo

più conveniente e sfruttare per trarre il maggiore utile. Le popolazioni vengono costrette ad abbandonare le terre dei loro antenati per fare spazio agli investimenti.

Dal 2000 a oggi sono stati conclusi 1.040 contratti, per un totale di 38,3 milioni di ettari; 199 sono quelli in trattativa, 86 i falliti. Tra i più importanti rapinatori a livello globale ci sono, in ordine di ettari acquisiti, gli Stati Uniti, gli Emirati Arabi Uniti, l'Arabia Saudita, il Regno Unito e l'India. In Europa, l'Italia è al secondo posto e tutti gli investimenti sono concentrati sul continente africano, in particolare Mozambico, Senegal, Etiopia, Liberia, Rep. del Congo, Ghana, Madagascar, Nigeria, Guinea, Tanzania per un totale, a marzo 2015, di 23 affari conclusi per oltre 1 milione di ettari. Tutto questo in nome dello sviluppo: ma di chi e di che cosa?

► **S. B.**





Nelle foto, a destra la classe 4A, scuola primaria Ferrari di Padova; qui sotto, laboratorio condotto da Giorgio Pusceddu e Natascia Campadello di Caritas.

## INTERVISTE Le preoccupazioni, ma anche le soluzioni, della 4ª A della primaria Ferrari di Camin «Perché la gente non aiuta i poveri?»

▶ Per i 25 alunni della 4ª A della scuola primaria Ferrari di Camin per riuscire a mangiare è più importante avere un pezzo di terra che i soldi! La fame, dunque, si sradica se si ha la possibilità di coltivare e quindi di procurarsi direttamente del cibo. «La terra – afferma Sofia – ti può dare sempre qualcosa, in ogni stagione. E sono cibi sani, senza conservanti». Una presa di coscienza forte, maturata grazie alle quattro ore di laboratorio in classe con la Fondazione Fontana.

«Se non mangi dimagrisci, resti senza forze, non riesci più a fare le cose che ti piacciono e il cervello non pensa bene. Cambia il tuo modo di vivere. Se invece mangi troppo, diventi troppo!». Ragionare a partire dalla propria esperienza sulle cause e gli effetti dell'aver o meno

a disposizione il cibo, li ha aiutati a comprendere il valore della terra. «L'uomo non la usa tanto bene – sottolinea Simone – Ci costruisce sopra senza ritengo e così la rovina»; e Filippo aggiunge: «Ci sono troppe infrastrutture agricole e il terreno non può così dare molto». La prima preoccupazione dei ragazzi è che non ci sia cibo per tutti, che la terra venga sfruttata a tal punto da non poter più produrre a sufficienza. «Tanti bambini muoiono di fame – sottolinea Firas – Eppure ci sono tanti uomini che hanno di più di altri».

E l'attività con le foto di Peter Menzel, che in un anno ha immortalato 30 famiglie di 24 paesi di tutto il mondo con il cibo che consumano in una settimana, ha stimolato la classe. «Nei paesi africani – nota Matteo – non c'è nulla di confezionato. In America e in Italia tantissimo! Quando abbiamo voglia di qualcosa prendiamo la macchina e troviamo di tutto al supermercato». Condivisa è la certezza che le persone povere al supermercato non ci possono andare.

E quindi cosa si può fare? La prima risposta è di Surafel e di Kevin: «Portare lavoro per tutti e istruzione!». Per Elena e Simone: «Gli stati che hanno di più potrebbero darne a chi ne ha meno». Ma c'è anche chi pensa a soluzioni da attuare in prima persona, come Anna



e Pietro che parlano di rispetto per l'ambiente e raccolta differenziata. Per Francesco, Emma e Simone non si deve sprecare il cibo: «Le cose marciscono sempre in fondo al frigo, e magari sono di qualità, e quando è mezzo vuoto andiamo subito a comprare». E Matilde porta la soluzione della mamma: «Le cose che stanno per invecchiare le mette davanti o sopra così le vediamo subito».

C'è un aspetto però che turba i ragazzi: sempre più persone frugano nei cassonetti alla ricerca di cibo. «Li vedo alla sera quando porto

fuori il cane con la mamma» racconta Marco. E la reazione è di grande tristezza (a Surafel viene da piangere quando li vede) e di rabbia al tempo stesso. «Sì – sbotta Matilde – perché certe persone hanno tanto e vogliono sempre di più. I poveri, invece, si accontentano di quello che trovano». Anche per Simone la pena è tanta «perché i poveri restano poveri» e Anna si chiede «perché la gente non li aiuta?». Uno spiraglio di speranza viene da Radish: «Al patronato danno i vestiti e da mangiare!».

▶ pagina di Claudia Belleffi



## PARLANO GLI EDUCATORI Laura Zordan di Amici dei popoli e Margherita Verlatto di Fare il mappamondo Ragazzi “costretti” a mettersi in gioco

▶ Come far capire, o almeno intravedere, a bambini e ragazzi, il primo obiettivo del millennio? Come far toccare loro con mano concetti come sovranità alimentare, ingiustizia, rispetto della terra? Innanzitutto “costringendoli” a mettersi in gioco in prima persona. Fin dalla prima classe di scuola primaria. È quanto sta avvenendo da ottobre dello scorso anno in 132 classi di 46 scuole di Padova e provincia.

«La bellezza di questi laboratori – spiega Laura Zordan, dell'associazione Amici dei popoli, una dei sette educatori impegnati sul territorio, per due incontri di altrettante ore per ogni classe – sta proprio nella metodologia, cioè nel far sperimentare attraverso il gioco delle emozioni e ricollegarle alla realtà, passando attraverso il fare e il pensare. I percorsi sono tutti pensati con andamento ciclico: partiamo da noi, ci apriamo al mondo e torniamo da noi».

Sono una decina le classi di prima e seconda di

scuola primaria che in questi mesi stanno riflettendo con lei sull'obiettivo del millennio. «Come investigatori sono chiamati a scoprire i segreti della filiera, l'impronta ecologica dei cibi, il concetto di sovranità alimentare. Temi alti, ma che grazie al gioco, al supporto di storie reali, come di foto e audiovisivi, e al confronto, diventano chiari e provocano una reazione immediata».

Pur così piccoli, i bambini riescono ad arrivare rapidamente al cuore della questione. «Hanno chiaro e riportano anche a casa che la terra e chi la coltiva è cosa preziosa, che ogni cibo fa un viaggio e più il viaggio è lungo più inquinata; che è importante comprare frutta e verdura di stagione e non sprecare il cibo».

Sì, perché sradicare la povertà estrema e la fame significa anche partire da piccoli gesti quotidiani.

«Il laboratorio – sottolinea Margherita Verlatto, della cooperativa Fare il mappamondo – favorisce un'im-

mediata presa di coscienza e voglia di cambiamento». Il suo lavoro dentro una quarantina di classi seconde e terze della scuola primaria di secondo grado ha aperto davvero un mondo! «Molti ragazzi sono all'oscuro dei meccanismi che governano il mercato del cibo e colpisce loro soprattutto il fatto che di cibo ce n'è abbastanza per tutti, l'ingiustizia è che è mal distribuito!». E anche qui scatta la domanda: noi cosa possiamo fare? «L'impegno è di guardare cosa si mangia, prestare attenzione alla stagionalità e che non sia stato sfruttato nessuno».

Ma il percorso è importante anche per gli stessi educatori. «L'intenso periodo di formazione estiva, prima dell'inizio dell'anno scolastico, ci offre un arricchimento enorme. C'è poi la fase creativa di ideazione dei percorsi. È davvero bello vedere come ogni classe reagisce in modo diverso con spunti e domande, capaci sempre di stupire».

## LE SCUOLE DI CADONEGHE Il comune ha “regalato” il percorso È inserito in un progetto di cittadinanza attiva

▶ Quando gli obiettivi del millennio diventano strade concrete di partecipazione. È l'esempio del comune di Cadoneghe che quest'anno ha scelto di regalare alle classi delle proprie scuole primarie i laboratori della Fondazione Fontana, inserendoli in un progetto più ampio di cittadinanza attiva, in un partenariato molto stretto con la Fondazione.

«Solo nelle nostre due scuole le classi sono venti – spiega Roberta Baraldo, insegnante di religione alle primarie Galilei e Alberti – E gli alunni di quinta parteciperanno, nella mattinata del 23 maggio, all'iniziativa del consiglio comunale dei ragazzi, “Consigliamoci”, che per l'occasione quest'anno sarà aperta anche ai genitori e verterà sempre sulla tematica del cibo».

Per i due plessi scolastici, gli obiettivi del millennio sono ormai da anni il fil rouge del piano dell'offerta formativa. «Questa collaborazione con Fondazione Fontana è ormai consolidata da tempo – sottolinea – e restiamo sempre molto soddisfatti sia della preparazione degli educatori che della formazione specifica per noi

insegnanti. Quest'ultima, in particolare, offre spunti di volta in volta molto interessanti che ci spronano a un approfondimento e aggiornamento continuo».

Il tema dei diritti per tutti non è estraneo all'interno del programma dell'insegnamento della religione cattolica, ma l'aspetto interessante è che per scelta viene condiviso dall'intero corpo docenti, tentando sempre un aggancio ai vari periodi dell'anno. «Quest'anno nel tempo verso il Natale, dedicato per tradizione alla solidarietà, abbiamo raccolto del cibo per la Caritas e la cosa bella è che le famiglie sono sempre molto disponibili e attente».

In particolare il focus di quest'anno sul cibo ha permesso un lavoro interessante con i bambini che usufruiscono del servizio della mensa scolastica. «Qualche segnale di cambiamento abbiamo già cominciato a notarlo – conclude l'insegnante – C'è una maggior attenzione e disponibilità ad assaggiare il cibo, invece che rifiutarlo a priori, e soprattutto notiamo meno avanzi lasciati nei piatti».



**Mentre si viaggia non è importante solo osservare ciò che ci sta intorno, ma anche cercare di capire e comprendere la cultura del posto, conoscere le sue tradizioni e il suo cibo. Il cibo è un bene primario non solo perché soddisfa i nostri bisogni, ma anche perché rappresenta la nostra storia.**

dal blog “Cosa si mangia?”:

<https://wsacosasimangia.wordpress.com>



Qui sopra, laboratorio condotto da Chiara Candeo e Sabrina Silvestri della cooperativa ConTatto Cemea-Veneto; a metà pagina, formazione con gli educatori di Amici dei popoli, Caritas diocesana di Padova, Cooperativa ConTatto-Cemea Veneto e Fare il mappamondo.

## I RAGAZZI DELLE SUPERIORI Parla la 2ª C dello scientifico Galilei, Caselle di Selvazzano

# Tu sei ciò che mangi. T'interessa?



► **Un blog** in cui trovano sede dal racconto alla canzone rap, dalla disquisizione giuridica alla poesia, e un video (con la supervisione del regista Marco Zuin) con una serie di spot da dieci secondi l'uno. Questi gli strumenti messi in mano e poi curati e coltivati dalla 2ª C del liceo scientifico Galileo Galilei di Caselle di Selvazzano. I 23 ragazzi provocati dagli interventi in classe della Fondazione Fontana e dall'insegnante di lettere, hanno così tradotto in parole e immagini il loro impegno per il raggiungimento del primo obiettivo di sviluppo del millennio.

Il percorso di approfondimento ed elaborazione dei diversi prodotti è iniziato a novembre e ha visto, oltre la lettura e analisi in classe di testi tra i quali *Margherita dolce vita* e *Le ceneri di Angela*, anche la visione dello spettacolo "Orti insorti" di e con Elena Guerrini. «Abbiamo lavorato quindi divisi in gruppi – racconta Lisa – ciascuno focalizzando un argomento specifico: cibo buono e di qualità; abbondanza e privazione; semi ogm e dintorni; merce o diritto; storia e cultura; sostenibilità e responsabilità; cibo, frutto della terra». Ma è nel video che ovviamente emerge con maggior efficacia il messaggio dei ragazzi. Uno degli spot più immediati cita: "Tu sei ciò che mangi. Ti interessa davvero ciò che sei?".

«Vogliamo denunciare – spiega Filippo – come le persone siano poco attente nei confronti di quello che mangiano. Quindi ci siamo fatti riprendere intenti in azioni diverse, dal giocare alla Play al guardare la tv, senza prestare attenzione al

cibo. Così è anche quando facciamo la spesa. Siamo influenzati da colori, packaging, prezzi, pubblicità, senza vedere davvero come è fatto e cosa è realmente quello che andiamo a comprare».

Ai ragazzi è ben chiaro che il cibo è regolato fin troppo in profondità dalle leggi del mercato per poter essere un diritto per tutti. Però qualcosa si può fare. Come, secondo Eleonora, ricercare sempre cibo di qualità o, per Giulia, l'acquisto voluto di frutta e verdura esclusivamente a chilometri zero. «È giusto fare quello che siamo in grado di fare – afferma Ottilia, che è riuscita a convincere il padre, direttore di un albergo, ad acquistare solo frutta e verdura del territorio – Facendo tutti un piccolo gesto, arriviamo a un grande risultato!». «Con quello che possiamo fare oggi dal punto di vista del progresso e della tecnologia potremmo davvero migliorare il mondo – aggiunge Arina – E al posto di vendere il cibo, potremmo addirittura dividerlo. Ma troppe persone pensano al loro guadagno quando invece è necessario volere il bene di tutti per adottare una svolta!».

Di certo, come afferma Arianna, non è un passo che si può fare da un giorno all'altro. «Come dice Gandhi, ognuno deve essere o rappresentare il cambiamento che vuole vedere nel mondo! La gente ha paura di iniziare e buttarsi. Ma basta poco: ad esempio comprare fragole di stagione e del nostro territorio. E soprattutto non aspettare che siano gli altri a muoversi per primi».

► C. Be.

## UN CONCORSO Per i testi del blog e i video



## Un premio all'impegno

► **Un concorso** per parlare di diritto al cibo, è questa l'iniziativa che Fondazione Fontana propone quest'anno alle scuole superiori che stanno seguendo il progetto World Social Agenda. L'idea nasce dalla grande varietà di prodotti scritti e video che ogni anno raccontano le riflessioni delle ragazze e dei ragazzi coinvolti intorno alla tematica proposta. Perché non riconoscerne l'impegno e il lavoro, la creatività e la fantasia? Ecco allora il concorso "Cosa si mangia?", che raccoglie e premia i migliori testi pubblicati nell'omonimo blog e i migliori video realizzati da ciascuna classe sotto la guida del regista Marco Zuin.

Ma come funziona? Per quanto riguarda i testi, si tratta di una selezione tra i quasi 400 contributi pubblicati nel blog. Tra questi ciascuna classe ha presentato al concorso le proprie tre migliori produzioni, poi votate attraverso Facebook dal pubblico del web. I dieci testi e i tre video più votati verranno poi valutati da una giuria di esperti che il 28 aprile, nell'ambito di una mattinata dedicata, assegnerà i premi ai migliori lavori. Sarà un'occasione per parlare ancora di cibo come diritto, grazie ai contributi delle classi ma grazie anche agli interventi di suor Lia Giancesello delle cucine popolari di Padova e di Andrea Stocchiero portavoce di Focsiv per la campagna "Una sola famiglia umana, cibo per tutti: è compito nostro". Tra i premi che verranno assegnati non poteva mancare una cena per la classe vincitrice; presso un piccolo produttore locale, naturalmente.

Un grazie alla giuria: Alessandra Cardin, Alessandro Franceschini, Viviana Mazza, Giulio Mozzi, Arianna Prevedello, Andrea Stocchiero.

Per seguire il concorso si veda la pagina Facebook World Social Agenda - obiettivi di sviluppo del millennio.

► Francesca Benciolini



## VIDEO Di undici classi delle superiori

## Dai gesti quotidiani sono nati slogan

► **"Cosa si mangia?"**: le immagini animate che aprono le clip ci ricordano con insistenza che il cibo è vario, colorato, multiforme. È questo il messaggio che la 3ª E del Modigliani ci consegna attraverso le copertine che quest'anno aprono gli undici video realizzati nell'ambito della Wsa da altrettante classi degli istituti e licei Cornaro, Curiel, Duca d'Aosta, Galilei, Mattei, Pietro d'Abano.

Sotto la regia di Marco Zuin, studentesse e studenti si sono confrontati sulle azioni che ogni giorno ci mettono in comunicazione con il cibo: aprire il frigo, condividere pietanze, preparare un panino, gettare le carte della merenda. Azioni riprese con i cellulari all'interno degli ambienti quotidiani perché il cibo fa parte della nostra vita di tutti i giorni.

Ma come trasformare queste azioni in messaggi e inviti? Come farle diventare lo stimolo per una riflessione più ampia, capace di lasciar intravedere ingiustizie e disparità ma anche storie ed energie di cui il cibo è portatore e testimone?

Dal confronto all'interno di ciascuna classe sono nati gli slogan che accompagnano le immagini: poche parole per ricordarci che ogni azione che facciamo non sarebbe pensabile senza l'energia che ci viene dal cibo, che ogni piatto che gustiamo richiede attenzione, che nel nostro pianeta lo spreco è il miglior alleato della denutrizione.

In alcune clip la riflessione si allarga e le immagini invitano a soffermarsi sugli strumenti che non a tutti vengono concessi per accedere al cibo, sui giochi della borsa che affamano intere popolazioni, sulla stagionalità dei prodotti come scelta che può fare la differenza, sulla varietà dei cibi garanzia di un'alimentazione nutriente e culturalmente adeguata.

Stimolante il messaggio della classe 2ª D dell'istituto alberghiero Pietro d'Abano che, conscia del proprio ruolo, ci ricorda come dietro a ogni piatto ci siano non solo tanti ingredienti ma anche le storie e il lavoro di tante persone. Ad essa fa eco la 2ª B del Galilei: il commercio equo e solidale è una possibile risposta allo sfruttamento in campo agricolo, perché "ogni persona vale".

I video sono su [www.worldsocialagenda.org](http://www.worldsocialagenda.org)

► F. B.

## PARTECIPAZIONE E TERRITORI Storie incrociate Italia-Kenya

## Il mio cibo, il nostro cibo

► **P&T 2015**. È la sigla di un'esperienza di educazione alla cittadinanza globale coprogettata e condotta insieme da Fondazione Fontana (Padova) e Saint Martin (Nyahururu, Kenya) da ormai otto anni.

P sta per "partecipazione". T per "territori". È un invito a essere presenti, a partecipare all'interno dei nostri territori, quelli vicini, ma anche quelli lontani, a costruire idee e pratiche di convivenza. P&T è un percorso rivolto alle classi del triennio della scuola secondaria di secondo grado, centrato su metodologie attive e sui temi dei diritti umani, parlato in inglese per tre incontri e un totale di sei ore. P&T 2015 (dal 23 febbraio al 20 marzo) – guidato da Simon, Benson e Sara – ha interessato oltre un centinaio di ragazzi e ragazze (e i loro insegnanti) sul diritto al cibo. Gli incontri si sono risolti in una progressiva risalita dalla scala intimamente personale a quella di interconnessione globale passando per quella comunitaria, territoriale.

"Cosa mangio io, cosa mangi tu" è stato l'oggetto del primo incontro fatto di domande, di immagini del qui e dell'altrove e di ascolto reciproco.

Le reti globali, più o meno nascoste, tessute dal ci-

bo è stato il tema centrale del gioco di ruolo proposto durante il secondo incontro; studenti e studentesse hanno scoperto quanto persone e luoghi di produzione degli ananas, caso di studio scelto per la riflessione, siano a noi più "vicini" di quanto pensiamo.

Le possibili risposte alle crisi alimentari, alla mancanza di cibo, alla difficoltà di accedere al cibo e a condizioni di vita migliori da parte di chi produce molto di ciò che arriva sulle nostre tavole ha caratterizzato l'ultimo incontro centrato sulla proposta della cooperazione internazionale come possibile via per contribuire al sostentamento delle comunità del pianeta.

Molte domande restano ancora in attesa di trovare una risposta; "è davvero possibile cambiare rotta", "fino a dove la consapevolezza può contribuire al cambiamento", "cosa potrebbe fare meglio (o diversamente) ognuno di noi"? Lasciamo che il tempo sedimenti le questioni. Nel frattempo "teniamo alzate le antenne, informiamoci, impariamo a scegliere in modo consapevole anche ciò che mangiamo" – come suggerisce uno studente al termine del percorso.

► S. B.

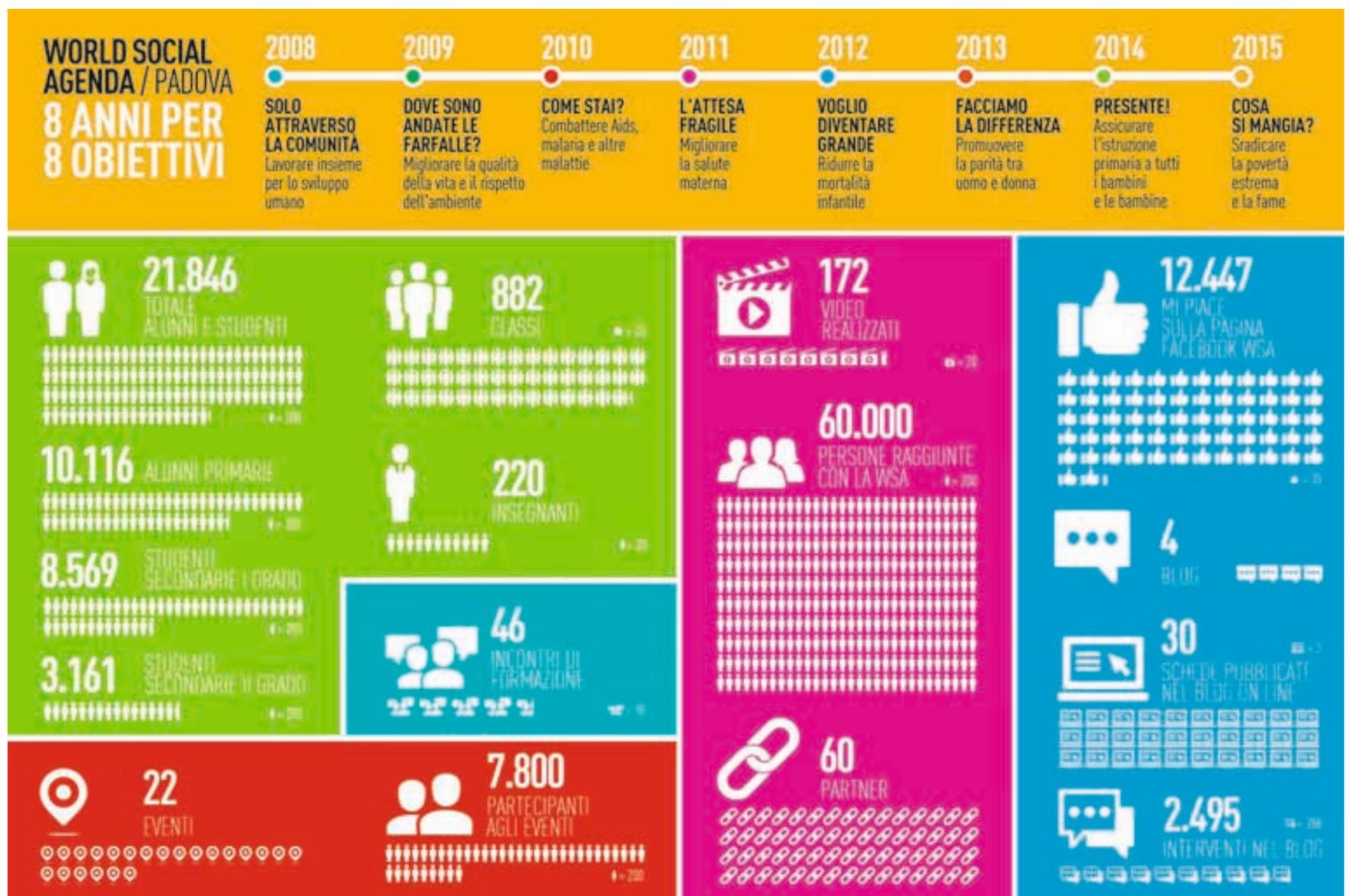


Nelle foto, in alto a destra e a sinistra, dettagli di arazzi, 3E Liceo Artistico Modigliani; a metà pagina, copertina video di Davide Gambe, 3E liceo artistico Modigliani; qui sopra: Benson e Simon, formatori per il progetto Partecipazione e Territori.



**Mangiare è una costante nella vita dell'uomo, ma raramente ci preoccupiamo davvero di ciò che mettiamo nei nostri piatti. È strano che per una necessità così centrale nella nostra vita ci sia una curiosità così scarsa; mangiamo alimenti magari perché hanno un bell'aspetto, un bel colore o per tradizione, ma non ci chiediamo mai se veramente ci piacciono e soprattutto se ci fanno bene.**

dal blog "Cosa si mangia?":  
<https://wsacosasimangia.wordpress.com>



## VIDEO SUGLI OTTO OBIETTIVI DEL MILLENNIO Curato da Anna Berton con il supporto tecnico di Stefano Volpato

### Progressi, sfide, riflessioni, reti, persone e spiragli del progetto

► **Come raccontare** un percorso durato otto anni? Come fare sintesi di tutte le riflessioni, le informazioni, i dati e le reti che hanno costruito e reso possibile la World social agenda dal 2008 a oggi? È questa la sfida che lo staff di Fondazione Fontana ha voluto raccogliere in particolare per tutti i bambini e le bambine, i ragazzi e le ragazze che in questi anni hanno partecipato con interesse e coinvolgimento alla Wsa sugli otto obiettivi di sviluppo del millennio e che si sono entusiasmati attendendo di anno in anno le provocazioni di questi temi, così lontani eppure così vicini.

Obiettivi, target, indicatori, numeri, lavori, risultati: il materiale raccolto, elaborato, prodotto ha tro-

vato man mano il filo di una narrazione che ha voluto raccontare i progressi ma anche le sfide degli otto obiettivi, raccogliere le riflessioni e dare dei piccoli spiragli su un progetto, le reti costruite, le tante persone coinvolte.

Ma quale forma dare a questo resoconto? A chi affidare tutto questo lavoro perché diventasse comprensibile e fruibile? La scelta è caduta sullo strumento video e sulla grande esperienza di Anna Berton, già collaboratrice di Fondazione Fontana e capace di trasformare in energia e colore le parole e i concetti. Così Anna, affiancata dalla tecnica di Stefano Volpato, ha saputo creare un ritmo morbido e giocoso capace di tenere alta l'attenzione

grazie all'alternanza di caratteri e colori, che nel differenziarsi continuamente danno un senso di compiuta freschezza al video WSA 2008-2015. Un progetto per otto obiettivi. I temi importanti proposti dalle Nazioni Unite e l'intenso lavoro di otto anni sul territorio di Padova e Trento acquistano un senso di leggerezza che non contrasta con la drammaticità di alcuni dati e non esclude una seria analisi della situazione.

«748 milioni di persone utilizzano ancora acqua non potabile», «a oggi si calcola che una donna ogni tre al mondo abbia subito violenze», «ancora oggi una persona su otto soffre la fame».

Sullo sfondo dei colori che ri-

chiamano i loghi degli obiettivi proposti dalle Nazioni Unite, si alternano risultati e sfide di questo impegno globale che sono stati gli otto obiettivi di sviluppo del millennio.

L'invito a credere che la strada del coinvolgimento personale e delle comunità sia quella vincente, viene affidato al lieve susseguirsi delle nuvolette in cui compaiono parole e immagini. La voglia di capire e di agire che ha accompagnato tanti insegnanti e tanti studenti in questi otto anni, viene restituita dalla giocosità di una musica che sa trasmettere il ritmo di questo entusiasmante lavoro di rete. A conferma che «la scuola è il luogo dove si può cambiare il mondo».

## I LOGHI DI QUESTI ANNI

### Non sono solamente una scelta grafica

► I loghi della World Social Agenda di questi anni (immagine qui sotto) sono stati elaborati da Matteo Dittadi, titolare e projet manager di Outline sas. Matteo collabora con Fondazione Fontana da diversi anni e cura immagine e grafica di tutti i nostri progetti. È stato chiesto a Matteo di rileggere e interpretare gli otto loghi degli obiettivi di sviluppo del millennio, cercando di mantenere l'efficacia e l'immediatezza comunicativa di quelli ufficiali, ma al tempo stesso porre l'accento sugli aspetti che maggiormente avrebbero caratterizzato le iniziative dell'anno da parte della World social agenda. «Non si voleva correre il rischio che quanto si stava facendo potesse essere distrettamente interpretato come una serie di azioni singole, estemporanee e disgiunte – spiega Dittadi – prive di un unico filo conduttore che invece legava ogni singolo intervento e proposta».

## UN VIAGGIO DURATO OTTO ANNI Come hanno vissuto l'esperienza due insegnanti

### «Ci siamo sentite **stimolate**, insieme ai nostri ragazzi»

► **«Viaggiare deve comportare** il sacrificio di un programma ordinario... la rinuncia del quotidiano per lo straordinario» (Herman Hesse). È proprio perché amiamo le cose «straordinarie» che abbiamo cominciato il nostro viaggio accompagnate dai nostri alunni, all'interno degli otto obiettivi del millennio. Un viaggio durato otto anni. Ci siamo affidate a un'agenzia speciale, Fondazione Fontana onlus; abbiamo scelto con cura le nostre guide, abbiamo studiato nei minimi particolari il percorso, volevamo capire cosa significa lavorare insieme per lo sviluppo, migliorare la qualità della vita, combattere le malattie, migliorare la salute materna, ridurre la mortalità infantile, promuovere la parità tra uomo e donna, assicurare l'istruzione primaria a tutti i bambini e le bambine, sradicare la povertà estrema e la fame.

Una volta deciso che anche noi volevamo esserci, che volevamo dare la possibilità ai nostri ragazzi di percorrere anche una sola tappa del percorso, è arrivato il momento cruciale di preparare i bagagli. E si sa, i bagagli sono una cosa complicata. Cosa mettere nello zaino?

I nostri ragazzi, così esuberanti, chiacchieroni, scherzosi, rumorosi, senza preoccupazioni (in apparenza), sempre con la testa per aria, arrivano a scuola con dei «macigni» dentro lo zaino. Per una volta volevamo viaggiare leggeri, mettere solo le cose essenziali. Allora cosa mettere nello zaino? La curiosità: aprire gli occhi, vedere come girano le cose, farsi delle domande... Ma anche la voglia di individuare cosa possiamo fare noi, quali scelte e quali responsabilità abbiamo. L'intraprendenza, lo spirito di iniziativa, la voglia di mettersi

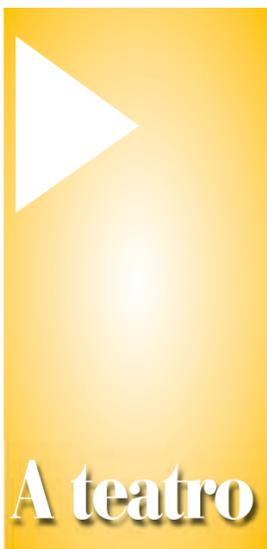
in gioco. E la passione, perché un po' di passione serve, e riempire di emozioni tutto quello che si fa a scuola è importante.

Al momento in cui scriviamo le nostre classi prime stanno giocando sul cibo, una tematica così importante affrontata con alcune strategie educative e didattiche per emozionare gli studenti.

Grazie a Francesca, Giorgia, Laura e Sabrina, le nostre guide che si sono alternate nelle classi e in modo così sapiente e appassionato ci hanno accompagnato in questi otto anni di scoperta, approfondimento, hanno stimolato la nostra curiosità e presentato in modo avvincente e coinvolgente i contenuti. Abbiamo sentito un piacevole fluire di emozioni nell'attività svolta.

► **Ornella De Santi e Stefania Danieletto** secondaria di primo grado Carducci, succursale Zanchi, a Este





## GUARIRE LA TERRA Spettacolo, il 17 aprile, con Vasco Mirandola, Martina Pittarello e la Piccola Bottega Baltazar

# Otto storie per otto obiettivi del millennio

► **Venerdì 17 aprile**, alle 20.45 al cinema teatro Mpx di via Bonporti 22 a Padova, va in scena *Guarire la terra. Gli otto obiettivi del millennio in otto storie*, con Vasco Mirandola, Martina Pittarello e le musiche dal vivo della Piccola Bottega Baltazar.

Lo spettacolo, prodotto da Fondazione Fontana con il coordinamento artistico di Vasco Mirandola, racconta per parole, immagini e musica gli obiettivi di sviluppo del millennio sottoscritti dall'Onu nel 2000. Vasco Mirandola ci aiuta a riflettere su temi universali come l'ambiente, la salute materna e infantile, la parità tra uomo e donna, l'istruzione e il diritto al cibo, lasciandoci intravedere come queste tematiche siano a noi molto vicine e anzi penetrino nel tessuto sociale della vita quotidiana. Lo fa interagendo e pren-

dendo spunto da testi, video, lavori e suggestioni che in questi otto anni sono stati utilizzati dalla World Social Agenda (Wsa) – percorso culturale di educazione, sensibilizzazione e informazione di Fondazione Fontana – per raccontare ai ragazzi delle scuole di Padova e provincia gli otto obiettivi del millennio. Vasco Mirandola ripercorre gli obiettivi dall'ultimo al primo, partendo dall'ottavo – creare un partenariato globale per lo sviluppo – che indica il metodo di lavoro generale per la realizzazione di tutti gli altri e che la Wsa ha tradotto con lo slogan: “Solo attraverso la comunità”.

Il viaggio parte dal Kenya, anzi dal Saint Martin con la rilettura dei testi tratti da *Me, We Only through community*, il documentario di Fondazione Fontana che è anche un libro sull'esperienza del Saint Martin, organizzazione che lavora a Nyahururu, a nord del Kenya, per le persone più vulnerabili. Si parte quindi dalla comunità, dall'incontro, dall'importanza di lavorare insieme per lo sviluppo umano (obiettivo 8), passando attraverso “il miglioramento della qualità della vita e il rispetto dell'ambiente” (obiettivo 7), “la lotta all'Aids, alla malaria e alle altre malattie” (obiettivo 6), “il miglioramento della salute materna” (obiettivo 5), “la riduzione della mortalità infantile” (obiettivo 4), “la promozione della parità tra uomo e donna” (obiettivo 3), la garanzia di un'istruzione primaria per tutti i bambini e le bambine fino ad arrivare al primo obiettivo: “sradicare la povertà estrema e la fame”.

E proprio parlando del diritto al cibo, con le storie di Ibrahim Abuleish, che trasforma il deserto in giardino, di Vandana Shiva e le “biblioteche dei semi”, di Via Campesina, movimento internazionale per la sovranità alimentare, Vasco Mirandola e Martina Pittarello ci riconducono all'importanza della dimensione della rete e della comunità in questo caso del cibo. Perché «nel processo in cui aiutiamo la terra a guarire, aiutiamo noi stessi» (Wangari Maathai).

Lo spettacolo è accompagnato dalle musiche dal vivo della Piccola Bottega Baltazar con Giorgio Gobbo, voce e chitarra, Sergio Marchesini, piano e fisarmonica, Toni De Zanche, contrabbasso.

I video sono a cura di Marco Zuin, Anna Berton e Stefano Volpato. È prevista una replica dello spettacolo a Trento il 15 maggio al teatro Cuminetti in via Santa Croce 67.

► **Martina Secchi**



### WORLD SOCIAL AGENDA Il percorso dei prossimi anni

► **E adesso?** Terminato il percorso sugli obiettivi del millennio il prossimo anno la World Social Agenda sarà dedicata alla tematica delle guerre dimenticate e dei conflitti con un approccio rivolto al “diritto alla pace”. Guerre e conflitti non sono oggetto specifico di uno degli otto obiettivi del millennio e gli studenti e le studentesse in questi anni non hanno esitato a far presente come proprio la guerra fosse il primo ostacolo alla realizzazione di ogni condizione di sviluppo, come affermato dallo stesso Ban Ki-moon, segretario generale delle Nazioni Unite (*The road to dignity by 2030*, dicembre 2014).

Per il nuovo percorso verrà mantenuto il legame con l'agenda globale, ma – come per il lavoro di questi anni – i contenuti saranno declinati attraverso la lente interpretativa di Fondazione Fontana. Anticipiamo già che, dopo aver affrontato nel 2016 i conflitti e il diritto alla pace, la Wsa per il 2017 porterà nelle scuole il tema delle “Migrazioni e diritto al futuro”, che rappresenta oggi una delle sfide più concrete con le quali la scuola si trova a fare i conti in tutti gli ordini e gradi.



### FONDAZIONE FONTANA ONLUS Chi siamo

**Crediamo** in un mondo più giusto e solidale, dove ogni persona possa contribuire a un futuro di dignità e libertà per tutti nell'uguaglianza, nel dialogo e nella pace.

**Operiamo** in Trentino e nel Veneto dal 1998 per la realizzazione di progetti di pace, cooperazione, solidarietà internazionale, educazione alla mondialità con l'obiettivo di valorizzare le risorse del territorio e la promozione di reti e collaborazioni tra soggetti diversi.

**Sosteniamo** progetti di solidarietà internazionale basati sulla comunità in Kenya, Ecuador, Bosnia e Israele.

**Investiamo** per statuto, un terzo del patrimonio in programmi di microcredito presso associazioni terze.

I nostri progetti in Italia sono World Social Agenda, Atlante, Partecipazione e territori e il portale Unimondo.

I nostri contatti: [www.fondazionefontana.org](http://www.fondazionefontana.org) / Padova - via F. S. Orologio 3 - 049-8079391; Trento - via Hershing 24, Ravina - 0461-390092.



PATROCINIO		PARTNER		COLLABORAZIONI			CAMPAGNE