

**Master dei Talenti della Società Civile**  
**2011-2012**

Relazione finale del progetto di ricerca:

**Percorsi di educazione e formazione sui temi della Sovranità alimentare per ristabilire il rapporto tra essere umano, cibo e ambiente.**

Un confronto tra esperienze già avviate e possibili sviluppi in Piemonte, Argentina, Brasile e Cile.

**Ricercatore:**

Daide Marco Giachino

## Indice generale

<b>Introduzione</b>	3
<b>Obiettivi e struttura della ricerca</b>	5
<b>Capitolo 1.</b> Educazione formale, permanente e informale	7
<b>Capitolo 2.</b> Da una realtà liquida a una realtà connessa	11
<b>Capitolo 3.</b> Caratteristiche ed elementi educativi delle esperienze analizzate	13
Considerazioni preliminari	13
Esperienze in Piemonte	15
Esperienze in Argentina	37
Esperienze in Cile	54
<b>Capitolo 4.</b> Verso nuove e dinamiche esperienze educative: l'integrazione di elementi educativi in contesti differenti	60
<b>Conclusioni e nuovi cammini</b>	62
<b>Indice delle esperienze analizzate</b>	63
<b>Bibliografia</b>	64

## Introduzione

Per Sovranità alimentare si intende il diritto dei popoli a definire le proprie politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di alimenti. Nata come risposta dei movimenti contadini latinoamericani agli accordi commerciali internazionali, ai processi di eccessiva meccanizzazione e brevetto di varietà agricole tradizionali, oltre che ai più recenti fenomeni di *land grabbing*, la Sovranità alimentare è stata riconosciuta, negli ultimi anni, come reale possibilità per garantire qualità del cibo e sostenibilità ambientale della produzione agricola anche in Europa.

Molti sono i documenti teorici che ne analizzano le caratteristiche, potenzialità e applicazioni, tanto in Europa quanto in America Latina e Africa. Alcune ricerche, raccogliendo esempi di buone pratiche, fanno emergere come la cosiddetta agricoltura familiare possa garantire ottimi risultati di produzione, rispettando al contempo le conoscenze tradizionali, i lavoratori e l'ambiente. Ciò che si rileva, tuttavia, è che la maggior parte di questi studi, concentrandosi sugli aspetti generali della Sovranità alimentare o sull'analisi di singoli casi, non si occupa di fornire strumenti per favorire la realizzazione di queste esperienze, aumentare in maniera diffusa la capacità critica nei confronti degli attuali modelli di produzione agricola e ristabilire l'ormai perduto rapporto uomo/cibo/ambiente. In sintesi: poche ricerche teoriche sembrano occuparsi di quella che qui definiamo educazione sui temi della sovranità alimentare.

I movimenti contadini dell'America Latina, alcuni progetti di cooperazione internazionale che appoggiano organizzazioni agricole di base, ma anche le campagne di sensibilizzazione di alcune associazioni (in primis Slow Food), le reti di volontariato in fattorie biologiche (come la rete WOOOF), i Gruppi di acquisto solidale (GAS), l'organizzazione di eventi di accoglienza da parte di aziende agricole, la tessitura di reti di aziende biologiche, gli orti urbani, sono alcuni esempi di esperienze molto diverse, con propri obiettivi e specifici presupposti, ma che sono accomunate da una forte potenzialità educativa. Nell'ambito del Master dei Talenti della Società Civile, promosso dalla Fondazione Giovanni Gorla, è stata condotta questa ricerca con l'obiettivo di provare a mettere in relazione e a confronto queste esperienze e, analizzandone gli aspetti di educazione sui temi della Sovranità alimentare (più o meno espliciti) in essi contenuti, individuare alcuni criteri su cui costruire percorsi formativi o, se possibile, gettare le basi per nuovi paradigmi educativi.

La ricerca ha potuto contare sulla supervisione della professoressa Luisella Celi, docente della Facoltà di Agraria di Torino, e di Piera Gioda, presidente dell'ONG CISV di Torino, associazione nel cui ambito è stato ideato e appoggiato il presente lavoro.

La presente relazione, dopo aver definito gli obiettivi e la struttura della ricerca, proverà nel primo capitolo a ripercorrere l'evoluzione del rapporto tra cambiamenti sociali ed educazione nel secolo appena concluso. Ciò ci permetterà di caratterizzare quelle forme di educazione che avvengono al di fuori del contesto scolastico, e al cui interno ritroviamo le esperienze di Sovranità alimentare analizzate in questo lavoro di ricerca.

Il secondo capitolo proverà invece a descrivere brevemente una delle principali caratteristiche di tutte queste esperienze, ovvero l'attitudine a creare legami e connessioni tra saperi, conoscenze e competenze.

Nel terzo capitolo saranno descritte le principali caratteristiche delle esperienze educative analizzate, provando successivamente a identificare ed evidenziare i principali elementi educativi, più o meno espliciti, in esse presenti.

Infine, nel quarto capitolo si proverà a identificare quegli elementi comuni a tutte (o quasi tutte) le esperienze e definire alcuni semplici criteri utili a gettare le basi di nuovi possibili contesti educativi.

## Obiettivi e struttura della ricerca

La ricerca si è proposta di confrontare diverse esperienze educative, in Piemonte e in tre paesi dell'America Latina (Argentina, Brasile e Cile), analizzandone le principali caratteristiche (presupposti, metodologie pedagogiche, scopi, target, ecc.), con gli obiettivi di: (a) contribuire all'esplorazione di nuove forme educative che possano favorire un approccio critico nei confronti della correlazione tra modelli agricoli, salute, ambiente ed economia; (b) contribuire, se possibile, alla realizzazione di un terreno educativo comune tra Piemonte e America Latina attraverso l'individuazione di premesse, obiettivi e interessi condivisi; (c) contribuire alla ricerca pedagogica per i percorsi di educazione alla Sovranità alimentare promossi in Piemonte (nelle scuole o in altri contesti non formali) da diversi enti locali, associazioni, ONG, reti di agricoltura familiare e Permacultura<sup>1</sup>, cittadini e altri attori della società civile.

Mentre tali obiettivi non hanno subito variazioni dalla fase di progettazione a quella conclusiva, man mano che il lavoro di ricerca avanzava, inevitabilmente, la sua struttura inizialmente ipotizzata si trasformava, si limava, si adattava a ciò che nel frattempo si affacciava alla ricerca stessa. Si potrebbe dire che la struttura "perdeva via via rigidità", e ai punti ben pianificati in successione sostituiva un percorso a spirale in cui ogni ritorno al punto di origine sottendeva un avanzamento, un elemento acquisito, un innalzamento delle conoscenze sui temi della ricerca. Per questo, per esempio, un elemento appreso in Cile durante una cerimonia Mapuche può aver fatto comprendere con maggior chiarezza e profondità un elemento già riscontrato nella provincia di Torino, in un contesto educativo del tutto differente. Si è reso dunque necessario in questi casi tornare sui propri passi, tornare a incontrare persone già intervistate e approfondire la bibliografia, questa volta con occhi nuovi, con il nuovo punto di vista integrato a quello iniziale.

Dopo un'iniziale ricerca bibliografica e mappatura di esperienze educative e formative sui temi della Sovranità alimentare, la ricerca si è trasferita sul campo, incontrando direttamente i protagonisti delle esperienze e toccando con mano il lavoro che questi svolgono quotidianamente. In tutti le situazioni, l'accoglienza è stata limpida e totale, dimostrando così (senza potere né voler generalizzare) che chi si occupa di Sovranità alimentare ha in genere uno spiccato desiderio di condividere le proprie conoscenze, di imparare attraverso il dialogo con l'altro, di raccontare come si sono raggiunti i propri risultati positivi e si sono affrontate le difficoltà. Questo elemento si è dimostrato di grandissima utilità per la buona riuscita di questo lavoro, non volendo con questo modo giudicare arbitrariamente il valore della ricerca, ma sottolineare il valore educativo e umano che questa ha avuto nei confronti di me stesso. Dal punto di vista degli obiettivi della ricerca, invece, la predisposizione alla condivisione delle persone intervistate ha spesso svelato elementi educativi non espliciti delle proprie esperienze che, altrimenti, sarebbero risultati difficilmente individuabili.

Dapprima sono state visitate le esperienze del territorio piemontese, in particolare nella città di Torino e nella sua Provincia, mentre i mesi estivi (invernali, nell'emisfero australe) sono stati dedicati alle esperienze latinoamericane. In Brasile è stato scelto il territorio del Pantanal (Mato Grosso do Sul), in quanto sede di un progetto di cooperazione sulla Sovranità alimentare dell'ONG CISV di Torino. In Cile i territori delle città di Valparaiso, Santiago de Chile e Temuco, quest'ultima per la presenza della comunità indigena originaria Mapuche. In Argentina ci si è concentrati sulla capitale Buenos Aires e la città di La Plata. Come già accennato, in seguito al

---

<sup>1</sup> La Permacultura è un sistema integrato di progettazione per insediamenti umani sostenibili e in equilibrio con la Natura. I suoi fondamenti etici sono: prendersi cura della Terra, prendersi cura della persone, condividere le risorse.

viaggio in America Latina, è stato necessario tornare ad incontrare alcune esperienze in Piemonte e aggiungerne altre alla lista. La struttura a spirale, probabilmente, non avrebbe fine: sarebbe necessario tornare sui propri passi anche in America Latina per integrare nuovi punti di vista e nuovi elementi educativi.

Infine, una volta visitate tutte le esperienze ritenute particolarmente significative ai fini di questa ricerca, è stata ulteriormente approfondita la bibliografia e, anche a partire da questa, si è tentato di svelare e analizzare gli elementi educativi più o meno espliciti di ciascuna esperienza. Il tentativo ha avuto come obiettivi: (a) comprendere più a fondo in che modo i contesti non formali possano contenere potenzialità educative significative; (b) mettere in condivisione questi elementi per poterli integrare, ciascuno a suo modo e in base al proprio contesto, nella propria esperienza; (c) eventualmente, ideare nuove esperienze educative che contengano questi elementi educativi.

## CAPITOLO 1

### Educazione formale, permanente e informale

Fino alla fine del IX secolo, le professioni e le relazioni sociali subivano un processo di trasformazione relativamente lento e, con queste, i cambiamenti di competenze richieste sul lavoro e nella vita quotidiana variavano gradualmente. In questo contesto, la Scuola formale, che fornisce un'educazione di base e strutturata, riusciva a garantire una risposta adeguata alle necessità formative. A partire dall'inizio del XX secolo, invece, e in particolar modo dopo la Seconda Guerra Mondiale, i profondi e bruschi cambiamenti sociali hanno costretto adulti e giovani ad adattamenti repentini per ricoprire i nuovi ruoli richiesti dagli ambiti lavorativo, sociale, politico, familiare e individuale. La veloce industrializzazione nei paesi europei (e il boom economico in Italia), la conseguente migrazione dalle campagne alla città, le migrazioni all'interno dello stesso paese o tra paesi diversi, l'attuazione di nuovi stili di vita basati sul consumo, di nuove forme di divertimento, di nuovi modelli familiari, sono solo alcuni dei fenomeni ed elementi che rivoluzionarono la vita quotidiana e le necessità educative della popolazione europea. In America Latina, nel frattempo, si susseguivano feroci dittature al servizio dell'economia mondiale, in particolar modo statunitense. Mentre le disparità tra ricchi e poveri aumentava, grandi imprese straniere sfruttavano le immense risorse naturali del continente, senza portare alcuna ricchezza ai suoi abitanti. Con modalità e tempi diversi, questo processo avveniva in tutti i paesi coinvolti in questa ricerca, Cile, Brasile e Argentina. In Cile, migliaia e di contadini si convertirono in minatori sottopagati e avvelenati dall'estrazione di rame e salnitro, destinati all'esportazione. I popoli originari, tra cui i Mapuche, furono nel frattempo costretti ad abbandonare le proprie terre per adeguarsi ai nuovi modelli economici e industriali. In Brasile, l'agricoltura industriale appoggiata dalla Rivoluzione verde peggiorò ulteriormente il problema più grande e antico del paese: il latifondo e il conseguente mancato accesso alla terra. Milioni di contadini migrarono (e migrano tuttora) lungo tutto il paese in cerca di terre coltivabili e, nella maggioranza dei casi, si riversarono nelle immense periferie delle città. In Argentina si alternarono momenti di democrazia a momenti di dittatura ferocissima, momenti di decollo economico a crisi profonde. Tanto in Europa quanto in America Latina, nonostante i contesti e le modalità profondamente differenti, il XX secolo e la società industriale comportarono cambiamenti radicali nella vita quotidiana, professionale ed educativa di tutta la popolazione.

Nella seconda metà del secolo, soprattutto in Europa, la rapida obsolescenza dei prodotti, delle tecniche, dei compiti lavorativi, delle competenze necessarie, delle situazioni politiche e sociali, misero in discussione il sistema scolastico tradizionale, basato sulla sola trasmissione dell'eredità culturale e incapace di adattarsi ai veloci cambiamenti delle necessità formative. In America Latina, come in Africa e in Asia, gli organismi internazionali imposero nel frattempo l'idea che l'unica chiave per il superamento della povertà era l'applicazione del modello educativo dei paesi industrializzati. In realtà, la trasposizione acritica del modello scolastico, che veicolava il sistema di valori europeo e urbano, non comportò lo sviluppo endogeno sperato ma, uno dei risultati immediati fu l'appiattimento delle culture rurali locali e dell'identità culturale. Eppure, ancora oggi, in Europa come in America Latina, spesso il termine "educazione" continua ad essere usato come sinonimo di "scolarizzazione". I motivi hanno radici solide perché, fin dalla costituzione degli Stati-nazione, la scuola rappresenta un importante strumento di coesione sociale e trasmissione dell'eredità culturale, utilizzato per dar forza all'unità nazionale e per livellare le opportunità sociali di tutta la popolazione, per far interiorizzare i valori dominanti. Inoltre, è un sistema educativo strutturato, che può essere quindi descritto e misurato facilmente. D'altro canto, ridurre il concetto di educazione all'azione scolastica ci fa incorrere nel rischio di tralasciare le necessità educative e formative a corto e medio raggio legate ai cambiamenti politici, economici, sociali e ambientali. Soddisfarle, implica invece una rivoluzione del modo di apprendere, una condivisione delle conoscenze che sostituisca l'iper-specializzazione, un'applicazione di nuovi modi di prendere le decisioni, di organizzare il lavoro, di stare *dentro* il cambiamento conservando la propria identità.

Il concetto di Educazione Permanente, proposta da Paul Lengrand <sup>2</sup> nel 1965, poi sviluppato da Bertrand Schwartz<sup>3</sup> nel 1973, offre nuovi elementi in risposta alle nuove esigenze. L'educazione inizia ad essere vista come una necessità di tutte le età e di tutti i livelli di scolarizzazione raggiunti, e come un processo che può avvenire in contesti diversi da quello scolastico e lungo l'intero arco della vita. Non smettendo mai di apprendere, attraverso corsi di aggiornamento, workshop, seminari, etc., l'individuo può comprendere i cambiamenti in corso con maggiore facilità. A causa della diversità di contesto, il concetto è stato interpretato e applicato in maniera molto diversa in Europa e America Latina. Nel primo caso, l'Educazione Permanente ha dovuto colmare le lacune di un sistema scolastico non ancora sviluppato e diffuso, come l'alfabetizzazione. In Europa, quando ormai sia la scuola di base che quella superiore si stavano diffondendo, l'Educazione Permanente ha invece ricoperto un ruolo di formazione continua, spesso con l'obiettivo di mantenere la forza lavoro al passo con le innovazioni tecnologiche.

---

<sup>2</sup> P. Lengrand, *Educazione Permanente*, documento UNESCO/ED/COMEDAD/65/6, Parigi, 1965.

<sup>3</sup> B. Schwartz, *L'educazione di domani*, La nuova Italia, 1999.

Ma il mondo accelerò ulteriormente il suo processo di cambiamento: il processo di globalizzazione comportò e comporta tuttora rapidissimi mutamenti economici, tecnologici, politici e, soprattutto, culturali. I processi migratori, la mobilità dovuta al nuovo modello lavorativo, la diffusione del turismo di massa e i nuovi (e potentissimi) strumenti di comunicazione comportano ibridazioni degli stili di vita e continui cambiamenti nei comportamenti e rappresentazioni delle persone. Le trasformazioni in corso pongono dunque compiti e responsabilità nuovi all'Educazione Permanente, "in particolare: (a) la partecipazione alla vita democratica e promozione della pace, la quale richiede un alto grado di capacità di informazione, confronto e giudizio, nonché di organizzazione di iniziative individuali e collettive; (b) il contatto tra etnie, culture e religioni diverse, che richiede a singoli e gruppi un radicamento più profondo e critico nella propria identità culturale e, al tempo stesso, apertura a comprendere e apprezzare forme di alterità; (c) la salvaguardia della natura e delle risorse del pianeta, che comporta lo sviluppo di una conoscenza approfondita delle controverse questioni ambientali, nonché la capacità di condurre azioni conseguenti, prendendo decisioni individuali e collettive, assumendo responsabilità e rischi; (d) le nuove tecnologie dell'informazione e il loro impetuoso sviluppo esigono dai giovani e dagli adulti, oltre che disponibilità all'adattamento, anche conoscenza critica degli scopi e delle conseguenze e capacità di controllo degli stessi<sup>4</sup>". Alla luce di queste nuove esigenze educative, si sono sviluppate le cosiddette Nuove educazioni trasversali, così definite per sottolineare il loro carattere complesso e multidisciplinare. Queste, tra cui citiamo l'Educazione allo sviluppo sostenibile, l'Educazione interculturale, l'Educazione al patrimonio, l'Educazione alla cittadinanza attiva, sono per lo più proposte a giovani e adulti da associazioni, ONG ed enti esterni alla Scuola e all'Università e si concretizzano in corsi, laboratori, seminari e workshop.

Nell'ambito della strategia di Lisbona<sup>5</sup>, l'Unione Europea ha enunciato nel 2006 le competenze chiave per l'apprendimento permanente nella società contemporanea, intendendole non come semplici saperi teorici, ma come combinazione di conoscenze, abilità e attitudini appropriate al contesto. Ma gli stessi contesti e ambienti di vita quotidiana, dunque, possono essere trasformati in ambienti e contesti educativi, ovvero luoghi di apprendimento, sperimentazione di stili di vita e training delle "competenze-in-azione" di cui parla il Parlamento Europeo. Esiste infatti un terzo regno dell'educazione, non appartenente al contesto scolastico né ad altri realizzati con intenti esplicitamente educativi. Alcuni autori, riferendosi a tale regno, suggeriscono il termine "educazione informale". Per Phillip H. Coombs, questa "è il processo, lungo il corso della vita, nel quale ogni individuo acquisisce conoscenze, abilità, attitudini e percezioni attraverso le esperienze quotidiane e l'interazione con il contesto e le altre persone che lo abitano. Generalmente è un tipo di educazione non organizzata, non sistematizzata, a volte non intenzionale, nonostante rappresenti la maggior parte dell'apprendimento complessivo di tutti gli individui, anche di coloro a livello di scolarizzazione elevato<sup>6</sup>". Jaume Trilla Bernet, propone di considerare informale quel tipo di educazione che presenta tre caratteristiche: (a) non obbedisce a forme educative determinate (come avviene nella scuola formale); (b) non si manifesta sotto forme educative esplicite e indipendenti (come avviene nel caso di corsi o laboratori proposti da enti riconosciuti); (c) è generata da un'azione che non è stata concepita esplicitamente per educare<sup>7</sup>. Secondo queste definizioni, i "docenti" di questo tipo di educazione sono la famiglia, il compagno, i mezzi di comunicazione, i libri, le istituzioni culturali, i teatri, le pubblicità...

---

<sup>4</sup> P.Gioda, *Percorsi di educazione interculturale*, CTS, Roma, 2011.

<sup>5</sup> Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE).

<sup>6</sup> P.H. Coombs, *The World Crisis in Education: the view from the eighties*, Oxford University Press, 1985.

<sup>7</sup> J. Trilla Bernet, *La educación informal*, Barcelona, 1986.

Esistono dunque due tipi di educazione informale. Il primo consiste nell'apprendimento per *osmosi*<sup>8</sup>, ovvero quello trasmesso dal contesto e dalle strutture in cui l'individuo vive e agisce, senza che questo ne sia cosciente. La famiglia, l'ambiente di lavoro, i mezzi di comunicazione, la società di consumo, ci trasmettono continuamente messaggi che modificano inconsciamente il nostro modo di agire e di pensare. Il secondo tipo, invece, parte da un'azione cosciente dell'individuo che, a partire da una propria esigenza educativa, utilizza gli strumenti educativi presenti nel proprio contesto. La presa di coscienza di fronte al flusso di messaggi che quotidianamente ci raggiungono, la presa di distanza, il distacco critico, permettono all'individuo di essere attivo nel suo processo educativo e interiorizzare maggiormente ciò che apprende. Rifiutando di prendere per buono qualsiasi contenuto che quotidianamente lo raggiunge, scegliendo soltanto quelli che considera utili per il proprio sviluppo personale, l'individuo afferma la propria volontà di modificare e migliorare il contesto. Una caratteristica di questo tipo di educazione informale è la dialettica azione/riflessione che in essa si viene a creare. Chi apprende non è una *tabula rasa*, ma un individuo con una propria esperienza pregressa, proprie idee e dubbi e, in questo caso, una chiara intenzione ad apprendere. La sua azione cosciente ha dunque un peso decisivo negli obiettivi formativi ed educativi che verranno raggiunti e il processo educativo può essere visto come un ciclo pratica/teoria.

Una caratteristica che sembra appartenere a quasi tutte le esperienze di educazione informale è la totale o parziale mancanza di intenzionalità educativa. Moltissime sono le azioni ed esperienze quotidiane in cui, pur senza intenzione previa, impariamo qualcosa. Un imprevisto, un nuovo incontro, un programma radiofonico, un nuovo sistema di organizzazione del lavoro proposto dal nostro capo, rappresentano alcuni esempi di situazioni in cui, seppur l'obiettivo esplicito sia un altro o addirittura non sia presente, hanno ripercussioni sul nostro modo di agire, pensare e sentire, ovvero, in altri termini, svolgono in noi un ruolo educativo. Anche nei casi in cui decidiamo coscientemente di partecipare, ad esempio, a un corso di pittura o a riunioni di carattere politico, è molto probabile che ciò che impareremo vada molto oltre all'arte e alla politica, ovvero a ciò che è evidente, esplicito. Nel primo caso, oltre a imparare a disegnare e ottenere le migliori tonalità che a partire dai colori primari, potremmo ad esempio imparare a ricontattare una parte di noi stessi fino a quel momento trascurata, con ripercussioni nel modo di stare con noi stessi e con gli altri. Nel secondo caso, non soltanto ci aggiorneremo sulla situazione politica del nostro quartiere o del nostro paese, ma ci eserciteremo anche a costruire una nostra rappresentazione di alcuni problemi sociali ed economici. In entrambi i casi, gli apprendimenti di cui ho fatto esempio non erano previsti, o per lo meno non esplicitati. Eppure, questi costituiscono effetti educativi importanti almeno quanto quelli più evidenti.

In questa ricerca sono state analizzate esperienze che potremmo definire di Educazione Permanente (laboratori, corsi di formazione, etc.) e di educazione informale (contesti e azioni con propri obiettivi ed elementi educativi di tipo implicito). In realtà, la distinzione che è stata fatta non intende né può dividere in compartimenti stagni qualcosa di tanto dinamico e poco confinabile come l'educazione e l'apprendimento. Il suo obiettivo, invece, è quello di svelarci le potenzialità educative di contesti non formali e insegnarci a riconoscerle, a diventarne coscienti. È il nostro primo passo per imparare a decidere noi stessi cosa vogliamo imparare, come farlo e con chi farlo, per poter crescere noi stessi e modificare la realtà che ci ospita.

---

<sup>8</sup> A. Paín, *Educación informal*, Nueva visión, Buenos Aires, 1992.

## CAPITOLO 2

### Da una realtà liquida a una realtà connessa

Come conseguenza dei rapidi mutamenti del XX secolo, della globalizzazione e dell'esplosione dei mezzi di comunicazione, si rendono dunque necessarie nuove conoscenze e nuove competenze, ogni volta sempre diverse, ma anche una nuova capacità di adattarsi ai cambiamenti repentini e continui in atto: una capacità di *vivere il cambiamento*<sup>9</sup>. Con le opportune differenze, la modernità si fa *liquida*<sup>10</sup> in Europa come in America Latina: le strutture sociali, le relazioni, il lavoro, i valori perdono la solidità di un tempo e subiscono un mutamento continuo. E quanto più la società diventa complessa, ovvero caratterizzata da un'elevata interdipendenza tra le diverse componenti, sociale, ambientale, culturale, economica, etc., tanto più si perde la capacità di vedere tali connessioni. I nuovi stili di vita basati sul consumo, sulla competitività, sulla crescita economica continua, ha fatto perdere la capacità di vedere i legami che intercorrono, ad esempio, tra essere umano e ambiente, tra cibo e salute, tra modelli agricoli e sostenibilità, tra noi e gli altri, tra noi e noi stessi. Poco importa, ad esempio, sapere come funziona la fotosintesi clorofilliana se non ne conosciamo, percepiamo, o meglio, *sentiamo* (anche emotivamente) la relazione che questa ha con noi stessi. Di per sé, l'informazione serve a poco (e in certi casi a nulla), perché da sola non ci aiuta ad affrontare le sfide cruciali del nostro tempo: in questo caso, quella ambientale. La perdita di alcuni di questi legami ci spingono così in contraddizioni come quella di considerare l'essere umano onnipotente, al di fuori e al di sopra della natura (e dunque, ad esempio, col diritto di modificare geneticamente e brevettare gli altri esseri viventi), e allo stesso tempo considerare noi stessi (che abbiamo delegato tutto il sapere agli specialisti) come impotenti: le nostre azioni, le nostre scelte, non hanno conseguenze. In realtà, ciò che perdiamo non è la capacità di agire e modificare il nostro intorno, ma la capacità di *vedere e riconoscere* gli effetti negativi e positivi delle nostre azioni.

Ovunque, nelle scienze come nei media, siamo sommersi dalle informazioni. Neppure lo specialista della disciplina più circoscritta riesce a prendere coscienza e conoscenza di tutte le informazioni che riguardano il suo campo specifico. Edgar Morin afferma che "la conoscenza è conoscenza solo in quanto organizzazione, solo in quanto *messa in relazione e in contesto* delle informazioni"<sup>11</sup>. Thomas Stearns Eliot si chiede a proposito: "Dov'è la conoscenza che perdiamo nell'informazione?". Le conoscenze frammentate sono utili solo per utilizzazioni tecniche: non nutrono un pensiero che consideri la condizione umana, sulla terra, e che possa affrontare le grandi sfide del nostro tempo. Si rende necessario integrare le conoscenze per indirizzare le nostre vite. Ancora Eliot si chiede: "Dov'è la saggezza che perdiamo nella conoscenza?".

---

<sup>9</sup> Nel loro libro *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia* (M. Detienne, J.P. Vernant, Laterza, Bari-Roma, 1984), gli autori riprendono una definizione classica di intelligenza *pratica*, intesa come quella intelligenza "utilizzata in situazioni simili al deserto, laddove i cammini non sono tracciati, e in cui, senza mai smettere, è necessario indovinare la rotta e indicare un punto verso l'orizzonte".

<sup>10</sup> Z. Baumann, *Modernità liquida*, Laterza, Bari, 2002.

<sup>11</sup> E. Morin, *La testa ben fatta*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2000.

Si tratta dunque di tornare ad essere capaci di cogliere ciò che è tessuto insieme, cioè, secondo il significato originario del termine, il complesso. Il primo passo è diventare coscienti, ovvero imparare a vedere e riconoscere i fili invisibili che legano noi al contesto e le diversi componenti del contesto tra loro. Le capacità e le competenze richieste, non solo a livello professionale, ma anche a livello di sviluppo personale, sono dunque sempre più legate a un tipo di intelligenza che connetta, che ricostruisca i legami ormai perduti. A livello educativo e di apprendimento, Morin chiarisce questo concetto distinguendo tra una testa *ben piena* e una *ben fatta*<sup>12</sup>. La prima appartiene a un modello educativo in cui "chi sa" trasmette le conoscenze a "chi non sa", il quale fa riempire il suo vaso vuoto di informazioni utili per svolgere il proprio lavoro, il proprio ruolo sociale, etc. La seconda appartiene invece a chi, più che accumulare informazioni, sviluppa la capacità di connettere ragionamenti apparentemente slegati, informazioni superficialmente svincolate, discipline iper-specialistiche che, in realtà, possono arrecare beneficio all'umanità soltanto se messe in relazione con le altre. In questo modo, imparando a organizzare le conoscenze, si impara a capire il proprio contesto e sé stessi e, dunque, a saper effettuare più facilmente le proprie scelte nel rapido mondo a cui apparteniamo.

Per concludere, può esserci d'aiuto Marianella Sclavi quando afferma che "non si impara per effetto del prova e riprova, delle dimostrazioni dell'insegnante, dell'analisi di casi ed esempi, né di raccomandazioni del professore, ma dal saper trovare un diverso modo di connettersi a sé stessi e al mondo"<sup>13</sup>. In particolare, si tratta dei legami tra i saperi, tra noi e gli altri, tra noi e noi stessi, tra noi e la natura. La Sovranità alimentare accoglie in sé tutti questi nessi: li fortifica e ne è fortificata al tempo stesso.

---

<sup>12</sup> Edgar Morin, *La testa ben fatta*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2000.

<sup>13</sup> M.Sclavi, *Arte di ascoltare e mondi possibili*, Bruno Mondadori, Milano, 2003.

## CAPITOLO 3

### Caratteristiche ed elementi educativi delle esperienze analizzate

#### Considerazioni preliminari

Prima di entrare nel cuore di questo lavoro, ovvero la descrizione e l'analisi delle esperienze educative incontrate, mi sembra importante fare alcune precisazioni di carattere metodologico e qualitativo.

La scelta delle esperienze si è basata essenzialmente su tre criteri: (a) presenza elevata di elementi educativi, più o meno espliciti, sui temi della Sovranità alimentare.; (b) presenza di elementi educativi focalizzati sul recupero del legame uomo/terra; (c) maggior diversità possibile tra le esperienze e i contesti. I contatti delle associazioni ed esperienze piemontesi provengono principalmente da collaborazioni pregresse, ricerca su web e indicazioni da parte di chi lavora sulla tematica. Per quanto riguarda l'America Latina, ci si è basati inizialmente sui contatti scambiati durante un incontro col responsabile di *Vía Campesina Europa*<sup>14</sup>, e, una volta sul campo, sulle indicazioni che volta per volta venivano fornite dal contatto precedente o da chi si occupa di Sovranità Alimentare sul territorio.

Per ragioni pratiche, non è stato possibile analizzare tutte le possibili tipologie di educazione sui temi oggetto della ricerca. Mancano ad esempio gli orti scolastici, la rete di volontariato rurale WWOOF, le esperienze di agricoltura partecipata come le Community Supported Agriculture (CSA), e molte altre. Per ogni esperienza, inoltre, non sono state descritte tutte le attività svolte al suo interno, ma solo quelle principali e che con un valore educativo sulla tematica che qui ci interessa.

Per quanto riguarda gli elementi educativi riscontrati, alcuni sono fortemente espliciti (come nel caso del sindacato rurale in Cile, o del laboratorio Dal campo al piatto nelle scuole piemontesi), altri indiretti o non previsti ma altrettanto efficaci (ad esempio, nel Gruppo di acquisto solidale e nel circolo Arci Officine Corsare, in Italia). Non è detto, inoltre, che un elemento educativo sia appannaggio di un'unica esperienza: potrebbe infatti essere presente in altri contesti analizzati ma, per dar risalto ad altri elementi specifici, non esser stato sottolineato.

La metodologia usata è stata quella della conoscenza diretta, dello scambio umano, a volte intellettuale, a volte emozionale, senza i filtri della formalità. I materiali di approfondimento ricavati durante gli incontri o sul web hanno permesso di completare alcune parti di descrizione oggettiva delle esperienze. Al contrario, la produzione delle parti di individuazione e analisi degli elementi educativi è stata possibile soltanto attraverso un'immersione diretta nell'esperienza e il confronto dialogico con i rappresentanti incontrati. È stato per esempio necessario partecipare a una riunione del Gruppo di acquisto solidale per capirne non soltanto gli aspetti logistici, ma anche e soprattutto i risvolti educativi in essa celati. Lo stesso è accaduto in America Latina, in cui soltanto la partecipazione a una manifestazione contro il brevetto sulle sementi (organizzato dal sindacato di Santiago de Chile, Ranquil), la presenza alla cerimonia sacra del capodanno Mapuche, il lavoro diretto nelle comunità contadine del Pantanal brasiliano e altre esperienze dirette di

---

<sup>14</sup> Nata nel 1993, *Vía Campesina* è un movimento internazionale che raggruppa milioni di contadini e contadine, piccoli e medi produttori, popoli senza terra, indigeni, migranti e lavoratori agricoli di tutto il mondo. Difende l'agricoltura sostenibile a piccola scala come mezzo per promuovere la giustizia sociale e la dignità. Si oppone fermamente all'agro-negozio e alle multinazionali che stanno distruggendo i popoli e il pianeta. È un movimento autonomo, pluralista e multiculturale, senza nessuna affiliazione politica, economica o di qualsiasi altro tipo. (fonte: [viacampesina.org](http://viacampesina.org))

questo tipo hanno permesso di comprendere e interiorizzare, almeno in parte, gli elementi educativi che agiscono in favore del recupero del rapporto uomo/terra.

Infine, occorre definire cosa qui si è inteso per elemento educativo. Iniziamo a definirne i confini con un contributo di Bertrand Schwartz, secondo il quale "è *educativo* tutto ciò che concorre, coscientemente o incoscientemente, attraverso tutte le circostanze della vita e tanto sul piano affettivo come su quello intellettuale, a modificare i comportamenti di una persona o di un gruppo e le sue rappresentazioni del mondo<sup>15</sup>". Se partiamo da questa affermazione, ci rendiamo subito conto delle grandi potenzialità educative che sono presenti in moltissime situazioni quotidiane e in contesti che hanno obiettivi propri e, in genere, differenti da quelli strettamente educativi. Questo anche perché, come chiarisce Schwartz, il messaggio educativo può essere recepito anche a livello inconscio. Ciò significa che, in alcuni contesti come quelli analizzati in questa ricerca, in certi casi apprendo anche se non me ne accorgo, anche se non ho la dichiarata intenzione di imparare. Entrando in un gruppo di acquisto collettivo per ragioni economiche o pratiche, e non educative, imparerò ad esempio la stagionalità dei prodotti agricoli, a prendere decisioni in gruppo, a distinguere i diversi modelli agricoli esistenti. La definizione sottolinea ulteriormente che il messaggio educativo può avere origine da tutte le circostanze della vita, non solo a scuola o durante corsi di formazione. Se partiamo da questo punto di vista, anche fare la spesa al mercato (due esperienze analizzate sono proprio mercati ortofrutticoli), in certe condizioni, può essere educativo. Inoltre, nei contesti quotidiani, informali, ma anche in laboratori e attività organizzate da associazioni di base, molto spesso il messaggio ci raggiunge non attraverso la nostra sfera intellettuale, ma attraverso quella emotiva. Un elemento educativo, dunque, può essere tale anche senza fornirci dati, nozioni o conoscenze, ma facendoci provare un'emozione che provoca in noi un cambiamento. Infine, sempre secondo la definizione di Schwartz, un messaggio e un elemento sono educativi quando provocano in noi due tipi di cambiamento: nel nostro comportamento e nelle nostre rappresentazioni del mondo. Nel comportamento significa che, una volta ricevuto il messaggio, le nostre azioni si modificano. A seguito del cambiamento nel modo di pensare (e, come abbiamo visto, di sentire), cambia anche il modo di agire che, a sua volta, stimolerà in maniera circolare nuove idee e nuove sensazioni. Ma cambiano anche le nostre rappresentazioni del mondo, di ciò che ci circonda. L'ambiente, da concetto astratto su cui discutono esperti e giornalisti, diventa ad esempio il luogo che ci accoglie e ci sostiene. Le nostre azioni nei suoi confronti, dunque, cambieranno, e le stesse azioni ci aiuteranno a modificare ulteriormente la sua rappresentazione.

Nel caso della Sovranità alimentare, consideriamo qui educativi tutti quegli elementi che ci insegnano a riconoscere nel cibo, nella sua produzione, distribuzione e consumo, degli elementi chiave per apportare cambiamenti sociali, culturali, economici e ambientali al nostro mondo. È educativo ciò che ci re-insegna a prenderci cura di noi stessi attraverso una presa di coscienza di ciò che mangiamo, a partire dal seme o embrione che hanno generato l'alimento. Sono educativi quegli elementi che contribuiscono a ricreare il legame tra essere umano e terra, tra noi e la natura, tra noi e gli altri.

---

<sup>15</sup> B.Schwartz, *L'educazione di domani*, La nuova Italia, 1999.

## Esperienze in Piemonte

Per ogni esperienza di educazione sui temi della Sovranità alimentare verranno qui descritti presupposti, metodologia e organizzazione, obiettivi espliciti, target e partecipanti. Saranno inoltre analizzati i principali elementi educativi in essi presenti.

### **Un Gruppo di Acquisto Solidale<sup>16</sup> torinese: *Gaschiglia*.**

Il gruppo spontaneo e informale Gaschiglia si auto classifica come Gruppo di Acquisto Solidale (GAS.) e riunisce una ventina di cittadini-consumatori del quartiere Vanchiglia di Torino. La sua metodologia organizzativa, la presa di decisioni a carattere orizzontale e i principi su cui si basano gli acquisti sono quelli caratteristici dei GAS. Il gruppo, fortemente eterogeneo, è costituito da studenti, precari, lavoratori con contratto a tempo indeterminato, madri di famiglia con figli, educatori. Le età rappresentate vanno dai 24 anni ai 60. Il gruppo, nato nel 2006, non ha una sede ufficiale e, per questo, la distribuzione dei prodotti e le riunioni organizzative si svolgono a turno nei domicili dei suoi componenti.

#### PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI

Alessia, la persona intervistata ai fini di questa ricerca, è anche colei che ha dato il via all'esperienza. Nel 2004, insieme al suo gruppo di amici, sente l'esigenza di trovare un'alternativa alla produzione industriale di alimenti. Inizialmente, le motivazioni sono più di carattere economico e politico che ambientali o legate alla qualità degli alimenti. Alessia racconta che la spinta iniziale, l'obiettivo "di pancia" che permette l'avvio del processo, è quello di "bypassare la grande produzione e distribuzione, in modo da appoggiare l'economia locale e i piccoli produttori agricoli". Il continuo confronto all'interno del gruppo di amici e il contatto con esterni hanno contribuito alla trasformazione di un'esigenza personale in un'esigenza collettiva, comune al gruppo. Si dà il via dunque alla ricerca di piccoli produttori locali, inizialmente in forma disordinata e "senza saper bene cosa si stava cercando". Il gruppo non conosceva ancora l'esperienza dei GAS e i primi passi del processo sono dunque più istintivi che ben pianificati. Generalmente durante il fine settimana, alcuni componenti del gruppo si recano in campagna alla ricerca di produttori biologici disposti a vendere direttamente i loro prodotti. Una volta identificati i fornitori di prodotti alimentari freschi (frutta e verdura), il gruppo percepisce l'esigenza di incontrarsi, di riunirsi per definire gli aspetti organizzativi della consegna, dei pagamenti, ecc. Il rimettersi faccia a faccia favorisce però un ampliamento di visione e di presa di coscienza del disagio comune. La ricerca di alternative per i propri acquisti si allarga così ai detersivi, ai vestiti e ad altri prodotti di consumo.

Per motivi personali, dopo alcuni passi insieme, Alessia decide di lasciare il gruppo e si mette alla ricerca di persone anch'esse accomunate dall'esigenza di trovare nuovi modi di acquistare, di consumare. A differenza dal primo tentativo, questa volta il gruppo non parte

---

<sup>16</sup> I Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) sono gruppi di acquisto, organizzati spontaneamente, che partono da un approccio critico al consumo e che vogliono applicare i principi di equità e solidarietà ai propri acquisti (principalmente prodotti alimentari o di largo consumo). I criteri che guidano la scelta dei fornitori (pur differenti da gruppo a gruppo) in genere sono: qualità del prodotto, dignità del lavoro, rispetto dell'ambiente. In genere i gruppi pongono anche grande attenzione ai prodotti locali, agli alimenti da agricoltura biologica od equivalenti e agli imballaggi a rendere (tratto da: *Wikipedia*).

dunque da un contesto di amicizia, di legame preesistente, ma dalla sola spinta di un disagio (e una conseguente esigenza di cambiamento) comuni. Nasce così il gruppo Gaschiglia, aggregando persone di diverse condizioni economiche, interessi, ruoli sociali. In questa fase, anche le motivazioni si allargano e differenziano: accanto a quelle politiche ed economiche si aggiungono quelle ecologiche, di equità nei confronti del produttore e di recupero delle tradizioni locali.

## ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

Lo strumento fondamentale organizzativo, presente in praticamente tutti i GAS, è la *riunione*. In Gaschiglia, le riunioni si svolgono a turno a casa dei componenti che hanno disponibilità di uno spazio abbastanza grande per ospitare tutto il gruppo. Alessia spiega che l'incontro, organizzato settimanalmente, ha come principali obiettivi: (a) creare e ricreare i legami all'interno del gruppo, (b) smistare i prodotti (ortofrutticoli e non), (c) decidere cosa comprare nella settimana, (d) fare il punto sulla soddisfazione del gruppo relativamente ai prodotti e ai produttori (i prodotti sono piaciuti? come ci si è trovati con i produttori? è necessario cercarne di nuovi in aggiunta o sostituzione?).

Un altro punto organizzativo importante è quello relativo agli *ordini*. Ciascun produttore è associato a un componente del gruppo, che diventa dunque il responsabile di uno o più prodotti in termini di logistica e comunicazione. Il produttore redige il listino dei prodotti disponibili (in funzione della stagione) e lo comunica al responsabile. Questo lo inoltrerà via e-mail al resto del gruppo. Tutti i componenti a questo punto possono effettuare il proprio ordine e rinviarlo al responsabile che li raccoglie, li unifica in un unico ordine, e invia il tutto al produttore. Quest'ultimo può dunque preparare i prodotti e fare un'unica consegna. In occasione della riunione, ciascun responsabile porta i prodotti al resto del gruppo che procede alla distribuzione.

Un terzo punto è relativo alla *cassa comune*, con la quale vengono pagate tutte le consegne comuni. La cassa viene rifornita in occasione di ogni riunione e viene gestita a turno da chi si rende disponibile.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi dichiarati dai partecipanti di Gaschiglia possono riassumersi essenzialmente in tre punti: alimentarsi con cibi buoni e sani, appoggiare i piccoli produttori e ridurre l'impatto ambientale dei propri consumi.

*Alimentarsi con cibi buoni e sani.* Questo primo obiettivo nasce dall'esigenza di ritornare ai sapori della frutta e verdura di stagione, non trattata con agro-tossici e senza fertilizzanti sintetici accumulati. La scelta ricade dunque sempre sulla produzione biologica, certificata o non.

*Appoggiare i piccoli produttori.* Con l'obiettivo di appoggiare l'economia locale e l'agricoltura familiare, la scelta ricade sui piccoli produttori coi quali risulta inoltre più facile instaurare un rapporto diretto e di fiducia.

*Ridurre l'impatto ambientale dei propri consumi.* I partecipanti sono consapevoli che la riduzione di sostanze sintetiche e il rispetto dei cicli naturali della terra garantiscono una maggiore sostenibilità della produzione dei propri alimenti.

## TARGET E PARTECIPANTI

Come già accennato, la tipologia e l'età dei partecipanti di Gaschiglia è estremamente diversificato. Settimanalmente, durante le riunioni, si confrontano su tematiche produttive, ambientali, economiche e relative alla salute, madri di famiglia, studenti universitari e giovani lavoratori. L'obiettivo è includere all'interno del gruppo persone che siano unite da esigenze comuni relative al consumo critico di alimenti e altri prodotti di uso quotidiano.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Il gruppo Gaschiglia, come i GAS in generale, non ha obiettivi esplicitamente educativi. Eppure, fin dalle prime attività di ricerca dei produttori, i partecipanti iniziano un percorso di apprendimento che va dalla consapevolezza di ciò che mangiano a come produrre alcuni dei propri alimenti.

Le visite dirette ai produttori, per esempio, permettono ai partecipanti di recuperare il contatto con la campagna, ormai considerata dai cittadini un semplice luogo di svago del finesettimana e che nulla ha a che fare con la propria vita quotidiana. L'esperienza sul campo permette di vedere coi propri occhi cosa significa lavorare la terra, come cresce una pianta, le tappe della produzione, oltre ad imparare a riconoscere il carattere ciclico e organico della natura. Visitando diversi produttori, si impara a distinguere i differenti metodi di coltivazione e di cura delle piante e della terra. Scegliendo soltanto produttori locali, si ricostruisce il contatto con il proprio territorio, imparando cosa e come si coltiva, riscoprendo i sapori che appartengono alla propria tradizione. Le visite hanno inoltre la potenzialità di ricostruire un rapporto consumatore/produttore sconosciuto alle nuove generazioni.

Il confronto continuo che avviene nel gruppo grazie alle riunioni permette di allargare poi la visione al livello globale, interrogandosi sui modelli agricoli esistenti e i mercati di prodotti alimentari. La presenza di persone derivanti da esperienze molto differenti permette inoltre uno scambio di conoscenze diretto, a volte non strettamente legate all'alimentazione. Si mette infatti a disposizione del gruppo, ad esempio, la propria capacità di fare a maglia o di calcolare l'impronta ecologica. L'ingresso di nuovi elementi obbliga infine il gruppo e i suoi elementi a interrogarsi continuamente su quali sono i criteri per acquistare i prodotti: in certi casi si può privilegiare l'aspetto ambientale, in altri quello sociale o economico.

Scegliendo prodotti biologici, si impara inoltre la stagionalità, quali prodotti possono essere mangiati in un certo periodo dell'anno e perché il nostro corpo ha bisogno proprio di quegli alimenti in quell'epoca. Viene riconsegnato al tempo il suo giusto valore, il suo significato.

Moltissimi sono inoltre gli elementi educativi non strettamente legati alla Sovranità alimentare. La necessità di organizzare gli ordini, di scegliere i produttori, di definire i criteri di acquisto, permettono ai partecipanti di sperimentarsi continuamente nella presa di decisioni in gruppo, nella creazione di legami, nella costruzione di idee condivise. L'esperienza dà vita a relazioni di fiducia, interne ed esterne al gruppo. Quelle interne nascono dal condividere una cassa comune, indipendentemente dalle differenze di reddito e stili di vita: chi si dimentica o non ha i soldi per pagare un ordine, la cassa anticipa la somma. Una forte relazione di fiducia si costruisce anche col produttore che consegna i prodotti prima di essere pagato. Dall'altra parte, il gruppo si fida dei metodi di produzione del contadino, indipendentemente dal fatto che questa sia certificata o meno.

Il GAS funziona dunque come laboratorio di cittadinanza attiva, in cui ciascuno diventa consapevole delle conseguenze delle proprie scelte (in ambito alimentare e non) sull'ambiente, l'economia, la cultura e gli altri abitanti del proprio territorio.

Sempre a livello di consapevolezza, acquistare prodotti di stagione e del proprio territorio permettono di decostruire, almeno in parte, il senso di onnipotenza che nella nostra epoca l'essere umano attribuisce a sé stesso. Mentre mangiare una melanzana a gennaio o un avocado in Piemonte alimenta questa idea, seguire la stagionalità e acquistare da produttori locali permettono invece di imparare a riconoscere la propria appartenenza alla natura e all'ambiente.

### **Un circolo Arci giovanile: *le Officine Corsare*.**

Le Officine Corsare sono un circolo Arci nato nel 2010, con sede a Torino. Gestito interamente e per lo più volontariamente da giovanissimi studenti universitari, è un polo di attività culturali, dibattiti, sperimentazioni di presa di decisioni, aggregazione per i ragazzi del quartiere, oltre che bar e locale per concerti, spettacoli teatrali e serate dj. Il locale si è trasformato in poco tempo in un punto d'incontro abituale di centinaia di studenti che qui possono trovare un esempio laboratorio di democrazia partecipata e impegno sociale, oltre che una risposta ai propri bisogni culturali e conviviali. Inoltre, alcune associazioni e gruppi informali di cittadini possono qui trovare un luogo accogliente e stimolante per realizzare le proprie riunioni.

Fin da subito il locale si pone come obiettivo la sostenibilità ambientale delle proprie attività. Anche nella scelta dei cibi usati per preparare bevande e aperitivi, l'attenzione viene dunque spostata sui prodotti locali, di stagione e biologici.

### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Le Officine Corsare nascono da "Studenti Indipendenti", un Collettivo universitario dell'Università di Torino. Con l'idea di creare una nuova rappresentanza all'interno delle facoltà, basata sui valori della partecipazione e dei diritti allo studio, un gruppo di studenti dà vita nel 2009 al Collettivo che, fin dalle prime elezioni universitarie, raccoglie il maggior numero di preferenze. Fin dagli inizi, nonostante le numerosissime attività e azioni politiche all'interno dell'Università, il gruppo sente l'esigenza di andare oltre il contesto in cui è nato. In particolare, si inizia a cercare un modo per realizzare sempre più attività culturali e momenti di confronto. In un momento di crisi dei finanziamenti pubblici, la scelta obbligata è stata quella di realizzare un'attività commerciale di carattere privato, i cui finanziamenti derivassero dal lavoro volontario degli appartenenti al Collettivo. È stato quindi aperto un circolo Arci dotato di un bar che serve dai *cocktail* agli aperitivi, affinché i fruitori dei momenti culturali e di confronto finanzino con le proprie consumazioni l'intero progetto. D'altra parte, l'idea e la consapevolezza di poter aprire e gestire una cucina è legata all'esperienza di cucina mobile da campo che, durante le proteste studentesche del 2009, per mesi ha funzionato nei cortili della facoltà di Agraria di Torino. Già allora si era sperimentato il carattere inclusivo, partecipativo e conviviale che ha una cucina collettiva, gestita a turno dagli appartenenti al gruppo.

Potendo trovare una gamma ampissima di attività, attualmente il centro è frequentato da giovanissimi e adulti, oltre ad essere diventato un punto di riferimento per gli abitanti del quartiere.

## ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

I fattori relativi alla Sovranità alimentare sono da ricercarsi soprattutto in: (a) scelte relative agli ingredienti per l'elaborazione di aperitivi e bevande; (b) realizzazione di eventi a carattere informativo-formativo sui temi della Sovranità Alimentare; (c) realizzazione di un mini-orto all'interno dello spazio del Circolo.

*Scelta degli ingredienti.* I criteri di scelta degli ingredienti sono il Km0<sup>17</sup>, la sostenibilità ambientale della tecnica di produzione e l'equità nei confronti del produttore (giusta ricompensa, buone condizioni di lavoro). Come avviene nei GAS, dopo un periodo di ricerca di produttori biologici (certificati o non) disposti a consegnare direttamente al Circolo, senza intermediari, i responsabili della cucina effettuano ordini giornalieri o settimanali a seconda del tipo di prodotto. Ad esempio, per i prodotti ortofrutticoli, i salumi e i formaggi, ci si avvale della collaborazione di due piccoli produttori della provincia di Torino che effettuano già giornalmente consegne a uno dei mercati rionali: un altro modo per ridurre gli impatti ambientali dovuto ai trasporti. Una collaborazione utile per quei prodotti di uso meno frequente è invece quella con una cooperativa di giovani piemontesi che produce alimenti DOP<sup>18</sup>.

*Eventi a carattere informativo-formativo.* La programmazione del Circolo prevede, tra le serate prettamente culturali e di festa, moltissimi dibattiti e approfondimenti su temi di attualità, con un particolare focus sulle tematiche ambientali e sociali. Alcuni dei temi della Sovranità alimentare sono dunque affrontati durante queste serate in cui, *insieme*, sempre più giovani si ritrovano a discutere e fare approfondimenti. Alcuni appuntamenti sono gestiti da esperti, quali dirigenti di Slow Food o altri addetti ai lavori.

*Mini-orto interno al Circolo.* Su bancali sovrapposti, proprio affianco all'entrata del locale, i componenti del gruppo si prendono cura di un piccolo orto biologico dai quali ricavano alcune erbe aromatiche, tra le quali la menta dei freschissimi cocktail. L'orto, oltre a una pratica esigenza di autoproduzione, ha pure un preciso obiettivo didattico di buone pratiche per i frequentatori del Circolo.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Dal punto di vista della Sovranità alimentare, gli obiettivi delle azioni sopra descritte riguardano essenzialmente: appoggiare in maniera diretta l'economia locale (scelta di produttori piemontesi), ridurre l'impatto ambientale della cucina (utilizzo di frutta e verdura di stagione, biologica, consegne ottimizzate), offrire un esempio di buone pratiche ai clienti del locale (orto collettivo, cucina critica).

---

<sup>17</sup> Gli alimenti a Km0 sono prodotti locali che vengono venduti in prossimità del luogo di coltivazione o produzione. Questa caratteristica offre maggiori garanzie di freschezza e genuinità, oltre a ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto a lunga distanza e sostenere l'economia locale. Inoltre, con questa scelta di consumo, si recupera il legame col proprio territorio, esaltando sapori tipici e tradizioni agricole e gastronomiche.

<sup>18</sup> La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è una certificazione per prodotti agroalimentari che rispondono ad alcuni criteri quali: tracciabilità (provenienza da un'area geografica limitata), legame con il territorio e tipicità (non solo ambientale, ma anche relativa ai metodi tradizionali di produzione).

## TARGET

In quanto normale Circolo e locale serale, il target non è specificato e chiunque può usufruire dei servizi delle Officine Corsare. Dai bambini del quartiere che, di pomeriggio, sanno di poter trovare ragazzi pronti ad accoglierli e mostrar loro la cura di un orto, agli adulti che vogliono approfondire argomenti di attualità o usufruire di uno sazio accogliente per i propri incontri di associazione, agli studenti che vogliono divertirsi la sera in uno spazio al contempo allegro e stimolante.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Nonostante l'apparente contraddizione, nella maggior parte dei bar e luoghi di ristorazione il cibo e gli ingredienti delle bevande non hanno un ruolo centrale. La loro qualità viene spesso compensata con una buona presentazione del piatto, un aumento di quelle caratteristiche organolettiche che danno la sensazione illusoria di appagamento, un ambiente elegante o "di stile". In questo modo, si garantisce il solo valore di *intrattenimento* del cibo. Alle Officine Corsare, invece, attraverso la qualità, l'equità e i prezzi contenuti, si cerca di restituire al cibo il suo valore *sociale*, conviviale, di condivisione, oltre alla sua funzione più *concreta* (seppur non ovvia) di alimento che, se di qualità, conferisce benessere al nostro corpo.

Gli ambiti di apprendimento ed educazione che sembrano essere significativi sono: (a) all'interno del gruppo di cuochi; (b) all'interno del gruppo di volontari che gestisce lo spazio; (c) tra i clienti del locale. Avendo una cucina gestita in maniera collettiva e volontaria, il gruppo di cuochi cambia continuamente i suoi componenti e diventa necessario formarlo ogni volta. Chi ha più esperienza o conoscenze le condivide con i nuovi arrivati, dando continuamente vita a nuovi piatti, nuove visioni e nuovi criteri di scelta degli ingredienti. Anche coloro che lavorano al di fuori della cucina, ovvero nel bar, nella programmazione degli spettacoli o nell'organizzazione degli spazi sono coinvolti nel processo di costruzione di un senso comune nelle scelte relative al cibo. Cenando quasi quotidianamente all'interno del locale e ascoltando le proposte del gruppo dei cuochi nelle assemblee plenarie, l'intero gruppo di volontari delle Officine riceve continuamente stimoli legati all'alimentazione e alle problematiche ad esse legate. Non solo: lo stesso gruppo responsabile della cucina, partecipando alle assemblee o ai momenti di conferenza o dibattito sui temi della Sovranità alimentare organizzati nello stesso spazio, è influenzato nelle sue scelte e formulazione dei nuovi criteri di acquisto degli ingredienti. Infine, molto efficace sembra essere l'ambito educativo all'interno dei frequentatori del locale. Mi riferisco sicuramente ai momenti di educazione o formazione esplicita (quali incontri con esperti o dibattiti), ma ancor di più agli effetti non previsti delle scelte effettuate in cucina. Si re-impara dunque a mangiare prodotti del territorio, della stagione corretta. Si riscoprono sapori mai conosciuti o sentiti soltanto nell'infanzia. Si impara a cucinare in maniera creativa le verdure di stagione, a riconoscere sapori autentici, genuini. Elisa, la ragazza intervistata del Circolo, racconta che i loro clienti acquistano certi prodotti al mercato soltanto se li trovano anche alle Officine Corsare, perché sicuri della stagionalità. Il tutto avviene sempre in un ambiente allegro, di festa, con musica spesso dal vivo, che permette di far interiorizzare maggiormente ciò che si apprende, anche passando dai canali emotivi. I prezzi contenuti permettono inoltre di rendere accessibili questi elementi anche agli studenti e ai più giovani. Ultimo, ma non per importanza, è il piccolo orto realizzato all'ingresso del Circolo. Alcuni degli ingredienti della propria bevanda o piatto sono cresciuti proprio lì: il sapore diventa ancora più intenso, caratteristico, *coinvolgente*, e l'interiorizzazione passa per un canale emotivo-sensoriale ancora più efficace.

## **Una Fattoria didattica<sup>19</sup>: *L'isola che non c'è*.**

L'Isola che non c'è è una Fattoria didattica di Cirié (To). Durante la settimana, numerosi gruppi vengono accolti in cascina per fare un'esperienza diretta di vita di campagna, di produzione agricola sostenibile e di connessione con la terra e i suoi frutti. Il valore aggiunto della Fattoria è quello di essere, allo stesso tempo, un agriturismo vegetariano, permettendo così di completare l'esperienza dal punto di vista dei sapori e dell'alimentazione sana ed equilibrata. Una terza anima della fattoria è quella dell'azienda agricola vera e propria. Tra gli altri prodotti, si distaccano le sementi biologiche che L'Isola che non c'è fornisce al Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica (CRAB) della Regione Piemonte.

### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

L'Isola che non c'è nasce come semplice azienda agricola a gestione familiare. L'idea di dar vita a un agriturismo e alla Fattoria didattica risale all'epoca in cui la figlia dei gestori, Tiziana e Mauro, frequentava le scuole elementari. Un giorno, la maestra chiede a Tiziana di poter ospitare in fattoria i bambini della sua classe per una mattinata: l'idea è quella di imparare a fare il pane e, per sfruttare al meglio l'occasione, fare pranzo con i prodotti freschi e biologici della campagna. I gestori accettano volentieri la richiesta, ma ben presto si ritrovano a dover fare i conti con la burocrazia e i regolamenti dell'allora ASL (Azienda sanitaria locale) in caso di ricezione di una scolaresca. Innanzitutto, era necessaria una cucina a norma che rispettasse tutti i criteri igienici definiti dal servizio sanitario. Tiziana e Mauro, ormai con l'intenzione di ospitare la classe della propria figlia, decidono di affrontare la spesa. La visita è dunque rimandata e soltanto dopo molti mesi e investimenti è possibile, infine, realizzarla. La reazione dei bambini e la loro felicità nell'imparare a fare il pane a mano in un contesto agricolo, ma ancor di più la reazione dei gestori e la scoperta di essere loro stessi molto soddisfatti, danno il via al progetto di trasformare l'azienda in Fattoria didattica e agriturismo.

### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

I gruppi in visita alla Fattoria, di diversa età e tipologia, vengono in genere accolti di mattina. La giornata prevede una prima colazione, un'attività mattutina, il pranzo, un'attività pomeridiana e la merenda. Ovviamente, tutti i pasti, vegetariani, sono a base di ingredienti prodotti direttamente in Fattoria. Le attività svolte sono pratiche (raccolta del mais, cura di un orto, ecc.) e creative (elaborati artistici con chicchi, foglie, ecc.).

La parte di agriturismo funziona invece come una normale attività di questo tipo, con la differenza sostanziale della cucina vegetariana a base di ingredienti prodotti da chi li cucina ed erbe spontanee della regione.

---

<sup>19</sup> Nell'ambito della progetto nazionale "Educazione alla Campagna Amica", l'organizzazione degli imprenditori agricoli Coldiretti e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte hanno creato una rete di aziende agricole predisposte all'accoglienza di scolaresche e famiglie interessate a riscoprire il mondo rurale ([www.piemonte.campagnamica.it](http://www.piemonte.campagnamica.it)). Insieme alle aziende facenti parte della rete, esistono sul territorio piemontese molte altre fattorie che svolgono un importante lavoro di accoglienza ed educazione ambientale basato sull'esperienza diretta nel contesto agricolo.

## OBIETTIVI ESPlicitI

Della Fattoria didattica: offrire un'esperienza diretta di vita rurale a scolaresche e altri gruppi, trasmettere tecniche pratiche di cura dell'orto, trasmettere conoscenze tradizionali culinarie (per esempio, fare il pane in casa), favorire la creatività attraverso attività specifiche con materiali di origine naturale.

Dell'agriturismo: offrire un'alternativa ai vegetariani e curiosi di una cucina tradizionale e locale ma priva di carne.

## TARGET

La Fattoria accoglie scolaresche di diverse età, dal nido alle medie, comunità di disabili, gruppi di anziani, gruppi di ragazzi autistici o con disturbi mentali.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Le scolaresche che fanno visita all'Isola che non c'è sono costituite in gran parte da bambini che provengono dalla vicina città di Torino oppure dalla cittadina stessa di Ciriè. In entrambi i casi, la loro formazione è principalmente intellettuale e non prevede l'uso del corpo. In fattoria, hanno finalmente l'occasione di sperimentare questa loro parte, in un luogo di produzione di alimenti e a diretto contatto con la natura. Per prima cosa si scopre dunque che il lavoro della terra è stancante. Per chi è abituato a vedere il proprio cibo dentro a una scatoletta non è una scoperta banale: se possiamo mangiare un fagiolo è perché qualcuno ha seminato, curato, e poi atteso la crescita della pianta e infine raccolto il frutto. Sentire la propria schiena affaticata, è il modo migliore per ricordarsi di questo elemento. Attraverso la via sensoriale passano anche tutte le altre informazioni: il profumo dei finocchi biologici appena raccolti è molto intenso e difficilmente sarà confondibile con quello dei finocchi da supermercato. Il raglio degli asini che chiedono il loro pasto, gli schiamazzi delle galline che hanno fatto l'uovo, un graffio sulla gamba per essere passato troppo vicino alla legna accatastata, il sapore di un caco raccolto con le proprie mani, la vista del bosco tutto intorno, sono tutti elementi sensoriali che contribuiscono a stimolare emozioni e, grazie a questo, fissare informazioni, esercitare alcune abilità, stimolare nuove concezioni. In questa esperienza pratica, per i bambini cittadini è essenziale sporcarsi, ascoltare l'odore del letame, degli animali. Dapprincipio avranno una resistenza, diranno "che schifo", "che puzza", ma a fine giornata si saranno abituati alla terra e agli odori. Da quella terra nasce il loro cibo. È il grembo del loro alimento. Non esiste cosa più sana e importante per noi della terra. Toccarla, giocarci, lavorarla, è essenziale per ristabilire il legame con la nostra natura. L'odore del letame è quello del ciclo della vita, degli elementi che si compongono e ricompongono in esseri viventi, minerali, gassosi, infine in noi stessi.

La merenda e la cena rappresentano un altro momento di enorme valore educativo. Proponendo ai bambini cibi realizzati con almeno un ingrediente raccolto da loro, gli si dà la possibilità di dare un *significato* a quello che mangiano. Il sapore sarà diverso, speciale. Inevitabilmente si ripenserà al lavoro appena svolto nei campi. Gli odori, i colori, i rumori e la fatica del lavoro saranno tutti racchiusi in quel che hanno nel piatto. In genere, vengono dimenticate tutte le avversioni che si provano nei confronti di alcuni cibi, le verdure su tutti. I bambini, sentendosi coinvolti nel ciclo produttivo, mangiano tutto senza capricci. Tutto appare più

buono, più saporito, e di fatto lo è, non solo perché gli ingredienti sono biologici, ma soprattutto perché ora hanno anche un *sensò*.

Il momento creativo di artigianato con materiali naturali contribuisce ulteriormente a chiudere il ciclo di apprendimento. I bambini, dopo aver lavorato, ascoltato la natura, assaporato cibi buoni, si ritrovano ora a dover metterci ancor più del proprio, a *creare*. Con gli stimoli derivanti dal contesto e dai materiali utilizzati, i bambini imparano a usare le foglie delle pannocchie di mais, o i chicchi stessi, o altri materiali vegetali per realizzare oggetti decorativi o di uso quotidiano. Si riscopre dunque il rapporto con la natura, non solo dal punto di vista dell'alimentazione ma anche da quello della creazione artistica. La parte pratica, del gusto e della creazione si integrano così in un processo educativo complesso ed efficace.

Un altro elemento di grande valore educativo è inoltre rappresentato dalla cucina vegetariana dell'agriturismo. Molte sono le persone riluttanti, soprattutto in un territorio come quello italiano in cui molti piatti tradizionali contengono o sono a base di carne. Il cliente tipico di un agriturismo, in genere, si aspetta dunque di mangiare carne. La cucina elaborata, l'utilizzo di verdure biologiche e di stagione, la combinazione di sapori tra erbe spontanee e antiche varietà di grano, fanno sì che quasi non ci si accorga del "grande assente". I piatti sono completi, soddisfacenti, nutritivi. Anche i clienti più amanti della carne si alzano dal tavolo soddisfatti. E in una società che si nutre massicciamente di carne, non è una cosa scontata. In questo modo, si riscoprono i sapori delle verdure locali, i gusti delle erbe spontanee, il valore nutritivo e organolettico dei vegetali e dei prodotti di origine animale (formaggi, uova, ecc).

### **Genesi di un orto collettivo: l'Orto dei ragazzi.**

L'Orto dei ragazzi è una cooperativa di Torino, nata nel 2006, che "persegue il duplice obiettivo di offrire percorsi formativi e lavorativi a giovani in difficoltà socio-economica e di produrre alimenti in modo sostenibile<sup>20</sup>". Attualmente si occupa di distribuzione diretta alle famiglie attraverso l'abbonamento a panieri settimanali. Nella cesta, oltre ai prodotti del proprio orto, i clienti possono trovare prodotti biologici provenienti anche da altre aziende biologiche del territorio. Elemento importante è inoltre l'inserimento lavorativo di immigrati appena arrivati in Italia o giovani in difficoltà socio-economica. Si analizza qui la fase iniziale del processo di realizzazione di un orto collettivo presso la sede della cooperativa.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Dall'idea degli stessi clienti, l'Orto dei ragazzi decide nel 2011 di affiancare al suo ruolo di centro di raccolta e distribuzione di prodotti biologici quello di orto collettivo. Dopo mesi, o in certi casi anni, di consumo di prodotti biologici, da alcuni clienti nasce l'esigenza di approfondire la conoscenza sull'argomento e di diventare, almeno in parte, produttore di ciò che viene consumato. I responsabili della Cooperativa si rendono disponibili a coordinare il progetto, almeno nelle sue fasi preliminari, mettendo inoltre a disposizione parte dei propri terreni. Il primo passo da fare è intercettare alcuni piccoli finanziamenti, trovare uno/due esperti di agricoltura biologica, spargere la voce del progetto e organizzare il primo incontro.

---

<sup>20</sup> Dal sito: [www.ortodeiragazzi.it](http://www.ortodeiragazzi.it).

## ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

Con circa un mese di anticipo viene indetta la prima riunione organizzativa per gli interessati a collaborare nella realizzazione e gestione dell'orto collettivo. L'incontro si svolge un sabato mattina, all'aperto, di fronte all'ingresso della cooperativa. Il contesto è dunque quello di campagna, silenzioso e rilassante. I partecipanti, circa una trentina, si posizionano in un grande cerchio. L'età media è abbastanza alta, 50-60 anni, ma ci sono anche alcune giovani coppie e famiglie con bambini piccoli.

L'incontro ha inizio con una presentazione dei partecipanti che, oltre al nome, spiegano eventuali esperienze orticole pregresse e proprie motivazioni. Il secondo passo è la lettura da parte del responsabile della cooperativa della lista dei temi da affrontare durante l'incontro. Sarà infatti necessario: definire insieme cosa intendiamo per orto collettivo, decidere come frequentare l'orto, come distribuire i frutti del lavoro, come gestire le attrezzature, decidere cosa coltivare, come e quando, definire il ruolo dei bambini, ecc. I temi sono così affrontati uno alla volta e si prende nota delle decisioni che via via vengono prese. Al termine dell'incontro si stabilisce il mezzo di comunicazione che si intende usare per le comunicazioni (e-mail, telefono, ecc.) e si definiscono le date del prossimo incontro e di inizio dei lavori.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi dichiarati dell'esperienza sono: (a) dare il via a un progetto di orto collettivo, che sia produttivo e al tempo stesso didattico; (b) ottenere un coinvolgimento maggiore dei clienti all'interno della cooperativa.

## TARGET

Nonostante non siano state fissate limitazioni di nessun tipo, l'invito è stato rivolto essenzialmente ai clienti della cooperativa e ai conoscenti degli stessi. In questo modo, ne è risultata una presenza molto limitata di giovani.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Un orto collettivo, in quanto tale, ha la duplice capacità di insegnarci a prenderci cura di noi stessi (producendo il nostro cibo) e a metterci in gioco con gli altri. Ogni decisione viene infatti presa collettivamente, col consenso di tutto il gruppo. E il fatto che le decisioni riguardino la produzione di ciò che ci nutre, rende ancora più profonda e significativa l'azione condivisa. Mettersi in cerchio per discutere il metodo di coltivazione, o i meccanismi organizzativi, crea un'atmosfera di creazione collettiva che insegna a scoprire le proprie capacità di mettersi in relazione, di prendere decisioni con gli altri. Da questo punto di vista, lo spazio naturale e silenzioso è ovviamente un contesto ideale. La richiesta da parte degli organizzatori di condividere le proprie aspettative nel giro di presentazioni, rappresenta un'importante occasione per esprimere, e imparare a nominare, un proprio bisogno, in questo caso in ambito alimentare. Descrivere al gruppo il motivo che li spinge alla creazione di un orto collettivo aiuta a e insegna a capirlo noi stessi, ad accettarlo, e ad agire di conseguenza.

Dal punto di vista pratico, i partecipanti potranno imparare come si coltivano le differenti specie, come si curano, si raccolgono. La terra dovrà essere lavorata, i frutti raccolti. Tutte cose

che, per esempio, Gabriella (signora torinese di 60 anni) non ha mai fatto o che Giovanni, un uomo sulla cinquantina, ha sempre solo visto fare da suo padre senza aver mai avuto l'occasione per imparare davvero. I partecipanti, consumatori da molti anni, diventano così produttori del proprio cibo. Si sporcheranno le mani, faranno fatica, affronteranno *insieme* le difficoltà della produzione. Gli ortaggi che mangeranno avranno per la prima volta il sapore del proprio lavoro diretto e conterranno l'energia vitale che il gruppo sarà stato capace di dar loro. Il lavoro collettivo dà dunque un nuovo significato al cibo.

Durante la prima riunione del gruppo che si prenderà cura dell'orto, viene discussa la possibilità di affidare una parte di terreno ai bambini. In questo modo, quando gli adulti si recheranno all'orto, i bambini avranno la responsabilità di una sua parte in cui saranno interamente liberi. Potranno dunque non solo *stare a guardare* gli adulti, ma loro stessi sperimentare, giocare, produrre i propri alimenti. Si tratta di un contatto diretto con la vita, con la nascita di specie viventi allevate da noi stessi: i bambini entrano in contatto con la propria capacità di generare, di dar vita, o per lo meno di creare le condizioni favorevoli perché ciò avvenga. Per i bambini di città, è un'occasione più unica che rara.

### **Un'esperienza educativa nelle scuole piemontesi: *Dal campo al piatto*.**

Nel'ambito del progetto "From food security to food Sovereignty", l'ONG CISV di Torino lavora sul territorio piemontese con varie classi delle scuole secondarie di primo e secondo grado. In ciascuna di esse vengono realizzati 4 incontri da due ore ciascuno, che costituiscono i passi di un percorso *dal campo al piatto* di cui la S.A. costituisce il centro tematico.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Da molto tempo la CISV si occupa di Educazione alla Cittadinanza attiva nelle scuole del proprio territorio, approfondendo tematiche che vanno dall'integrazione alla cooperazione internazionale, dalla sostenibilità ambientale al turismo responsabile. Parallelamente, la maggior parte dei progetti di cooperazione attualmente in fase di attuazione o già realizzati in molti paesi del Sud hanno come campo di intervento l'agricoltura e la Sovranità alimentare, considerati dall'ONG strumenti essenziali per la lotta alla povertà. Da alcuni anni si è dunque approfondita la ricerca pedagogica per inserire i temi della Sovranità alimentare nei percorsi all'interno delle scuole. È stato così possibile realizzare strumenti didattici appropriati per le classi delle scuole secondarie di primo e secondo livello. Nell'ambito di diversi progetti finanziati dall'Unione Europea e dal Ministero degli Affari Esteri, è stato dunque possibile realizzare all'interno di numerose scuole strutturati percorsi didattici sulle tematiche del cibo, ambiente e modelli agricoli.

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

La metodologia usata nei quattro incontri è quella del laboratorio, inteso come luogo fisico e temporale in cui si sperimenta su sé stessi, in cui ci si mette in gioco, in cui "avviene qualcosa" su cui poi riflettere. Uno dei modi più efficaci per passare da un contesto di lezione a uno di laboratorio è proporre ai ragazzi di mettersi in cerchio: l'educatore, insieme ai ragazzi e all'insegnante, farà parte del flusso circolare di conoscenze.

L'ipotesi metodologica su cui si basano le attività proposte durante il percorso è che "l'apprendimento sia tanto più efficace quanto più il metodo usato sarà partecipativo, attivo, comune, collaborativo e dedito alla costruzione, piuttosto che alla ricezione di significati<sup>21</sup>". Nessuna delle attività dà dunque risposte oggettive, ma guida piuttosto nella ricerca di risposte personali e induce a ragionare su temi in generale poco affrontati. A seconda del tipo di attività, risulta inoltre utile far seguire o precedere alla stessa un intervento di riflessione, capace di distaccarsi dall'emozione, darle una forma, descriverla, in modo da capirla e saperla riconoscere, saperla *ricordare*.

Una delle attività tipiche è il gioco di ruolo, in cui ciascun studente è invitato a entrare nei panni di qualcun altro. Il gioco *Le vie dei campi*, ad esempio, permette di immedesimarsi in contadini africani, esperti di economia mondiale, docenti universitari, tutti personaggi invitati a ragionare e confrontarsi sui diversi modelli agricoli attualmente esistenti. Divisi in gruppi a seconda del modello sostenuto, i personaggi del gioco dovranno elaborare e presentare un progetto di appoggio all'agricoltura di un paese africano di fantasia. Un primo gruppo appoggerà l'agricoltura industriale, un secondo l'agricoltura familiare e un terzo ciò che nel gioco è definita "produzione equa per esportazione", ovvero un sistema agricolo biologico ed equo nei confronti dei lavoratori ma destinato all'esportazione. Un quarto gruppo, infine, sceglierà il progetto meglio presentato e più adatto al contesto descritto dal gioco.

## OBIETTIVI ESPLICITI

L'obiettivo principale del laboratorio è quello di rendere cosciente il gruppo dell'interdipendenza esistente tra fatti e fenomeni sociali, ambientali, economici e culturali di uno stesso territorio (livello locale) e tra gli stessi fatti e fenomeni appartenenti a territori diversi, spesso molto lontani tra loro (livello globale). A tal proposito, durante gli incontri si cerca di promuovere ragionamenti che connettano, che creino legami di senso, che facciano emergere relazioni. Ciò facilita una presa di coscienza delle nostre scelte e azioni relative al consumo di alimenti.

## TARGET

Il target di questi percorsi è stato quello delle classi delle scuole secondarie di primo e secondo grado.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Le attività svolte durante il laboratorio affrontano moltissime tematiche relative alla Sovranità alimentare: giochi sulla biodiversità permettono di toccare con mano l'importanza capitale che questa ha sull'equilibrio degli ecosistemi e sulla nostra stessa sopravvivenza; attività legate all'origine dei cibi faranno scoprire con sorpresa che moltissimi degli alimenti di cui ci nutriamo provengono dall'estero; il confronto tra articoli internazionali permette di chiarire tematiche specifiche e distinguere tra Sicurezza alimentare e Sovranità alimentare. Durante il gioco, o durante il ragionamento comune e di gruppo, emergono dunque nozioni, tematiche o

---

<sup>21</sup> J. Bruner, *La cultura dell'educazione*, Mondadori, Milano, 1997.

concetti molto specifici di cui l'educatore potrà dare alcuni elementi o favorire l'emersione di ciò che il gruppo già conosce. Inevitabilmente si menzionerà e si discuterà di PAC (Politica Agricola Comunitaria), mercati internazionali, effetto *dumping*, Rivoluzione verde, etc., tutti temi che, in genere, la scuola e i mezzi di comunicazione non affrontano se non, in certi casi, in maniera superficiale.

Ma il laboratorio, oltre a cogliere l'occasione per toccare tematiche in genere poco affrontate, ha come obiettivo principale quello di ricostruire alcuni legami che sembrano essersi spezzati. Mi risuona ora una domanda di un alunno di seconda media in seguito a una considerazione di un compagno sul consumo eccessivo della carne: "Ma, se in Italia abbiamo così tanta carne a disposizione, perché non dovremmo mangiarne?". Il ragionamento fila: abbiamo tanta carne a disposizione, la carne "fa bene ed è buona", dunque perché non mangiarne tanta? In questa singola domanda sono nascosti un'infinità di legami spezzati che occorre ricostruire. Innanzitutto il legame NOI- SALUTE: siamo sicuri che mangiare carne tutti i giorni, anche della miglior qualità, ci faccia star meglio? Abbiamo provato a cambiare alimentazione? A ridurre la quantità di carne ingerita? A sostituirla con legumi, o altri tipi di vegetali che ci forniscono le stesse sostanze nutritive ma di migliore qualità? In qualche momento, è stata introdotta nelle ultime generazioni l'idea che la carne faccia bene, sempre, in qualsiasi quantità e qualità. Un secondo legame è quello UOMO-ANIMALE-AMBIENTE: davvero possiamo permetterci di mangiare quanti più animali possibili? Siamo coscienti di come debbano essere allevati bovini e suini per garantire una quantità di carne così elevata? Ci rendiamo conto di quanta terra debba essere destinata alla produzione di foraggio invece che a produrre vegetali per gli esseri umani? Siamo coscienti dell'impatto ambientale dell'allevamento industriale? Tutto ciò senza considerare l'aspetto spirituale che, seppur venga messo sempre più al bando, per alcune persone è fondamentale: possiamo mangiare più animali possibili, anche ben oltre la quantità necessaria per la nostra sopravvivenza e benessere? Un terzo legame è NOI-ALTRI: in questo caso, il filo invisibile non percepito (o non conosciuto, e in entrambi i casi il laboratorio ha la capacità di intervenire) è costituito dal fatto che la maggior parte dei mangimi utilizzati per nutrire i nostri bovini provengono dall'America Latina. Per poter mangiare così tanta carne in Italia, è necessario disboscare e inquinare da qualche altra parte del mondo, a scapito dunque di altre persone e altri ecosistemi.

A inizio laboratorio, una prima attività invita i ragazzi a presentarsi al resto del gruppo non soltanto col proprio nome, ma con un elemento personale connesso alla Sovranità alimentare: ad esempio, il cibo preferito. Il mettere in circolo un elemento personale, facilita così il coinvolgimento in ciò che verrà fatto successivamente. Ad esempio, se i cibi preferiti vengono annotati su un cartellone o in foglietti e vengono usati per un'attività sulla provenienza degli alimenti, allora questa attività risulterà molto più efficace perché capace di legare direttamente il livello personale di ciascuno dei ragazzi a quello globale dei mercati internazionali. Si svela dunque un ponte *io-mondo* che, seppur reale, rimane altrimenti sempre celato.

Un ultimo cenno va fatto sui giochi di ruolo che, proprio attraverso il gioco, permettono di entrare nei panni di qualcun altro. I ragazzi diventano dunque difensori di idee e punti di vista che nella realtà non condividono e, in certi casi, neppure conoscevano. L'esercizio è utilissimo per accorgersi dei limiti delle proprie idee, dei propri meccanismi di pensiero. Esplorare altri punti di vista, o nuovi modi di descrivere i propri, stimola il processo di costruzione di *nuovi* punti di vista e *nuove* idee, personali o condivise.

## **Un'esperienza di educazione alla cittadinanza attiva in agriturismo: il progetto Mycibo.**

Alcuni educatori dell'ONG CISV, all'interno delle attività di Educazione alla cittadinanza attiva ed Educazione alla mondialità con giovani cittadini, hanno realizzato un'attività di avvicinamento ai temi della Sovranità alimentare direttamente in campagna. In un agriturismo a 40 chilometri da Torino, 10 ragazze e ragazzi hanno vissuto un fine settimana di attività, giochi e riflessioni sulle tematiche della produzione del cibo, dei meccanismi di mercato che intervengono nella commercializzazione di alimenti e delle proprie abitudini alimentari.

### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI.**

Il progetto Mycibo nasce dall'esigenza di collegare sempre di più due dei principali temi su cui lavora l'associazione: la Sovranità alimentare in America latina e Africa con la cittadinanza attiva in Piemonte. Mentre in Africa e America latina la CISV lavora affianco ad associazioni di base di contadini e contadine, promuovendo l'agricoltura familiare rispettosa dell'ambiente e dell'economia del territorio, sul proprio territorio realizza da anni laboratori sulle stesse tematiche in numerose classi di scuole medie e superiori. Quest'anno si è voluto allargare la possibilità di affrontare questi temi a giovani dai 18 ai 30 anni, al di fuori del contesto scolastico e universitario.

Dovendo scegliere un nuovo spazio educativo, si è deciso di realizzare l'esperienza direttamente in campagna, dove la Sovranità alimentare è più visibile nel suo aspetto produttivo. Attraverso la distribuzione di volantini in bar, locali, università, biblioteche e l'invio della comunicazione alla mailing-list del Centro di protagonismo giovanile El Barrio<sup>22</sup>, è iniziata così la ricerca di 10 giovani interessati a vivere un'esperienza diretta di Sovranità alimentare.

### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

L'esperienza, gratuita per dieci tra ragazzi e ragazze, è stata presentata dagli organizzatori come un percorso esperienziale, un laboratorio didattico che, "a partire da un'immaginata *rottura* con i modi, i meccanismi e i ragionamenti che governano il nostro consumo di alimenti, ipotizzi la possibilità di esplorare alternative capaci di legare città, campagna e mondo<sup>23</sup>". Il laboratorio viene realizzato durante un finesettimana, da sabato pomeriggio a domenica sera. Arrivati in cascina, dopo la sistemazione nelle camere e la visita dello spazio, iniziano le attività. Dopo una presentazione dei partecipanti e loro aspettative, viene proposto un piccolo gioco per iniziare ad esplorare e riflettere sui propri consumi alimentari e l'origine dei cibi che mangiamo. L'obiettivo di questa primissima attività è quello di rendersi conto di "quanto poco" sappiamo e "quanto poco" siamo abituati a ragionare su ciò che mangiamo. La seconda attività viene invece proposta con l'obiettivo di far emergere un disagio, provocare uno shock, una "rottura": in un'ambientazione sgradevole creata con odori di benzina, luci basse e video sull'agricoltura industriale, vengono letti dai formatori alcune frasi che rivelano la gravità della situazione agricola e del nostro modo insostenibile (per l'ambiente e la nostra salute) di alimentarci. Con l'obiettivo opposto, prima della cena i formatori presentano invece una serie di buone pratiche ed esperienze già esistenti in risposta alla situazione presentata nella fase di rottura. Il messaggio, in questo caso, vuole essere:

<sup>22</sup> Dal 2002, El Barrio è un Centro di protagonismo giovanile della Città di Torino, gestito dalla Cooperativa CISV Solidarietà e dall'Associazione Miao. Attualmente è anche sede del Centro di educazione alla mondialità dell'ONG CISV ([www.cisvto.org](http://www.cisvto.org)).

<sup>23</sup> Dalla presentazione del laboratorio sul sito: [www.cisvto.org](http://www.cisvto.org).

non tutto è perduto, anzi, è tutto da fare. Dopo cena, il proprietario dell'agriturismo racconta in un'atmosfera rilassata, e di fronte a un bicchiere di vino da lui stesso prodotto, la propria esperienza e scelta di lasciare la città.

Il giorno successivo, i ragazzi si mettono all'opera fin da subito: sotto la guida del personale dell'agriturismo mescolano latte e caglio e producono il primo formaggio della propria vita. Dopo colazione, i partecipanti sono invitati a entrare nei panni di contadini, esperti di mercati internazionali, professori universitari o politici per ragionare insieme, attraverso un gioco di ruolo, sui modelli agricoli attualmente esistenti. Prima di pranzo, una volontaria CISV racconta la sua esperienza di cooperatrice internazionale in Africa per un progetto di Sovranità alimentare. Infine, nel pomeriggio, viene proposto un "Laboratorio di idee": divisi a gruppi, i ragazzi riflettono e iniziano a ideare pratiche utili a sensibilizzare gli altri e agire in prima persona nel quotidiano riguardo ai temi trattati. Ci si lascia con l'idea di incontrarsi per, se possibile, realizzare i progetti pensati insieme.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi dichiarati dagli organizzatori sono: (a) offrire a 10 ragazzi cittadini la possibilità di riflettere con altri giovani sulle tematiche relative alla Sovranità alimentare; (b) offrire loro una panoramica di possibilità, buone pratiche e azioni già esistenti; (c) stimolare la loro creatività per inventarne di nuove, scoprendo così la propria potenzialità e capacità di apportare miglioramenti al mondo di cui fanno parte.

## TARGET

Il laboratorio è stato proposto ai giovani tra i 18 e i 30 anni. L'unico requisito è stata la volontà di *mettersi in gioco* sui temi della Sovranità alimentare.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Un laboratorio è uno spazio fisico e temporale in cui accade qualcosa, in cui *si fa* qualcosa, e questo *fare* ne costituisce il fulcro educativo. Il semplice *fare* il formaggio con il latte della mucca del vicino può costituire uno dei momenti centrali di un laboratorio come Mycibo. I ragionamenti del giorno precedente prendono forma nel mescolare il caglio con il latte, si concretizzano nell'attesa dell'assaggio. La Sovranità alimentare non è più un concetto, ma un'azione. Dopo aver ragionato sulle problematiche ad essa relative, passeggiare nei campi biologici aiuta a *sentire* cosa si è pensato, a capirlo. Si dice che per capire cosa sia un gatto si possono leggere descrizioni sul vocabolario, oppure vederne una foto, o addirittura un video, ma fino a quando non lo terrai in braccio e lo accareggerai non potrai capirlo realmente. Il contesto, dunque, fa la differenza.

Un'attività come la prima, che ha come obiettivo esplicito quello di ragionare sull'origine geografica di ciò che mangiamo, porta con sé una serie di elementi educativi non previsti ma non meno importanti: riflettere su quanto poco in realtà sappiamo, su come la nostra alimentazione è poco legata al nostro territorio, al nostro ambiente. Se siamo ciò che mangiamo, allora siamo poco piemontesi, e addirittura poco italiani.

Nella seconda attività, creando un senso di disagio, in realtà si fa semplicemente emergere una sensazione già presente inconsciamente in ognuno di noi. Le si dà voce, la si rappresenta. In

questo modo, la si può guardare in faccia e riconoscere. È un momento molto forte e molto educativo: aiuta a capire una nostra inquietudine. A questa attività fa seguito una carrellata di buone pratiche già esistenti. La prima cosa che si impara è che esistono soluzioni. Alcune sono personali, altre di gruppo, altre non applicabili nel nostro contesto, altre ancora ci sembrano "poca cosa", ma esistono, e questo implica che io posso idearne delle *mie*, o noi delle *nostre*. È per questo motivo che l'attività finale è un Laboratorio di idee in cui, insieme, si progettano azioni per sensibilizzare e agire in favore della Sovranità alimentare. Ci si immerge dunque in un lavoro di gruppo, esercitandosi nel confronto, nella creazione comune. E l'obiettivo di questo lavoro è *coinvolgere* altre persone (attraverso le attività di sensibilizzazione), *fare* il cambiamento. Per giovani cittadini italiani, momenti come questi sono rarissimi, quasi unici. Eppure, l'esercizio a creare rappresentazioni comuni, idee, soluzioni, porta con sé processi di crescita sia individuali che sociali molto profondi che possono innescare azioni realmente partecipate.

### **Una rete mondiale di contadini, cuochi e ricercatori: *Terra Madre*.**

Nella riunione inaugurale del 2004, l'associazione internazionale Slow Food<sup>24</sup> dà vita alla rete di Terra Madre. In quel primo incontro si riuniscono 5000 produttori di 139 differenti paesi, "attirando - come mai prima di allora - l'attenzione dei media sulle loro problematiche<sup>25</sup>". Da allora, l'incontro della rete si rinnova ogni due anni, e vede la partecipazione di rappresentanti di comunità del cibo di ogni parte del mondo.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Da molti anni Slow Food lavora per la difesa delle culture gastronomiche locali dall'omogeneizzazione imposta dalle logiche (cosiddette moderne) di produzione e distribuzione. Mediante la tessitura di relazioni tra tutti gli attori del sistema alimentare, dagli chef agli enti di ricerca agricola, dagli istituti di formazione ai consumatori, l'associazione difende i piccoli produttori cercando di cambiare lo stesso sistema. In questi anni di lavoro, Slow Food si convince sempre più che è possibile avere un impatto significativo soltanto "moltiplicando e cumulando azioni locali che seguano una visione-guida globale<sup>26</sup>". Nasce così, nel 2004, la rete Terra Madre, dapprima costituita da soli produttori, successivamente anche da cuochi, ricercatori e accademici.

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

La rete, presente a livello mondiale dal 2004, è costituita da: (a) le comunità del cibo, ovvero gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legati a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale; (b) i cuochi, ovvero coloro che valorizzano il cibo con la loro creatività, rappresentando un territorio e trasmettendo la filosofia della rete ai consumatori; (c) le università e centri di ricerca,

---

<sup>24</sup> Fondata nel 1986, a Bra (CN), l'associazione Slow Food opera per promuovere l'interesse legato al cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità e uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso dei territori e delle tradizioni locali (dal sito: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)).

<sup>25</sup> Dal sito: [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org).

<sup>26</sup> Dal sito: [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org).

che con circa 450 accademici in tutto il mondo contribuiscono all'educazione della società civile e la formazione di operatori del settore agroalimentare. Costantemente, questi tre settori lavorano in rete mediante progetti, scambio di informazioni e collaborazioni. Ogni due anni, la rete si riunisce a Torino per celebrare e rinnovare il proprio impegno comune.

Per realizzare e mantenere un progetto di tali dimensioni, Slow Food ha mobilitato istituzioni pubbliche, enti locali, regionali e nazionali, compagnie private, reti solidali che hanno così formato la Fondazione Terra Madre.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi principali della rete sono: (a) dare voce e visibilità ai contadini, pescatori e allevatori del mondo; (b) aumentare nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica la consapevolezza di quanto prezioso sia il loro lavoro; (c) dare ai produttori uno strumento per condividere informazioni e imparare dalle esperienze altrui; (d) dare ai produttori uno strumento per collaborare nella salvaguardia delle terre e dei saperi tradizionali<sup>27</sup>.

## TARGET E PARTECIPANTI

Come visto, la rete è formata da produttori, cuochi e accademici. Durante gli incontri a Torino sono ammessi giornalisti e fotografi, rappresentanti di associazioni che lavorano sulla tematica, numerosi volontari e alcuni osservatori.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Proviamo ad analizzare i primi tre obiettivi espliciti della rete di Terra Madre e gli elementi educativi che questi implicano. Nel primo, "dar voce e visibilità ai produttori di cibo del mondo", mi sembra essere contenuto un fattore di grande importanza. Nei giorni precedenti all'incontro biennale di Torino, la città è decorata con manifesti di contadini, pescatori e allevatori di ogni parte del mondo. Mentre mi sembra chiaro quali possano essere le ripercussioni economiche, sociali e culturali sugli stessi produttori, è meno evidente la potenzialità educativa che questo fattore ha sulla popolazione di Torino. Per la prima volta, al posto delle pubblicità di merendine industriali o verdure *low-cost*, i manifesti della città rappresentano produttori di cibo sano e sostenibile. Impossibile non soffermarsi su quei volti e chiedersi, almeno per un secondo, chi siano, quale sia il loro ruolo. Terra madre porta la campagna e la tradizione in città e, usando le stesse "armi" della pubblicità, pone un seme nell'immaginario collettivo a favore dei produttori di cibo.

La realizzazione di progetti in collaborazione con università e cuochi, oltre alla comunicazione in TV e internet dell'incontro biennale di Torino, favoriscono il raggiungimento del secondo obiettivo, ovvero "aumentare nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica la consapevolezza di quanto prezioso sia il loro lavoro". È sicuramente necessario che l'opinione pubblica venga informata sul lavoro dei piccoli produttori: in Italia non esistono praticamente altri momenti di comunicazione a grande scala sui temi relativi alla Sovranità alimentare. Ma di uguale importanza è l'effetto sugli stessi produttori. È facile cadere nella tentazione di produrre secondo il modello industriale e in base alle sole richieste del mercato. Essere sempre più coscienti

---

<sup>27</sup> Dal sito: [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org).

dell'importanza economica, sociale, culturale e ambientale che ha il proprio lavoro di agricoltore familiare e biologico, oltre che aumentare nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica la consapevolezza di quanto prezioso sia il loro lavoro diventano quindi essenziali per continuare su questa strada. Il riconoscimento di ciò che si fa (e del modo in cui si fa), aiuta a fortificare le proprie idee e stimolare il miglioramento del proprio lavoro.

Per quanto riguarda il terzo obiettivo, "dare ai produttori uno strumento per condividere informazioni e imparare dalle esperienze altrui", l'elemento educativo ad esso collegato è evidente: lo scambio di *saperi* e di *saper fare*. Da sempre il sapere contadino si è diffuso essenzialmente per condivisione dei saperi da agricoltore ad agricoltore, da padre a figlio, da vicino a vicino. Ciò dipendeva non soltanto dal lasciare ai propri figli le competenze per poter produrre il proprio cibo o da un'innata propensione alla condivisione, ma soprattutto dalla necessità di essere in molti a saper *prendersi cura* della terra. Se il campo del vicino è produttivo, fertile, ricco in biodiversità, anche il mio campo avrà più probabilità di essere produttivo, fertile e ricco in biodiversità. Il vicino non era visto un concorrente, ma come un co-responsabile del territorio. Scambiare conoscenze, fare insieme i lavori più faticosi, portava giovamento a entrambi. In tempi più recenti, il vicino è un nostro concorrente sul mercato del cibo e, dunque, ciò che so lo tengo per me. Tra i piccoli produttori che adottano un'agricoltura sostenibile a tutti i livelli (non solo ambientale), lo scambio di conoscenze è invece vitale. Si impara dunque conversando con altri produttori, visitando i loro campi, incontrandosi per scambiare punti di vista. Una rete internazionale come quella di Terra Madre offre un'ulteriore possibilità: il confronto sulle più recenti tematiche globali quali grandi modelli agricoli, la modernità in agricoltura, gli OGM, leggi internazionali, PAC, etc., ovvero tutti quegli elementi che, più o meno direttamente, coinvolgono ormai tutti i produttori di cibo del pianeta. Incontrarsi fisicamente ogni due anni, o più spesso virtualmente su internet, permette a comunità del cibo anche molto distanti di confrontarsi su questo tipo di tematiche.

### **Un mercato educativo: i contadini di *Porta Palazzo*.**

Nel Mercato di Porta Palazzo, a Torino, un'ala coperta è dedicata da molti anni alla vendita diretta di prodotti ortofrutticoli, salumi, formaggi e vini, da parte di piccoli produttori piemontesi. Dal 2 novembre 2010, nell'ambito del progetto europeo Rur.Urb.AI, l'ala è stata trasformata in un vero e proprio spazio di educazione alimentare per i cittadini: cartelli e manifesti riportano buone pratiche, informano sulla stagionalità degli alimenti e chiariscono l'origine dei prodotti in vendita.

### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

L'80% della popolazione europea vive in zone urbane. Le periferie si ingrandiscono assorbendo grandi aree agricole e degradando in maniera praticamente irreversibile terreni una volta destinati alla produzione di alimenti. Parallelamente a ciò, le attività economiche della campagna vengono sempre meno valorizzate rispetto a quelle urbane. Questo disequilibrio ambientale, sociale ed economico tra città e campagna, con la prima che guadagna sempre più terreno, rappresenta il motivo che, almeno formalmente, fa decidere a diverse entità dell'Europa mediterranea di scrivere un progetto comune. Inizia così la collaborazione tra la Provincia di Torino, Provincia di Siena, Communauté d'Agglomération du Pays d'Aix, Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois, Communauté d'Agglomération du Pays

Voironnais (Francia), Diputacion de Barcelona, Generalitat de Catalunya (Spagna) e Aristotle University of Thessaloniki (Grecia).

## ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

La Provincia di Torino, nel proprio territorio, ha tradotto gli obiettivi di progetto nella realizzazione di uno spazio educativo all'interno del mercato storico di Porta Palazzo. Sopra i banchi dei coltivatori, cartelli colorati ricordano alcune buone pratiche per valorizzare i prodotti agricoli locali e di qualità. Ogni produttore, inoltre, espone sul banco una placca indicando il nome dell'azienda agricola e la sua localizzazione. Tutto attorno allo spazio di vendita grossi cartelloni riportano: una tabella con la stagionalità dei principali prodotti ortofrutticoli, istogrammi e diagrammi a torta sulle distanze che impiegano i prodotti per arrivare al mercato, un "patto" tra produttori agricoli e consumatori. Quest'ultimo riporta le buone pratiche che le due figure possono attuare, tra cui: "acquistare prodotti di stagione per ritrovare il valore del tempo", "coltivare nel modo giusto per salvaguardare ambiente e paesaggio"; "consumare cibi che hanno fatto tragitti brevi per risparmiare CO2 ed energia", scegliere cibi freschi per avere il massimo contenuto vitaminico", "mangiare cibi freschi per evitare conservanti chimici", "produrre varietà antiche per riscoprire gusti dimenticati", "coltivare e consumare secondo natura, per avere alimenti più adatti ad ogni stagione (melone d'estate, quando abbiamo più sete, e kiwi d'inverno quando abbiamo più bisogno di vitamina C)".

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi del progetto Rur.Urb.Al possono essere così sintetizzati: (a) riequilibrare la relazione tra centri urbani e campagna circostante, (b) rinforzare la competitività della produzione agricola locale e delle sue reti di distribuzione, (c) aumentare la trasformazione e il consumo di prodotti non contaminanti, (d) favorire il mantenimento dell'identità paesaggistica del Mediterraneo, (e) promuovere il consumo responsabile ed equo<sup>28</sup>. Gli obiettivi della realizzazione dei cartelli informativi nel Mercato di Porta Palazzo sono relativi essenzialmente alla sensibilizzazione dei cittadini sulla qualità del cibo e metodi di produzione e commercializzazione. I prodotti agricoli di questa ala del mercato diventano dunque maggiormente competitivi perché le loro caratteristiche, relativamente a qualità e origine, vengono rese evidenti ai consumatori.

## TARGET

I beneficiari della creazione dello spazio educativo all'interno del Mercato sono sia i consumatori che i produttori. I primi soprattutto dal punto di vista educativo/informativo, i secondi da quello della valorizzazione dei propri prodotti.

---

<sup>28</sup> Dal sito: [www.rururbal.eu](http://www.rururbal.eu).

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Gli obiettivi del progetto Rur.Urb.AI sono prevalentemente di natura economica e sociale. Eppure, in un'azione come quella del mercato di Porta Palazzo, sono molti gli elementi educativi non previsti, o per lo meno non espliciti, che emergono.

Il mercato, oltre ad essere uno dei più grandi mercati d'Europa, è uno dei più importanti centri multiculturali della città di Torino. Qui si possono trovare prodotti del sud Italia e di ogni parte del mondo, e i prezzi dei prodotti ortofrutticoli sono normalmente più bassi rispetto agli altri mercati nazionali. Quest'ultimo elemento, apparentemente positivo per i consumatori (è in certi casi decisivo per l'economia di alcune famiglie), è uno dei sintomi classici della contraddittorietà del mercato internazionale: i prodotti che vengono da lontano, in particolare dalla Comunità Europea, sono più economici di quelli che arrivano dal territorio nazionale. Nessuno spiega ai consumatori come questo possa essere possibile, dal momento che i prodotti devono essere spostati da una parte all'altra del continente e ciò, almeno teoricamente, dovrebbe comportare una serie di costi logistici e di trasporto e, dunque, un aumento del prezzo. Le questioni relative ai finanziamenti alle produzioni agricole da esportazione, ai finanziamenti a supporto di un'agricoltura industriale e di mercato invece che a un'agricoltura sostenibile e locale, vengono in genere rese poco note, o per lo meno non discusse e condivise con la popolazione. Nella piccola ala coperta del mercato, però, è possibile trovare prodotti a Km0, venduti direttamente da contadini che parlano in piemontese. I prezzi, ovviamente, sono leggermente più alti rispetto al resto della piazza, ma acquistare in questa parte del mercato permette di appoggiare l'economia del proprio territorio e valorizzare i prodotti locali. Chi non ha dunque accesso a un GAS o ad altre esperienze educative che occorre in qualche modo cercare, in un semplice mercato ha la possibilità di entrare in contatto con le tematiche relative alla Sovranità alimentare. I cartelli posizionati attorno allo spazio di vendita permettono di ragionare, facendo la spesa, su questioni importantissime in genere poco affrontate o su cui ci si interroga poco. Con semplici frasi viene affrontato ad esempio il tema della stagionalità, dando informazioni pratiche su *quando* fa bene a noi stessi e all'ambiente consumare un certo prodotto. I cartelloni informativi riguardanti la distanza dei prodotti, non solo ci fanno ragionare sul fatto che moltissimi degli alimenti di cui ci nutriamo provengano da luoghi a volte anche molto distanti, ma danno informazioni che in genere si ignorano e su cui poco ci soffermiamo, come ad esempio: "consumare cibi provenienti dal nostro territorio fa ridurre le emissioni di CO2 e il consumo di energia". Scopriamo allora che la scelta del nostro cibo, oltre ad avere ripercussioni dirette su noi stessi, ha anche conseguenze positive o negative sull'ambiente (e dunque, indirettamente, ancora su noi stessi). Continuando con gli esempi, il cartellone che invita i produttori a coltivare antiche varietà fa scoprire ai consumatori moderni che, per ogni tipo di specie vegetale, esistono varietà recenti e varietà antiche, oltre che a varietà non tipiche e varietà locali. Siamo dunque obbligati a chiederci: quali sono le varietà antiche? Cosa vuol dire "antiche"? Perché non si coltivano più? Un ultimo esempio riguarda il cartellone riportante il "patto" tra produttori e consumatori, e che fa riflettere questi ultimi su un elemento che, per il cittadino europeo, non è affatto scontato: "coltivare e consumare *secondo* natura...", il che ci svela (e in ciò risiede l'elemento educativo) che, normalmente, si coltiva e consuma *contro* natura.

Infine, i cartelli che ciascun venditore espone sul proprio banco ci informano sulla provenienza esatta dei prodotti e, in certi casi, sul tipo di agricoltura applicata. Semplicemente facendo la spesa, impariamo così a collegare ciò che mangiamo con il luogo in cui è stato prodotto, il suo sapore con la cura che è stata usata per farlo crescere.

## **Un blog sulla Sovranità alimentare: l'Orto di carta.**

Nicola e Noemi, giovani cittadini torinesi trasferiti in campagna, hanno da qualche anno messo in rete il proprio blog, ovvero un luogo virtuale in cui condividere i propri pensieri e, in questo caso, le proprie conoscenze. Il blog si chiama Orto di Carta e raccoglie al suo interno informazioni, documenti e link riguardanti l'autoproduzione, l'agricoltura naturale e la Permacultura.

### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Nel 2006, Nicola e Noemi iniziano quello che definiscono un "processo di cambiamento" trasferendosi in campagna e sperimentando i valori dell'autoproduzione alimentare, del riuso e della resilienza. Dopo pochi anni il progetto viene integrato con un blog, ovvero una "finestra virtuale" col ruolo di diario e, al tempo stesso, di confronto. In questo modo, inizia un processo di divulgazione delle tecniche legate all'agricoltura naturale, sinergica ed alla progettazione sostenibile che gli stessi Nicola e Noemi applicano nella propria casa.

### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

Il blog, recentemente diventato un vero e proprio sito internet<sup>29</sup>, è costituito da diverse sezioni che gli autori chiamano: "Bollettino", in cui fanno aggiornamenti sullo stato dei lavori della costruzione della casa in paglia; "La storia", in cui raccontano gli inizi del progetto, gli obiettivi e i principi; "Risorse per la vita e per la gloria", in cui ci si conforta principalmente sulla apicoltura naturale; "Foto", in cui vengono raccolte immagini di attività realizzate nell'orto e nella casa; "Documenti", in cui sono raccolti moltissimi documenti sulla sostenibilità, apicoltura, progettazione sostenibile, Permacultura, etc.; "Libri", nella quale gli autori condividono e commentano i testi secondo loro maggiormente utili o interessanti. Aggiornato ogni qualvolta Nicola e Noemi sentono l'esigenza di condividere una scoperta o un progresso nella costruzione della propria casa, il blog diventa così una fonte di informazioni e commenti per chiunque intenda avvicinarsi alla Permacultura e all'agricoltura naturale.

### **OBIETTIVI ESPLICITI**

Nicola e Noemi scrivono sul loro sito che "il sapere non ha valore economico ma esclusivamente sociale". A partire da questa idea, il blog viene visto fin da subito come diario di bordo e strumento di divulgazione delle conoscenze che via via vengono acquisite dagli autori. L'obiettivo principale è dunque condividere il sapere e confrontarsi con altri interessati ai temi della sostenibilità e dell'autoproduzione.

---

<sup>29</sup> [www.ortodicarta.eu](http://www.ortodicarta.eu)

## TARGET

In quanto risorsa on-line sempre disponibile, 24 ore su 24 il blog è raggiungibile da chiunque sia interessato ai temi che affronta.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Da cittadino quale sono, molto spesso non posso fare a meno di raffigurarmi coloro che si avvicinano per la prima volta alle tematiche della Sovranità alimentare anch'essi come cittadini. Del resto forse è proprio in città che queste tematiche sono meno conosciute o, per lo meno, meno vissute (è un'affermazione di massima perché, come abbiamo visto, chi fa parte di un GAS, o si prende cura di un orto urbano, *fa* Sovranità alimentare tanto quanto un piccolo produttore che abita in campagna). Immaginiamo dunque un cittadino che, per la prima volta, sente parlare di Permacultura o di agricoltura naturale: digitando alcune di queste parole su un motore di ricerca di internet potrà facilmente imbattersi in blog o siti come l'Orto di Carta. Da casa, dal proprio PC, gli sarà dunque possibile avere accesso a una serie di informazioni su tutte queste tematiche e iniziare un proprio percorso auto-formativo. Estendendo ora l'immagine anche a chi fa già Permacultura o agricoltura naturale, in un orto urbano o in campagna, con pochi comandi informatici potrà avere accesso a informazioni o, ancora meglio, a consigli e idee pratiche per migliorare alcuni aspetti della propria produzione. Il blog e il sito internet diventano così una piattaforma di scambio di idee pratiche e teoriche sempre disponibile, sempre accessibile.

La tipologia di informazioni messe a disposizione sul blog è per lo più teorica, ma con il supporto delle fotografie è possibile condividere anche soluzioni molto pratiche a problemi comuni a tutti gli orticoltori biologici. Inoltre, la condivisione dei principi di Permacultura, di punti di vista in sintonia con la natura, di abitudini rispettose delle tradizioni, può costituire un elemento importantissimo sia per chi si avvicina per la prima volta alla produzione alimentare, in quanto va oltre alla normale concezione di produzione/produzione agricola, sia per chi tali principi già li applica nel proprio lavoro, in termini di conferma del *sensu* della propria attività.

Dal punto di vista strettamente educativo, risulta molto efficace la scelta dei gestori del blog di fare aggiornamenti sui progressi della costruzione della casa e della cura dell'orto. Vedere crescere un progetto, assistere alla trasformazione di un orto, alla creazione di un'abitazione sostenibile, permettono a chi accede al sito di *credere* non solo in quel progetto, ma anche e soprattutto nella possibilità di realizzare il proprio.

Infine, la presenza di una sezione dedicata alla bibliografia è, per chi si avvicina per la prima volta a queste tematiche, molto importante: avere un elenco di testi da cui partire facilita enormemente la fase iniziale del processo di auto-apprendimento.

## Esperienze in Argentina

### Un'orto "metropolitano": la *Huerta de Saavedra* (Buenos Aires)

All'interno dell'immenso territorio urbano di Buenos Aires, nel quartiere di Saavedra, un gruppo di vicini inizia nel 2002 a prendersi cura di una porzione di terreno che, seppur di proprietà dello Stato, è rimasta per lunghi anni abbandonata. Nato come centro in cui coordinare le attività di mutuo soccorso negli anni della crisi economica argentina del 2001, lo spazio è oggi sede di un gruppo spontaneo e volontario (Espacio CuCoCo, Cultural, Cooperativo y Comunitario) che vede nella gestione collettiva di un orto biologico un modo per ricreare i legami persona-persona e persone-terra all'interno di un contesto urbano.

#### PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI

In risposta al tracollo dell'economia argentina del 2001, i cittadini di molti quartieri di Buenos Aires si organizzano per far fronte alle profonde difficoltà in cui si trovano moltissime famiglie. Nel quartiere di Saavedra, i vicini si riuniscono nel 2002 in una delle loro piazze e danno vita all'*Asamblea popular de Saavedra*. La prima azione del gruppo è di trasformare il terreno abbandonato di via *Plaza Oeste* in un luogo di incontro, di partecipazione e di produzione di alimenti per la mensa di una scuola del quartiere. Attraverso il lavoro volontario dei partecipanti all'*Asamblea*, si dà dunque il via alla realizzazione di una struttura chiusa (utilizzando materiali donati e recuperati dagli stessi vicini) per accogliere una biblioteca comunitaria e gli incontri del gruppo, un forno *de barro* (in terra cruda) per la cucina comunitaria e l'orto biologico urbano.

Il superamento della crisi e i processi di disgregazione sociale tipici delle grandi città fanno però sì che, col passare degli anni, la partecipazione dei vicini all'*Asamblea* vada poco a poco diminuendo. Nel luglio 2008, un gruppo di vicini uniti dall'interesse della cura dell'ambiente e della terra, e dalla convinzione che la partecipazione e la costruzione collettiva trasformino e arricchiscano i saperi e le relazioni, si avvicina all'*Asamblea* con una proposta culturale comunitaria. Si forma così il gruppo Espacio CuCoCo che da allora gestisce volontariamente lo spazio, ormai diventato *Huerta de Saavedra*.

#### ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

Una cinquantina di vicini, riuniti nel gruppo Espacio CuCoCo, si organizzano e autogestiscono volontariamente la *Huerta* che, oltre a essere orto, è un vivace centro culturale e di partecipazione attiva. Il mezzo scelto per prendere praticamente tutte le decisioni è quello dell'assemblea, a cui tutti i partecipanti e i vicini del quartiere interessati sono invitati a partecipare. Non esistono "cariche" all'interno del gruppo, ma chiunque può proporsi come responsabile di una certa attività. Le decisioni sono prese col maggior consenso possibile, accogliendo il punto di vista di tutti i partecipanti dell'assemblea. Le principali attività svolte dalla *Huerta* sono:

L'*orto urbano*. Gestito volontariamente dai partecipanti al gruppo, la sua cura viene fatta secondo i principi della Permacultura e del rispetto per la terra. Una volta a settimana, viene gestito dai più esperti un laboratorio per sensibilizzare e diffondere (in maniera pratica) le tecniche di agricoltura sostenibile.

La *biblioteca comunitaria*. Grazie alla donazione di un gran numero di volumi da parte dei cittadini del quartiere, è stata allestita una biblioteca aperta a tutti.

I *laboratori*. Ogni giorno sono organizzati laboratori artistici o di artigianato, coordinati da chiunque voglia condividere una propria conoscenza o abilità. I laboratori spaziano dalla produzione di pezzi d'artigianato con materiali riutilizzati, alla musica (chitarra, strumenti tradizionali), allo yoga, alla danza, alle lingue, alla letteratura. Tutti i laboratori sono "a cappello", ovvero a offerta da parte dei partecipanti, e contribuiscono così a rifornire la cassa comune della *Huerta*.

I *Varieté*. Ovvero i varietà, giornate di festa organizzate mensilmente, durante le quali sono organizzati concerti, spettacoli, dibattiti, serviti pasti cotti nel forno in terra cruda. È soprattutto in queste giornate che la *Huerta* cerca di farsi conoscere sempre più (e sempre meglio) dai cittadini del quartiere e di allargare il numero di partecipanti al gruppo.

*Accoglienza di scolaresche*. La *Huerta* è diventata un punto di riferimento anche per le scuole del quartiere. Consapevoli dell'importanza di un'esperienza diretta con la natura, i ragazzi del gruppo accolgono classi di qualsiasi età, mostrando loro come è possibile realizzare un orto in piena città e, dunque, permettendo loro di ricucire almeno in parte il loro legame con la terra.

*La banca di sementi*. All'interno della sede è stata realizzata una banca di sementi biologici di specie vegetali locali, anche grazie alla partecipazione agli incontri di scambio di sementi. I semi sono a disposizione di qualsiasi cittadino del quartiere che intende realizzare a sua volta un orto urbano.

## OBIETTIVI ESPLICITI

I principali obiettivi dichiarati della *Huerta* sono: (a) generare relazioni affettive, comunitarie e solidali nel contesto urbano; (b) promuovere l'attenzione per la terra, a partire dal contesto urbano; (c) diffondere pratiche di agro-ecologia urbana per l'autoconsumo e la rivalorizzazione degli ambienti cittadini; (d) ricreare legami tra vicini a partire da una visione ecologica che trascenda l'"individuale"; (e) contribuire (in particolare con la banca di sementi) alla Sovranità alimentare della popolazione urbana.

## TARGET

La *Huerta de Saavedra* è uno spazio aperto a tutti i vicini e interessati. Attualmente è frequentata da pochi promotori iniziali del 2002, una quarantina di giovani vicini (dai 16 ai 35 anni) che si occupano attivamente della gestione e manutenzione dello spazio, oltre che alla gestione dei laboratori e organizzazione di tutte le attività. Un numero superiore di cittadini e vicini (dai 3 ai 70 anni) frequentano i laboratori e partecipano ai varietà di raccolta fondi.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

La *Huerta de Saavedra* è innanzitutto un orto urbano, un'espressione pratica di Sovranità alimentare all'interno di un ambiente fortemente antropizzato. Da questo punto di vista, rappresenta un'occasione fondamentale per i cittadini della capitale per vedere crescere una pianta, per coltivare alcuni dei propri alimenti. I vicini della *Huerta*, o i viaggiatori del treno che porta al centro di Buenos Aires, la cui linea passa proprio di fronte all'ingresso dell'orto, sono

attratti dai cartelloni colorati, dai piccoli ma rigogliosi orti realizzati sul viale. Vista l'intensa attività orticola e artistica del centro, il portone è quasi sempre aperto e dentro c'è sempre qualcuno disposto ad accogliere e presentare la *Huerta*. Così, una volta inseriti, si può partecipare alle giornate di lavoro comunitario nell'orto in cui, chi non ha esperienza, può imparare tecniche e pratiche di orticoltura e Permacultura. Chi ha esperienza o conoscenze, le condivide. Chi si avvicina all'orto, compreso i bambini delle scolaresche che saltuariamente fanno visita, imparano dunque la stagionalità degli alimenti, la cura del terreno, la produzione biologica e naturale. La presenza di una banca di sementi, inoltre, permette non soltanto di diffondere nuove esperienze di orti urbani nella città, ma anche di imparare il primo passo del ciclo agricolo, ovvero la produzione e conservazione delle sementi. Quest'ultima possibilità mi sembra di enorme importanza. Un atto così fondamentale per l'essere umano, come quello della produzione di semi per l'agricoltura, è praticamente sconosciuto alla stragrande maggioranza della popolazione, compresa in certi casi quella che risiede in campagna. La produzione di alimenti diventa ogni giorno di più appannaggio di un settore sempre più specifico, ovvero quello che ha come unici riferimenti il mercato e la produzione agro-industriale. A Buenos Aires, la quasi unica forma di approvvigionamento di alimenti è quella dell'acquisto in supermercati, mercati o negozi che, per lo più, derivano da questo tipo di produzione. In rari casi si trovano mercati biologici o contadini che vendono direttamente i propri prodotti. Riscoprire intellettualmente ed emotivamente il nostro rapporto con l'intero ciclo produttivo degli alimenti, dalla conservazione delle sementi alla raccolta, ci permette di ricontattare la nostra natura e, dunque, noi stessi.

Come già visto nel caso dell'Orto dei Ragazzi a Torino, il fatto che le decisioni su cosa e come produrlo vengano prese collettivamente costituisce un importante fattore educativo. Il mettersi in gioco, il mettere del proprio nella progettazione di un orto, della produzione di qualcosa che ci alimenterà, ci permette e insegna a mettere in discussione e riconoscere parti profonde di *noi stessi* e la nostra capacità di stare con *gli altri*.

Durante i *varieté* è quando viene maggiormente sfruttato il forno *de barro* auto-costruito. I partecipanti alla festa hanno dunque l'occasione di mangiare un alimento naturale cotto in maniera naturale, in un forno costruito collettivamente durante una giornata di lavoro comunitario.

Un altro elemento educativo importante è quello legato alla realizzazione, nello stesso ambiente, di laboratori artistici, di cucina e yoga. Così, chi si reca alla *Huerta* per un laboratorio di chitarra, scopre l'orto biologico, e viceversa. I saperi, i saper fare, le conoscenze, le discipline, le arti, trovano dunque uno spazio in cui integrarsi e rafforzarsi l'un l'altra. Il fatto che i laboratori siano "a cappello", e che il denaro raccolto serva all'acquisto di materiali o attrezzature per l'orto, risalta inoltre questo fattore. Non solo: ci insegna che se possediamo delle conoscenze, *possiamo* condividerle. E condividendole avremo accesso ad altre conoscenze, in un percorso circolare delle informazioni e dei saperi, ben differente dal trasferimento verticale e a pagamento a cui siamo stati abituati.

Cerchiamo ora di concentrarci sugli aspetti educativi legati allo specifico contesto di Buenos Aires in quanto grande metropoli latinoamericana, vivace dal punto di vista della crescita economica ma, allo stesso tempo, recentemente uscita da una profonda crisi. Mentre durante tale crisi economica, culminata nel 2001 col fallimento delle banche, per ragioni pratiche di mutuo soccorso e di scarsità di lavoro si innescarono diversi processi ed esperienze comunitarie e collettive, sia prima che dopo di questa lo sviluppo economico ha proceduto a scapito della valorizzazione delle relazioni umane. Tuttora, la brusca crescita economica in corso porta

inevitabilmente a quella che Zygmunt Baumann chiamerebbe "solitudine del cittadino globale"<sup>30</sup>. Da questo punto di vista, le esperienze come la *Huerta de Saavedra* risultano assolutamente necessarie per provare a ritrovare il senso della comunità, di lavoro collettivo, di quartiere, di condivisione. Il *modo* in cui questo obiettivo viene perseguito è poi davvero interessante per lo studio che qui stiamo facendo: la Sovranità alimentare è scelta come mezzo e obiettivo del lavoro comunitario. E questo insegna ai cittadini di Buenos Aires, ma anche a tutti noi, che la essa riguarda tutti indistintamente, ogni singolo e ogni gruppo, ogni contadino e ogni cittadino che, *insieme*, possono modificare il modello individualista e insostenibile della produzione industriale di alimenti.

Durante l'intervista ad alcuni dei ragazzi della *Huerta* sono emersi alcuni aspetti educativi molto interessanti e fortemente legati al contesto di Buenos Aires ma, credo, facilmente generalizzabili a tutte i grandi contesti urbani. Il primo è relativo alla percezione del tempo: nella capitale argentina tutto è *immediato*. Ogni cosa è veloce, accade subito. Ogni necessità deve essere appagata nel momento stesso in cui viene percepita, come pure ogni desiderio. Gli abitanti vengono trasformati in bambini che vogliono "tutto e subito", e la città è in grado di fornirglielo, almeno in relazione ai desideri e necessità che essa stessa crea. La S.A., al contrario *richiede tempo*. Per preparare un terreno, per produrre le sementi, per coltivare, raccogliere, per tutto, è necessario tempo. Bisogna decidere insieme cosa produrre, come farlo, bisogna aspettare che l'insalata cresca, che passi il periodo di freddo intenso. Ciò che si scopre, che si impara, è che il tempo di cui la Sovranità alimentare ha bisogno è tempo guadagnato: abbiamo più tempo per stare con gli altri, per riflettere sulle nostre scelte, per imparare a produrre i nostri alimenti, per vedere i nostri ritmi di vita più in sintonia con quelli della terra, per stare di più all'aperto, per fare più festa con i nostri vicini.

Un altro aspetto è quello legato all'alimentazione. È indubbio quanto importante sia, soprattutto in città, avere uno spazio in cui imparare a produrre i propri alimenti e conoscere le proprietà nutritive dei prodotti agricoli, ma, sempre durante l'intervista, i ragazzi hanno voluto sottolineare un elemento aggiuntivo: ci si alimenta dapprima *vedendo crescere* la pianta, e solo dopo con la pianta in sé. Il prendersi cura della pianta, il vederla crescere, diventa così alimento per la nostra persona, per la nostra parte più emotiva e spirituale. L'energia è dunque scambiata con la pianta sia durante la sua crescita che, poi, fisicamente una volta mangiata.

Un ultimo aspetto educativo, soprattutto per i più giovani, è fortemente legato alla forte immigrazione italiana ed europea. Per i ragazzi della *Huerta*, lavorare la terra e ristabilire il legame con essa rappresenta un modo per recuperare alcune tradizioni dei propri nonni europei.

### **Una bottega-ristorante di cucina naturale: la *Esquina de las flores* (Buenos Aires)**

La *Esquina del las Flores* è un'associazione che si occupa di produzione e commercializzazione di prodotti per l'Alimentazione naturale. La sede, oltre alla bottega di alimenti biologici, ospita un panificio, una biblioteca, un piccolo mulino per la produzione propria di farine e un ristorante. Alcuni suoi prodotti sono esportati in Europa, Brasile e Stati Uniti.

---

<sup>30</sup> Z.Bauman, *La solitudine del cittadino globale*, Feltrinelli, Milano, 2000.

## PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI

Alla metà degli anni '70, una figlia di immigrati italiani, Angela Bianculli, affetta da un'insistente forma di artrite, trova nella cucina alternativa un efficacissimo percorso auto-curativo. Inizialmente interessatasi alla cucina macrobiotica, Angela approfondisce lo studio sull'alimentazione, le proprietà degli alimenti, la loro preparazione, le condizioni di produzione che ne garantiscono la qualità, fino a trovare un suo personale modo di concepire la cucina. Nel 1979, le sue conoscenze si concretizzano nell'apertura di una piccola bottega di alimenti naturali all'angolo (*esquina*) tra *calle* Montevideo e *avenida* Cordoba. Piano piano, grazie alla cura nella preparazione e all'attenzione nella scelta degli ingredienti, la *esquina* diventa un punto di riferimento nel quartiere. Sempre più persone, per interesse o semplice curiosità, si avvicinano alla bottega in cui Angelita (ormai diventato il soprannome di Angela) sforna torte, pane integrale e piatti vegetariani di qualità.

Col passare del tempo, la bottega è sempre più frequentata e Angelita inizia a intravedere la possibilità di trasformare la *esquina* in un vero e proprio ristorante e spazio di apprendimento dei principi di cucina naturale. A qualche anno dall'apertura, nasce l'associazione *Esquina de las Flores* che ha tuttora la sua sede nel quartiere di Palermo.

## ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

Oggigiorno, la *Esquina de las flores* è un ristorante di cucina naturale, una bottega di prodotti alimentari biologici, una biblioteca, un forno, uno spazio educativo per l'organizzazione di laboratori e conferenze sulle tematiche legate all'alimentazione, all'ecologia, alla spiritualità e all'agricoltura sostenibile. L'associazione lavora però attivamente anche nel settore della comunicazione, producendo articoli e pubblicando libri. Importante è inoltre l'attività dei volontari nella gestione dei laboratori di riciclaggio e taglio e cucito, nell'assistenza di malati di AIDS di un ospedale di Buenos Aires e la gestione della Casa de Andrés, una casa di accoglienza per bambini orfani.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi espliciti dell'associazione possono così essere riassunti: (a) offrire alla popolazione di Buenos Aires un luogo in cui acquistare alimenti e ingredienti sani e di qualità (rari nella città); (b) offrire un luogo di formazione sulle tematiche relative all'alimentazione; (c) essere un punto di riferimento del quartiere per attività di volontariato e appoggio a persone in difficoltà.

## TARGET

In quanto locale di ristorazione e vendita al pubblico, la *Esquina de las flores* è aperta a tutta la popolazione interessata alla cucina naturale.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Come abbiamo visto, la *Esquina de las flores* è molto più di un ristorante o di una bottega di prodotti biologici: è un luogo di apprendimento, educazione, scambio, volontariato, e i temi trattati non riguardano soltanto l'alimentazione in senso stretto, ma tutto l'insieme di fattori ad essa collegata. La visione di Angelita non separa ciò che nutre il corpo da ciò che nutre la mente, l'anima. Durante l'intervista afferma: "mangiare bene fa pensare meglio", ma aggiunge anche: "i pensieri negativi possono farci male, più che mangiare salsicce o prodotti industriali". Il rapporto causa-effetto non è lineare, ma circolare. Mangiare bene migliora i nostri pensieri, i nostri modi di agire, l'efficienza del nostro corpo, e quasi sempre il solo desiderio di iniziare a mangiare meglio implica l'avvicinamento a realtà come mercatini biologici, orti urbani o botteghe come la *Esquina*, in cui le relazioni umane e il rapporto uomo-terra sono prioritari. Per star bene, però, non basta mangiare "sano", ma occorre anche prendersi cura degli altri aspetti che ci costituiscono, quello emozionale, intellettuale e spirituale. Il cibo diventa così baricentro di tutte le attività della *Esquina*, permettendo di raggiungere differenti target e differenti obiettivi, dall'accoglienza di bambini orfani alla crescita individuale, dall'apprendimento di conoscenze sull'alimentazione alla condivisione del proprio tempo con persone in difficoltà.

Mentre è chiaro il valore educativo degli incontri tematici, delle conferenze e della produzione di articoli, proviamo ad analizzare alcuni elementi educativi meno espliciti ma altrettanto efficaci. Un cliente che entra in bottega per comprare del pane, ad esempio, potrà scegliere tra 6-7 tipi differenti, non per forma, ma per tipo di farina. Se si aspettava di trovare il solito pane bianco e, molto spesso in Argentina, insaporito con zucchero bianco, rimarrà stupito. La *Esquina* ha solo pane integrale, realizzato con farine di differenti tipi e varietà di cereali. Il solo osservare il prodotto sugli scaffali, o il dover chiedere informazioni al venditore, gli sta insegnando qualcosa. Se il cliente si spingesse a chiedere la provenienza delle farine, scoprirà anche che i cereali vengono coltivati a pochi chilometri da Buenos Aires e i grani macinati nel mulino a pietra della bottega. Il pane, a questo punto, non è più semplice pane, ma un prodotto realizzato con attenzione, cura, rispetto per l'ambiente e chi lo mangerà. Pagarlo un *peso* in più rispetto al pane comune, equivale a riconoscere il lavoro di chi lo ha prodotto, dal contadino al fornaio, ma anche la il valore sociale, ambientale, economico che esso possiede; significa inoltre riconoscere la qualità dell'alimento che decidiamo di introdurre nel nostro organismo. Lo stesso accade per i clienti che decidono di pranzare nel ristorante. Ordinare i piatti della *Esquina* obbliga a interrogarsi sulla provenienza degli ingredienti, la loro qualità, il loro impatto sul nostro corpo. Ma non solo: un pranzo alla *Esquina* è un ottimo modo per venire a conoscenza delle attività svolte nei fine settimana, dalle conferenze alle giornate di volontariato, oltre che della biblioteca e della Casa di Andrés. La varietà di attività proposte insegna così a riconoscere i legami tra le cose, le conoscenze, le problematiche sociali e ambientali.

Un approfondimento a sé merita il modo di concepire l'educazione di Angelita. Durante l'intervista mi svela che, nelle sue conferenze sull'alimentazione naturale, "in realtà coglie l'occasione per parlare e discutere di molti altri temi", sociali e spirituali su tutti. Non si tratta di fare politica o religione, ma di legare costantemente le tematiche del cibo tra loro e a quelle apparentemente esterne. Per lei l'educazione non può prescindere, per esempio, dal parlare di amore<sup>31</sup>, di crescita interiore. Lo stesso atto educativo "deve essere fatto con amore, e l'unico suo

---

<sup>31</sup> In modo simile, nell'educazione problematizzante e dialogica che Paulo Freire propone, l'amore è un presupposto fondamentale. Per il pedagogista brasiliano "non esiste dialogo se non esiste un amore profondo per il mondo e per gli uomini". (P.Freire, *La pedagogia degli oppressi*, EGA, Torino, 2002).

obiettivo dovrebbe essere trasmettere l'entusiasmo per ciò che si sta apprendendo". Ciò che fa avvicinare le persone alla sua bottega, alle sue conferenze, ai suoi incontri formativi sull'alimentazione naturale, è senza dubbio il suo saper offrire, oltre a prodotti e conoscenze, passione, cura nel fare e voglia di condividere le conoscenze.

### **Un mercatino biologico alla foce del fiume La Plata: *Sabe la Tierra* (San Fernando, Bs.As.)**

Nell'immensa periferia di Buenos Aires, lungo la linea ferroviaria che costeggia l'estuario del fiume La Plata e sotto il porticato della stazione di San Fernando, viene organizzato due volte a settimana un mercato biologico: *Sabe la Tierra*. Dalle 10 di mattina alle 18, il sabato e il mercoledì, produttori biologici, artigiani, venditori del Comercio Equo e Solidale si incontrano con i consumatori di San Fernando e dei comuni vicini con l'obiettivo di recuperare le relazioni umane al di là della semplice compra-vendita.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

*Sabe la Tierra* è un movimento che ha come obiettivo "la diffusione del paradigma della sostenibilità. Per questo mette in atto azioni che favoriscano le relazioni, la conoscenza di alternative di vita e la presa di coscienza per generare cambiamenti di abitudini"<sup>32</sup>. Nel 2009 viene data vita al progetto del Mercato *Sabe la Tierra*, con l'idea di creare uno spazio di connessione diretto tra piccoli produttori e consumatori, "nel quale si integrano agricoltura naturale, biologica e agro-ecologica col commercio equo e solidale e il consumo responsabile".

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

Il mercato viene organizzato tutti i mercoledì e i sabati, dalle 10 alle 18, nella piccola stazione di San Fernando, lungo la linea ferroviaria turistica del "Treno della Costa". Sotto la tettoia che corre lungo i binari vengono allestiti i banchi di piccoli produttori locali, progettisti di comunità sostenibili, artisti che utilizzano materiali riciclati e riutilizzati, cooperative e progetti sociali. Ai produttori che partecipano al mercato viene chiesto, in un'ottica di recupero delle relazioni umane, di trasmettere ai consumatori la propria filosofia di vita, la propria storia, le difficoltà, i sogni e i progetti. All'interno della stazione, un ristorante gestito dagli organizzatori vende alimenti biologici cucinati con gli ingredienti dei produttori locali.

Durante la giornata vengono realizzati laboratori di riutilizzo di materiali, danza, musica, stili di vita sostenibile, oltre a momenti educativi e di gioco per bambini.

#### **OBIETTIVI ESPLICITI**

Gli obiettivi del mercato di San Fernando sono principalmente: (a) offrire uno spazio commerciale in cui i piccoli produttori possano vendere direttamente ai consumatori, (b) recuperare la relazione e lo scambio tra chi lavora in campagna e chi vive in città, (c) sensibilizzare i

---

<sup>32</sup> Dal sito: [www.sabelatierra.com](http://www.sabelatierra.com).

cittadini sulle tematiche relative all'agricoltura sostenibile e all'alimentazione sana, (d) diffondere buone pratiche e stili di vita sostenibile.

## TARGET

Il target è costituito principalmente da: abitanti di San Fernando, cittadini di Buenos Aires informati che si recano appositamente, villeggianti e turisti del "Treno della Costa".

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Un primo elemento educativo molto interessante è legato al luogo scelto per realizzare il mercato: una piccola stazione ferroviaria. Un luogo comune, di passaggio, diventa così un luogo aggregativo, dove si costruisce società, legami con la natura, col cibo. I consumatori, che in un contesto come *Sabe la Tierra* sembra riduttivo chiamare con questo termine, si recano appositamente in un luogo che in genere ha un solo valore funzionale, per trasformarlo con la loro presenza e relazione coi produttori in un luogo di scambio, non solo commerciale ma soprattutto umano. Alla dimensione di semplice mercato, viene aggiunta (o meglio, integrata) quella dello spazio sociale in cui vengono organizzate attività per bambini e adulti. Al cibo viene legato il piacere di stare insieme; non solo: anche quello di *fare* insieme. I laboratori di musica, di riuso e riciclaggio, di danza, di meditazione, sono tutti momenti di condivisione di saperi, di tempo, e così facendo si ricostruisce il legame "cibo-relazioni umane".

La presenza dei laboratori, ma anche quella di progettisti di comunità sostenibili, artisti che utilizzano materiali riciclati e riutilizzati, cooperative e progetti sociali, ci insegna a integrare le questioni relative al cibo a molte altre della vita quotidiana e della sostenibilità della nostra società. In questo modo, prendiamo spunto per cambiare il *nostro* stile di vita, il nostro modo di relazionarci al cibo, ai rifiuti, all'arte, al consumo. La Sovranità alimentare si integra così in maniera complessa a tutti gli aspetti della nostra vita, della nostra società, perché in esse ha conseguenze e da esse ne trae *senso* ed energia.

L'aspetto educativo più pratico, ovvero quello legato alle informazioni sugli aspetti alimentari e agricoli, a differenza del mercato di Porta Palazzo in cui è delegato a cartelloni informativi, a *Sabe la Tierra* viene trasmesso dagli stessi produttori. Anche grazie all'affluenza non eccessiva di consumatori, i produttori sono sempre a disposizione per spiegare le loro tecniche e filosofie agricole. La *relazione* viene messa al primo posto, e ciò permette a chi viene dalla città di apprendere preziosi elementi sulle tematiche relative alla Sovranità alimentare direttamente dalla bocca dei contadini. Il ristorante, gestito dagli organizzatori, utilizzando i prodotti dei produttori del mercato, permette a chi viene da fuori di fermarsi per le attività in programma e, indirettamente, di fissare emotivamente e sensorialmente quanto appreso durante gli acquisti.

Un'ultima considerazione riguarda la posizione del mercato, lungo la linea ferroviaria del Treno della Costa e a circa 50 minuti dalla stazione centrale di Buenos Aires. La linea è essenzialmente di tipo turistico e costeggia in parte la costa argentina dell'estuario del fiume La Plata. Il passaggio di turisti internazionali e cittadini è dunque molto intenso e, essendo San Fernando una delle graziose cittadine della costa da visitare, il turista si può facilmente imbattere in *Sabe la Tierra*. Più raramente vi si recherà invece un normale consumatore di Buenos Aires col preciso intento di fare la spesa. In ogni caso, chi dalla città si reca appositamente a San Fernando per il Mercato, ha quasi sempre una sensibilità già almeno parzialmente sviluppata sulle tematiche

della Sovranità alimentare e, qui, ha dunque la possibilità di approfondire certi aspetti o, semplicemente (ma, dal punto di vista educativo, fondamentale) condividere ciò che sa, parte del proprio tempo e i propri punti vista.

### **Una cattedra universitaria per la Sovranità alimentare: *Catedra libre de Soberania Alimentaria* (La Plata)**

All'interno dell'*Universidad Nacional de La Plata*, si è costituita nel 2003 una cattedra interdisciplinare che promuove e lavora sui temi della Sovranità alimentare. Studenti, docenti e ricercatori lavorano per creare ponti di collaborazione diretta con i territori e le comunità della regione di La Plata, appoggiando associazioni locali e gruppi di produttori e consumatori che si impegnano in favore della costruzione teorica e pratica della Sovranità alimentare.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

La *Catedra libre de Soberania Alimentaria* nacque come risposta, da parte di un gruppo di docenti e ricercatori dell'Università Nazionale di La Plata (UNLP), agli anni di collasso economico del 2001 e 2002. Mentre numerosi cittadini si organizzavano in gruppi spontanei per realizzare orti urbani comunitari, all'interno delle facoltà nacque l'esigenza di rivedere il ruolo dell'Università e di mettere al servizio della società la sua produzione di conoscenze. All'interno della UNLP era già presente la possibilità di formare cattedre *libres* (libere), ovvero cattedre interdisciplinari che permettessero di dar spazio a quelle conoscenze e ambiti culturali non presenti nei corsi di laurea tradizionali. La creazione delle cattedre libere potevano (e possono tuttora) essere proposte al Consiglio Superiore della UNLP o a uno o più Consigli di Facoltà. La scelta dei proponenti della *Catedra libre de Soberania Alimentaria* ricadde sulla seconda possibilità, in modo da garantire un coordinamento orizzontale e il più possibile interdisciplinare. Sono attualmente otto le facoltà che collaborano alla *Catedra* e vanno da quella di Scienze Naturali a quelle di Scienze dell'Educazione e Comunicazione. La prima azione fu realizzare nella regione di La Plata una serie di corsi di formazione per la produzione biologica negli orti urbani. Col passare degli anni, la *Catedra* vide sempre più il proprio lavoro come occasione di scambio e integrazione dei saperi accademici e popolari. I percorsi formativi e le azioni iniziarono dunque ad essere progettate e realizzate *insieme* alle associazioni locali, ai movimenti contadini, alla popolazione coinvolta. Per introdurre efficacemente il concetto di Sovranità alimentare anche all'interno dell'Università, la *Catedra* ha dato vita nel 2005 a un corso specifico (all'interno del corso di laurea di Scienze Naturali) che prevede la co-progettazione e co-gestione di docenti, ricercatori, rappresentanti di movimenti contadini e di associazioni della società civile.

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

Le attività della *Catedra* possono essere raggruppate in tre assi di intervento: (a) la Formazione Continua, relativa alla realizzazione di corsi di formazione dentro e fuori l'Università, selezione e approfondimento delle tematiche e delle metodologie didattiche; (b) il Lavoro Territoriale, che si concretizza nell'accompagnamento di progetti in favore della Sovranità alimentare, produttivi o formativi, nella regione di Plata in collaborazione con movimenti e

organizzazione di base; (c) la Comunicazione in Rete, ovvero le azioni di produzione e comunicazione dei contenuti da condividere all'interno (tra territori e facoltà) e all'esterno.

I corsi di ambito universitario vengono realizzati con una dinamica pedagogica che prevede, accanto a lezioni frontali tradizionali, numerose ore di laboratorio, incontro con rappresentanti di associazioni contadine e piccoli produttori, partecipazione a fiere e momenti di applicazione pratica di Sovranità alimentare.

Tra i movimenti coi quali collabora la *Catedra* nei progetti sul territorio ci sono il Movimento Nazionale Contadino e Indigeno (MNCI), l'Unione delle assemblee cittadine (UAC) e organizzazioni facenti parte delle reti latinoamericane del CLOC (Coordinamento latinoamericano delle organizzazioni contadine) e di Via Campesina.

La *Catedra* si propone di essere uno spazio di lavoro orizzontale, in cui la presa di decisioni avviene attraverso assemblee plenarie che vengono realizzate a rotazione nelle differenti sedi di facoltà. Per la messa in pratica delle azioni, in base alle affinità e competenze dei partecipanti, vengono costituiti gruppi di lavoro che si riuniscono con frequenza variabile.

Tutte le attività svolte dalla *Catedra*, formative o produttive, si basano su una visione dell'Università come un territorio del tutto simile (a livello educativo) a quelli di intervento. Come in questi, infatti, si realizzano esperienze di collaborazione e si produce e scambia conoscenza. L'interazione tra *Catedra* e territorio avviene dunque alla pari, secondo una visione pedagogica che considera l'apprendimento un processo multi-direzionale tra i vari soggetti coinvolti.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi esplicitati da alcuni documenti della *Catedra* sono: (a) generare uno spazio teorico-pratico di formazione sulla Sovranità alimentare; (b) integrare tra loro i saperi e le conoscenze prodotte in ambito universitario, sociale e produttivo; (c) rafforzare i progetti produttivi e culturali delle organizzazioni sociali e comunitarie nei territori di intervento<sup>33</sup>.

## TARGET

Le attività della *Catedra* coinvolgono gruppi informali comunitari, movimenti sociali, cooperative, piccoli e medi produttori, consumatori, studenti, docenti, ricercatori, ONG, lavoratori dell'industria alimentare e altri attori impegnati nella difesa della Sovranità alimentare.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

La *Catedra* rappresenta un punto di confluenza tra sapere accademico e sapere popolare. L'uno si alimenta dell'altro e, integrandosi, ne formano uno nuovo e dinamico. Gli abitanti delle comunità contadine, gli appartenenti alle associazioni di base e alle associazioni di consumatori hanno così accesso a un sapere in genere confinato all'interno del contesto universitario. Non solo, grazie alla realizzazione di corsi specifici e gratuiti sull'agricoltura biologica o la realizzazione di orti famigliari, possono avere accesso a conoscenze teorico-pratiche direttamente applicabili,

---

<sup>33</sup> Fernando Glenza, *Soberanía Alimentaria: aproximaciones y desafíos*, exposición realizada el 6 de octubre de 2009 en la Conferencia III del eje Movimientos Sociales del "X Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria", organizado por la Universidad de La República, Montevideo, Uruguay.

ma anche avere la possibilità di *partecipare* al dibattito sulle questioni economiche, socio-politiche e ambientali che rientrano nella Sovranità alimentare. Il proprio lavoro, la propria produzione pratica di conoscenze, acquisiscono dunque anche un senso globale, pur rimanendo specifici del proprio territorio. Non meno importante è la possibilità di docenti e ricercatori di venire a contatto diretto e frequente con la realtà che si propongono di descrivere e studiare. La ricerca accademica, realizzata esclusivamente all'interno del contesto universitario, rischierebbe di richiudersi su sé stessa, non producendo così conoscenze effettivamente utili alla società. Lo scambio continuo col campo, col territorio, rifornisce invece docenti e ricercatori di continui stimoli e conoscenze popolari essenziali per una ricerca efficace e dinamica.

Concentrandoci per un attimo sul solo contesto universitario, la costituzione della *Catedra* comporta novità ed effetti educativi tra ricercatori, studenti e docenti di enorme importanza. La scelta di avere una sede diffusa in diverse facoltà aiuta a mantenere orizzontali l'organizzazione e le principali prese di decisioni. Le conoscenze prodotte da ciascuna facoltà vengono inoltre più facilmente scambiate, integrate, condivise. Le conoscenze scientifiche della facoltà di agraria possono per esempio essere rilette alla luce di quelle di scienze dell'educazione, o di scienze politiche. I contesti si sovrappongono come lucidi colorati semitrasparenti, dando vita a un nuovo colore e un nuovo contesto comune. Una nozione scientifica e tecnica può dunque acquisire nuovo significato in un contesto allargato a tutti i temi della Sovranità alimentare. I saperi acquisiscono più senso, si completano con quelli delle altre facoltà. Per gli stessi docenti e ricercatori, ciò costituisce un utilissimo esercizio all'orizzontalità, al mettere le proprie conoscenze al pari di quelle degli altri. Troppo facile sarebbe infatti tentare di convincere le comunità contadine di La Plata dell'importanza della presa di decisioni in comune e dell'apprendimento multi-direzionale, senza però mettere tutto ciò in pratica all'interno dell'Università e tra diverse facoltà. Invece, come raramente succede, i docenti per primi imparano ad abbassare (o innalzare) ciò che sanno al livello del sapere popolare e degli altri campi di ricerca. I corsi ideati e realizzati per gli studenti, specifici sulla Sovranità alimentare, sono inoltre un ottimo strumento educativo non soltanto per le conoscenze che in essi vengono trasmesse e condivise. Lezioni teoriche si alternano a visite sul campo e a interventi di rappresentanti di associazioni contadine, di Vía Campesina, di ONG locali. Gli studenti hanno dunque la possibilità di collegare continuamente *ciò che studiano con ciò che accade*. L'Università e il campo si avvicinano e si sovrappongono e ciò che si apprende si fissa in un unico nuovo contesto costituito da entrambi. Le teorie ascoltate in classe si trasformano in realtà. Anzi: si scopre che c'è qualcuno che, pur non appartenendo al mondo accademico, le trasforma ogni giorno in *azione*. Collegando teoria e pratica, avvicinando studenti e contadini, si tenta così di realizzare almeno in parte ciò che Paulo Freire definisce *praxis*, ovvero un processo di apprendimento costituito dal continuo alternarsi tra pratica e teoria.

Tornando ai territori di La Plata e al lavoro sul campo, vediamo quali possono essere gli elementi educativi qui presenti. I corsi di agro-ecologia e orticoltura rappresentano senza dubbio momenti formativi importanti e con immediate applicazioni da parte delle comunità. I temi, i modi e gli spazi vengono inoltre decisi insieme ai frequentanti, riducendo così la sensazione di modulo preconfezionato caratteristico di molti corsi di formazione. Chi insegna si mette a disposizione di chi impara, fino a scoprire che chi insegna sta, in realtà, anche imparando e viceversa. La pianificazione orizzontale dei corsi, la partecipazione nelle decisioni, nelle azioni di progetto che vengono intraprese grazie al supporto economico e logistico della *Catedra*, sono inoltre formativi quanto i corsi in sé. Si apprende l'orizzontalità, la messa in comune delle idee, la costruzione di rappresentazioni di gruppo, la logistica per realizzare corsi e incontri.

L'apprendimento multi-direzionale tra i vari soggetti coinvolti prende poi forma nella realizzazione di prodotti di comunicazione destinati sia all'interno della rete della *Catedra* (facoltà,

associazioni, comunità e studenti) che all'esterno (enti pubblici, della società civile, reti internazionali come *Vía Campesina*, etc.).

### **Una comunità sostenibile: *Atrapasueños* (Florencio Varela, BsAs)**

A Florencio Varela, a pochi chilometri dalla città di Buenos Aires, sei adulti e tre bambini vivono in una comunità auto-sussistente da loro battezzata *Atrapasueños*, acchiappasogni. La costruzione delle case, la lavorazione dei terreni e alcune altre attività vitali della comunità sono svolti con la collaborazione di volontari della città che, in questo modo, hanno un'esperienza diretta con uno stile di vita alternativo e a basso impatto ambientale.

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

Nata dall'esigenza di vivere a contatto diretto con la natura, con uno stile di vita sostenibile e semplice, due coppie di Buenos Aires decidono di trasferirsi in un piccolo appezzamento nella grande periferia della città. Fin da subito applicano i principi della Permacultura per progettare tutti gli aspetti della comunità, dalla costruzione delle case all'orticoltura, dai sistemi di raccolta dell'acqua alla costruzione del forno in terra cruda. La produzione agricola, inizialmente ridotta, diventa poco a poco sufficiente per il sostentamento degli abitanti della comunità e per effettuare piccoli scambi con altri agricoltori e artigiani. La realizzazione di una piccola serra permette poi di produrre anche nei mesi più freddi. Vengono inoltre realizzati un forno in terra cruda e un forno solare per la cottura degli alimenti. Di fronte alle necessità di realizzare lavori richiedenti molta manodopera e di condividere le conoscenze in biocostruzioni e agricoltura naturale, la comunità decide di chiedere la collaborazione a volontari che desiderino imparare *praticamente* a realizzare orti, pareti, tetti e stucchi naturali. Vengono così organizzate le prime giornate di lavoro comunitario.

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

Sul solo sito web, ma anche attraverso la rete degli ecovillaggi, degli orti urbani e delle associazioni loro amiche che lavorano e si occupano di sistemi di vita sostenibili, gli abitanti della comunità invitano tutti gli interessati a un fine-settimana di lavoro comunitario. Ciascun partecipante porta una propria tenda, piatti e posate, prodotti per l'igiene e vestiti da lavoro. Viene inoltre costituita una cassa comune per l'acquisto degli alimenti. I padroni di casa si occupano di accogliere i partecipanti e cucinare per tutti. Vengono fatti gruppi di lavoro, divisi per tipo di tecnica costruttiva o agricola. Il responsabile del gruppo dà informazioni teoriche che vengono immediatamente applicate. Ad esempio, le percentuali di argilla, sabbia e paglia necessarie per la realizzazione di mattoni naturali vengono imparate mescolando a piedi nudi l'impasto. Il pranzo, la cena e la colazione vengono fatti in cerchio e, di sera, attorno al fuoco. Al termine del primo pranzo viene chiesto ai partecipanti di presentarsi, di dire di cosa si occupa, come è arrivato alla giornata di lavoro. I servizi igienici sono costituiti dai bagni a secco<sup>34</sup> utilizzati normalmente dalla comunità. Ogni mezza giornata i gruppi ruotano in modo da permettere a tutti

---

<sup>34</sup> Il sistema del bagno a secco, detto anche *compost toilet*, permette di trasformare le nostre feci in terriccio, reimmettendole così nel ciclo della vita ed evitando l'impatto ambientale dei sistemi convenzionali (fonte: [www.aamterranuova.it](http://www.aamterranuova.it)).

di apprendere e lavorare con tutte le tecniche. La sera, attorno al fuoco, si chiacchiera, si canta, si scambiano idee, si costruiscono reti.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Realizzando le giornate di lavoro comunitario, l'obiettivo principale della comunità è condividere le proprie conoscenze acquisite in anni di vita sostenibile, contribuendo così alla disseminazione di pratiche e tecniche di Permacultura. Un obiettivo secondario, seppur molto importante, è realizzare in breve tempo lavori di biocostruzione e dell'orto che, altrimenti, sottrarrebbero molto tempo alle quotidiane attività della comunità.

## TARGET

Le giornate di lavoro comunitario sono rivolte a tutti gli interessati a un nuovo modello di vita, semplice e sostenibile, o che vogliono *imparare facendo* alcune tecniche di biocostruzione e Permacultura.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Le giornate di lavoro comunitario portano con sé numerosissimi elementi educativi più o meno espliciti, più o meno previsti. Quelli più evidenti riguardano senz'altro l'imparare *facendo*. Senza troppa teoria, con pochissime indicazioni formali, i partecipanti sono invitati fin a da subito a mettere i piedi nel fango per costruire mattoni o prendere una zappetta per preparare il terreno dell'insalata. Gli abitanti della comunità coordinano i lavori e mostrano a tutti come e cosa ci sia da fare. Sempre disponibili ad approfondire parti teoriche, il loro obiettivo rimane comunque quello di *far provare*, far sporcare le mani. Al termine delle giornate viene in genere rilasciata una bibliografia per approfondire a livello teorico ciò che è stato fatto, ma l'esperienza manuale rappresenta sicuramente il loro fulcro educativo.

C'è un sentimento frequente tra coloro che iniziano a provare disagio nel sistema produttivo industriale e che, in qualche modo, avviano un percorso di ricerca di nuovi modelli di vita o di semplice consumo di alimenti: il senso di solitudine. Chi si risveglia dal sonno degli acquisti automatici, del consumo di alimenti industriali, dell'acquisto in non-luoghi senza anima né rapporti sociali, del consumo di alimenti ad alto impatto ambientale, sociale ed economico, inizialmente si ritrova spesso da solo col suo disagio. È questo uno dei motivi per cui si decide di ignorarlo, continuando con le abitudini di sempre. Per questo, incontrarsi con persone che non conosciamo, ma che provano le nostre stesse inquietudini nei confronti del sistema alimentare, è di fondamentale importanza per capire che, in realtà, ciò che proviamo è un sentimento diffuso e assolutamente naturale. Trovarsi in una giornata di lavoro per, appunto, *lavorare* insieme al cambiamento (e non semplicemente *parlare*), costituisce un'occasione educativa molto potente. Durante le giornate, nei momenti di riposo, o alla fine, a cura degli abitanti della comunità, vengono spesso scambiati i contatti personali dei partecipanti in modo da formare una nuova rete. Chi è venuto da solo, o col compagno, o con amici, si ritrova dunque inserito in un gruppo più ampio.

Un altro importante elemento educativo è legato al fatto di realizzare le giornate direttamente sulle terre di una comunità che *già* vive secondo un modello alternativo a quello industriale. In questo modo, si ha una diretta esperienza di come sia *effettivamente possibile*

avviare processi produttivi alimentari che siano economicamente, socialmente e ambientalmente sostenibili.

Almeno altri due fattori mi sembrano di grande rilevanza educativa. Il primo è legato alla gratuità: non si tratta di un corso, né di un workshop a pagamento. Si tratta di un semplice scambio di conoscenze, lavoro e idee per la realizzazione concreta del cambiamento. I partecipanti imparano gratuitamente, o meglio, scambiando conoscenze col lavoro del proprio corpo. D'altro canto, gli abitanti della comunità possono realizzare pareti o preparare un terreno senza spendere un soldo, scambiando il lavoro dei partecipanti con le proprie conoscenze. Le conoscenze sono così liberate, messe in circolo. Non ristagnando in costosi corsi di specializzazione, diventano vitali.

Il secondo e ultimo fattore riguarda invece il recupero dell'antico valore del lavorare *in gruppo*. Come accadeva una volta, il lavoro comune rappresenta non solo una necessità, ma anche un'occasione creatrice di rete sociale *solida*, non basata sul solo scambio commerciale o di saluti di buon vicinato, ma su un reale appoggio e scambio umano.

## Esperienze in Brasile

### Un progetto di cooperazione internazionale: gli *assentamentos di Corumbà (Mato Grosso do Sul)*

Da circa quindici anni, l'ONG CISV di Torino è impegnata sul territorio brasiliano a Corumbà, città di frontiera con la Bolivia, situata nel cuore della zona sommersa del Pantanal<sup>35</sup>. L'appoggio alla comunità contadina locale si è tradotta nella creazione di un'associazione di figli di *assentados*<sup>36</sup> che, grazie a una borsa di studio, sono diventati riferimento agro-zootecnico della zona.

#### PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI

Nel 1998, alcuni parenti di Padre Pasquale, missionario e parroco da lunghi anni a Corumbà, si recano da lui in visita in Brasile. Entrano in questo modo in contatto con la comunità contadina del Pantanal, apprendendone problemi, difficoltà e contesto ecologico, oltre che stringendo amicizie con alcune famiglie *assentadas*. Tornati in Italia, si adoperano dunque nella ricerca di finanziamenti per attivare un progetto di cooperazione. Grazie all'appoggio logistico e all'esperienza della CISV, oltre all'impegno di un gruppo di volontari per organizzare eventi di raccolta fondi, parte una prima collaborazione con la comunità contadina. La prima azione si concretizza nel finanziamento di 5 borse di studio per altrettanti figli di contadini che, in questo modo, diventano tecnici agricoli. Successivamente, vengono finanziate alcune piccole attività di microcredito<sup>37</sup> all'interno della comunità. L'accompagnamento tecnico dei progetti viene realizzato a cura dei 5 tecnici che, nel frattempo, danno vita all'associazione ATAAC.

#### ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

Nell'area degli *assentamentos* di Corumbà sono attualmente in corso una cinquantina di piccoli progetti di microcredito, relativi principalmente a produzione orticola e allevamento. Il finanziamento avviene grazie a un fondo rotativo costituito a inizio progetto e gestito da CISV-ATAAC. Man mano che i crediti vengono restituiti, ATAAC individua ulteriori famiglie che intendono realizzare un'attività o un piccolo progetto all'interno del proprio lotto. La scelta delle attività da finanziare avviene mediante criteri di sostenibilità e difesa della biodiversità. Non viene ad esempio acquistata una mucca senza prima aver provveduto alla coltivazione di foraggio, o finanziato l'acquisto di piantini di canna da zucchero per una monocoltura. I criteri sono proposti e

---

<sup>35</sup> Il Pantanal è un'area centrale dell'America latina, situata in gran parte in Brasile (Mato Grosso e Mato Grosso do Sul), ma che si estende anche in Bolivia e Paraguay. La regione, per 9 mesi all'anno, viene sommersa per l'80% della sua superficie dalle acque del bacino idrografico del fiume Paraguay. Considerato l'ecosistema con la più alta biodiversità animale e vegetale del mondo, costituisce la più grande zona umida del mondo.

<sup>36</sup> Nel processo di redistribuzione delle terre ai contadini brasiliani, a seguito di un'occupazione di una parte di latifondo improduttivo questa si denomina in genere *acampamento*, accampamento, in quanto gli occupanti si trovano ancora in una prima fase di transizione. In seguito alla regolarizzazione dello stato del terreno, in cui il Governo divide in lotti l'appezzamento e li distribuisce alle famiglie occupanti, si parla di *assentamento*. Gli abitanti della nuova comunità che si viene a creare sono così denominati *assentados*.

<sup>37</sup> Il microcredito è uno strumento di sviluppo economico che permette l'accesso ai servizi finanziari alle persone in condizioni di povertà ed emarginazione. Viene definito come "credito di piccolo ammontare finalizzato all'avvio di un'attività imprenditoriale o per far fronte a spese d'emergenza, nei confronti di soggetti vulnerabili dal punto di vista sociale ed economico, che generalmente sono esclusi dal settore finanziario formale" (fonte: *Wikipedia*).

condivisi all'interno di un ciclo di incontri preliminari tra i ragazzi dell'ATAAC e i produttori interessati. Durante tali riunioni vengono inoltre decise insieme alcune regole di restituzione del credito, tenendo sempre presente che da queste dipende la possibilità di finanziare in seguito altre famiglie.

Le famiglie individuate vengono dunque accompagnate dai tecnici nella progettazione dell'attività e, mensilmente, visitate per la risoluzione di eventuali problemi.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi principali del progetto sono: (a) offrire alle famiglie della comunità contadina di Corumbà la possibilità di realizzare o migliorare piccole attività agricole nel proprio appezzamento; (b) offrire alle famiglie partecipanti al progetto un accompagnamento tecnico costante realizzato dagli stessi figli della comunità; (c) far avvicinare le famiglie ai criteri di sostenibilità e difesa della biodiversità per garantire nel tempo la produzione e la difesa del proprio ambiente naturale.

## TARGET

I beneficiari del progetto sono le famiglie della comunità contadina e, indirettamente, gli abitati del territorio del Pantanal.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Gli *assentamentos* di Corumbà sono abitati da numerose famiglie provenienti da ogni parte del Brasile e che, per anni, hanno viaggiato in cerca di terre coltivabili. Quando finalmente il governo si decise a concedere loro questo territorio, per la necessità di iniziare fin da subito a produrre alimenti i contadini diedero alle fiamme molte aree forestate della zona, compromettendo in questo modo l'equilibrio dell'ecosistema locale. Inoltre, provenendo da esperienze di agricoltura e allevamento estensivo come braccianti in latifondi, in molti casi riproducessero inizialmente il modello della monocoltura e dell'allevamento di un numero eccessivo di capi di bestiame per ettaro. Il primo grande risultato educativo del progetto è stato dunque quello di formare un gruppo di giovani sulle principali tematiche agro-zootecniche. Con gli anni, la formazione è stata indirizzata sempre di più ai principi di sostenibilità ecologica della produzione e ad alcune tecniche di Permacultura. In questo modo, sono state introdotte all'interno della comunità degli *assentamentos* alcune conoscenze utili alla salvaguardia dell'ecosistema e della capacità produttiva delle loro terre. Il fatto che gli esperti siano figli di alcuni *assentados*, e dunque appartenenti alla comunità, porta con sé un enorme elemento educativo: il sapere viene condiviso e scambiato *all'interno* della comunità e non viene trasferito *dall'alto* da enti esterni. Questo significa che, nell'atto dell'apprendimento, proprio per il fatto di avere di fronte a sé un figlio di un vicino, e non un "esperto" di un'università o di un ente di ricerca, le conoscenze vengono scambiate *alla pari* e senza la barriera che quasi sempre si crea tra "chi sa" e "chi non sa". Ciò che molto spesso si verifica nel contesto contadino è infatti che gli esperti esterni vengano ascoltati in silenzio, come se ciò che loro dicono fosse l'unica verità: è il tipico modello educativo basato sul depositare il messaggio o la nozione nella testa dell'"ignorante". Il modello che è invece realizzato negli *assentamentos* è quello della condivisione del sapere: i tecnici, gli esperti *interni*, dialogano col contadino al fine di integrare le conoscenze di questo con le novità che essi portano.

Uno strumento molto pratico che viene utilizzato per permettere alle famiglie *assentadas* la realizzazione di piccoli progetti è il microcredito. Se tale strumento fosse però applicato, per esempio, per realizzare una monocoltura di canna da zucchero, questo porterebbe sicuramente vantaggi economici (seppur brevi) alla famiglia beneficiaria, ma non apporterebbe nessun elemento educativo sui temi della Sovranità alimentare. Non basta produrre alimenti per fare Sovranità alimentare, ma occorre farlo nel pieno rispetto dell'ambiente, della fertilità del suolo, delle tradizioni e dell'economia locale. Il fatto di poter accedere al credito per soli progetti di tipo sostenibile, obbliga le famiglie a riflettere sulla necessità di proteggere a livello ecologico il proprio lotto e, a quello economico, la propria produzione. Un progetto che prevede, per esempio, la diversificazione della produzione, o la realizzazione di un orto familiare, non solo contribuisce a ristabilire l'equilibrio dell'ecosistema locale, ma favorisce inoltre la stabilità economica della famiglia stessa.

Esistono almeno due caratteristiche del tipo di microcredito che viene applicato negli *assentamentos* di Corumbà, che, oltre alle conseguenze pratiche che esse comportano (maggior indice di restituzione del credito, maggior indice di successo dei progetti, etc.), hanno un elevato valore educativo. La prima è il carattere *rotativo* del fondo: un gruppo di famiglie può accedere al credito soltanto se il gruppo di famiglie precedente ha estinto il suo debito. Si innesca in questo modo un senso di corresponsabilità che altrimenti sarebbe difficilmente esistito. L'accesso al credito del mio vicino dipenderà dalla mia capacità di restituire il debito, ovvero dal successo del mio progetto. Lavorerò il meglio possibile per me, ma anche per il mio vicino. Anche perché, in quanto inseriti nello stesso ecosistema, la sostenibilità della sua produzione ha ripercussioni sulla qualità e la sostenibilità della mia. Iniziano dunque a crearsi legami tra vicini attraverso il fondo rotativo, usato come *mezzo* per migliorare la produzione e rendere il più possibile indipendente la comunità dal mercato agro-industriale. La seconda caratteristica è il processo collettivo di presa di decisioni su alcuni aspetti della restituzione del credito e dell'accompagnamento tecnico da parte dell'associazione di giovani tecnici. Per famiglie provenienti da luoghi e contesti molto differenti, ogni occasione di incontro e confronto per la creazione di regole condivise e rappresentazioni comuni costituisce infatti un momento di creazione di *senso* della comunità in formazione.

## Esperienze in Cile

### Un sindacato rurale: *Ranquil* (Santiago de Chile)

La *Confederacion Nacional Sindical Campesina Ranquil*, con sede a Santiago del Cile, è un'organizzazione sociale e sindacale con obiettivi di rappresentanza e difesa degli interessi dei contadini e *asalariados* (salariati) agricoli. La rete è costituita da 62 sindacati di piccoli produttori agricoli e salariati stagionali. Sul sito internet di *Ranquil* si legge: “[...] la Confederazione sostiene una posizione critica nei confronti del modello neoliberale presente in Cile e lavora allo sviluppo sociale ed economico dei contadini e dei salariati agricoli<sup>38</sup>”.

*Ranquil* fa parte della rete contadina internazionale *Vía Campesina*.

### PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI

Il nome della Confederazione ha origine dal cosiddetto “massacro di Ranquil”. Nel luglio del 1934, sotto il governo di Arturo Alessandri, numerosi gruppi di contadini, operai e indigeni *mapuche* si sollevano contro gli abusi dei proprietari terrieri, le condizioni sub-umane di lavoro e le espulsioni delle comunità originarie dai propri terreni. Il 6 luglio, a seguito di una feroce repressione di una sollevazione degli operai, contadini e indigeni si uniscono a questi per marciare a Temuco, nella regione dell'Araucania. I carabinieri, con l'ordine di non fare prigionieri, reagiscono con violenza lasciando sul campo di battaglia più di 500 morti.

Trentaquattro anni dopo il massacro, a seguito di lunghe lotte contro il latifondo e della conseguente prima Riforma agraria in Cile, si dà vita alla Confederazione Contadina e Indigena *Ranquil*. Fino all'11 settembre 1973, giorno del *golpe* militare da parte del generale Augusto Pinochet, *Ranquil* gioca un ruolo fondamentale nei processi di miglioramento della Riforma agraria ed espropriazione delle terre improduttive dei latifondisti, in particolar modo sotto il governo di *Unidad Popular* e del presidente Salvador Allende. Con il sopraggiungere della dittatura, molti dirigenti e soci della Confederazione vengono arrestati, perseguitati, torturati, assassinati e fatti scomparire. Nonostante la dura repressione, però, contadini e salariati agricoli continuano la loro lotta e, nel 1981, fondano la Confederazione contadina *El Surco* (il solco), discendente diretta di *Ranquil* e di chiari obiettivi politici contro la dittatura in corso.

Nel 1990, con la caduta del regime, *El Surco* può finalmente dedicare interamente le proprie forze alla risoluzione dei problemi sociali presenti nelle campagne. Nel 2003 si decide di tornare allo storico nome di Confederazione *Ranquil*.

### ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA

La Confederazione ha sede nella capitale del paese, Santiago de Chile, e da qui gestisce un gran numero di iniziative e attività in città e nelle campagne. Vengono qui menzionate le principali.

*Le riunioni nelle campagne.* Lo strumento maggiormente utilizzato con i contadini è la riunione: è qui che le esigenze dei contadini e della realtà rurale vengono attentamente ascoltate, recepite dai rappresentanti di *Ranquil*. È il primo passo per portare le istanze contadine direttamente al Ministero competente.

---

<sup>38</sup> Dal sito internet: [www.confederacionranquil.cl](http://www.confederacionranquil.cl).

La "Scuola *Ranquil*". La Confederazione organizza numerosi corsi di formazione rivolti a contadini. Le principali tematiche sono: progettazione di organizzazioni sociali, legislazione in ambito di lavoro, associazionismo e costituzione di reti.

Le riviste. Un'importante mezzo di comunicazione, sia interno che esterno, è costituito dalle riviste "Ranquil" e "Tiempo de Tierra", che trattano le principali tematiche legate alla lotta per i diritti dei contadini e alla produzione agricola.

L'organizzazione di manifestazioni e azioni di protesta. La sede di Santiago ha la funzione di centro logistico per preparare le azioni di protesta (occupazioni, comunicati, ecc.) e le manifestazioni che la Confederazione intende realizzare. Qui, dirigenti e volontari lavorano per la produzione di testi, striscioni e strategie di sensibilizzazione dell'opinione pubblica.

L'organizzazione di eventi di condivisione dei saperi. In particolare, vengono realizzate mostre e incontri tra produttori.

## OBIETTIVI ESPLICITI

Gli obiettivi della confederazione possono essere riassunti in: (a) rappresentare politicamente la classe contadina cilena; (b) portare le istanze contadine direttamente agli organi di governo; (c) sensibilizzare l'opinione pubblica e gli stessi contadini sulle problematiche relative all'agricoltura; (d) difendere i diritti e la qualità di vita dei lavoratori rurali e delle comunità indigene.

## TARGET E PARTECIPANTI

Le persone coinvolte all'interno della Confederazione sono principalmente contadini, sindacalisti ed appartenenti ad associazioni che lavorano in ambito sociale. Ancora pochi sembrano essere i contatti con chi non lavora o appartiene all'ambito agricolo.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Durante l'intervista ai responsabili della Confederazione, sono emersi alcuni elementi che caratterizzano il contesto cileno e che, quindi, possono aiutarci a capire meglio il valore educativo delle azioni svolte da *Ranquil*. In primo luogo, il 75% delle terre coltivate sono ancora latifondi e per lo più destinati a monoculture di eucalipto e poche specie di frutta. I piccoli produttori, tra cui le popolazioni indigene, si dividono il restante 25%, spesso in condizioni di difficile o del tutto mancante accesso all'acqua. E la situazione sembra peggiorare: in Patagonia, ad esempio, sono in progetto gigantesche dighe per la produzione di energia idroelettrica che sottrarranno enormi estensioni coltivabili e limiteranno ulteriormente l'accesso all'acqua ai contadini di tutto il Sud cileno<sup>39</sup>. Mentre il Governo appoggia i grandi progetti, le immense monoculture e le produzioni destinate all'esportazione, il Cile è costretto a importare il 50% dei cereali-base della propria alimentazione: grano, mais e riso. Inoltre, nel maggio del 2011, il Governo ha venduto i diritti sulle proprie sementi alla multinazionale Monsanto, lasciando a questa ogni guadagno futuro sulla produzione delle specie vegetali tradizionali cilene. Quest'ultimo elemento è così preoccupante che pure gli studenti, in piazza e in occupazione delle Università da circa un anno per richiedere

---

<sup>39</sup> Per apprendimenti: [www.patagoniasinrepresas.cl](http://www.patagoniasinrepresas.cl).

tasse universitarie più sostenibili, identificano tra i primissimi obiettivi da raggiungere quello del riconoscimento dei semi come bene comune. Ma in Cile, nel cui territorio sono presenti 16.000 chilometri di costa, non si può parlare di Sovranità alimentare senza parlare di pesca. Negli ultimi anni, l'allevamento intensivo di salmone e la produzione di mangimi per bovini a base di farina di pesce, entrambi destinati all'esportazione, sta compromettendo l'ecosistema costiero e la pesca tradizionale. Per allevare un solo chilogrammo di salmone, si perdono 13 chilogrammi di pesce non allevato. L'insieme di questi e altri elementi provoca un elevato aumento dei prezzi degli alimenti e la loro perdita di potere nutrizionale. Per questo, la Sovranità alimentare diventa qui un diritto assolutamente prioritario, in quanto da essa dipende il più basilare accesso al cibo da parte degli strati più poveri della popolazione.

Le riunioni organizzate da *Ranquil* hanno luogo nei centri di aggregazione o sedi politiche della campagna. Qui, le esigenze e i problemi dei contadini vengono ascoltate per essere trasformate in istanze politiche da proporre direttamente al Ministero competente. Ma ciò che qui ci interessa maggiormente è l'aspetto educativo non previsto che questi incontri portano in sé. I contadini hanno uno spazio in cui esprimere ciò che pensano, i propri problemi. Esprimendo ad alta voce ciò che ci riguarda, lo capiamo più a fondo. Condividendolo, scopriamo che riguarda anche gli altri. In un processo di scambio di idee e messa in comune delle problematiche, il gruppo inizia la costruzione di rappresentazioni comuni di aspetti ed elementi della propria realtà. È uno dei passi del processo che Paulo Freire chiamerebbe *coscientizzazione*, ovvero quel processo di apprendimento, basato su azione-riflessione, che diventa coscienza critica, dialogica e capace di svelare i miti che ingannano e aiutano a mantenere la realtà della struttura dominante. Le riunioni sono inoltre fondamentali per capire *cosa* i contadini vogliono imparare: questo sarà la base per l'organizzazione di corsi della Scuola *Ranquil* e degli incontri di condivisione dei saperi.

Riunioni, incontri di condivisione dei saperi, corsi, mostre, sono tutti appuntamenti essenziali per ricreare i legami tra i lavoratori agricoli. Più si organizzano momenti di lavoro e apprendimento di gruppo, più si possono raggiungere importanti effetti educativi quali il consolidamento dei legami tra i membri della comunità, il miglioramento delle capacità di comunicazione e lavoro in gruppo, la circolazione di informazioni e conoscenze pratiche relative alla produzione agricola, al mercato del cibo e altre tematiche legate alla Sovranità alimentare. Tutto ciò, dal punto di vista di *Ranquil*, è considerato un percorso che ha l'obiettivo di ritornare al sistema di lavoro collettivo e cooperativo presente sotto il Governo di Salvador Allende e che, in seguito alla dittatura e al Governo di transizione della *Concertación*<sup>40</sup>, è venuto a mancare. Per *Ranquil*, dunque, la Sovranità alimentare è strettamente legata all'impegno politico, tanto che, durante l'intervista, i responsabili della Confederazione affermano che "non può esserci Sovranità alimentare in una società capitalista come quella cilena". Per questo, nel programma di governo dei partiti di sinistra, la essa è uno dei punti fondamentali e il suo raggiungimento è auspicato per mezzo dell'unione dei contadini, pescatori e tutti i popoli indigeni, custodi dei saperi ancestrali della produzione di alimenti. Ciò implica, dunque, che la maggior parte dei contesti educativi sulle tematiche della Sovranità alimentare coincidano coi in contesti di azione politica. Uno dei rari esempi che fa eccezione è la recente collaborazione con due scuole di Santiago, in cui si intendono realizzare due orti scolastici coi bambini della città.

Infine, è importante sottolineare il valore educativo e formativo delle riviste edite dalla Confederazione. Raggiungendo le sedi distaccate in tutta la campagna e costa cilena, "Tiempo de

---

<sup>40</sup> La *Concertación de Partidos por la Democracia*, anche conosciuta più semplicemente come *Concertación*, è una coalizione di partiti di sinistra, centro-sinistra e centro che ha governato il Cile dall'11 marzo 1990 all'11 marzo 2010. Nata nel 1988 come *Concertación de Partidos por el No*, ha raggruppato i principali settori di opposizione alla dittatura di Augusto Pinochet che venne battuto al referendum del 5 ottobre 1988.

Tierra" e "Ranquil" costituiscono importanti strumenti di comunicazione interna ed esterna del sindacato. I contadini hanno dunque tra le mani una pubblicazione che, in un linguaggio semplice e diretto, affronta le tematiche politiche, ambientali, sociali e agricole della Sovranità alimentare.

L'educazione alla Sovranità alimentare avviene dunque in *Ranquil* attraverso l'impegno sociale, l'azione di protesta, la lotta per i diritti dei lavoratori. Lo sviluppo della coscienza individuale e collettiva sulle tematiche in oggetto vanno infatti di pari passo con la *coscientizzazione* dei lavoratori e il continuo dialogo tra questi e i dirigenti del sindacato.

### **Un'associazione di un popolo originario cileno: *Mapuche de Izquierda* (Temuco)**

A Temuco, città del Sud cileno, è presente la sede dell'associazione *Mapuche de Izquierda*, che si occupa di organizzare azioni in difesa dei diritti del popolo originario Mapuche. La connotazione politica dell'associazione, di sinistra, rappresenta per i suoi componenti una scelta ben precisa in opposizione al periodo dittatoriale di Pinochet e agli anni di governo della *Concertacion* (vedi nota 31).

#### **PRESUPPOSTI E PRIMI PASSI**

È qui impossibile ricostruire la lunga storia di oppressione subita dal popolo Mapuche, dai tempi della colonizzazione ad oggi. Mai sconfitti dagli Spagnoli, questo popolo lotta ininterrottamente da cinque secoli per la propria libertà, la propria autonomia e i propri diritti. Nell'ottobre 2005, l'*Asamblea* Mapuche convoca il primo *Congreso Mapuche de Izquierda*, riunendo coloro che vedono nell'opposizione al sistema neoliberale una lotta non separata da quella per l'Autonomia. Gli obiettivi di questo primo *Congreso* sono: (a) dare vita a una struttura politico-sociale che contribuisca all'unità di azione, (b) costruire una piattaforma che sintetizzi le principali rivendicazioni, (c) proporre un piano di mobilitazione per il periodo seguente<sup>41</sup>.

Nel documento di convocazione del Congresso, tra le principali motivazioni, appare quella di "proteggere l'ambiente, i fiumi, la flora, la fauna" dalle grandi imprese straniere che, in Cile come in praticamente tutta l'America Latina, si appropriano di risorse e terreni. Nello stesso documento non mancano i riferimenti al problema globale della fame, strettamente legato alle problematiche locali di malnutrizione e mancato accesso alla terra. La visione è dunque quella di una lotta locale, di Autonomia e autodeterminazione del popolo Mapuche, ma in un contesto di lotta globale contro un sistema economico e produttivo che provoca squilibri e scarsità di accesso al cibo. Viene infine rivendicata un'"autogestione economica" del territorio Mapuche, la stessa che "fino al secolo XX ha garantito a tutti benessere materiale e spirituale".

#### **ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA**

Nella sede di Temuco, la città più grande del territorio Mapuche, pochi tenaci rappresentanti della comunità organizzano attività di sensibilizzazione politica, di supporto ai contadini e di valorizzazione della propria cultura. Le attività di sensibilizzazione politica possono

---

<sup>41</sup> Dal sito: [www.mapuche-nation.org](http://www.mapuche-nation.org).

essere semplici manifestazioni nella città o azioni dirette di contestazione di fronte a sedi amministrative. Pochi giorni prima della mia visita, ad esempio, una cinquantina di attivisti dell'associazione ha chiesto le dimissioni del Ministro Ena Von Baer, in seguito all'acquisto delle sementi da parte dell'azienda appartenente al padre. Infatti, la lotta contro il brevetto e l'acquisto dei diritti sulle sementi è sicuramente una delle più importanti di tutto il popolo Mapuche. Molte azioni di sensibilizzazione riguardano anche il diritto alla vita e produzione comunitaria: mentre il Governo Allende<sup>42</sup> diede il via a un programma in favore di questo modello, il dittatore Pinochet impose con la violenza la proprietà privata dei lotti produttivi. La lotta dunque prosegue, anche perché la Costituzione attuale è la stessa che venne scritta durante la dittatura.

Per quanto riguarda le azioni per la difesa della propria cultura, vengono organizzati in città momenti di festa e incontro in occasione dei principali riti Mapuche. È il caso della celebrazione dell'anno nuovo, *We Tripantu*, che si realizza nel solstizio d'inverno australe tra il 21 e il 24 di giugno. In palestre di ex-scuole, o in qualsiasi altro luogo disponibile ad accogliere i Mapuche residenti in città e i loro amici, bambini e anziani preparano i cibi tradizionali, fanno le offerte all'albero sacro *drimys winteri*, ballano le danze rituali e suonano gli strumenti tradizionali del loro popolo.

## OBIETTIVI ESPLICITI

L'obiettivo principale dell'associazione *Mapuche de Izquierda* è di dare una base logistica e politica per le azioni di difesa dei diritti del popolo Mapuche e la lotta per l'Autonomia. Le azioni si prefiggono in particolare di: (a) ottenere un riconoscimento *nei fatti* dei diritti del popolo Mapuche, in quanto popolo originario del Cile, (b) difendere l'ambiente, la terra, le sementi e le risorse idriche dal saccheggio operato dalle grandi imprese multinazionali straniere, (c) conservare e valorizzare la cosmovisione, i riti, le tradizioni del popolo Mapuche.

## TARGET

Mentre le azioni di difesa del diritto alla terra sono dirette alla popolazione rurale Mapuche, le azioni di sensibilizzazione intendono coinvolgere anche l'intera popolazione urbana di Temuco e, in certi casi, la popolazione nazionale cilena.

## ELEMENTI EDUCATIVI: COSA SI IMPARA, COME SI IMPARA

Temuco, situata a circa dodici ore di autobus a sud di Santiago de Chile, è la capitale regionale dell'Araucania, una delle regioni su cui si estende il territorio Mapuche. L'anno solare è diviso in quattro stagioni molto marcate, caratteristica che permette di coltivare moltissime specie vegetali differenti. Nelle comunità Mapuche l'agricoltura è esclusivamente familiare e le tecniche utilizzate sono di tipo ancestrale. Lo stesso trattore è tuttora poco utilizzato e l'aratro a mano rappresenta uno strumento ancora largamente diffuso. Durante il Governo Allende, le comunità raggiunsero importanti livelli di produzione e organizzazione, anche grazie al Programma per la

---

<sup>42</sup> Salvador Allende fu Presidente del Cile dal 3 novembre 1970 fino alla destituzione violenta a seguito di un colpo di stato militare appoggiato dagli Stati Uniti d'America, avvenuta l'11 settembre 1973, giorno della sua morte (tratto da: *Wikipedia*).

vita di Comunità, uno specifico strumento per favorire la gestione comune delle terre, della produzione agricola e della proprietà collettiva dei beni comuni. Con l'avvento della dittatura di Pinochet, la proprietà privata delle terre venne imposta, in molti casi con la forza, obbligando le comunità a dividere i lotti collettivi in piccole parcelle mono-familiari. Oggigiorno, a dittatura conclusa, le difficoltà maggiori risiedono soprattutto nelle gigantesche monoculture di pino ed eucalipto, nel difficile accesso all'acqua, nella sottrazione di grandissimi territori per la realizzazione di impianti idroelettrici, nell'appoggio del Governo all'agricoltura industriale e da esportazione. L'avanzata dell'agricoltura industriale, le monoculture, i deserti verdi di eucalipto, creano sempre più problemi di accesso alla terra e di riduzione della biodiversità e fertilità dei suoli.

In questo contesto, l'associazione *Mapuche de Izquierda* lavora per salvaguardare i diritti della propria comunità e dell'ambiente naturale in cui vivono. Al di là dei risvolti prettamente politici e sociali, proviamo a vedere quali possono essere i risultati educativi, legati ai temi della Sovranità alimentare, che raggiungono le azioni di sensibilizzazione e difesa della cultura.

Le prime, di sensibilizzazione, consistono generalmente in manifestazioni lungo le strade di Temuco e azioni di protesta con risonanza mediatica. Il primo obiettivo è dunque quello di dare voce a una comunità molto spesso poco considerata. I cittadini e contadini Mapuche, anche grazie a queste azioni, prendono dunque coscienza della propria identità, dei propri diritti, del proprio ruolo nella società cilena. Tenere alta l'attenzione sul proprio popolo, lavorare per organizzare, insieme, azioni di sensibilizzazione per il resto della società, costringe gli appartenenti alla comunità a riflettere costantemente sulla propria cultura, sui propri diritti. E i propri diritti, come mi spiega Domingo, il responsabile dell'associazione, coincidono con quelli della Madre Terra. Per i Mapuche, la lotta per il proprio popolo non è separata dalla lotta per la salvaguardia dei fiumi, dei suoli, della biodiversità. La Sovranità alimentare è un diritto che coincide con quello alla vita, e il diritto alla terra con quello all'Autonomia.

Ho avuto la fortuna di conoscere la comunità Mapuche di Temuco il giorno del *We Tripantu*, ovvero la celebrazione del capodanno Mapuche, nel giorno del solstizio d'inverno australe. La festa inizia già da pomeriggio e dura fino all'alba del nuovo anno. Donne e uomini preparano i cibi tradizionali attorno al fuoco, sempre acceso. Dopo la cena inizia la *nüttram*, la "conversazione", in cui si raccontano storie e gli anziani danno consigli ai più giovani ed esaltano la propria cultura. Infine, le donne più anziane iniziano a cantare e suonare, per ore e mai senza fermarsi, canzoni e strumenti tradizionali. Tutta la comunità balla semplici ma ipnotici passi attorno al *drimys winteri*, la pianta sacra del popolo Mapuche. Il centro del ballo, del canto, della cultura di questo popolo originario, è una pianta. Anche in questo caso, non c'è distinzione tra popolo Mapuche e natura, tra la sua cultura e la Madre Terra. Nel locale in cui avviene la celebrazione, appesi a tutte e quattro le pareti, striscioni e cartelloni ricordano la lotta contro il brevetto delle sementi, gli OGM, l'agricoltura di mercato. La lotta per la Sovranità alimentare è presente anche nei momenti di festa, nei momenti di più alto valore spirituale. Spiritualità, lotta per la terra, cultura e Sovranità alimentare sono la stessa cosa. I contadini, insieme ai cittadini di Temuco, si avvicinano ai temi della Sovranità alimentare attraverso la loro stessa tradizione. Chi non appartiene alla comunità è invitato a partecipare e, come è successo a me, a imparare a reinterpretare completamente il significato stesso della parola Sovranità alimentare. Non è più solo un diritto con risvolti sociali, economici e ambientali, ma un termine olistico per indicare la Vita, l'integrazione naturale tra terra ed essere umano, tra tradizione e futuro.

Quando a fine intervista ho chiesto a Domingo in che modo, concretamente, lavorano e si impegnano per ritornare alla campagna, alla terra, lui mi ha guardato stupito e mi ha risposto: noi, pur vivendo a Temuco, siamo già sulla terra, noi *siamo* la terra.

## CAPITOLO 4

### Verso nuove e dinamiche esperienze educative: l'integrazione di elementi educativi in contesti differenti

Le esperienze educative qui raccolte sono tra loro molto diverse per contesto, presupposti e modalità operativa. Ovviamente, territori e realtà così diverse come quella del Piemonte, del Cile, del Brasile rurale e dell'Argentina urbana non possono che generare contesti educativi propri e molto distinti tra loro. In Italia, le esperienze di educazione sui temi alla Sovranità alimentare sono frutto del percorso di presa di coscienza ambientale che ha caratterizzato l'ultimo ventennio in Europa, unito alle caratteristiche socio-ambientali del territorio, in questo caso piemontese, e alla sensibilità delle persone che lo abitano. Nel Pantanal, in Brasile, molto forte è l'influenza della lotta per il diritto alla terra, del problema del latifondo, del rapido e non egualitario processo di sviluppo economico. In Cile, almeno nelle esperienze analizzate, si rileva una strettissima relazione tra Sovranità alimentare e lotta sociale, politica, in particolare legata agli orientamenti di sinistra. Nei contesti urbani di Buenos Aires e La Plata, infine, le esperienze incontrate sono accomunate dallo stesso presupposto iniziale, ovvero la risposta alla crisi economica del 2001.

Eppure, indipendentemente dal contesto, alcuni elementi e caratteristiche educative sembrano essere generalizzabili, o almeno presenti nella maggior parte dei casi analizzati. La ricostruzione del legame tra essere umano e ambiente, l'educazione sui temi della Sovranità alimentare, avviene praticamente sempre attraverso: (a) una condivisione del sapere *alla pari*. La messa in comune delle conoscenze, dei saperi, dei "saper fare", è un presupposto a tutte le esperienze incontrate. "Chi sa" si mette automaticamente al servizio degli altri, senza riserve e, molto spesso, senza chiedere una contropartita in denaro. Più si condivide la conoscenza, più questa aumenta e ciascuno ne ha accesso; (b) la presa di coscienza del proprio rapporto col cibo e con tutti gli aspetti ad esso legati. Si scopre, in tutte le esperienze viste (seppur in modo diverso), quanto poco sappiamo a riguardo, quanto lavoro comune dobbiamo fare per riconnetterci alla terra. Questa presa di coscienza è il primo, fondamentale passo del processo di apprendimento; (c) l'imparare a vedere e riconoscere i fili invisibili che legano la nostra realtà individuale con quella locale e globale. Si imparano così a vedere le relazioni tra le proprie azioni e la situazione socio-ambientale del pianeta, e che lavorare in favore della Sovranità alimentare *qui*, significa farlo anche *laggiù*, e viceversa; (d) l'imparare a connettere diverse discipline, diverse conoscenze. L'apprendimento passa in questo caso più dalla capacità di "mettere insieme" e vedere le relazioni, che dalla memorizzazione o acquisizione di informazioni; (e) l'apprendimento non solo intellettuale, ma, a seconda dell'esperienza, anche sensoriale, emozionale, spirituale. La conoscenza passa dunque attraverso tutte le parti e centri che costituiscono l'uomo e, in questo modo, viene veramente acquisita e interiorizzata; (f) la dialettica tra riflessione e azione. In quasi tutte le esperienze analizzate, un aspetto educativo importante è la possibilità di *fare* Sovranità alimentare prima ancora di capirla, di concettualizzarla.

Al contrario, alcuni elementi educativi sembrano essere caratteristici di una singola esperienza. La domanda che qui ci interessa è questa: è possibile rendere più efficace un'esperienza integrando uno o più elementi appartenenti a un'altra, molto diversa per presupposti e contesto? Ho la certezza che ogni contesto, ogni situazione, ogni gruppo di persone o individuo, abbiano sempre qualcosa da imparare dall'*altro*. Ciò che impara, molto spesso, non è solo un nuovo modo di fare o vedere le cose, ma un nuovo modo di vedere e scoprire sé stesso. Alcuni elementi possono allora essere presi in prestito da altre esperienze e, una volta tradotti e adattati al contesto e alla situazione, integrati nella propria esperienza. Ciò può comportare la

scoperta di nuovi percorsi, nuovi cammini che erano già presenti dentro di noi, dentro il nostro gruppo, ma che ancora erano celati dall'abitudine, dalla cultura o dalla naturale inerzia che spesso non ci permette di cambiare. Del resto, se è difficile *iniziare* a cambiare, lo è ancora di più sostituire o successivamente dar loro un ruolo secondario a quegli elementi che ci hanno permesso di avviare il processo.

Per fare un esempio di integrazione di un nuovo elemento educativo, immaginiamo che, per un'esigenza percepita da tutto il gruppo, il GAS di Torino qui studiato decida di arricchire e dare nuovi significati alla riunione logistica settimanale. Prendendo spunto dal popolo Mapuche, ad esempio, potrebbero inserire nei propri incontri la componente spirituale. Evidentemente non si tratta di riprodurre la danza sacra attorno al *drimys winteri*, la qual cosa non avrebbe alcun senso né utilità, ma di ideare *insieme* un gesto o un piccolo rito da condividere all'inizio o alla fine della riunione. Ciò, soltanto se percepita come esigenza del gruppo, potrebbe completare l'insieme dei canali utilizzati per riconnettersi ai temi della Sovranità alimentare, aggiungendo inoltre un elemento per la costruzione della rappresentazione che il GAS ha di sé stesso.

Un altro esempio potrebbe essere l'integrazione nell'esperienza di *Ranquil*, in Cile, di un elemento molto presente nelle esperienze piemontesi, ovvero la creazione di ponti economici e relazionali tra cittadini e contadini. Oltre che attraverso le manifestazioni nella capitale, la sensibilizzazione dei cittadini potrebbe essere cercata creando contatti diretti tra produttori e consumatori. La creazione di legami di fiducia, lo scambio diretto tra città e campagna, non solo comporterebbe risultati positivi alla lotta politica del sindacato (creando un'alleanza tra contesto urbano e rurale), ma produrrebbe anche effetti educativi sui temi della Sovranità alimentare, nei cittadini come negli agricoltori.

Gli esempi potrebbero essere infiniti, come le combinazioni possibili tra i vari elementi ed esperienze. Non mi sembra comunque superfluo sottolineare ancora una volta che la *forma* di un elemento educativo (la sua traduzione *in pratica*) è caratteristica di uno specifico contesto e di specifici presupposti. Per questo, non è mai possibile applicare un elemento di un'altra esperienza nella propria senza prima modificarlo e adattarlo alla propria situazione. Soltanto in questo modo, acquisendo un *sensu* nel nostro contesto, può esserci utile per migliorare il nostro percorso di apprendimento e ricostruire il nostro legame con la terra.

## Conclusioni e nuovi cammini

Alla fine di questo lavoro di ricerca, la conclusione più immediata e potente mi sembra essere questa: ovunque, o per lo meno nei territori qui studiati, si sta diffondendo sempre più una sensibilità nei confronti della Sovranità alimentare, sia questa chiamata o meno con tale nome. Associazioni, movimenti contadini, ONG, gruppi informali e singoli individui, diventano ogni giorno più coscienti delle problematiche che ruotano attorno al cibo e ai suoi modi di produrlo e commercializzarlo. Il legame con la terra, ormai venuto meno soprattutto in Europa e nei paesi più industrializzati, sta diventando di nuovo oggetto di molti percorsi di apprendimento e sviluppo personale di individui e comunità. Nonostante presupposti e contesti molto differenti tra loro, sembra che sempre più persone ed esperienze di gruppo si muovano verso un'unica meta: la terra, da rispettare come diritto inalienabile, come mezzo che ci sostiene, come madre. Gli sforzi di tutte le esperienze analizzate, più o meno coscientemente, sono indirizzati a riconnettere l'uomo alla terra, l'uomo all'uomo, l'uomo alla propria stessa natura, e sembra che tutte queste connessioni siano a loro volta legate insieme. Si tratta dunque di tessere la società, l'ambiente, le relazioni. E il cibo rappresenta il fulcro di tutto questo, per ragioni economiche, sociali, e culturali, ma soprattutto vitali e per questo, come le definirebbe il popolo Mapuche, sacre.

È necessario però evidenziare un ulteriore, importantissimo, elemento: affianco alle esperienze delle società civile, il processo di riconnessione qui descritto e il lavoro per la Sovranità alimentare iniziano ad aver luogo anche nei contesti di costruzione delle politiche pubbliche. In Piemonte, ad esempio, il Comune di Torino è capofila del progetto *4Cities4dev*<sup>43</sup>, che intende coniugare il ruolo delle città, quali protagoniste attive di politiche sociali e cooperazione decentrata, con l'approccio di Slow Food basato sul coinvolgimento delle comunità del cibo, dei cittadini e dei consumatori. Un altro esempio sul territorio piemontese è l'esperienza del Co.Co.Pa. (Coordinamento dei Comuni per la Pace)<sup>44</sup>, che ha recentemente prodotto un decalogo di buone prassi sulla Sovranità alimentare da applicare nelle politiche dei propri Comuni. Tali esperienze hanno avuto luogo negli ultimi tre mesi del 2011, poco prima del termine del presente lavoro, e per questo motivo non è stato possibile analizzarne la genesi e le caratteristiche. Dopo aver analizzato qui le esperienze della società civile, sarebbe dunque di estremo interesse seguire con un'ulteriore ricerca gli sviluppi di questi nuovi percorsi che, sempre di più, stanno nascendo e sviluppandosi nel campo delle politiche pubbliche.

Tutto il lavoro di ricerca realizzato e qui descritto ha avuto come principale scopo quello di contribuire, almeno in parte, a questo movimento diffuso e che dappertutto inizia a dare i primi frutti. La speranza è che il lavoro svolto per rivelare le potenzialità educative di esperienze già avviate, unitamente agli esempi di possibile integrazione tra elementi provenienti da contesti differenti, possano servire a dare nuovi spunti per tracciare *nuovi cammini*, a innescare ragionamenti per ideare *nuovi modi* di fare educazione alla Sovranità alimentare, oltre che a realizzarla nella pratica. Credo fermamente nell'importanza di far dialogare tra loro esperienze differenti, di saper riconoscere nelle altre esperienze elementi educativi e pratici che permettano di migliorare la propria o realizzarne di nuove. L'esercizio continuo a mettersi in gioco, a mettere in discussione le proprie certezze, a vedere nell'esperienza altrui elementi utili alla propria crescita, aiutano in maniera decisiva tanto nella realizzazione e sviluppo personali quanto nella

---

<sup>43</sup> Il progetto *4Cities4Dev*, co-finanziato dall'Unione Europea, nasce dalla collaborazione di quattro città europee – Torino, Bilbao, Riga, Tours – e Slow Food.

<sup>44</sup> [www.comune.torino.it/cocopa](http://www.comune.torino.it/cocopa).

messa in pratica di azioni utili al cambiamento della contesto in cui viviamo. E chi si occupa di Sovranità alimentare, per tutte le ragioni che abbiamo analizzato, e qualunque sia il cammino scelto, sembra lavorare proprio in questa direzione: costruire una realtà a misura d'uomo che sia ambientalmente, socialmente, economicamente e culturalmente sostenibile.

## Indice delle esperienze analizzate

### In Piemonte

Un Gruppo di Acquisto Solidale torinese: <i>Gaschiglia</i>	15
Un circolo Arci giovanile: <i>le Officine Corsare</i>	18
Una Fattoria didattica: <i>L'isola che non c'è</i>	21
Genesi di un orto collettivo: <i>l'Orto dei ragazzi</i>	23
Un'esperienza educativa nelle scuole piemontesi: <i>Dal campo al piatto</i>	25
Un'esperienza di educazione alla cittadinanza attiva in agriturismo: <i>il progetto Mycibo</i>	28
Una rete mondiale di contadini, cuochi e ricercatori: <i>Terra Madre</i>	30
Un mercato educativo: i contadini di <i>Porta Palazzo</i>	32
Un blog sulla Sovranità alimentare: <i>l'Orto di carta</i>	35

### In Argentina

Un'orto metropolitano: la <i>Huerta de Saavedra</i> (Buenos Aires)	37
Una bottega-ristorante di cucina naturale: la <i>Esquina de las flores</i> (Buenos Aires)	40
Un mercatino biologico alla foce del fiume La Plata: <i>Sabe la Tierra</i> (S. Fernando, BA)	43
Una cattedra universitaria per la Sovranità alimentare: <i>Catedra libre de Soberania Alimentaria</i> (La Plata)	45
Una comunità sostenibile: <i>Atrapasueños</i> (Florencio Varela, BA)	48

### In Brasile

Un progetto di cooperazione internazionale: <i>gli assentamentos di Corumbà</i> (Mato Grosso do Sul)	51
--	----

### In Cile

Un sindacato rurale: <i>Ranquil</i> (Santiago de Chile)	54
Un'associazione di un popolo originario cileno: <i>Mapuche de Izquierda</i> (Temuco)	57

## Bibliografia

M. Augé, *Non luoghi*, Eleuthera, Milano, 1993.

G. Bateson, *Verso un'ecologia della mente*, Adelphi, Milano, 1977.

Z. Baumann, *Modernità liquida*, Laterza, Bari, 2002.

Z. Baumann, *Voglia di comunità*, Laterza, 2007.

J. Bruner, *La cultura dell'educazione*, Mondadori, Milano, 1997.

S. Brusilovsky, *Educación no formal: una categoría significativa?*, Intervención en el Congreso de Educación No Formal, Santa Fé, 1992.

P.H. Coombs, *The World Crisis in Education: the view from the eighties*, Oxford University Press, 1985.

R. Darcy de Oliveira, P. Dominicé, *Ivan Illich e Paulo Freire: A opressão da pedagogia, a pedagogia dos oprimidos*, Sá da Costa Editora, Lisboa, 1977.

G. De Romero, *Educación No Formal, precisiones terminológicas y estrategias de democratización*, Centro de Investigaciones en Ciencias de la Educación, Buenos Aires.

M. Detienne, J.P. Vernant, *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia*, Laterza, Bari-Roma, 1984.

P. Freire, *La pedagogia degli oppressi*, EGA, Torino, 2002.

P. Freire, *Pedagogia della speranza*, EGA, Torino, 2008.

P. Freire, *La educación como práctica de la libertad*, Herchell Editor, Clorinda (Chile).

E. Gelpi, *La educación permanente. Problemas laborales y perspectivas educativas*, Editorial Popular OEI, Madrid, 1990.

P. Gioda, *Percorsi di educazione interculturale*, CTS, Roma, 2011.

I. Illich, *La convivialità*, Boroli Editore, Milano, 2005.

P. Lengrand, *Educazione Permanente*, documento UNESCO/ED/COMEDAD/65/6, Parigi, 1965.

B. Mollison, *Introduzione alla Permacultura*, AAM Terranuova, Firenze, 2007.

H. Maturana, F. Varela, *L'albero della conoscenza*, Garzanti, Milano, 1987.

E. Morin, *La testa ben fatta*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2000.

E. Morin, *Il metodo 1. La natura della natura*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2001.

E. Morin, *Il metodo 2. La vita della vita*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2004.

E. Morin, *Il metodo 3. La conoscenza della conoscenza*, Feltrinelli, Milano, 1989.

A. Paín, *Educación informal*, Nueva visión, Buenos Aires, 1992.

C. Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti, Firenze, 2009.

B. Schwartz, *L'educazione di domani*, La nuova Italia, 1999.

M. Sclavi, *Arte di ascoltare e mondi possibili*, Bruno Mondadori, Milano, 2003.

J. Trilla Bernet, *La educación informal*, Barcelona, 1986.

*Manifiesto sobre el futuro de las semillas*, Comisión sobre el Futuro de los Alimentos y la Agricultura, Arsia, Firenze, 2006.

*Curso Taller de Soberanía alimentaria*, Coalición Popular por la Soberanía alimentaria, Santiago de Chile, 2006.

*Tiempo de Tierras*, revista de la Confederación Ranquil, Santiago de Chile.