

Un'intuizione «romanesca» nel Sahel africano dove due agronomi italiani stanno guidando una piccola e sin qui incerta rivoluzione gastronomica: formaggio per non buttare più via il latte e risparmiare proteine per la prossima stagione delle «vacche magre»

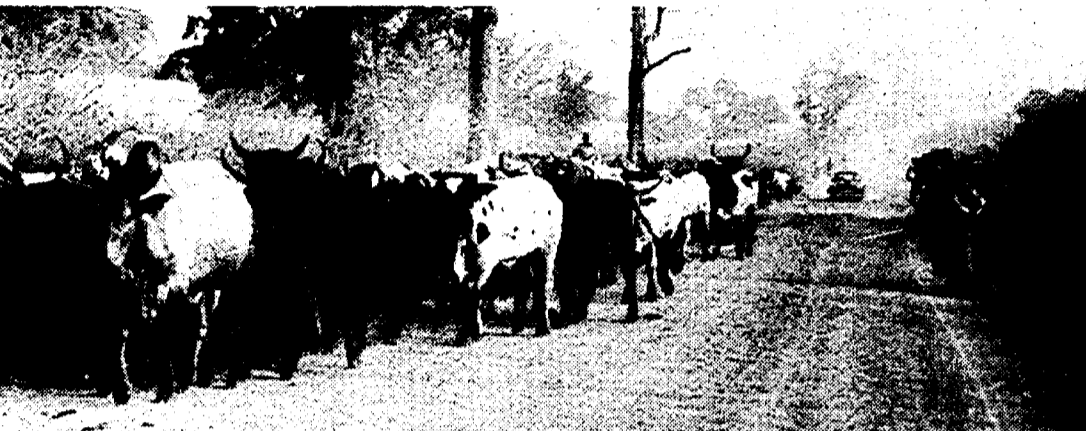
La ricotta all'Equatore

Si può mangiare in mille modi, fresca, coi rigatoni, col miele o sulla crostata, ma resta - si parla della ricotta - un formaggio tipicamente nostrano, meglio ancora romano. Da qualche tempo tuttavia si può trovare in piepa Africa, nel Senegal, dove gli italiani ne hanno «reinventato» la produzione insieme, a mozzarelle, caci e scamorze: una piccola rivoluzione gastronomica dall'incerto destino...

DAL NOSTRO INVIATO
GIULIANO CESARATTO

SEDHIU (Senegal). Si fa presto a dire ricotta. Un po' di latte e fuoco in ambiente acido e, *voilà*, la tenera poltiglia è già commestibile. Semplici gli ingredienti, semplicissimo il procedimento, generoso il prodotto, primo passo verso una più varia e ricca produzione di formaggi. Alimento millenario sulle italiche sponde, ha pensato qualcuno, ecco l'uovo di Colombo per quelle popolazioni contadine che, tra allevamento e campagna, devono fare i conti con l'abbondanza della stagione delle piogge e la siccità del resto dell'anno. Ed è questo il caso della media Casamance, la regione a sud del Senegal, dove un progetto di sviluppo rurale della cooperazione italiana sta per concludersi, ma dove hanno fatto più le intuizioni di due agronomi - il viterbese Enrico Cesanelli e il romagnolo Riccardo Barbieri -, che approfonditi studi e calibrati calcoli stagionali sulle zolle, sulla produttività comparata e la rotazione dei raccolti.

E il più di Cesanelli e Barbieri è proprio la ricotta, l'idea di trasformare in formaggio, per conservare, nei giorni delle «vacche magre», le sempre scarse proteine a disposizione degli indigeni della Casamance, una delle regioni più povere del già povero Senegal e di tutta l'Africa. Un'invenzione che ha molto in connotati della scommessa, ma che ha messo in moto una catena di solidarietà pastorale - raccolta del latte, trasporto alla formaggeria, conteggio della produzione, risparmio e progetto di commerci - tra i villaggi e le famiglie disperse nella savana di Sedhiou. Impiantata meno di un anno fa, funziona, storna quotidianamente cestelli e forme del prezioso companatico, ha già raccolto curiosità e interessi intorno alla bianca e anomala costruzione di cemento dove, in camicia tra pentoloni e serpentine di rame, l'apprendista «stregone» trasforma il latte,



Senegal, bambini e animali popolano strade e villaggi: uomini e donne sono nei campi

maneggia caglio e fermenti. E così alla ricotta sono subito seguite mozzarelle, scamorze, caciote fresche e stagionate, oltre a un formaggio battezzato «italico» e farcito al peperoncino.

Molli e latte prodotti che hanno già fatto il giro della zona, portato una piccola novità nell'alimentazione locale ancorata a pochissimi piatti ma

sempre più povera anche a causa del progressivo inquinamento salino delle acque dei fiumi la cui galoppante evaporazione è sempre meno compensata dalle piogge. E da Sedhiou la ricotta, ma anche il miele la cui raccolta è abbinata al caseificio impiantato da *les italiens*, hanno attraversato il paese, raggiunto il nord e la capitale Dakar, ac-

colti dalla curiosità dei più e, manco a dirlo, dallo scetticismo dei francesi, abituati a trovare soltanto il loro ben confezionato *caprice del dieux* sui banchi dei pochi rivenditori internazionali.

Forse è presto per parlare di successo, ma l'operazione avanza ed è una piccola rivoluzione anche per la comunità italiana insediata da anni in Casamance per il celebre progetto Primoca, il programma di sviluppo rurale integrato offerto dalla Farnesina, che doveva dotare la regione di strade, ponti, dighe, oltre alle piantagioni di riso e sesamo da affiancare a quelle più tradizionali del miglio e delle arachidi, e alle infrastrutture per la loro trasformazione. L'idea ha tuttavia messo in moto i primi accordi consociativi tra gli indigeni, vere e proprie cooperative, che hanno trovato terreno fertile nelle antiche ma non dismesse abitudini tribali della *corvée*, la regola per cui ciascuno villaggio - tutti insieme ma specialmente le donne - lavora, a turno, sui campi scelti da ciascuno per arare e seminare.

E il formaggio «italiano», al di là del futuro che lo aspetta una volta che venisse a mancare il supporto tecnico-logistico Primoca, costituisce anche, per la distretta pastorizia del sud del Senegal, la scoperta di un'insospettata riserva alimentare. La cooperazione italiana è sì in difficoltà su tutti i fronti, internazionali e interni, ma il superamento di antiche abitudini gastronomiche è un primato che nemmeno i francesi, i primi colonizzatori di queste terre e tutt'ora padri-padrini di governi e economie del Sahel, possono vantare. Se infatti trasformare il latte in formaggio è piuttosto sem-

plice, cambiare mentalità e costumi nutritivi certo lo è molto meno. Tanto meno perché il latte in Casamance non verrà considerato un vero bene, meno ancora perché le piccole mucche che pascolano libere dentro i villaggi e sotto i baobab, offrono alla mungitura quotidiana un litro di latte che al massimo arriva a tre nella stagione più generosa di pioggia e di verde. Tuttavia è questa una fatica soltanto manuale cui i Diola, i Peul e i Mandingo casamancesi si sono sottoposti prima con incredulità, poi col fragile ottimismo delle novità sconvolgenti. E ora, mentre ne stanno avviando un'altra sulla strada di Ziguinchor, aspettano di conoscere il destino della *fromagerie* sulle colline di Sedhiou.

Ma qui l'ottimismo scema, e i negozi di Dakar che si riforniscono delle «italiche» ricotte e scamorze di Casamance, non trascurano l'importazione di *roquefort* e *camembert*. Sanno che, una volta che Cesanelli e Barbieri salperanno verso altre avventure agricole, in Perù o in Camerun, raccolta del latte e caseifici rischierano di scomparire. Sembra questa infatti la non troppo strana e ineluttabile sorte degli «investimenti» stranieri in terra d'Africa, italiani o francesi che siano. A qualche chilometro da Sedhiou, ai confini con la Guinea, si estravano marmi grigi e rosa di grande purezza. Un'impresa, morta col suo ideatore, ma vittima soprattutto della mancanza di protezionismo sui prodotti nazionali. Stesso finale per una fabbrica di miele a Kedougou, una ferrovia nell'estremo Senegal orientale e per innumerevoli altri progetti. Ma questa è tutta un'altra storia.

San Giovanni Riapre il reparto psichiatrico

Malgrado i locali siano stati distrutti dalla bomba esplosa il 28 luglio, continuerà a funzionare nell'ospedale San Giovanni il servizio di psichiatria. La decisione è stata presa nella tarda serata di ieri dall'assessore alla sanità della Regione Antonio Signore, dopo una riunione con i responsabili di tutti i reparti psichiatrici della città.

Bimbi bosniaci attesi negli ospedali della capitale

Il direttore sanitario dell'ospedale San Camillo, Giovanni Accocella ha detto che il primario di chirurgia pediatrica è pronto ad accogliere i piccoli malati. «Già ieri la Croce Rossa Italiana aveva annunciato l'arrivo di un bambino dalla ex Jugoslavia che però non è ancora arrivato per problemi dovuti all'evacuazione. Attualmente al San Camillo - ha precisato il direttore sanitario - sono ricoverati due malati che provengono dalla ex Jugoslavia, che hanno bisogno di trattamenti specialistici: uno è un ragazzo di 17 anni paraplegico, che deve fare una plastica, l'altro è un adulto di 40 anni, che ha problemi oculistici.

Neoassessore di Velletri si tutela in banca «Temo sorprese»

Il neoassessore di Velletri ai Lavori Pubblici, Dante De Angelis, si è rivolto alla locale filiale della Banca Nazionale dell'Agricoltura, affinché vengano accreditati sul proprio conto soltanto lo stipendio mensile - quello del direttore - e il versamento del Fermo dello Stato, per evitare spiaccevoli sorprese, in seguito alle vicende giudiziarie che stanno riguardando il Comune e agli accertamenti patrimoniali disposti a carico di alcuni ex amministratori pubblici.

Autoscolio il consiglio comunale di Latina

Si è sciolto ieri mattina il Consiglio comunale di Latina: il sindaco dimissionario Maurizio Mansutti, promotore della raccolta di sottoscrizioni per l'autoscolgimento, ha consegnato le 22 firme raccolte tra i consiglieri al segretario generale del Comune, che ha immediatamente trasmesso gli atti alla prefettura. Dei 40 consiglieri che compongono l'assemblea uscente, per l'autoscolgimento hanno firmato 13 del 26 democristiani, i tre del Pds, tre consiglieri socialisti su sei, i due missini e l'unico consigliere repubblicano. Per lunedì si attende il decreto di sospensione del prefetto e la nomina di un commissario provvisorio. A novembre le nuove elezioni.

Valmontone: dopo le dimissioni il Pds denuncia «strani giochi»

«Sono mesi che chiedo lo scioglimento del consiglio comunale la cui maggioranza è in mano a gruppi che nelle elezioni del 1990 furono eletti nelle liste del Pci e del Psdi e poi sono passati al Psi e alla Dc», ha dichiarato, in una nota, Antonio Giannini, consigliere del Pds ed esponente di «Alleanza per Valmontone», il cartello che raccoglie le opposizioni e una minoranza Psi-Dc: «A fine maggio i tre consiglieri del Pds, quello dell'Msi e un consigliere Dc avevano già depositato le loro firme per chiedere lo scioglimento del consiglio». Secondo l'esponente Pds i 15 consiglieri dimissionari, tra i quali tutti gli amministratori raggiunti da avvisi di garanzia, «vogliono giocare d'anticipo sulle decisioni del tribunale di Velletri che deciderà sui rinvii a giudizio».

Sono 1600 gli insegnanti in soprannumero a Roma

Sono circa 1600 gli insegnanti in soprannumero nelle 250 scuole medie di primo grado della provincia di Roma ed questa è la fascia scolastica in cui il fenomeno è maggiore, in quanto non esistono attualmente insegnanti in esubero nella scuola elementare, (da quando sono stati istituiti i «moduli», cioè l'impiego di tre insegnanti per classe) ed è di gran lunga inferiore il numero degli insegnanti in esubero, nella scuola media di secondo grado. Lo ha affermato il vicepresidente di Roma, dott. Franco Ovidi, il quale ha precisato che, per il momento, non si possono fare previsioni circa le conseguenze romane del decreto che abolisce sul territorio nazionale 56 mila classi.

Ancora incendi nel Lazio Da Cerveteri alla Ciociaria

Le fiamme che da ieri mattina stanno bruciando una vasta area di bosco in località Pian della Ciocciotta, a Cerveteri, hanno provocato lo scoppio di tre cariche all'interno di una vecchia cava in disuso. In Ciociaria il fuoco ha distrutto diversi ettari di bosco tra Pastena e Falvaterra, dove è intervenuto un aereo canadese con ritardante. Altri incendi si sono sviluppati tra Piglio e Serrone, a Ceccano, Filetino e Arce.

LUCA CARTA

Gelcauto
Concessionaria Ford

SuperEscort 16 V 1600

SERIE LIMITATA SUPEREQUIPAGGIATA A PREZZO SPECIALE UN'ESCLUSIVA Gelcauto

8 ANNI DI GARANZIA ANTICORROSIONE
SERVOSTERZO INCLUSO
VETRIE ELETTRICIZZATE
AVVISATORE ACUSTICO LUCE ACCESE
VOLANTE AD ALTA SICUREZZA
BARRI LATERALI DI PROTEZIONE

STRUMENTAZIONE DI BORDO COMPLETA
IMPIANTO STEREO
VETRIE ELETTRICI ATERMICI
CHIAVINE CENTRALIZZATE
INTERRI IN VELLUTO
PNEUMATICI MAGGIORATI
16 VALVOLE
INTERRUTTORE INERZIALE FLUSSO CARBURANTE

Solo 18 Unità
LA BERLINA DI LUSO PER TUTTI A SOLO
Lire 19.950.000
CHIAVI IN MANO - ACCESSORI COMPRESI
GARANZIA 2 ANNI - KM. ILLIMITATI

Fino al 31 agosto 1993

Gelcauto - Via Marconi Int. 28 - Portofucino - Tivoli (Roma) - Tel. 0774/534092 - 534097

da «GIANNI»
Trattoria - Pizzeria
Cucina casareccia
Chiuso il mercoledì

MONTECOMPATRI - p. Garibaldi, 18 - Tel. (06) 9485068

ALESSANDRO FERRUZZI
SERVIZIO RICAMBI

Aperto ad Agosto

ROVER LAND ROVER

TEL. 7101172

Viale Tito Lablano, 13 - Piazza Cinecittà - 00174 Roma

Festa de l'Unità LAGO - MARE

ESTRAZIONE DELL'8 AGOSTO 1993

1° TV-COLOR 27100 • 2° MOTOCICLO 15097
3° SUZUKI-MARUTI 02477 • 4° OPEL CORSA 11979
5° OPEL ASTRA 29164

Abbonatevi a

l'Unità

L'UNIMITABILE
BIBERIA FUTURA & REVENGE
MEGAPIZZERIA - FANTARISTORANTE

THE ROBOT IS HERE!

APERTA TUTTA L'ESTATE
Speciale serata Ferragosto
Regali a tutti i clienti

Roma Talenti - Via Renato Fucini, 244/c-de
Tel. 821372 / 8280647 / 823825

Ristorante PIZZERIA Forno a legna

«BEL POGGIO»
DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA USCIO ALL'APERTO

Roma - Via Ardeatina, 800 - Tel. 5018679 - 5010000
ad un Km. Prima del G.R.A. Fax 5018679
MARTEDÌ RIPOSO SETTIMANALE

PNEUS TRASTEVERE di PAOLO ANDREOLI
Pneumatici auto e moto di tutte le marche - Cerchioni in lega - Equilibratura elettronica

APERTO AD AGOSTO
00153 Roma - Via G. Mameli, 24 - Tel. 06/58.98.285

Partito Democratico della Sinistra
Sezione di Nettuno
Via della Resistenza nettunese

Festa de l'Unità
Nettuno
al Parco del Loricina

DAL 13 AL 22 AGOSTO

ARENA ESEDRA
Cinema d'estate

Via del Viminale, 9 - ROMA
Tel. 483754

Coupon valido per una riduzione sul prezzo del biglietto per i lettori de l'Unità
da L. 8.000 a L. 6.000