

DOSSIER

Terra madre Day

FEDERICA FANTOZZI

ffantozzi@unita.it

Rami Zurayk, 51 anni, è professore di gestione degli ecosistemi alla facoltà di Agraria dell'Università Americana di Beirut. È stato, quattro anni fa, tra i fondatori di Slow Food Beirut, un'organizzazione non governativa finalizzata a sostenere un sistema alimentare «giusto, pulito e buono». Da tempo era impegnato con i movimenti civili e agrari per promuovere la giustizia sociale attraverso uno sviluppo rurale sostenibile, nonché la sicurezza e sovranità alimentari. Poi si è reso conto che «per l'impatto di queste battaglie è meglio diventare parte di una grande famiglia piuttosto che lavorare isolato nel proprio Paese». Zurayk è anche giornalista e autore del libro «Da Akkar a Amel. Il percorso di Slow Food nel Libano».

Professore, come lavora la vostra Ong?

«I progetti riguardano le comunità locali: salvare la cucina tradizionale in termini di produzione e qualità e rafforzare il ricorso a prodotti di qui. Conservare la memoria alimentare è anche un modo per non sovraccaricare il pianeta con produzioni intensive».

In Libano non è la norma cucinare con prodotti locali?

«No, non è facile. La maggioranza del cibo è importata da Europa, Usa o America Latina. Arrivano da oltremare zucchero, riso, olio ma anche formaggi e alimenti industriali. Eppure il mio Paese ha una cultura ricca e varia di pietanze e frutta».

Che fine fa allora la vostra produzione di cibo? La esportate?

«Il gusto della gente sta cambiando. Tutti, soprattutto i giovani, vogliono hamburger e coca-cola. La globalizzazione ci pone un problema culturale. Noi operiamo per modernizzare il cibo e renderlo più attraente, oltre che biologico. Mangiare sano rispettando il pianeta deve essere un piacere».

Slow Food invita a «vivere lenti» sorvegliando un buon vino, spremendo un'arancia, mangiando a tavola

Intervista a Rami Zurayk

«La scommessa del Libano: portare in tavola la politica»

L'ideologo del vivere lenti: «Ingredienti locali per non omologare il palato. Lottiamo per cibo sano e diritti: servono leggi che proteggano i contadini»

e non in piedi. Come evitare che appaia uno stile di vita riservato ai benestanti? Qual è l'impatto sociale delle vostre attività?

«La giustizia e l'equità sociale per noi sono fondamentali. Lavoriamo con i contadini. Lo slogan di Slow Food è «buono, pulito e giusto». Ma l'ordine dei termini dipende dal Paese in cui vivi, e noi lo abbiamo invertito in «giusto, pulito e buono». In Libano non esistono leggi che proteggano i poveri gli emarginati. Abbiamo braccianti agricoli che vengono da comunità marginali come beiduni e nomadi, o stranieri provenienti dalla Siria. Quindi, il primo comandamento è rispettare i diritti dei lavoratori».

La globalizzazione

«Il gusto dei giovani sta cambiando. Vogliono hamburger e coca-cola. Noi modernizziamo il cibo e lo rendiamo attraente»

Come si fa in concreto? Avete una sorta di etichetta «pulita»?

«Promuoviamo solo prodotti ottenuti senza sfruttamento dei lavoratori. Ci organizziamo intorno a «presidi», progetti che proteggono la biodiversità e le tradizioni richiedendo standard produttivi severi. Può trattarsi di organizzare i contadini in un consorzio che gli dia maggior peso politico e contrattuale o di ristrutturare fattorie cadenti».

I mercati sono ancora il luogo privilegiato per gli scambi?

«Noi vogliamo che lo restino. Abbiamo creato una rete di mercati di strada, gli Earth Market, in arabo Souk El Ard. Punti vendita diretti dei produttori: principi e regole sono condivisi, le merci ovviamente no. Facciamo parte del network internazionale di farmer's market».

Cosa considerate patrimonio gastronomico da tutelare?

«Il darfieh, formaggio di capra di montagna fermentato e ridotto a yogurt. Il freekeh, un cereale affumicato e seccato, cotto come il riso. Il «formaggio dei poveri», addizionato di spezie come sesamo, cumino o pepe rosso, e conservato sott'olio anche un anno. E fichi, pesche, albicocche, ciliegie».

Il governo vi sostiene? Come si relaziona con voi?

«Non ci aiuta né tratta con noi. È neutrale. Il ministero dell'Agricoltura, tempo fa, ha espresso interesse per le nostre iniziative, ma non c'è stato seguito. Hezbollah organizza ogni anno il salone dei piccoli produttori: il «My Land», una settimana con centinaia di eventi. Ma credo che dovrebbe organizzarlo il governo, non un partito politico».

C'è la possibilità reale che vengano varate leggi a tutela dei braccianti e sussidi ai contadini?

«Fa parte della nostra campagna. Io come giornalista, ogni settimana scrivo un editoriale di politica alimentare su un quotidiano nazionale. Ora c'è un nuovo governo: vedre-

Chi è

Professore di agraria e giornalista politico



È docente di gestione degli ecosistemi alla facoltà di Agraria dell'Università Americana di Beirut. Giornalista di politica alimentare, ed è stato, quattro anni fa, tra i fondatori di Slow Food Beirut. Ha scritto un saggio sulla cucina libanese.

mo se cambierà la visione dell'agricoltura. O se resterà divisa in compartimenti: per ricchi e per poveri». **La gente comune apprezza il vostro lavoro?**

«Direi di sì. Si è creato un movimento di coscienze. Ai libanesi piace mangiare tradizionale, se si risolvono i problemi di qualità e accessibilità. Nelle scuole facciamo lezione con libri e diapositive sulla piramide alimentare e la colazione tipica». **Ricevete finanziamenti privati?**

«Purtroppo molto pochi». ♦



Vandana Shiva «Siamo governati dalla finanza, che è finzione, e dalla sete di ricchezza. Ma l'unica vera banca dove seminare il futuro è la terra. Poniamo fine alla mercificazione della Terra, combattiamo perché tutti abbiano cibo»

La spazzatura che nutrirebbe il mondo

PROVOCAZIONI Negli Usa il cibo gettato nella spazzatura è pari a 150 milioni di miliardi di calorie l'anno. Ogni americano ne butta via una quantità sufficiente a sfamare un altro individuo. Atroce ma vero: imparare a non sprecare salverebbe il Sud del mondo.