

DOSSIER

## Terra madre Day

FEDERICA FANTOZZI

ffantozzi@unita.it

**R**ami 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.