



internazionale
viaggio
intorno
al mondo
in 10 alimenti /4



Cassava revolution il pane all'africana

di Eyoum Nguangé



MANITÈSE

Decine di milioni di persone, in Africa, si nutrono di manioca. Ma il tubero non è mai stato oggetto di produzione organizzata. Ora alcuni paesi investono su di esso. Per ridurre i costi delle importazioni di grano. E garantire l'autosufficienza alimentare

Impossibile viaggiare in Africa senza imbattersi in un piatto a base di manioca. Sotto forma di farina, polenta, "bastoni", bollita o frita, calda o fredda... Persino le foglie di questo tubero, dopo una lunga lavorazione – altrimenti sarebbero tossiche – finiscono in un modo o nell'altro in qualche succulento piatto. Insomma, la manioca è un elemento centrale, fondamentale e duttile della cucina africana.

Chiamata anche cassava, tapioca o yuca, serve anzitutto a riempire lo stomaco di decine di milioni di persone, che ancora oggi non hanno la sicurezza alimentare garantita e cercano di sopravvivere, consumando grandi quantità di manioca. E spesso poco altro.

Di per sé, la manioca non è neppure un tubero tipicamente africano. Originaria delle regioni tropicali delle Americhe, è arrivata in Africa equatoriale oltre quattro secoli fa ed è diventata, nonostante contenga cianuro allo stato grezzo, uno degli alimenti base di molte popolazioni della foresta. Che sono riuscite a "disintossicarla", per poi sbizzar-

rarsi in varie preparazioni. Esistono persino dolci, biscotti e altre ricette a base di manioca, senza contare l'uso che, come detto, viene fatto delle foglie.

Decisiva l'arma fiscale

Eppure, nonostante il posto di primo piano che occupa nell'alimentazione di milioni di persone, la manioca non è mai stata realmente al centro di una produzione o di una trasformazione di portata industriale. In Brasile ci sono stati alcuni tentativi, ma in Africa la si trova quasi esclusivamente sotto forma di coltura di sussistenza. E le sue diverse trasformazioni sono rimaste alla fase artigianale o familiare.

Negli ultimi anni sono state fatte diverse ricerche fito-sanitarie per lottare contro una malattia che ha colpito per molto tempo questa pianta in Africa: la malattia del mosaico della manioca (Cmd). Scienziati congolese e nigeriani, in particolare, si sono molto impegnati in questa direzione e sono riusciti a trovare trattamenti per curare i tuberi malati.

E tuttavia, è solo grazie – o a causa

RISORSA LOCALE
Donne africane raccolgono, preparano e cuociono manioca secondo metodi tradizionali. Il tubero, base della cucina povera del continente, sta diventando cardine delle politiche alimentari



ANNA POZZI



BLOG.LILIANAMONTICONE.COM

ANNA POZZI

– della crisi mondiale che la manioca sta conoscendo una vera e propria riscoperta. In particolare, per salvaguardare le proprie finanze, la Nigeria – che è il primo produttore mondiale di manioca, con 45 milioni di tonnellate all'anno – ha deciso di imporre ai panettieri l'utilizzo di questa farina locale, da mischiare a quella di grano importato per la produzione di pane.

Ciò permetterebbe al paese di diminuire della metà le importazioni di cereali. La Nigeria, infatti, spende ogni anno 4,2 miliardi di dollari per il grano: le misure che impongono l'introduzione della farina di manioca nella panificazione comporterebbero un risparmio di ben 2,1 miliardi di dollari l'anno. È così che alcuni uomini d'affari nigeriani hanno cominciato a parlare di Cassava *revolution* (la "rivoluzione della manioca"), che dovrebbe

portare a un cambiamento delle abitudini alimentari. Le quali, a loro volta, potrebbero essere alla base di un rilancio economico della Nigeria.

A questo scopo, nel 2012, è stato lanciato un ambizioso programma chiamato Cassava *bread development fund* (Fondo di sviluppo del pane di manioca, Cbdf). Il programma ha fatto sì che il pane consumato nel paese preveda l'utilizzo di un 20% di farina di manioca; l'obiettivo è di arrivare al 40%. Per ottenere questo risultato, l'arma fiscale è risultata decisiva: è stata infatti introdotta una tassa supplementare sulle importazioni di grano tenero, accompagnata da una sostanziale riduzione delle tasse doganali per gli enzimi di manioca.

Padre Charles ci crede

Un simile tentativo è stato avviato

“ La Nigeria - primo produttore mondiale di manioca - ha deciso di imporre ai panettieri l'utilizzo di questa farina locale, da mischiare a quella di grano importato per consentire la produzione di pane ”

anche in Repubblica democratica del Congo. Nell'ex Zaire, infatti, i colonizzatori belgi hanno profondamente influenzato, già più di un secolo fa, le abitudini alimentari delle popolazioni locali, specialmente di quelle urbane. In città come Kinshasa, Lumumbashi o Kisangani, ma anche altrove, il pane è diventato ormai un prodotto praticamente essenziale. E così, anche in questo paese, le importazioni di grano tenero hanno raggiunto i 4 miliardi di dollari all'anno. Allo stesso tempo, il Congo è anche il primo consumatore di manioca al mondo. Gli abitanti delle città e delle campagne la consumano direttamente, o sotto forma di farina o verdura. E dunque, anche qui, si è fatta avanti da anni l'idea di realizzare un mix tra grano e manioca, che permetterebbe di ottenere un pane meno costoso e di diminuire le importazioni di farina di grano. In secondo luogo, consentirebbe ai produttori di manioca di avere uno sbocco ulteriore per la loro produzione, dunque guadagni supplementari.



Un missionario, in particolare, crede a questa prospettiva: è padre Charles Kusika Nzau, della congregazione dei Redentoristi. Residente nella città di Kimpese, 140 chilometri a sud di Kinshasa, ha creato due strutture – il Centro d'informazione e di formazione agro-alimentare di Kimpese (Civak) e l'Istituto superiore tecnico di agronomia e chimica alimentare (Istacha) –, il cui compito principale è rimettere la manioca al centro della discussione sulla sicurezza alimentare nel paese. Insieme a un partner giapponese, ha creato una fabbrica di trasformazione della manioca nel febbraio 2013 e, cinque mesi più tardi, è riuscito a presentare al pubblico la prima panificazione realizzata con l'85% di grano e il 15% di farina di manioca. Se tutti i panettieri congolese potessero realizzare questa fusione, si otterrebbe, secondo il religioso, «un risparmio di 500 milioni di dollari l'anno».

Ma se il suo approccio rimane sperimentale, altri ricercatori congolese, in particolare quelli della facoltà di scienze dell'Università di Kinshasa (Unikin), stanno lavorando sulla possibilità di incorporare una percentuale di farina di manioca nella fabbricazione del pane.

Insieme ai brasiliani

Lo scorso anno, il governo congolese ha ripreso in mano l'iniziativa. Nell'aprile 2014, infatti, è stato organizzato un seminario che ha riunito tutte le parti (imprenditoriali, scientifiche, sociali) interessate al progetto "Panificazione a base di farina composta da grano-manioca". Si dovranno determinare le norme e soprattutto le pro-

PEPE IN CAMERUN I grani più cari al mondo giovano a contadini e ambiente

«Penja no get money». Era il motto diffuso sino a qualche anno fa nel villaggio di Penja, in Camerun: «A Penja, niente soldi!». Nell'immaginario collettivo, i soldi si facevano a Douala, principale centro economica del Camerun, o a Yaoundé, la capitale politica.

In questa regione agricola, al confine tra la zona francofona e quella anglofona del paese, le popolazioni locali facevano fatica a sopravvivere, a causa della svendita dei terreni per le colture intensive di caffè, banane, ananas, ecc. Ma i prezzi fissati sui mercati occidentali, lontano dalle zone di produzione, hanno causato la bancarotta dei grandi coltivatori della regione e impoverito in modo considerevole i piccoli agricoltori che lavorano la terra.

Tuttavia, da qualche anno a questa parte, Penja si è presa la sua rivincita. Addossata ai fianchi di antichi vulcani e bagnata da piogge abbondanti, questa zona vanta un suolo particolarmente ricco e un microclima del tutto peculiare, che ha permesso la produzione di una specie di pepe molto raro e molto ricercato dall'alta gastronomia. Sul posto lo chiamano il "pepe bianco degli uccelli". Ma a livello mondiale è noto come il "pepe dell'Alto Penja".

Introdotta in questa regione nel 1958, all'inizio è stato un prodotto raro, assaporato dal fior fiore degli esperti di spezie. Col passare del tempo, però, la domanda è considerevolmente aumentata, al punto che l'offerta non era più sufficiente. All'epoca, infatti, veniva prodotta solo una quarantina di chili per stagione. La banana e il caffè, a quel tempo, erano ancora più redditizi. Oggi, invece, se ne producono 25 tonnellate all'anno. E il pepe bianco di Penja è tra i più apprezzati al mondo. I migliori *gourmet* del pianeta fanno a gara sui mercati dei conoscitori per contenderselo, al punto che è ricercato tanto quanto i prodotti di lusso. A poco a poco, l'alta cucina si è invaghita di questo pepe, apprezzato per la particolarità del suo sapore, forte e delicato al tempo stesso.

Anche sul piano della protezione dell'ambiente, il pepe bianco di Penja è considerato un prodotto "bio". Raccolto a mano, grappolo a grappolo, viene lasciato a bagno dieci giorni in acqua e poi decorticato secondo metodi tradizionali antichi e pestato coi piedi, prima di essere seccato al sole, cosa che conferisce il tipico colore bianco.

Venduto a più di dieci euro per cento grammi, il Penja è il pepe più caro al mondo. E mentre all'inizio solo le grandi aziende agricole di proprietà degli europei, con base in Camerun, lo coltivavano, ora sempre più coltivatori locali e altri esportatori camerunensi si sono lanciati in questa filiera. Di qualità, ambientalmente sostenibile, redditizio per le popolazioni locali: un esempio perfetto di come, all'Africa, convenga sviluppare le proprie culture, anziché farsele imporre dal resto del mondo.

porzioni della farina di manioca, per non diminuire il valore nutrizionale del pane. Durante questo seminario, i congolese hanno voluto ispirarsi anche a ciò che viene fatto in altri paesi, come Brasile e – appunto – Nigeria.

Queste ipotesi di lavoro permetteranno anche alla Repubblica democratica del Congo (e ad altri paesi, come Camerun, Costa d'Avorio e Gabon, dove la manioca è onnipresente) di ridurre la dipendenza da prodotti agricoli dall'estero e di garantire meglio la sicurezza alimentare della popolazione locale.

Altri paesi africani, inoltre, stanno lanciando alcuni progetti, in *joint-venture* con gruppi brasiliani, per la creazione di complessi agro-alimentari che garantiscano la produzione, la trasformazione e soprattutto la commercializzazione della manioca e dei suoi derivati. Queste iniziative permetteranno ai paesi di garantirsi l'autosufficienza alimentare, ma anche di esportare eventualmente la manioca verso altre regioni dell'Africa. Una risposta concreta ai rischi di carestia, che diventa vettore di conquista di nuovi mercati.



Il "giorno Caritas"

invito a condividere

di **Alfonso Apicella**

Expo Milano 2015 ha aperto i battenti. E la "famiglia globale" Caritas c'è. Fisicamente presente, con un proprio spazio espositivo. Luogo in cui approda il lungo e appassionante lavoro di programmazione delle iniziative previste per l'Esposizione universale. L'Edicola – questo il nome dello spazio – sarà il fulcro di un palinsesto culturale sul tema "Dividere per moltiplicare. Spezzare il pane" e fungerà da luogo interattivo, esperienziale e di provocazione. Caritas invita alla condivisione delle risorse, dei saperi e delle competenze, e alla riflessione su dove investiamo le nostre energie, in risposta al problema delle iniquità prodotte dal sistema alimentare mondiale. Il tema dell'energia riprende lo slogan di Expo ("Nutrire il pianeta, Energia per la vita") ed è simboleggiato da un'installazione (foto) dell'artista tedesco Wolf Vostell (1932-1998) all'interno dell'Edicola.

Il cuore del messaggio che Caritas porterà in Expo 2015 ruoterà attorno al passaggio del Vangelo sulla moltiplicazione dei pani e dei pesci. Questa sollecitazione, condensata nella formula "dividere per moltiplicare", s'inserisce a pieno titolo nel tema di Expo su alimentazione e nutrizione. E sarà il motivo ispiratore dell'evento

di punta del fitto programma allestito da Caritas: il "Caritas Day", previsto per martedì 19 maggio.

Dopo la cerimonia di apertura con esponenti nazionali e internazionali, il "Caritas Day" prenderà avvio nell'Auditorium di Expo, alla presenza di personalità religiose e civili, di istituzioni internazionali, di centinaia di rappresentanti delle Caritas



Il 19 maggio l'Expo di Milano fa spazio al raduno e al messaggio della "famiglia globale Caritas": centinaia di delegati ed esperienze da tutto il pianeta, per raccontare come si affrontano i problemi di giustizia e ambientali. E affermare che l'accesso al cibo è un diritto di tutti

di tutto il mondo. La tavola rotonda della mattina ribadirà l'identità e il pensiero Caritas, e soprattutto il ruolo della rete internazionale riguardo al problema della fame cronica, che interessa ancora oggi più di 800 milioni di persone nel mondo.

Contraria alla creazione

È per loro che Caritas Internationalis ha lanciato una campagna di sensibilizzazione pubblica e politica nel dicembre 2012, con il supporto di papa Francesco, intitolata "Una sola famiglia umana, cibo per tutti": l'obiettivo era (ed è) promuovere un riconoscimento fattivo del diritto all'alimentazione e contrastare le cause della fame nel mondo, nella prospettiva di un suo progressivo sradicamento entro il 2025. I risultati della campagna verranno illustrati nella seconda parte della mattinata, intervallati dal discorso del presidente uscente di Caritas Internationalis, cardinale Oscar Rodriguez Maradiaga, e seguiti dalla presentazione di uno studio sulla sicurezza alimentare.

Nel pomeriggio verranno invece espone alcune tra le più significative esperienze della confederazione Caritas nelle sette regioni del mondo in cui opera. Infine, il discorso conclusivo del segretario generale in carica di Caritas Internationalis, Michel Roy.

Lo spirito con cui Caritas vivrà questa giornata è iscritto nella Dottrina sociale della Chiesa, secondo cui «i beni della terra sono stati creati da Dio per essere sapientemente usati da tutti: tali beni vanno equamente condivisi, secondo giustizia e carità. Si tratta di impedire l'ingiustizia di un accaparramento delle risorse: l'avidità, sia essa individuale o collettiva, è contraria all'ordine della creazione. Gli attuali problemi ecologici, di carattere planetario, possono essere affrontati efficacemente solo grazie a una cooperazione internazionale». (articolo 481 del *Compendio della dottrina sociale della Chiesa*, a cura del Pontificio consiglio della giustizia e della pace).

expo.caritasambrosiana.it
expoblogcaritas.com