

Slow Food for Africa 10.000 orti per coltivare il futuro

Coltiviamo un sogno ambizioso: creare orti in ogni comunità di Terra Madre in Africa. Chiunque creda in questo sogno potrà aiutarci a trasformarlo in realtà.

Fasi del progetto

- **2010:** lancio del progetto al Salone del Gusto-Terra Madre 2010;
- **2011:** formazione di 15 coordinatori regionali e nazionali a Pollenzo con i tecnici della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, si decide come impostare il progetto;
- Seminari internazionali organizzati in Kenya (2011), Senegal (2011), Marocco (2013) e Uganda (2013). Molte altre formazioni si sono tenute a livello nazionale e regionale in Tanzania, Sud-Africa, Madagascar, Etiopia, Egitto, Mauritania, Benin and Mozambico;
- **Fine 2013:** obiettivo dei 1,000 orti raggiunto - 26 paesi africani coinvolti;
- **Febbraio 2014:** rilancio della campagna con la sfida dei **10.000 orti**
- **Settembre 2015: 1900 orti in 34 Paesi Africani, coinvolgendo più di 27.000 persone direttamente e circa 25.000 beneficiari indiretti**

Perché 10.000 nelle scuole e nelle comunità africane?

Promuovere **modelli concreti di agricoltura sostenibile** (attenti alle diverse realtà ambientali, sociali e culturali e facilmente replicabili) che garantiscano alle comunità

l'accesso a cibo fresco e sano.

Ingredienti essenziali di un orto Slow

- **Senza comunità, non c'è orto!** Coinvolgere, osservare, decidere insieme;
- **Biodiversità** - difendere le colture locali tradizionali, dalle oasi del Marocco agli aridi deserti del Mali, dagli altipiani del Kenya alle foreste dell'Uganda. Ogni orto è diverso;
- **Sostenibilità** - L'orto Slow Food si sostiene e si rigenera. Metodi di coltivazione sostenibili (compost, trattamento naturale agenti infestanti, uso razionale dell'acqua, consociazione colture). Dopo 1, massimo 2 anni, l'orto diventa autonomo e genera risorse (semi e compost).

Non solo orti

- Slow Food in Africa non sta realizzando semplicemente una serie di orti ma sta promuovendo un'idea di agricoltura basata sulla conoscenza del territorio, sul rispetto della straordinaria ricchezza di biodiversità del continente africano, puntando sulla dignità delle comunità
- Realizzare 10.000 orti buoni puliti e giusti nelle scuole e nei villaggi africani significherà formare una rete di leaders consapevoli del valore della propria terra, attivi nella difesa della loro eredità culturale che potranno essere protagonisti del cambiamento e del futuro di questo continente

Metodologia: la forza della rete

- **Gli orti Slow Food sono progettati, realizzati e gestiti dalle comunità africane** (attraverso la nostra rete di comunità del cibo, Presidi, condotte e associazioni partner)
- In Africa, ogni orto ha un proprio referente e ogni paese ha uno o più responsabili del progetto, incaricati del coordinamento a livello nazionale o regionale. *Fra i responsabili ci sono numerosi agronomi e diversi giovani che sono rientrati nel loro paese dopo aver frequentato l'Università di Scienze Gastronomiche o altre scuole e università.*
- **Tra il livello locale, nazionale ed internazionale c'è un costante scambio di informazioni, idee, soluzioni.**
- Missioni di monitoraggio e formazioni vengono realizzate periodicamente in ciascun paese.

A cosa servono i prodotti dell'orto?

- **Gli orti Slow Food servono per diversificare e migliorare la dieta quotidiana.** I prodotti che si coltivano e si raccolgono, prima di tutto si mangiano.
- Nelle stagioni in cui ci sono eccedenze, i prodotti si possono trasformare in salse, confetture, succhi, farine, frutta e verdura essiccate; si possono vendere (freschi o trasformati) sui mercati locali o a ristoranti vicini, e si possono cucinare nei piccoli luoghi di ristoro che talvolta nascono accanto agli orti

Orti scolastici - Aule all'aria aperta

- L'orto scolastico ha una funzione principalmente educativa; la produzione dell'orto viene usata nelle mense scolastiche ed in alcuni casi venduta per comprare materiali per le lezioni, coprire le tasse scolastiche dei bambini più svantaggiati, organizzare attività extra-scolastiche, comprare altri attrezzi per l'orto;
- I bambini imparano quali sono i prodotti del territorio, l'importanza di una dieta sana e variata, come preparare ricette tradizionali con ortaggi e frutta - alcuni, dopo l'esperienza dell'orto, aspirano ad una "carriera di contadino";
- Utili ma anche divertenti: luoghi di giochi e feste;
- Il gemellaggio tra scuole e condotte di tutto il mondo con scuole e comunità africane permette di sostenere la creazione di nuovi orti.

Orti comunitari

- L'obiettivo prioritario è la sussistenza delle famiglie e, in parte, l'integrazione dei loro redditi tramite la vendita dei prodotti (che non deve mai diventare l'obiettivo esclusivo)
- Gestiti da una comunità (un gruppo di persone o di famiglie) che condividono il lavoro ed il raccolto
- Esperienza di comunità: riuniscono diverse generazioni e gruppi sociali, mettono insieme il sapere degli anziani, la conoscenza delle donne, l'energia e la creatività dei giovani, le competenze dei tecnici (agronomi, veterinari) e dei cuochi

"Sembra sempre impossibile finché non viene realizzato"

Nelson Mandela