

DAS NOSSAS MACHAMBAS

FOOD SYSTEM REVOLUTION

SISTEMI LOCALI DEL CIBO CONTRO
LE CRISI GLOBALI: IL MODELLO
"QUELIMANE AGRICOLA" IN MOZAMBICO

manitese*
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

L'Editoriale | Sicurezza alimentare, salute e ambiente: un modello per cambiare rotta

RIPARTIAMO DAL CIBO

di VALERIO BINI, Geografo dell'Università degli Studi di Milano e Presidente Federazione Mani Tese

L'emergenza COVID-19 mette alla prova anche gli attuali modelli agro-alimentari: da un sistema fondato sulle reti locali una possibile risposta per l'Africa.



© Annalisa Vandelli

Per molto tempo le reti locali del cibo in Africa sono state considerate più un limite che un valore. Il "Vangelo" della "rivoluzione verde" diceva che occorre abbandonare l'agricoltura locale, residuo di un passato poco produttivo, e adottare nuovi sistemi importati dall'esterno. Contemporaneamente, le istituzioni internazionali imponevano un modello economico che apriva i Paesi in via di sviluppo alle merci estere e li spingeva a produrre uno spettro limitato di prodotti da esportazione in cui avevano un "vantaggio comparato".

Si tratta di un modello che, in termini quantitativi, ha prodotto risultati rilevanti, sebbene con forti differenze geografiche e sociali. Complessivamente, la percentuale di popolazione sottoalimentata del pianeta è scesa nel corso degli ultimi decenni: nel periodo 1990-2015, la quota di persone che soffrono la fame si è ridotta dal 23% al 10%, da quasi un miliardo e 900 a 800 milioni di persone. Il modello della "rivoluzione verde" gode ancora di grande credito se una delle più potenti iniziative di sviluppo rurale, in grado di finanziare progetti per oltre 400 milioni di dollari, si

chiama Alleanza per la Rivoluzione Verde in Africa. Tuttavia, negli ultimi anni hanno iniziato a emergere **prospettive diverse che rivalutavano i saperi e le economie locali rispetto alle tecnologie importate e alle reti commerciali globali**. Hanno iniziato i movimenti contadini negli anni Novanta proponendo una strategia di "sovranità alimentare" incentrata sulla valorizzazione dei sistemi locali. Intorno a questo tema si è poi sviluppato un dibattito scientifico che si è progressivamente tradotto in decisioni politiche incentrate sulla dimensione locale del cibo (si pen-

si al Milan Urban Food Policy Pact firmato nel 2015). Questa dimensione, a maggior ragione nell'attuale fase di crisi per l'emergenza COVID-19, potrebbe rivelarsi decisiva. Secondo la FAO, infatti, la recente crisi legata al virus avrà un impatto sul sistema globale del cibo perché le restrizioni sui movimenti delle persone condizioneranno la produzione di cibo e dunque il prezzo sui mercati mondiali.

Sicurezza alimentare: rischio default

Se i dati sulla riduzione della fame a scala globale appaiono relativamente positivi, osservando il caso dell'Africa a Sud del Sahara l'orizzonte si fa più fosco. La quota di persone sottoalimentate è scesa dal 28,5% del 2000 al 21% del 2013, per poi risalire negli ultimi anni al 22,8%. In valori assoluti significa che la popolazione affamata in quell'area è passata da 180 milioni nel 2000 a 240 milioni nel 2018. **In termini demografici significa che a Sud del Sahara c'è un'Italia affamata in più rispetto a vent'anni fa.**

La questione però non è semplicemente quantitativa. Se in passato la fame era un problema tipicamente rurale, in un continente dove 4 persone su 10 vivono in città (saranno 5 su 10 tra quindici anni), la questione cambia connotati. Molto spesso non si tratta di crisi di produzione, come in passato, ma di impossibilità di accedere al cibo perché gli alimenti, perlopiù importati dall'esterno, sono troppo cari o temporaneamente assenti.

Il sistema agro-alimentare centrato sul mercato internazionale ha infatti prodotto un aumento straordinario delle importazioni di cibo in Africa a Sud del Sahara. Il valore delle importazioni di cereali dei Paesi africani è aumentato da 7 miliardi di dollari nel 2000 a 24 miliardi nel 2017. Una crescente dipendenza dal mercato internazionale significa anche un'esposizione sempre più forte alle oscillazioni di prezzo, che, come sottolineato, proprio con l'emergenza COVID-19 potrebbero aggravarsi. Inoltre, il rallentamento delle economie mondiali previsto per il prossimo futuro avrà un impatto diretto sulla possibilità delle popolazioni più povere di avere accesso al cibo di importazione.

Quale agricoltura?

La volatilità dei prezzi colpisce non solo i consumatori, ma anche i contadini vincolati alla produzione di merci da esportazione che si trovano a dipendere da processi politici, economici e ambientali al di fuori del loro controllo. Nel Benin settentrionale, ad esempio, negli anni 2000 molti contadini si sono trovati in difficoltà perché il cotone, il prodotto da esportazione che avrebbe dovuto finanziare la sicurezza alimentare della popolazione locale, ha visto scendere rapidamente il suo prezzo sul mercato mondiale. Sono queste famiglie di contadini che Mani Tese ha sostenuto negli ultimi 15 anni per favorire la transizione verso sistemi agro-alimentari locali basati sulla commercializzazione del gari, un derivato della manioca molto utilizzato nella cucina dei Paesi del golfo di Guinea.

La coltivazione del cotone - ma il discorso può essere facilmente esteso a tutte le monoculture - ha anche un forte impatto ambientale sul territorio locale: per ottenere rese sufficienti, i contadini beninesi utilizzano infatti fertilizzanti, diserbanti e insetticidi chimici, sempre importati, che si accumulano nei suoli con danni per le persone e per gli ecosistemi.

L'impatto ambientale del modello agro-alimentare globale non è però solo locale. Il Benin importa ogni anno 140 milioni di dollari di carne di pollo, perlopiù (85%) provenienti da allevamenti europei che vengono alimentati con la soia prodotta in Brasile deforestando vaste aree del Cerrado e del bacino amazzonico.

Allargando lo sguardo all'intero continente, si osserva che l'importazione di olio di palma è aumentata negli ultimi venti anni da 500 milioni a quasi 7 miliardi di dollari. In questo caso le importazioni provengono principalmente dall'Asia sud-orientale, Indonesia e Malesia in particolare, due tra le aree dove la deforestazione causata dalle piantagioni di palma da olio è più forte.

Secondo la FAO, l'agricoltura commerciale è responsabile di più del 50% della deforestazione mondiale. Occorre dunque uno sguardo globale che consideri il sistema produttivo nel suo complesso e i suoi effetti socio-ambientali lontani nello spazio e nel tempo: la deforestazione non solo contribuisce in modo decisivo alla crisi climatica globale, ma altera in modo irreparabile ecosistemi fragili, innescando processi di cui non conosciamo la portata. Il passaggio di malattie dalla fauna selvatica all'uomo, tanto per fare un esempio che ci tocca da vicino, è favorito dalla rapida riduzione di superficie forestale e dal contatto sempre più frequente e ravvicinato tra grandi concentrazioni di animali umani e non umani (grandi città, allevamenti intensivi), da una parte, e aree selvatiche, dall'altra.

Il futuro "si chiama" Quelimane

Il caso africano mostra come il modello agro-alimentare convenzionale sia inefficiente dal punto di vista sociale, economico e ambientale. I costi di questo sistema sono distribuiti a varie scale: gli affamati nei villaggi e nelle città, i contadini marginalizzati, le vittime del cambiamento climatico e dell'erosione degli ecosistemi. I profitti sono anch'essi significativi, ma sono perlopiù di tipo economico e sono estremamente concentrati nelle mani di pochi soggetti privati.

Un'alternativa però esiste. In Africa, come nel resto del mondo, già esistono sistemi agro-alimentari locali e sono già attive reti locali e internazionali impegnate a sostenerli. Non si tratta di un ritorno a una società pre-moderna di autoproduzione, peraltro mai realmente esistita. Si tratta di sistemi innovativi che superano la tradizionale competizione tra città e campagna, creando una nuova integrazione tra spazi urbani, peri-urbani e rurali in grado di sostenere

le economie locali, difendere la biodiversità e produrre varietà socio-culturale. A Quelimane - la città che raccontiamo in questo numero - come a Milano i contadini locali possono svolgere un ruolo di protagonisti nella costruzione del territorio di domani e non di meri esecutori di un'agricoltura globale che estrae prodotti dalla terra come fossero minerali da immettere sui mercati internazionali.

I due modelli agro-alimentari coesistono, non solo sul territorio africano, e sono in competizione: da una parte un sistema fondato sul commercio internazionale che fornisce cibo standardizzato a basso costo, garantisce profitti per pochi e distribuisce i costi sull'intera umanità. Dall'altra una molteplicità di reti locali che, mentre producono cibo, tutelano la diversità biologica e culturale, distribuendo costi e benefici in modo più equo.

A noi la scelta.



© Maria Vittoria Moretti

FOCUS PAESE | Cooperazione e modelli sostenibili per superare le contraddizioni del Paese africano

MOZAMBICO UN PAESE LONTANO CHE CI È MOLTO VICINO

di GIULIA DONNICI, Desk Cooperazione di Mani Tese

All'insegna di rapporti storicamente forti con l'Italia, Mani Tese opera dal 1967 con numerosi progetti indirizzati soprattutto alle filiere agroalimentari.

Tra un taglio e una piega, qualche tempo fa una parrucchiera di Quelimane mi confessò, emozionata, che negli anni Settanta si era perdutamente innamorata, ricambiata, di un italiano che lavorava nel settore automobilistico. Non potrebbe esserci, per me, testimonianza più autentica dei profondi legami tra Italia e Mozambico che, nel 1975, più o meno il periodo in cui la parrucchiera si innamorava, raggiunse l'indipendenza dal Portogallo. Da allora il Paese africano piombò in una lunga e sanguinosa guerra civile alla cui cessazione diede un contributo fondamentale proprio il nostro Paese, grazie alla mediazione della Comunità di Sant'Egidio, con gli "Accordi di Roma" firmati il 4 ottobre del 1992.

Non può perciò sorprendere il fatto che, nel frattempo, l'Italia sia diventata il primo investitore europeo in Mozambico, seguito da Paesi Bassi e Portogallo, e il terzo a livello globale - dopo Emirati Arabi e Stati Uniti. Se il 2018 ha visto l'interscambio commerciale tra Italia e Mozambico raggiungere il valore record di 524 milioni di euro, il 2019 ha segnato un rallentamento. Si tratta comunque di un valore di 373 milioni di euro, tra esportazioni in Mozambico di macchinari, alimenti, prodotti farmaceutici e fertilizzanti, e importazioni di alluminio e rubini.

Crescita economica e criticità

Il 2019 è stato un anno particolarmente critico per il Mozambico: due cicloni, Ildai e Kenneth, si sono abbattuti sul Paese tra marzo e aprile provocando centinaia di vittime. In ottobre, in un clima di forte tensione, si sono svolte nuove elezioni che sono state vinte dal Frelimo, al potere dal 1975, e contestate dalla Renamo, l'ex guerriglia che ora è il principale partito di opposizione. A ridosso del 2020, inoltre, la provincia di Cabo Delgado è stata nuovamente oggetto di feroci violenze da parte di cellule jihadiste, che



© Maria Vittoria Moretti

dal 2017 hanno causato oltre 500 morti. A Cabo Delgado, tra l'altro, questi attacchi minacciano quello che potrebbe essere il più grandioso progetto energetico dell'Africa: lo sfruttamento di giacimenti di gas naturale nel bacino del fiume Rovuma che da diversi anni attrae imprese straniere e, tra queste, alcune italiane.

Il Fondo Monetario Internazionale ha previsto una crescita dell'economia del Mozambico dell'8,6% per il 2023 e del 10,6% per il 2024 ma questi numeri diventeranno reali solo se verrà garantita stabilità politica e sicurezza.

Mani Tese in Mozambico

Mani Tese è presente in Mozambico dal lontano 1967, quando fece dono alla comunità di Alua, nella Provincia di Nampula, di un trattore. Da allora il suo impegno nel Paese è cresciuto con numerosi progetti che hanno visto la nascita di scuole di falegnameria, la costruzione di pozzi e mulini, l'organizzazione di corsi di alfabetizzazione, il sostegno alle associazioni dei contadini e l'organizzazione di campagne contro l'AIDS.

Dal 2010 Mani Tese è riconosciuta e autorizzata dal Ministero degli Affari Esteri del Mozambico come ONG che può operare direttamente nel Paese e, negli ultimi anni, si è specializzata nella promozione dell'agricoltura sostenibile, in particolare dell'agroecologia, nella lotta ai cambiamenti climatici, nel rafforzamento di sistemi alimentari locali e della commercializzazione dei prodotti agricoli sani e nutrienti, nella promozione di partnership a livello accademico e istituzionale. È in prima linea, infine, con interventi tempestivi durante le emergenze, come le recentissime alluvioni che hanno colpito duramente il Paese.

Oggi Mani Tese opera prevalentemente nella Provincia della Zambézia, una delle più vulnerabili del Mozambico. Dati della World Bank del 2018 stimano infatti che il 62% della popolazione della Provincia si trovi sotto la soglia di povertà.

Il progetto "Quelimane agricola" e gli altri

Il progetto "Quelimane agricola: produce, cresce e consuma sostenibile", cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, si propone di contribuire allo sviluppo rurale sostenibile della provincia della Zambézia attraverso il rafforzamento del sistema agroalimentare locale e dei suoi principali attori: produttori, settore privato e autorità locali. L'intervento, iniziato nel 2018, è realizzato in partenariato con UPC-Z (Unione dei contadini della Provincia della Zambézia), l'ONG ICEI, l'Università degli Studi di Firenze, il Municipio di Quelimane, il Comune di Milano, il Comune di Reggio nell'Emilia, la Fondazione E35, e Gnucoop. Ne parliamo più approfonditamente nelle pagine successive.

Mani Tese partecipa ad altri importanti progetti nella regione della Zambézia.

Iniziato nel 2017, il progetto **Foreste**, di cui è capofila l'ONG ICEI, è cofinanzia-



© Annalisa Vandelli

to dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo e ha come obiettivo principale quello di contribuire all'implementazione di strategie di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, migliorando la resilienza delle comunità rurali e riducendo la pressione antropica sulle risorse naturali del distretto di Mocubela. Le attività di cui è responsabile Mani Tese, che realizza in collaborazione con la controparte locale UPC-Z mirano a dar vita a un sistema agroforestale in grado di contrastare gli effetti del cambiamento climatico e della deforestazione. L'attività agro-silvo-pastorale è svolta seguendo pratiche ecosostenibili che permettono di rigenerare un suolo ormai impoverito grazie all'introduzione di tecniche di conservazione dell'ecosistema. Inoltre, il progetto prevede la realizzazione di campi agroforestali, pozzi, allevamenti comunitari e silos per la conservazione di derrate alimentari e sementi. Tutto questo si sta accompagnando a un incessante lavoro di sensibilizzazione che coinvolge comunità e autorità locali sulle sfide ambientali del territorio.

In corso dal 2019, il progetto **Sostenibilità urbana: valorizzazione delle buone pratiche in Italia e Mozambico**, cofinanziato dal Comitato lecchese per la pace e la cooperazione tra i popoli, vuole contribuire alla sostenibilità urbana della Provincia della Zambézia e dei comuni del territorio lecchese: rafforzando e valorizzando le buone pratiche di sostenibilità urbana, attraverso lo scambio e la costruzione di

partnership virtuose tra Italia-Mozambico e sensibilizzando il territorio lecchese sui temi legati alla sostenibilità urbana con focus specifico sulle buone pratiche legate al settore food.

Avviato in seguito al passaggio del ciclone Ildai, il progetto **Emergenza Cibo** dal novembre del 2019 vede Mani Tese in prima linea nel programma Food Assistance for Assets, finanziato dal World Food Programme Mozambico. L'obiettivo principale di questo intervento di emergenza è il miglioramento delle condizioni di vita della popolazione di Chinde - un distretto della Provincia della Zambézia particolarmente colpito dal ciclone - fornendo alimenti di prima necessità e, al tempo stesso, rilanciando attività produttive ed infrastrutturali, come la costruzione di pozzi, latrine e strade di collegamento.

Ultimo in ordine cronologico, iniziato nei primi mesi del 2020, il progetto **Agricoltura circolare per ridurre la fame in Zambézia**, cofinanziato da Otto per mille a gestione statale, si propone di migliorare la sicurezza alimentare e la situazione nutrizionale delle comunità del distretto di Maquival, nell'area periurbana di Quelimane, attraverso il rafforzamento di agricoltura e allevamento. L'approccio proposto è quello dell'agricoltura circolare che ha l'obiettivo di ridurre il più possibile i rifiuti e gli sprechi derivanti dalla produzione agricola, dall'allevamento e dall'irrigazione, riutilizzando e valorizzando i prodotti di scarto.

Il progetto "Quelimane agricola: produce, cresce e consuma sostenibile"

QUELIMANE SOSTENIBILE

L'impegno di Mani Tese per costruire sul territorio un modello di food system innovativo che sostenga le produzioni agricole locali e un'alimentazione sana.

di REDAZIONE MANI TESE



© Maria Vittoria Moretti

Mani Tese, grazie al progetto "Quelimane agricola: produce, cresce e consuma sostenibile" vuole intervenire sul food system della Provincia della Zambèzia, in Mozambico, e renderlo il più possibile sostenibile.

Per food system si intendono tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione, marketing e consumo di prodotti alimentari. Un food system sostenibile fornisce alimenti sani e nutrienti - di preferenza prodotti localmente da agricoltori che vedono tutelati i loro diritti - per soddisfare le esigenze alimentari attuali, preservando gli ecosistemi in modo che possano fornire cibo anche per le generazioni future impattando il meno possibile sull'ambiente. È una sfida che coinvolge gli agronomi, ma anche gli economisti, i giuristi e i policy makers, e che può essere supportata dall'innovazione tecnologica.

Per questo motivo, Mani Tese ha preliminarmente costituito un complesso partenariato che vede coinvolti la controparte locale UPC-Z, ovvero l'Unione dei contadini della Provincia della Zambèzia, l'ONG ICEI, l'Università degli Studi di Firenze, il Municipio di Quelimane, il Comune di Milano, il Comune di Reggio nell'Emilia, la Fondazione E35, e infine Gnucoop, cooperativa esperta in tecnologia e innovazione per il non-profit. L'intervento, concepito grazie al contributo di tutti i partner, è stato cofinanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo ed è iniziato nel 2018. Si propone, nello specifico, di contribuire allo sviluppo rurale sostenibile della provincia della Zambèzia attraverso il rafforzamento del sistema agroalimentare locale e dei suoi principali attori - produttori, settore privato e autorità locali, adottando pratiche innovative e sostenibili in tutta la catena legata al food, ovvero dalla produzione nei campi al loro consumo.

Ne abbiamo parlato con **Agostinho de Brito**, responsabile del Dipartimento di Cooperazione internazionale del Municipio di Quelimane.

Qual è la sfida che il Municipio di Quelimane sta affrontando per promuovere i prodotti agricoli locali?

La città di Quelimane ha una peculiarità: i terreni sono salmastri e per questa ragione la produzione orticola in città finora è stata poco redditizia ed esigua. Con l'arrivo del progetto Quelimane Limpa, gestito dalla ONG CELIM, e in particolare con la costruzione di un Centro di compostaggio, i piccoli produttori hanno migliorato la resa agricola e aumentato la quantità prodotta. Ciò ha creato un afflusso di prodotti locali sui mercati e alcuni produttori vendono i propri prodotti anche nei quartieri in cui vivono, per i vicini e per la gente di passaggio. La sfida più grande, al momento, è garantire la produzione agricola durante tutti i mesi dell'anno, e quindi anche in quelli caratterizzati dalla siccità, per esempio costruendo dei piccoli e semplici sistemi di irrigazione, come è stato fatto nell'ambito del progetto Quelimane Agricola. Inoltre, è importante formare i produttori per far in modo che scelgano con accuratezza i prodotti da coltivare e che utilizzino le migliori tecniche per farlo. È altrettanto cruciale migliorare il sistema di trasporto e di manipolazione degli alimenti (ci sono persone, infatti, che preferiscono comprare nei supermercati per questioni igieniche). Infine, è assolutamente necessario un sistema di stoccaggio e vendita dei prodotti che prevede impianti refrigeranti in grado di prolungare la durata della conservazione degli alimenti.

È aumentata l'offerta dei prodotti agricoli locali a Quelimane e quale ruolo ha avuto il progetto Quelimane Agricola?

È aumentata sia l'offerta che la quantità. Grazie al progetto Quelimane Agricola un numero maggiore di persone si è impegnato in una produzione agricola di piccola scala diversa da quella familiare tradizionale e sta scommettendo su coltivazioni che permettono un aumento della quantità e qualità dei prodotti agricoli, su modi diversi di coltivare e sull'uso di compost organico. Un aspetto fondamentale in questo processo è la quantità

PER SAPERNE DI PIÙ

La Fiera agroecologica di Quelimane: UN'ESPERIENZA DA REPLICARE

La prima **Fiera agroecologica della Zambèzia** si è tenuta a Quelimane il 7 e 8 settembre 2019 con il **coinvolgimento delle autorità locali** - in particolare il Consiglio Municipale della Città di Quelimane (CMCQ) partner del progetto **Quelimane agricola** e il Servizio Distritale de Actividades Económicas (SDAE) - e delle **associazioni locali**, prima fra tutte l'Unione provinciale dei contadini della Zambèzia (UPC-Z).

L'organizzazione è stata affidata al Comitato per l'organizzazione e la gestione della Fiera, composto da 2 rappresentanti di Mani Tese, 4 del CMCQ e 2 dello SDAE e 1 dell'UPC-Z.

Lo scopo della **Fiera** era duplice: da un lato, **promuovere il protagonismo dei contadini** in qualità di produttori e venditori dei loro prodotti, dall'altro, diffondere tra tutta la popolazione l'importanza delle proprietà nutrizionali dei **prodotti agricoli locali**. Il successo della Fiera è stato tale da indurre il Comitato promotore a lavorare ad un calendario di altri eventi analoghi e ad avviare, in questa prospettiva, un dialogo con il Municipio di Quelimane ed il Governo provinciale per far sì che la fiera agroecologica non sia stata solo un evento spot ma diventi un'azione strutturata nel food system della città.

delle sementi, oltre che il loro prezzo. Molti agricoltori utilizzano sementi della produzione agricola precedente e questo ha come conseguenza un potere germinativo minore e un rendimento basso: il progetto Quelimane Agricola offre invece sementi di qualità. Inoltre, tali sementi possono essere riprodotte e quindi moltiplicate grazie alla costruzione di apposite banche di sementi, per poter tra l'altro garantire un prezzo accessibile per i produttori.

Può fornirci qualche dato sui prodotti agricoli, locali e importati, che si trovano nei supermercati e nei mercati, per esempio il Mercato Centrale e il Mercato di Aquima che sono stati oggetto proprio in questi mesi di lavori infrastrutturali realizzati nell'ambito del progetto Quelimane agricola?

Nei mercati si trovano più prodotti locali rispetto ai supermercati. Ad esempio, il pesce presente nelle bancarelle dei mercati è quasi esclusivamente locale, mentre quello che si trova nei supermercati proviene per

l'80% da Cina, Portogallo e Angola. Un altro esempio riguarda la carota: se nei mercati è possibile acquistare quella prodotta localmente, nei supermercati per l'80% si tratta di carote provenienti dal Sudafrica, che tra l'altro esporta in Mozambico anche cipolla, pollo e carne rossa.

Da quand'è che Quelimane fa parte del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) e quali sono le iniziative prese dall'Amministrazione legate a questo Patto?

La città di Quelimane fa parte del MUFPP da 4 anni e ha avviato il processo di apprendimento e di condivisione di buone pratiche. Per esempio, è stato pubblicato un articolo sulla gestione e la trasformazione dei rifiuti solidi organici dei mercati locali e sui concimi organici utilizzati nei campi dagli agricoltori. Inoltre, le politiche di sicurezza alimentare della città si basano sulle direttive del MUFPP. Credo che a breve, inoltre, la città di Quelimane formulerà un piano più circostanziato per la sicurezza alimentare e per sistemi alimentari.

Nel novembre dello scorso anno lei ha visitato Milano, Reggio Emilia e Bologna. Cosa l'ha colpita di più? Cosa pensa del food system italiano?

"Roma non è stata costruita in un giorno", si dice. L'ho percepito chiaramente nell'organizzazione delle cooperative, soprattutto a Reggio Emilia, dove abbiamo visitato con molto interesse La Collina e la Cantina Albinea Canali. Inoltre, a Bologna abbiamo partecipato a una stimolante videoconferenza con il Sebrae dello Stato del Paraná (Servizio di appoggio per la micro e piccola impresa) per uno scambio sulla gestione dei mercati, organizzata dalla Regione Emilia-Romagna. Italia e Brasile hanno sistemi alimentari sviluppati che consentono ai produttori di cooperare e di guadagnare un bargaining power nel mercato. Le cooperative hanno creato interessanti sistemi di incentivazione per i soci e il sistema di trattamento e manipolazione degli alimenti fa sì che i consumatori abbiano prodotti di qualità.



PROMUOVERE I PRODOTTI LOCALI TRAMITE FACEBOOK

La pagina Facebook Produtos Agro-ecológicos da Zambèzia è nata all'interno del progetto **Quelimane agricola: produce, cresce e consuma sostenibile** con l'obiettivo di promuovere l'adozione di pratiche innovative e sostenibili in materia di **produzione, commercializzazione, marketing e consumo dei prodotti agricoli, sani e nutrienti**.

Si rivolge, coinvolgendoli, ai principali attori del sistema agroalimentare dell'area urbana e periurbana di Quelimane e, più in generale, del Mozambico. La pagina è stata aperta nell'aprile del 2019, dopo un contest che ha permesso la creazione e poi la scelta del logo, e **ha riscosso fin da subito un grande successo**, ora, dopo poco più di un anno, i followers sono saliti a 11.395 e i "Mi piace" a 10.869 (dati aggiornati al 26 maggio 2020). I singoli post sono visti da centinaia di migliaia di persone e in tantissimi interagiscono, commentano e condividono i post.

Alcuni ringraziano per le informazioni che vengono riportate sulle proprietà nutrizionali di alcune verdure, altri raccontano la propria esperienza con una determinata tecnica di coltivazione, altri ancora suggeriscono ricette con prodotti locali.



© Mani Tese



Food system: Progetti di cooperazione locale e alleanze globali.

MILANO E L'AFRICA COOPERAZIONE TRA CITTÀ

di SILVIA LA FERLA, GIANFRANCO COMMODARO, YOTA NICOLAREÀ, Area Relazioni internazionali, Comune di Milano

Il 'caso' del Milan Urban Food Policy Pact: alleanza tra i sindaci per disegnare nuove politiche alimentari nel continente.

Sono molteplici gli interventi negli ultimi anni portati avanti dal Comune di Milano nel continente africano nello spirito della city-to-city cooperation. Tutti con un obiettivo ben definito: trasferire competenze, formando amministratori e tecnici come volano per il consolidamento di autorità locali. Autorità locali che devono essere in grado di pianificare e di gestire le complesse realtà urbane con uno sguardo più attento e con l'obiettivo del miglioramento della qualità della vita della popolazione locale.

Milano, grazie al suo sistema territoriale (autorità locali, imprese partecipate e compagnie private, istituti accademici, organizzazioni della società civile), è in grado di catalizzare il supporto e le risorse provenienti da donatori privati, istituzionali, nazionali e internazionali che, grazie alle competenze interne e dei numerosi e qualificati attori presenti sul territorio di-

sponibili a dedicare tempo e risorse per supportare percorsi formativi, si traducono in progetti di sviluppo e attività pilota che spesso diventano validi modelli per le città africane e non solo.

Condividere, confrontarsi, imparare significa fare rete con altre realtà locali che vivono gli stessi problemi e devono affrontare le medesime sfide. Un supporto importante viene dalla partecipazione alle **reti internazionali** che permettono di sviluppare alleanze multilaterali e approfondire specifiche tematiche. Il **Milan Urban Food Policy Pact** ne è un esempio.

Il Patto di Milano

Oltre il 50% della popolazione mondiale vive oggi nelle città. **Si stima che nel 2050 più di 6 miliardi di persone si saranno trasferite in un agglomerato urbano.** Le aree urbane avranno un ruolo politico, economico e sociale sempre più



strategico e le sfide che le attendono sono complesse, a partire dal contrastare la crisi corrente sulla salute pubblica dovuta alla pandemia globale e immaginare degli scenari che cercano di prefigurare il futuro nell'era post-Covid-19, al pensare alla migrazione e la sfida dell'integrazione, fino a trovare modi per assicurare a tutti il diritto a un'alimentazione sana, garantendo allo stesso tempo un futuro sostenibile del nostro pianeta.

Se il futuro che ci aspetta è quello di riorganizzare il nostro modo di vivere, di lavorare, di spostarsi e di produrre, il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) può costituire un importante quadro d'azione per le città del Nord e del Sud del mondo per tracciare un percorso comune e attuare una transizione verso nuove politiche alimentari che facciano della qualità della vita il proprio carattere dominante. **Il MUFPP di fatto è l'unico accordo internazionale tra sindaci, sottoscritto attualmente da 210 città di tutto il mondo, che impegna le amministrazioni locali a lavorare per rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantire cibo sano e accessibile a tutti, preservare la biodiversità, lottare contro lo spreco e recuperare opportunamente le eccedenze alimentari.**

Il Patto di Milano nel contesto africano

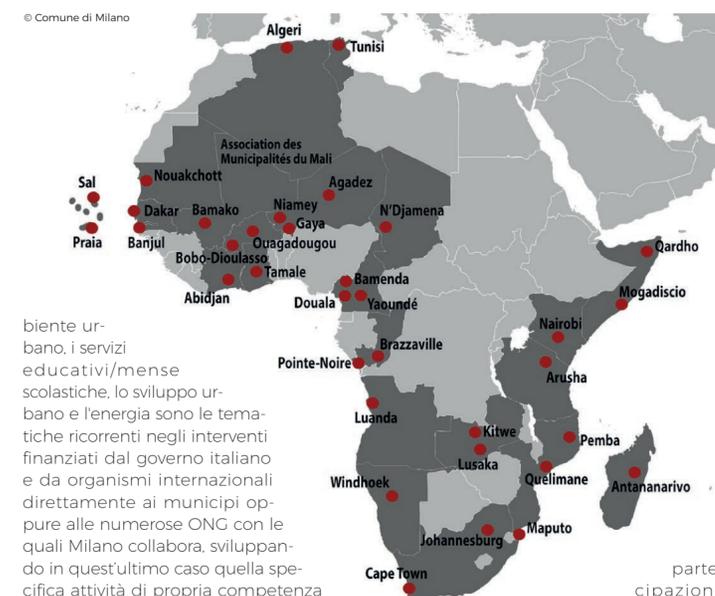
Per 35 città firmatarie di 24 paesi del continente africano il MUFPP rappresenta una cornice ideale per attivare un confronto tra autorità locali, nazionali e attori internazionali verso strategie condivise in grado di agire sui sistemi alimentari locali, e per rafforzare la coesione territoriale tra città ed aree rurali. Tre fra queste città - Abidjan, Dakar e Nairobi - partecipano alla governance interna del Patto mentre a partire dal 2016 le città di Dakar, Brazzaville (2018) e Niamey (2019) hanno ospitato, nell'ambito del MUFPP, delle importanti conferenze regionali per sviluppare meccanismi di scambio tecnico tra città del Nord e del Sud con il supporto di ONG e dei donatori internazionali. Molte di esse contribuiscono ulteriormente allo scambio di esperienze con pratiche innovative attraverso il Milan Pact Award.

L'obiettivo quindi del Patto è quello di facilitare lo sviluppo del network di città africane attorno alle food policy e di favorire collaborazioni concrete tra le città, fatte di scambi di competenze tecniche e buone pratiche, valorizzando anche le numerose attività inserite nei progetti di cooperazione city-to-city.

Azioni concrete di cooperazione city-to-city e il MUFPP

Un esempio virtuoso di cooperazione city-to-city, che coinvolge città firmatarie del MUFPP, è quello in atto **tra il comune di Milano e diverse municipalità del Mozambico.** Paese prioritario per la cooperazione italiana. In questo caso le attività sviluppate da Milano si concentrano prevalentemente a Maputo, Quelimane e Pemba e si concretizzano in percorsi di assistenza tecnica e trasferimento di competenze nell'ambito della gestione dei servizi per la città.

La gestione delle risorse idriche potabili e reflue, dei rifiuti e l'igienizzazione dell'am-



biente urbano, i servizi educativi/mense scolastiche, lo sviluppo urbano e l'energia sono le tematiche ricorrenti negli interventi finanziati dal governo italiano e da organismi internazionali direttamente ai municipi o pure alle numerose ONG con le quali Milano collabora, sviluppando in quest'ultimo caso quella specifica attività di propria competenza nell'ambito di un progetto più ampio e complesso.

La sicurezza alimentare è un tema presente trasversalmente in quasi tutti i progetti. A partire dalle azioni rivolte al miglioramento delle condizioni igieniche dei mercati a Quelimane (Quelimane Agricola e Quelimane Limp) e alle attività strettamente collegate con lo sviluppo del sistema del cibo locale, come testimonia il recupero delle eccedenze alimentari ad Inhambane e Morrumbue (Fruitful Cooperation) per mezzo di un virtuoso sistema integrato che migliora la produzione rendendola stabile e non più stagionale, il progetto introduce processi di trasformazione del cibo e di commercializzazione resi possibili dalla costruzione della prima fabbrica di essiccazione del mango e di altre varietà di frutta di tutto il paese. Altro esempio di azione correlata al tema della sicurezza alimentare, nata da un'esplicita richiesta del municipio di Maputo e da una esigenza concreta della città, è la definizione di uno strumento di governance in tema di gestione del servizio di mense scolastiche. Milano ha coordinato insieme a vari partner pubblici e privati (progetto Particidade), la realizzazione di uno studio di fattibilità per lo sviluppo di politiche pubbliche finalizzate all'introduzione dell'alimentazione scolastica nei municipi di Pemba e Maputo. Partendo da alcuni di questi esempi possiamo formulare alcune considerazioni utili per capire il contesto dei progetti di cooperazione city-to-city e la connessione con il MUFPP.

Nell'ambito della rigenerazione urbana e del rilancio economico, la città di Quelimane ha attuato due progetti che contribuiscono a migliorare l'accesso fisico della popolazione a prodotti freschi (frutta e verdura) e promuovere la tutela ambientale. Quelimane Limp promuove, tra altre attività, l'uso del compost per migliorare la qualità e la quantità dei raccolti dell'agricoltura urbana. Quelimane Agricola, a sua volta, concepito e implementato localmente da Mani Tese, contribuisce allo sviluppo rurale sostenibile rafforzando i mercati agricoli e le filiere agroalimentari locali. L'attuazione dei 2 progetti ha facilitato la sottoscrizione, nel 2017, e poi l'attiva

partecipazione al MUFPP da parte di Quelimane (simile dinamica con Pemba e Maputo) che ha permesso alla capitale della regione della Zambèzia di essere inserita in un contesto di cooperazione multilaterale in cui scambiare buone pratiche, attivare percorsi di cooperazione non solo nord-sud ma anche sud-sud e accedere a un ventaglio di opportunità più ampio.

Sinergie tra iniziative promosse dalle città firmatarie del MUFPP

Sono vitali le sinergie prodotte tra le diverse attività e iniziative attuate dalle città firmatarie del Patto di Milano, sinergie strategiche che assicurano innovazione, vocazione internazionale ed economie di scala in grado di generare per le realtà interessate un ritorno tangibile in termini economici, sociali ed ambientali.

Nell'ampio e complesso quadro della cooperazione internazionale il MUFPP, dialogando direttamente con le città, può rappresentare una valida opportunità, uno spazio nuovo per la discussione e l'azione locale su temi come l'agricoltura urbana e periurbana, lo street food, la ristorazione scolastica e i programmi di educazione alimentare nelle scuole, e i mercati alimentari locali.

La condivisione delle singole esperienze permette alle città africane, e non solo a loro, di trovare all'interno del MUFPP valide soluzioni, già sperimentate, sulle questioni più pressanti che le riguardano da vicino.

¹ Per riferimenti sul MUFPP e le iniziative menzionate si consiglia di visitare i seguenti siti internet <http://www.milanurbanfoodpolicycompact.org/> <https://www.comune.milano.it/aree-tematiche/relazioni-internazionali/cooperazione-internazionale>

² Per saperne di più si consiglia il caso studio su Quelimane nel volume: A menu of actions to shape urban food environments for improved nutrition (2019) <https://www.gainhealth.org/sites/default/files/publications/documents/gain-mufpp-ruaf-a-menu-of-actions-to-shape-urban-food-environments-for-improved-nutrition-2019.pdf>

Un progetto europeo per la sostenibilità: LIVERUR – Living Lab Research Concept in Rural Areas.

CONNESSIONI TRA ITALIA E MOZAMBICO

di FONDAZIONE E35

Sviluppo rurale, innovazione e sostenibilità per il futuro delle aree interne, rurali e peri-urbane: la delegazione del Mozambico in visita a Reggio Emilia



Dal 12 al 14 novembre 2019 la città di Reggio Emilia ha ospitato 50 persone provenienti da 23 Paesi europei e non solo, in occasione del quarto meeting internazionale del progetto europeo LIVERUR – Living Lab Research Concept in Rural Areas, un progetto di ricerca che mira allo sviluppo di strumenti e modelli innovativi per potenziare progetti e attività nelle aree rurali. Lo sviluppo rurale è stato anche elemento di connessione con i progetti promossi da Reggio Emilia in Mozambico, grazie a una delegazione proveniente dalla città di Quelimane interessata alle cooperative agricole, alla sostenibilità territoriale e alle

politiche a favore dell'ambiente. Il progetto LIVERUR è coordinato dall'Università Cattolica di Murcia (Spagna) e finanziato dal programma di ricerca HORIZON 2020 ed è finalizzato a studiare e testare nuovi modelli di business e di partenariato pubblico-privato per le imprese e gli attori, agricoli, rurali e non solo, insediati in aree interne e peri-urbane. Reggio Emilia contribuisce al progetto attraverso lo sviluppo di azioni pilota utili a testare nuovi strumenti capaci di migliorare la sostenibilità e l'innovazione tecnologica di servizi e prodotti legati ad alcune esperienze del proprio territorio. **La presenza di una delegazione del Mozambico all'evento del progetto LIVERUR non è casuale.**

Il Mozambico ha con Reggio Emilia una storia straordinaria di solidarietà, amicizia e cooperazione che dura da oltre 40 anni, e che prosegue oggi con importanti progetti di cooperazione e sviluppo comune. Tra questi vi è il progetto "Quelimane Agricola", finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo e coordinato dall'ONG Mani Tese, e al quale l'Amministrazione comunale, insieme a Fondazione E35 e a realtà del sistema cooperativo reggiano contribuiscono, confrontandosi insieme al Municipio di Quelimane, su politiche mirate a promuovere uno sviluppo sostenibile della propria città e del proprio tessuto economico, fortemente caratterizzato dall'agricoltura.

Una delegazione dalla città di Quelimane, capitale della Provincia della Zambézia in Mozambico, ha partecipato alla prima giornata di lavoro del meeting internazionale a Reggio Emilia. La delegazione era composta da sei funzionari e assessori del Municipio di Quelimane – afferenti ai Servizi di pianificazione territoriale, ambiente, sviluppo economico e relazioni internazionali – accompagnati da un rappresentante della FIPAG – istituzione pubblica nazionale che gestisce l'approvvigionamento idrico in Mozambico – e da un professore della Facoltà di Trasformazione agro-alimentare dell'Università Licungo di Quelimane.

La visita ha rafforzato il contatto e la collaborazione istituzionale tra il Municipio di Quelimane e il Municipio di Reggio Emilia, al fine di proseguire lo **scambio di buone pratiche sulle tematiche dello sviluppo urbano sostenibile**, avviato durante la prima missione svolta dalla Fondazione E35 a Quelimane in giugno 2019.

La missione è stata inoltre occasione per visitare aziende e realtà cooperative agricole del territorio reggiano, al fine di porre le basi per i prossimi passi previsti dal progetto nello scambio tra territori. Obiettivo sarà infatti quello di favorire lo sviluppo di nuovi modelli di impresa agricola nei territori partner del progetto, in diretto dialogo con gli attori del mondo cooperativo reggiano coinvolti.



INTERVISTA A UN DELEGATO DEL MOZAMBICO: AMARILDO ERASMO JOSÉ DE OLIVEIRA, UNIVERSITÀ DI LICUNGO

Può dirci di cosa si occupa?

Sono Amarildo Erasmo José de Oliveira, docente dell'Università Licungo, coordinatore del corso di ingegneria agraria e ricercatore nei campi dell'alimentazione e dell'ambiente.

Nel novembre del 2019 lei ha partecipato a una visita di interscambio in Italia. Quali buone pratiche le sono apparse le migliori e perché?

Fra le buone pratiche conosciute in Italia, la prima è stata l'organizzazione del lavoro a Mani Tese e alla Fondazione E35, partner nel progetto Quelimane Agricola, in particolare il grande impegno con le attività da organizzare, le relazioni con il settore privato, la sinergia tra i vari partner finalizzata al benessere delle comunità grazie anche all'associazionismo e alla cooperazione.

Come ha trovato il sistema alimentare italiano: ristoranti, supermercati, mercati e cooperative agricole?

Devo elogiare il lavoro nei diversi comparti alimentari che stanno molto attenti a privilegiare alimenti con minori componenti di grassi, zuccheri, sale ed altri pericolosi per la salute delle persone. Quanto ai mercati, non ho potuto raccogliere molte informazioni, ma quello che ho visto rivela una grande attenzione ai sistemi di conservazione dei prodotti di origine animale; il processo di conservazione viene aiutato anche dalle basse temperature delle

regioni europee. Quanto alle cooperative visitate, sono stato favorevolmente colpito dal fatto che esse producono tanto e senza bisogno di molta manodopera, quasi solo con la forza della volontà e della tecnologia.

Quali sono le sfide principali dell'alimentazione della popolazione di Quelimane e dintorni?

La maggioranza della popolazione dei dintorni di Quelimane è molto povera e l'unica fonte del reddito familiare è l'uso della forza lavoro. L'agricoltura viene praticata quasi solamente per la sussistenza, la pesca è un'attività informale e l'uso dell'ecosistema si limita all'abbattimento degli alberi nelle foreste di mangal. Le sfide da affrontare sono diverse: assicurare l'alimentazione nei vari periodi dell'anno dato che le comunità mettono sul mercato gran parte di ciò che producono; garantire una gamma di prodotti alimentari ad alto valore nutritivo perché in queste comunità gli indicatori di denutrizione sono alti; creare condizioni igienico-sanitarie sia nella fase di produzione che di manipolazione dei prodotti alimentari; diffondere la consapevolezza alimentare e l'abitudine a pensare al domani.

Come ritiene che si possano vincere queste sfide?

Con la creazione di comitati che aiutino i produttori nei mezzi di produzione, nell'immagazzinamento e nella conservazione dei



prodotti. Tutto ciò sarebbe ancor più utile se venisse creata un'associazione fra le comunità dell'intera zona. Inoltre con il conferimento di premi a quanti produrranno con criteri igienico-sanitari di qualità, il che incentiverebbe più comunità ad aderire ad un sistema di produzione pulito. Poi con la creazione di centri di studi alimentari nelle comunità vulnerabili prendendo come ricercatori i membri stessi della comunità in grado di riconoscere i rischi per la salute connessi alle produzioni locali. Con la creazione, infine, di attività alternative alle pratiche di distruzione di mangal.



IL VALORE DELLO SCAMBIO: LA TESTIMONIANZA DI LAURA DIAS MOHAMADE, ESPERTA IN RISORSE IDRICHE

"Mi chiamo Laura Dias Mohamade e lavoro nel Dipartimento di Pianificazione e Monitoraggio presso la FIPAG (Fundo de investimento e Património do Abastecimento de Água).

A novembre del 2019 ho partecipato a una visita di scambio in Italia, che mi ha dato l'opportunità di conoscere da vicino come funziona la società pubblica milanese MM Spa che garantisce l'accesso all'acqua e gestisce il sistema di raccolta e depurazione delle acque reflue, attività analoghe a quelle di cui mi occupo io a Quelimane. Grazie a una visita guidata, ho avuto la possibilità di vedere come funziona il depuratore di San Rocco e il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua potabile. Già nel 2019 due tecnici di MM Spa avevano visitato la FIPAG a Quelimane e già per i prossimi mesi sono previsti momenti di scambio di buone pratiche tra le due istituzioni: una storia di collaborazione che continua a distanza, nonostante l'emergenza sanitaria. In

particolare, con MM stiamo lavorando per condividere le conoscenze sulle tecniche di riduzione delle perdite idriche. Milano su questo tema ha una grande esperienza ed è riuscita a conseguire risultati importanti tanto che in città le perdite si attestano all'11,5%, valore ben al di sotto della media nazionale italiana che è pari al 39%. Purtroppo a Quelimane circa il 50% dell'acqua, metà di quella immessa in rete, viene persa prima di arrivare nelle case di tutti noi, a causa del materiale utilizzato e soprattutto nelle tubazioni maggiori di 350 mm: si tratta di una percentuale ancora troppo alta, sulla quale dobbiamo assolutamente intervenire perché l'acqua è un bene troppo prezioso.

La mia visita in Italia ha previsto altre attività nella Regione Emilia-Romagna. Qui, è stato interessante vedere come viene promossa l'agricoltura biologica e locale e come quest'azione rientri in un ampio programma di valorizzazione del territorio. In particolare, ho trovato molto utile la visita

alla cooperativa "La Collina" perché mi ha permesso di capire come avviene la gestione di un'azienda agricola che coltiva e alleva con metodologie biologiche e biodinamiche una vasta gamma di prodotti, e come li vende nei suoi punti vendita. Altro momento molto stimolante è stato lo scambio di buone pratiche avuto con il Municipio di Reggio Emilia. Sono rimasta colpita da alcune iniziative di politica ambientale, ad esempio il piano di mobilità sostenibile che incentiva l'uso della bicicletta allo scopo di ridurre il traffico automobilistico, la buona pratica di piantare un albero per ogni bambino che nasce nel Comune di Reggio Emilia allo scopo di ridurre il diossido di carbonio, l'eliminazione dei bicchieri di plastica nelle scuole e negli edifici pubblici, la promozione degli orti urbani in cui lavorano anche diverse persone svantaggiate, col duplice scopo di stimolare in loro lo spirito di intraprendenza e di contribuire al miglioramento ecologico-ambientale.

Storie di cooperanti

IL MOZAMBICO DI MARIA VITTORIA

Rappresentante di Mani Tese nel Paese africano, Maria Vittoria Moretti gestisce diversi progetti di cooperazione e, nonostante le difficoltà, ci riesce benissimo. La sua missione? Portare l'agroecologia nel Paese!

di GIORGIA VEZZOLI, Communication & PR Manager di Mani Tese

Maria Vittoria Moretti, fiorentina di nascita e vagabonda nella vita, viaggia e gira per il mondo dall'età di sei anni, cioè da quando ha preso il suo primo aereo da sola. "Viaggio per scoprire le meraviglie naturali di questo nostro pianeta, per conoscere le diverse culture che lo abitano e per trovare me stessa durante il cammino" dice di sé stessa. Da maggio 2019 Maria Vittoria condivide le sfide e il lavoro di Mani Tese come Capo Progetto e Rappresentante Paese in Mozambico. In particolare, lavora su progetti di sviluppo rurale, che praticano un approccio agro-ecologico per sviluppare un'alternativa economica sostenibile nel rispetto sociale e ambientale.

Maria Vittoria è una persona solare, che crea fin da subito una forte empatia con gli altri. Quando penso a una cooperante, non riesco a immaginarmi volto e sorriso migliori del suo. Maria Vittoria gestisce grosse responsabilità in Mozambico, eppure quando parla di sé lo fa sempre con grande umiltà.

Quando ho provato a chiederle di descriversi in poche parole, mi ha risposto con quelle del filosofo cinese Lao Tzu: "Chi conosce gli altri è sapiente; chi conosce sé stesso è illuminato" aggiungendo "Ecco, io ancora non mi ritengo né sapiente, né illuminata perciò a questa domanda non saprei cosa risponderti".

Allora le ho chiesto altro.

Maria Vittoria, perché hai deciso di diventare una cooperante?

"Ho sempre avuto come obiettivo la cooperazione, fin dall'università. L'idea era di applicare le mie conoscenze e apprendere da contesti socio-economici e ambientali nuovi e diversi da quelli in cui sono cresciuta. Supportare e partecipare al cambiamento positivo in ambito ambientale e agricolo nelle aree più "svantaggiate" (sotto vari punti di vista: storico-geografico, sociale, legislativo, economico, etc.) era ed è la mia sfida attuale".

Quali sono stati i tuoi studi?

"Mi sono laureata alla Scuola di Agraria dell'Università di Firenze in Scienze Agrarie per la Sicurezza Alimentare ed Ambientale nei Tropici. Successivamente ho conseguito un Master in Analisi dei Sistemi Ambientali in Olanda, presso l'Università di Wageningen e ho continuato con un Diploma Magistrale in Cooperazione Internazionale: Esperto in Progettazione e Management presso la Scuola COSPE a Firenze".

Come sei arrivata a lavorare in Mozambico con Mani Tese?

"Seguo il lavoro di Mani Tese da tempo e, già mentre lavoravo in Angola, avevo la curiosità di conoscere la cultura e la società



civile mozambicana. Grazie a Mani Tese, ho avuto la fortuna di poter unire questi due desideri e partire per la Zambesia".

Di cosa ti occupavi in Angola?

"Ho avuto la possibilità di lavorare in Angola con alcune comunità rurali dell'entroterra, in progetti di protezione ambientale, lotta alla deforestazione e sostegno allo sviluppo di alternative economiche socialmente ed ecologicamente sostenibili".

Parliamo di oggi: ci spieghi il tuo lavoro per Mani Tese in Mozambico?

"Il mio ruolo attuale è quello di Coordinatrice di un progetto di cooperazione e Rappresentante Paese per Mani Tese. Nel concreto, cerco di gestire e portare avanti tre diversi progetti (due agricoli e uno di post emergenza dopo il ciclone IDAI) e una bella équipe locale che lavora insieme a me. Mantengo contatti assidui con le autorità locali, con i numerosi partner di progetto e con i finanziatori. Quando riesco, inoltre, mi dedico alla ricerca di nuovi finanziamenti e partner locali interessanti per creare nuovi progetti di sviluppo in Mozambico".

Qual è la tua giornata tipo?

"Inizio la mia giornata tipo, come tutti, in casa dove cerco di trovare il tempo per dedicarmi alla lettura delle ultime notizie sul Paese in cui mi trovo e su quello da cui provengo.

Arrivo in ufficio tra le 08:00 e le 08:30, saluto tutti i colleghi e comincio la giornata con il mio bellissimo piano di lavoro. La speranza di riuscire a seguire il piano di lavoro, tuttavia, viene frantumata dopo normalmente un'oretta, quando cominciano ad arrivare chiamate, messaggi e mail da parte di partner, colleghi, altre ONG, finanziatori e persino sconosciuti, con cose urgentissime da risolvere, iniziare o finire...

Così mi ritrovo in un batter d'occhio alle 12:30, ora di pranzo, durante la quale attualmente il personale delle pulizie deve fare il secondo round negli uffici per igienizzare le superfici (una delle misure adottate in loco nell'ambito della prevenzione al COVID-19). Spesso pranzo insieme ai colleghi ed espatriati di altre ONG che si trovano ancora a Quelimane (molti si sono spostati a Maputo/capitale, sempre a causa del coronavirus).

Alle 13:30 c'è il caffè di gruppo in ufficio, perché anche alcuni colleghi locali ormai si sono abituati ai piaceri che può regalare una moka rimpiazzando così la loro bevanda solubile al gusto di caffè (che viene bevuta con una decina di cucchiaini di zucchero per coprirne il cattivo gusto).

Dopodiché mi richiudo in ufficio e, dalle 16:30 (orario di chiusura) fino alle 18:30 circa, cerco di concludere le 'emergenze' accumulate e riprendere in mano il piano di lavoro della mattina.

Finito questo, rientro a casa oppure mi aggrego per una birra con altri espatriati di Quelimane. Attività questa, ovviamente al momento sospesa a causa del COVID-19".

Come sta andando questa esperienza?

"L'esperienza è molto interessante e ci sono sfide quotidiane su più fronti, soprattutto perché lavoriamo su diversi progetti con una moltitudine di partner nazionali e internazionali.

Si apprendono cose nuove ogni giorno, migliorando la capacità di problem solving! Lavorare con questa varietà di partner è molto interessante perché mi permette di approfondire tematiche differenti e confrontarmi con università, altre ONG, istituzioni governative, specialisti nel settore dell'agroecologia, delle politiche ambientali e dei sistemi irrigui sostenibili".

Le tue maggiori soddisfazioni?

"Oltre alla bellezza di lavorare in un ambiente multisettoriale, le soddisfazioni maggiori arrivano con il raggiungimento dei risultati, che non solo sono soddisfazioni personali ma anche per l'intero staff con cui lavoro".



© Maria Vittoria Moretti

E invece le difficoltà più grandi?

"La difficoltà maggiore sta nella complessa disorganizzazione burocratica del Paese che rallenta molto le attività.

Poi c'è spesso l'impossibilità di lavorare su campo per dover assolvere ai doveri di coordinazione e d'ufficio. Inoltre il dover essere sempre all'altezza delle richieste e delle pressioni che arrivano dai vari fronti.

Infine, c'è la difficoltà di mantenere un confine tra la vita lavorativa e quella privata e fare orari di lavoro più salutaris: a casa avrei molte più distrazioni e interessi da seguire che mi stimolerebbero a staccare prima dall'ufficio, qui invece mi concentro molto sul lavoro".

Cosa ti piacerebbe dire a chi vive in Italia e conosce poco il Mozambico?

"Il Mozambico è un Paese molto diverso dall'Italia e difficile da raccontare in poche righe, quindi il mio consiglio è di venire a visitarlo! (Ovviamente dopo l'emergenza coronavirus). Credo che il Mozambico abbia un potenziale molto elevato come meta per il turismo ambientale: ha meravigliose spiagge, montagne, laghi, parchi e una bellissima fauna marina".

L'attività dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) in Mozambico

SVILUPPO RURALE AI TEMPI DEL COVID-19

di MARTINA BOLOGNESI, Communication Officer presso AICS Maputo

Uno sguardo sull'azione della Cooperazione italiana e le principali direttrici di intervento.



Lo sviluppo rurale è uno dei settori prioritari per l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) in Africa Australe, con investimenti nel settore pari a circa 39 milioni di euro impegnati su iniziative formulate e gestite dalla Sede dell'AICS a Maputo, che riguardano Mozambico, Malawi, Zimbabwe ed eSwatini, ai quali si aggiungono circa 9 milioni di euro di progetti promossi e realizzati dalle OSC italiane in Mozambico con il contributo dell'AICS.

In Mozambico, come in molti altri paesi dell'Africa subsahariana, l'agricoltura rappresenta la principale attività economica, contribuendo per circa un quinto al PIL nazionale. Il settore è caratterizzato da bassa produttività e scarsa innovazione tecnologica. I piccoli agricoltori, che rappresentano la maggioranza degli operatori attivi nel settore, sono anche i più vulnerabili agli impatti dei cambiamenti climatici e agli eventi meteorologici estremi come siccità, inondazioni e cicloni, fenomeni ai quali il Paese è periodicamente esposto: ne è stato un esempio l'impatto devastante provocato dai cicloni tropicali Idai e Kenneth a marzo e aprile 2019. **In Mozambico l'insicurezza alimentare è una realtà che moltissime famiglie devono affrontare.** Oltre alle conseguenze dei fenomeni climatici estremi, recentemente si sono aggiunti fattori di instabilità sociale ed economica. Il WFP stima che oltre 1,6 milioni di persone versino in uno stato di insicurezza alimentare grave e 13,8 milioni abbiano difficoltà nell'accesso agli alimenti.

La Fruitful Cooperation

La Cooperazione Italiana ha da sempre investito sullo sviluppo del settore agricolo e zootecnico seguendo alcune direttrici, con particolare enfasi sull'aumento delle competenze delle istituzioni locali per una migliore gestione del territorio e delle sue risorse, facilitando la costruzione di infrastrutture per l'irrigazione, promuovendo investimenti privati e servizi finanziari, sostenendo la creazione e il funzionamento di associazioni e cooperative, contribuendo all'aumento del valore aggiunto dei prodotti agricoli locali e favorendone la commercializzazione. Una best practice in questo senso è rappresentata dall'iniziativa "Fruitful Cooperation: filiere della frutta inclusive e innovative" finanziata dall'AICS e realizzata dalla OSC SCAIP nella provincia di Inhambane. L'AICS sostiene le attività della cooperativa KUVANGA, che produce frutta (mango, banana, cocco, e ananas) disidratata al naturale acquistando i prodotti direttamente dai produttori locali, in un'area in cui la scarsità di risorse economiche, unitamente alla mancanza di conoscenze tecniche agricole e di corretta combinazione degli alimenti, rendono le comunità locali soggette a casi di malnutrizione. Le attività della cooperativa KUVANGA rappresentano un'importante fonte di reddito per le comunità locali, e riescono a valorizzare le risorse del territorio. JOGÓ, marca commerciale di KUVANGA, ha ottenuto il marchio «Made in Mozambique» nel 2018, che attesta l'utilizzo di risorse nazionali e il rispetto della legislazione in termini fiscali e legali, garantendo un impatto diretto nella crescita della produzione nazionale.

Il COVID-19 e la nuova sfida per i sistemi alimentari

Il sostegno integrato al settore primario (agricoltura e allevamento) assume un ruolo chiave per Paesi come il Mozambico, specialmente in momenti complessi come quello che il Paese sta attraversando. L'avvento della pandemia COVID-19 ci impone di ripensare i sistemi agricoli dei paesi più vulnerabili, dal momento che sicurezza alimentare e nutrizione sono a rischio. La dipendenza dall'importazione di alimenti, associata alla condizione di povertà in cui si trova la popolazione e il probabile aumento dei prezzi dovuto alla

pandemia, rappresentano delle minacce reali, davanti alle quali la Cooperazione internazionale sarà sicuramente a fianco del Mozambico, vista anche, nel caso dell'Italia, l'esperienza specifica nel settore. Come ha recentemente dichiarato la Vice Ministra per gli Affari Esteri e la Cooperazione Internazionale, infatti, "Molti progetti italiani di Cooperazione allo Sviluppo da anni sono incentrati sull'agribusiness, con grandi risultati anche di sostenibilità. Noi italiani sappiamo cosa vuol dire dover creare filiere alimentari resilienti, capaci di resistere agli shock come quello del COVID-19."

L'AICS in Mozambico sta portando avanti un importante esercizio per riadattare alcune attività delle iniziative in corso in risposta a nuovi bisogni, che richiedono interventi integrati per facilitare la connessione delle aree rurali con i mercati urbani, garantiscano la sicurezza alimentare e nutrizionale e favoriscano lo sviluppo economico locale a beneficio del territorio. A questo proposito, l'Agenzia sta lavorando con nuovi e strategici partner internazionali, con l'obiettivo di offrire una risposta coordinata e sostenibile alle possibili crisi alimentari nel breve, medio e lungo periodo.

La Direttrice dell'AICS in Mozambico, Ginevra Letizia, ha detto a questo proposito: "Quest'anno sarà ricco di sfide, il Paese sta attraversando un momento complesso sotto molti punti di vista. Una risposta comune e solidale è necessaria, ora più che mai." Aggiunge poi, "Quest'anno, per la prima volta in Mozambico, l'AICS sarà coinvolta nella realizzazione di un'importante iniziativa dell'Unione Europea per sostenere il consolidamento della pace attraverso il sostegno alla governance ed allo sviluppo economico locale. Da un lato vogliamo, in continuità con il passato, continuare a contribuire al processo di pacificazione, condizione essenziale per la crescita e per lo sviluppo, e dall'altro collaborare alla promozione di uno sviluppo economico più inclusivo, resiliente e attraente per le nuove generazioni. Questo continueremo a farlo a beneficio delle comunità locali e nel riconoscimento della ricchezza del loro territorio, del potenziale economico e sociale dello stesso e dell'importanza di preservare la biodiversità, assicurando una gestione sostenibile con i nostri partner locali".

Educare le nuove generazioni per cercare soluzioni globali a problemi globali

IL CIBO CONTINUA A PRENDERE L'AEREO

di REDAZIONE MANI TESE

Il diritto al cibo e l'agroecologia nei nostri percorsi di Educazione alla Cittadinanza Globale.

Se per le persone muoversi per il pianeta sta diventando un affare complicato in questo 2020 che ha costretto tutti gli esseri umani senza differenze di passaporto a limitare drasticamente i propri spostamenti, ciò non si può dire delle merci, e in particolare dei beni alimentari.

I cibi viaggiano. Percorrono il pianeta in lungo e in largo a bordo di navi, aerei, camion. Attraversano oceani e inseguono le stagioni, imballati in quintali di plastica e ricoperti di etichette, per presentarsi puntuali all'appuntamento negli scaffali dei supermercati, o meglio ancora direttamente davanti alla porta delle nostre case. Molta della frutta che acquistiamo ha percorso più chilometri di quanti ne potremmo fisicamente percorrere noi in un anno, sbalottata dalle logiche del commercio internazionale che vedono il cibo come semplice merce a vantaggio e profitto di pochi grandi attori. Che conseguenze ha tutto questo sui contadini e sull'ambiente? Chi "paga" per davvero questi viaggi senza senso?



Quello della fame resta uno dei più grandi paradossi dei nostri tempi. Produciamo moltissimo cibo, forzando l'agricoltura industriale con conseguenze devastanti sull'ambiente, ma un terzo lo sprechiamo perdendolo nella filiera sia in fase di produzione che di distribuzione e consumo. E tra quello non sprecato ne usiamo molto per produrre energia e carne tramite l'allevamento intensivo. Il risultato è che gli affamati restano una priorità nell'Agenda delle Nazioni Unite e, per completare il paradosso, i Paesi più ricchi

sono alle prese con il problema dell'obesità, che gonfia la spesa pubblica di spese sanitarie. Da chi non mangia a chi mangia troppo e male, ce n'è abbastanza per farne un tema/problema intorno a cui articolare apprendimenti trasversali, pratici e disciplinari. Il tema cibo/agricoltura è un argomento molto significativo in questo senso perché intorno ad esso ruotano alcuni dei principali problemi del mondo attuale.

- Gli squilibri tra Nord e Sud del mondo
- L'aumento dei fenomeni migratori
- La crescita dei problemi ambientali ed ecologici
- I conflitti per la democrazia

Per questo motivo è uno degli otto esercizi di equilibrio che proponiamo nelle scuole di ogni ordine e grado. Si tratta di percorsi di riflessione articolati intorno ai grandi temi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, con l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti per leggere la realtà con occhi nuovi, senza nascondere i grandi problemi, anzi facendone una palestra di cittadinanza globale.

Tutti i segreti del cibo, quindi, ma non solo: attraverso giochi cooperativi e metodologie inclusive affrontiamo anche il tema dei cambiamenti climatici, delle migrazioni, delle schiavitù moderne, delle nuove economie, e provocando una riflessione su temi così globali ma al tempo stesso quotidiano, alleniamo le competenze trasversali. I ragazzi entrano attivamente nel processo di apprendimento, imparano a progettare soluzioni condivise insieme agli altri nel gruppo dei pari, selezionano e interpretano le informazioni, mettono in relazione lo sguardo globale con il locale.

In altre parole, fanno un'Educazione Civica che esce dai confini e cerca soluzioni globali a problemi globali. Da questa prospettiva, infatti, è più facile accorgersi che la fame, l'educazione per tutti, i cambiamenti climatici possono essere combattuti cercando un equilibrio tra i bisogni fondamentali delle persone e la cura del pianeta nel rispetto dei suoi limiti.

Otto esercizi per capire il mondo, e chiedersi come provare a cambiarlo.

PER SAPERNE DI PIÙ

I PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA GLOBALE DI MANI TESE

Sono molte le occasioni di formazione che offre Mani Tese: corsi, laboratori e percorsi interattivi per insegnanti, educatori, studenti e ragazzi che rappresentano delle vere e proprie "mappe di navigazione" per un futuro sostenibile. La nuova offerta formativa si articola in otto "esercizi", rielaborati seguendo la scia dei Sustainable Development Goals a partire dalla ciambella studiata dall'economista Kate Raworth, una proposta per liberarsi da metafore tradizionali di sviluppo inteso come movimento "in avanti e verso l'alto", intraprendendo piuttosto un esercizio collettivo di prosperità in equilibrio.

L'offerta formativa di Mani Tese è consultabile on line all'indirizzo: www.manitese.it/campagne/offerta-formativa-scuole



TI FACCOLO A PEZZI!



Sarina è una macchina da guerra quando prepara la **passata di pomodori**, che produce e vende anche grazie al nostro aiuto. Da decenni lavoriamo in Burkina Faso per promuovere i diritti umani e lo sviluppo sostenibile.

Aiutaci ad andare avanti!

manitese*
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

**MANDA IL 5X1000
A QUEL PAESE!**

Inserisci il nostro codice fiscale
nella dichiarazione dei redditi

02343800153

www.manitese.it | T. 02 4075165

**mani
Tese**
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

Responsabile editoriale
Sara de Simone
Direttore responsabile
Matteo Chiari
Coordinatrice editoriale
Giorgia Vezzoli

Redazione
Barbara Cerizza
Aldo Dagheta
Giosuè De Salvo
Elias Gerovasi
Giovanni Sartor
Giacomo Petitti
di Roreto

CONTATTI
P.le Gambara 7/9
20146 Milano
Tel. 02 40 75 165
manitese@manitese.it
www.manitese.it
redazione@manitese.it

Registrazione al ROC
(Registro operatori
di comunicazione)
al n.154 Registrazione
al Tribunale di Milano
n. 6742 del 28
Dicembre 1964.

PROGETTO GRAFICO
Valentina Oliana

STAMPA
Pozzoni S.p.A.
V. Luigi e Pietro Pozzoni 11
24034 Cisano Bergamasco
(BG)

Per ricevere
questo periodico in
formato pdf scrivi a:
manitese@manitese.it.
Un piccolo gesto
per ridurre la nostra
impronta ecologica
quotidiana.



Publicazione realizzata con il contributo della Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo nell'ambito del progetto "Quelimane agricola: produce, cresce e consuma sostenibile" (Codice AID:011463). I contenuti sono di esclusiva responsabilità di Mani Tese e non rappresentano necessariamente il punto di vista dell'Agenzia.