



Insieme per nutrire il mondo





Andando a scuola, Piero si sente molto

emozionato. È una fresca mattina di metà ottobre e Piero non vede l'ora di incontrare i suoi amici e raccontare a tutti del suo nuovo cucciolo Lula. E poi la maestra, la signora Verdi, ha promesso per oggi una bella sorpresa.

Piero vive in una grande città, che ospita molte società internazionali e ambasciate straniere. Perciò ci sono tanti ragazzi provenienti da altri paesi, molti dei quali frequentano la sua scuola. All'entrata, Piero saluta i suoi amici più cari: Armando è nato nelle Filippine e Beatriz in Perù, Kizza viene dall'Uganda, Ali dall'Iran e Susie è nord americana. Piero si ritiene molto fortunato ad avere amici provenienti da tanti paesi diversi e gli piace parlare delle loro terre di origine e imparare i segreti delle diverse tradizioni e culture.



Insieme per nutrire il mondo

“Secondo te cosa faremo oggi in classe?”, chiede a Kizza. “La signora Verdi ha detto che ci sarà una grande sorpresa.”

“Mia madre ha detto che saremmo andati a fare una gita ma non mi ha voluto dire dove”, risponde Kizza emozionata.

La campanella suona prima che possano aggiungere altro: devono affrettarsi per raggiungere ciascuno il proprio banco.

“Buongiorno ragazzi”, la signora Verdi li saluta e loro rispondono con un sorriso entusiasta. Gli studenti vogliono bene alla signora Verdi perché li tratta sempre con rispetto e insegna loro le cose facendoli divertire.

“Oggi parleremo di una cosa che noi diamo per scontata, ma pensate che ogni giorno più di 900 milioni di persone in tutto il mondo sono costrette a farne a meno: il cibo. La maggior parte di queste persone affamate vivono in paesi poverissimi. Impareremo alcune delle cose che possiamo fare per aiutarli. Poi più tardi”, promette l’insegnante, “avremo una sorpresa speciale”.

“Spero sia qualcosa di buono da mangiare”, sospira Susie. Tutta la classe scoppia in una risata, inclusa l’insegnante. Tutti sanno quanto Susie ami il cibo.



“Vedrete...”, conclude la signora Verdi con aria misteriosa.

“Qualcuno di voi sa dirmi qual è il vostro cibo preferito?”, chiede la maestra.
I ragazzi cominciano a parlare tutti insieme.

“La pizza!”, grida Ali.

“Il budino di riso!”, dice Beatriz.

“

*“Insegnare alle persone
quanto sia importante trovare
il modo di eliminare la fame
e la povertà in tutto
il mondo per sempre”*

”



“A me piacciono le banane”, mormora Susie con un sospiro, “specialmente col gelato e la cioccolata sopra”.

“I panini”, urla Piero.

“Le patatine”, aggiunge Kizza.

“Io invece preferisco una ricca e salutare insalata”, conclude la signora Verdi.

La signora Verdi si avvicina alla grande carta del mondo appesa alla parete.



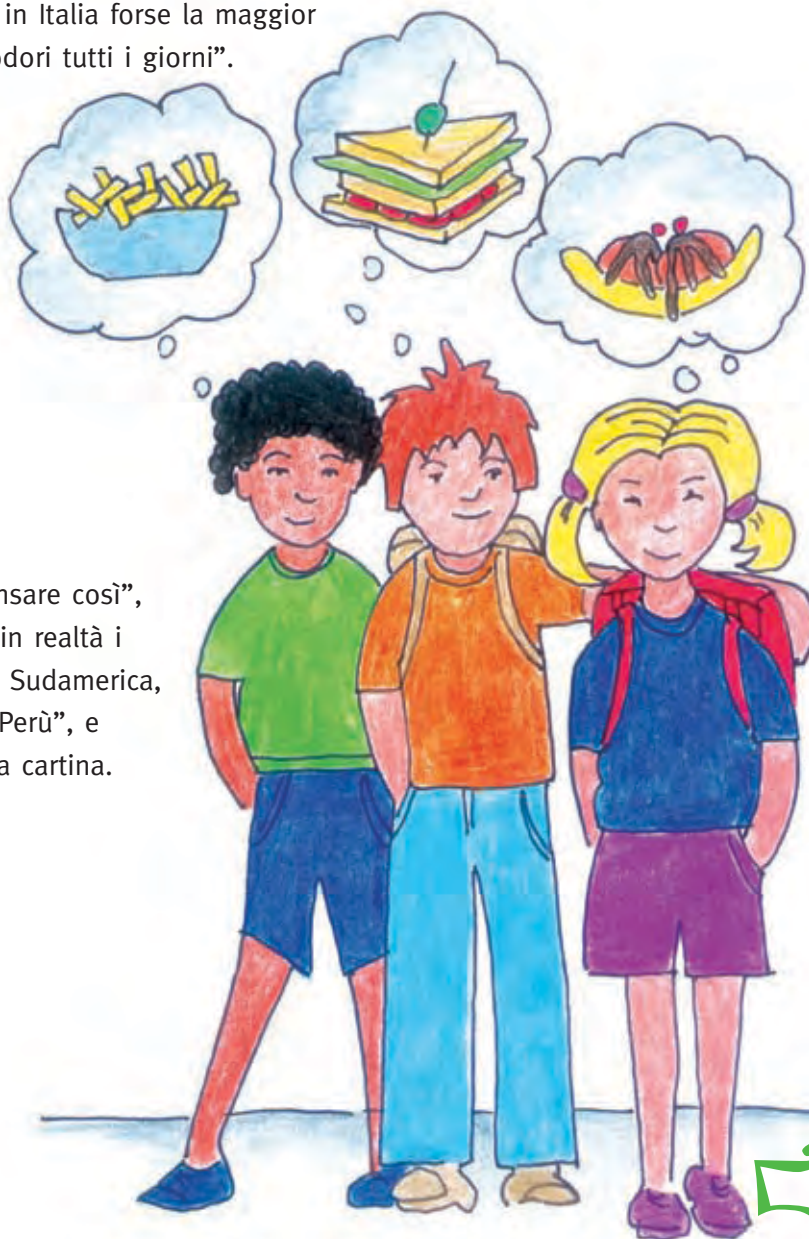


“Cominciamo con il piatto preferito di Ali”, inizia. “Sappiamo tutti che il pomodoro è un ingrediente molto importante della pizza. E anche molti condimenti della pasta sono a base di pomodoro. Io adoro i pomodori maturi e succosi nell’insalata. In effetti qui in Italia forse la maggior parte di noi mangia pomodori tutti i giorni”. I ragazzi le danno ragione e fanno di sì con la testa.

“Molti di voi sono nati in un altro paese e poi si sono trasferiti qui. Qualcuno sa in quale paese sono nati i pomodori?”

“In Italia?”, azzarda Piero pieno di speranza.

“In effetti, si potrebbe pensare così”, risponde la maestra, “ma in realtà i pomodori provengono dal Sudamerica, da paesi come il Cile e il Perù”, e indica il Cile e il Perù sulla cartina.



“Ehi, ma è da dove vengo io!”, esclama Beatriz con un grande sorriso.

“Proprio così”, conferma la maestra. “Fino al 1500 in Italia non c’erano pomodori. Gli esploratori li hanno trovati durante i loro viaggi e li hanno portati in Europa. E poi c’è qualcosa che forse non sapete: il pomodoro non è una verdura, è un frutto”.

“Pizza alla frutta!”, strilla Piero, e tutti ridono per la battuta.





“A Beatriz piace il budino di riso”, continua la maestra. “Gli scienziati non sono ancora d’accordo sul luogo esatto da cui proviene il riso. Sicuramente da un paese dell’Asia. Oggi il riso è coltivato in ogni parte del mondo, anche qui in Italia. Le coltivazioni di riso sono più estese di tutte le altre piantagioni. Nelle Filippine, il paese di Armando, la gente mangia circa 140 chili di riso ogni anno. Qualcuno di voi sa a quante ciotole corrispondono?”

I ragazzi rimangono in silenzio.

“A circa 6 ciotole di riso ogni giorno”, rivela la signora Verdi.

“È vero”, conferma Armando. “E anche qui a Roma noi mangiamo il riso ad ogni pasto”.



“Susie adora le banane”, ricorda allora la maestra.

“Col gelato e con la cioccolata sopra”, aggiunge Susie svelta.

“Gli scienziati dicono che le banane sono nate in Malesia”, continua la signora Verdi indicando la cartina. “Ma oggi crescono in più di 120 paesi del mondo. In Europa siamo abituati ad un tipo di banana piuttosto dolce, che si mangia per frutta o per merenda. In Uganda, il paese di Kizza, usano invece un altro tipo di banana, il platano, che si può cuocere ed è come una verdura, infatti non è per niente dolce”.

“Mia madre cucina una specie di spezzatino fatto con carne e platano. È buonissimo”, spiega Kizza.

“Nelle Filippine”, aggiunge Armando, “spesso usiamo le foglie di banana come piatti. È bello perché poi non li devi lavare. E poi facciamo un sacco di altre cose con le fibre di banana, come questa ad esempio”, dice indicando la sua camicia.





“E il mio panino?”, chiede Piero. “Da dove viene?”

“Beh, ovviamente dipende dal tipo di panino”, risponde la maestra. “Ma non si può avere un panino senza pane e il pane è fatto con il frumento, che si è diffuso in tutto il mondo dalla Siria. Gli scienziati hanno scoperto che gli agricoltori hanno iniziato a coltivare il grano più di 10.000 anni fa, e da allora non hanno mai smesso.

Oggi il grano è il secondo prodotto più coltivato del mondo, dopo il riso”.

“Le patatine, che piacciono tanto a Kizza, sono fatte ovviamente di patate e queste provengono dal Perù”, continua la maestra. “Sono stati gli antichi Inca a inventare le patate liofilizzate, e le hanno chiamate chuño. Mettevano le patate sul terreno gelato per molte notti di seguito, poi le schiacciavano per far uscire l’umidità e infine le mettevano a seccare al sole per altre due settimane. Il chuño può essere conservato anche per 4 anni senza andare a male”.

“Mia nonna in Perù prepara ancora il chuño”, racconta orgogliosa Beatriz. “E mi ha anche insegnato come si fa”.





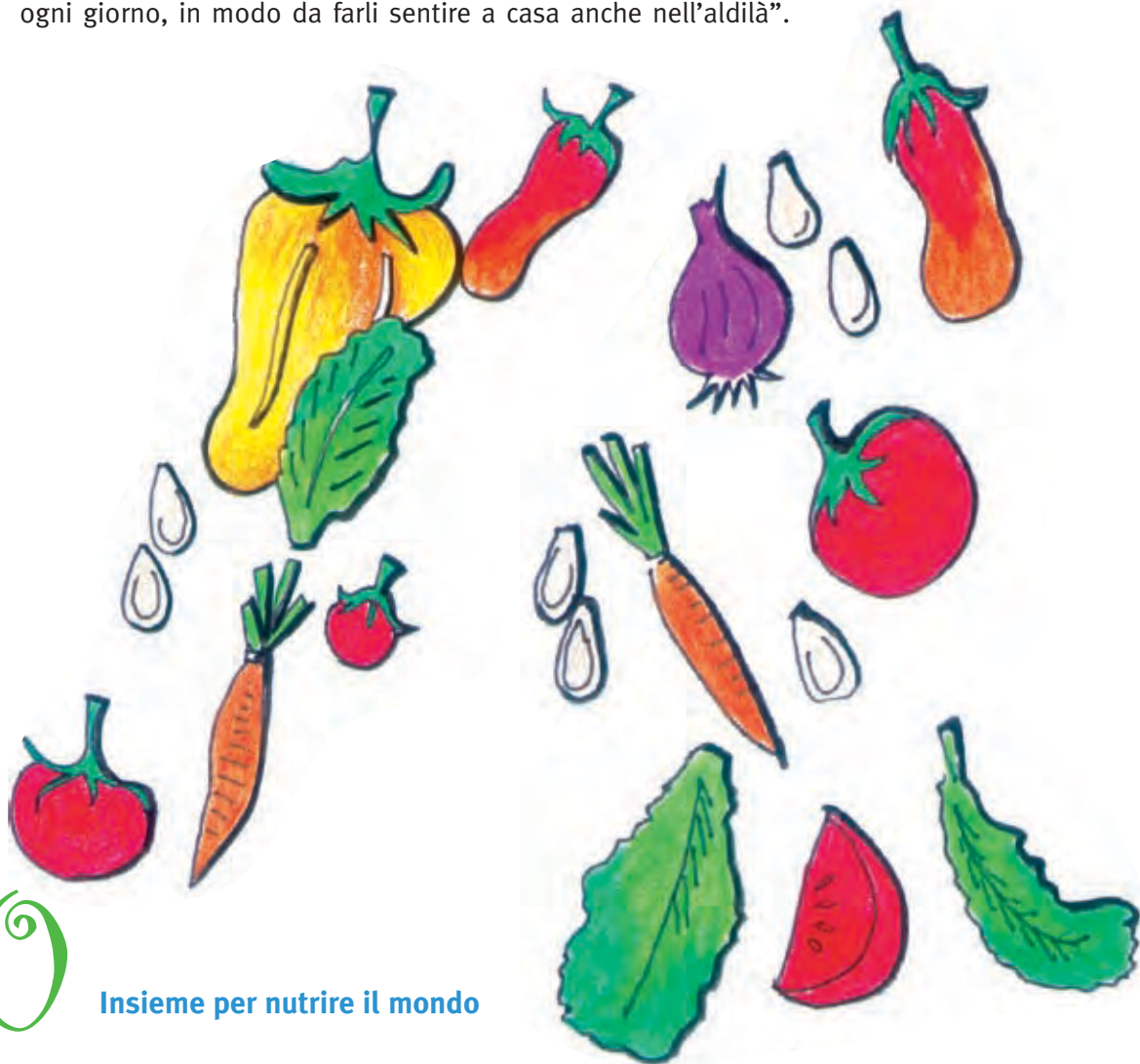
“Abbiamo imparato che molti dei cibi che mangiamo in realtà ci sono arrivati da paesi lontani”.

“E siamo arrivati al mio piatto preferito”, dice la signora Verdi.

“Allora cosa metterò oggi nella mia insalata? Un po' di lattuga, che viene dal Medio Oriente, cioè dai paesi come l'Iran, dove è nato il nostro Ali. Esistono immagini di cespi di lattuga persino sulle tombe egizie di 4500 anni fa”, e indica l'Iran e l'Egitto sulla carta.

“Che strana cosa da disegnare su una tomba!”, commenta Kizza.

“Non è tanto strano”, replica la maestra. “Molti popoli antichi, tra cui gli Egiziani e i Romani, credevano nella vita dopo la morte. Per questo adornavano con molta cura le tombe dei loro cari con immagini e sculture che raffiguravano gli oggetti di ogni giorno, in modo da farli sentire a casa anche nell'aldilà”.



E continua: “Nella mia insalata metterò poi delle carote a pezzetti, che vengono dall’Afghanistan, e forse un po’ di pepe dell’America centrale. Aggiungerò anche delle fettine di cipolla, originaria dell’Asia centrale, dalle parti dell’Iraq. E ovviamente i miei adorati pomodori”.

“Del Perù! Dal mio paese provengono un mucchio di cose buone!”, esclama Beatriz.

“Poi la condirò con qualche goccia d’olio d’oliva. Le olive sono nate in paesi come la Palestina, la Siria e l’Iran”, racconta la maestra.

“Anche dal mio paese provengono tante cose”, commenta Ali con orgoglio.

Susie sembra triste. “Signora Verdi”, chiede, “ma nel mio paese non è nato niente?”

“Non molte cose, a dir la verità. Però aspetta”, aggiunge, “come tocco finale metterò nella mia insalata un po’ di semi di girasole. I girasoli provengono dall’America”.

E Susie sorride felice.





“Bene ragazzi. Qualcuno di voi sa dirmi cosa abbiamo imparato finora?”, chiede la maestra.

“Abbiamo imparato che molti dei cibi che mangiamo e da cui dipendiamo oggi, in realtà ci sono arrivati molto tempo fa da paesi lontani”, propone Kizza.

“Come il Perù!”, esclama Beatriz. “E l’Iran”, interviene Ali.

“Proprio oggi pensavo a quanto sono fortunato ad avere tanti amici da tutto il mondo”, aggiunge Piero con aria pensierosa.

“La mia vita è più interessante perché posso imparare molte cose dalle loro diverse culture ed esperienze. E lo stesso vale per il cibo, non è vero? La nostra dieta sarebbe molto noiosa se mangiassimo solo cibi che vengono dal nostro paese”.

“Bene Kizza. Anche tu Piero, hai espresso un’idea magnifica”, commenta la maestra. “E ora è arrivato il momento della sorpresa. C’è un pullman che ci aspetta qui fuori. Andiamo a fare una gita!”.



Dopo un breve percorso in campagna, il pullman accosta al margine di un grande campo coltivato. Un uomo anziano, col viso coperto di rughe e un cappello di paglia in testa, li aspetta sorridente sul lato della strada.

Quando tutti sono scesi dal pullman, la maestra fa la presentazione: “Vi presento il signor Morgante, il proprietario di questa fattoria. Il signor Morgante ha lavorato qui per molti anni e ora ci spiegherà qualcosa di più sui luoghi da cui proviene il nostro cibo”.

“Benvenuti ragazzi!”, saluta il vecchio signore. “Venite con me, vi farò visitare la fattoria”.

Lungo il cammino, l'agricoltore spiega ai ragazzi che nei suoi campi coltiva molte specie di piante, indica gli ulivi e le viti e mostra loro i carciofi ancora giovani, che saranno raccolti l'anno seguente. Poi tutti insieme attraversano un campo pieno di foglie fruscianti e di enormi fiori secchi, traboccanti di semi striati. Il signor Morgante prende una manciata di semi da un fiore e li regala ai ragazzi da mordicchiare. “Dovevate vederli a giugno”, dice, “erano splendidi girasoli gialli”.

“I girasoli provengono dall'America!”, esclama orgogliosa Susie.





Piero sembra molto concentrato su un pensiero. “Avrei una domanda”, esordisce. “La maestra ci ha raccontato di quante persone nel mondo soffrono la fame. Ma come possiamo aiutarli? Tu cresci tante varietà di piante differenti qui nel tuo campo, molte delle quali provengono da paesi in cui le persone non hanno abbastanza da mangiare. Perché ci sono persone nel mondo che soffrono la fame quando c’è così tanto cibo?”.

“È una buona domanda, Piero”, commenta il contadino, “e non è facile rispondere. Io sono un uomo fortunato perché sono nato in Italia, dove c’è un clima meraviglioso e piove molto. Qui è facile coltivare quasi tutti i tipi di piante ed è facile per me vendere la mia frutta e la mia verdura alle persone che vivono nei dintorni o persino in città”.



“Perché ci sono persone che soffrono la fame quando nel mondo c'è tanto da mangiare?”

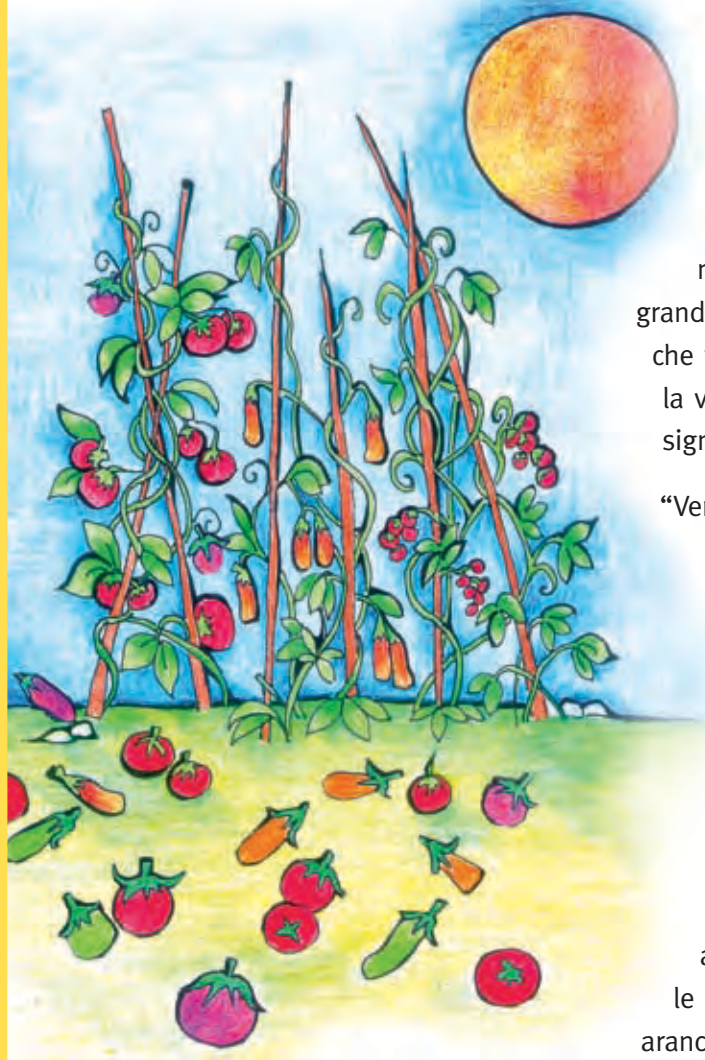
“Ma non tutti gli agricoltori del mondo sono così fortunati”, continua il signor Morgante. “Alcuni vivono in posti molto caldi dove non piove abbastanza, oppure in luoghi dove la terra non è così buona e le piante non riescono a crescere sane e forti. Spesso i contadini abitano molto lontano dalle città e dai villaggi ma non possono permettersi di comprare una macchina o un camion, quindi anche se coltivano buone piante non riescono a portarle alle persone che vorrebbero comprarle. E i governi, in molti paesi poveri, non sono in grado di aiutare gli agricoltori. In questi paesi ci sono spesso delle guerre e la guerra costa molti soldi. Inoltre le guerre fanno fuggire i contadini dalle loro terre alla ricerca di luoghi più sicuri in cui vivere”.

“Ma è terribile”, protesta Susie. “E non possiamo fare niente?”

“I problemi della fame e della povertà non sono facili da risolvere”, aggiunge il signor Morgante con aria triste.

“Però si può indicare agli agricoltori il modo di far crescere piante migliori e più vigorose e questo sicuramente li aiuterà. Esistono organizzazioni internazionali come Bioversity International, che lavora con gli scienziati e con i governi dei vari paesi per far in modo che i contadini abbiano accesso a tutte le diverse varietà di piante di cui hanno bisogno per essere in salute e ben nutriti”.

“Bioversity?”, chiede Ali. “E cos'è?”



“Bioversity è un istituto di ricerca scientifica con un compito molto importante: proteggere la grande diversità di piante per far in modo che vengano utilizzate per migliorare la vita dei poveri contadini”, spiega il signor Morgante.

“Venite con me”, continua, “vi mostrerò qualcosa”.

Il signor Morgante conduce la classe e la maestra fino a un campo lì vicino, dove coltiva i pomodori. Le piante di pomodoro si estendono a vista d’occhio. Ci sono pomodori rossi, grandi e rotondi, e piccoli pomodori gialli che hanno la forma di un dito, ma a ben guardare ce ne sono di tutte le grandezze, forme e colori: verdi, arancioni, rosa e perfino viola!

“Provengono tutti dal Perù?”, si chiede Beatriz.

“Wow!”, esclama Kizza. “Guardate quanti colori, dimensioni e forme diverse”.

“Servitevi pure”, sorride l’agricoltore. “Mangiatene quanti volete!”

Mentre i ragazzi assaggiano i pomodori, il signor Morgante porta un po’ di pane e di formaggio e spiega a tutti qualcos’altro su questo meraviglioso frutto.

“Probabilmente siete abituati a vedere nei negozi alcune varietà di pomodori”, dice.

“Ma forse non così tante. Nei miei campi ne coltivo 80 tipi”, racconta orgoglioso.

“I pomodori sono come le persone”, dice. “Siamo tutti esseri umani ma abbiamo aspetti diversi e ci comportiamo in modo differente. Anche i pomodori possono avere aspetti diversi e diversi usi: alcuni sono adatti per il sugo, altri per l’insalata, alcuni devono essere mangiati cotti, altri crudi. E come noi, anche i pomodori hanno diversi comportamenti: alcuni crescono su terreni più aridi, altri hanno bisogno di tanta acqua. E tutte queste varietà sono state sviluppate dagli agricoltori nel corso di migliaia di anni, e non solo in Perù”, dice sorridendo a Beatriz, “ma in tutto il mondo”.

“E perché gli agricoltori coltivano così tante varietà dello stesso cibo?”, domanda Beatriz. “Perché non coltivano solo quello che gli piace di più?”

“Quando un agricoltore coltiva tanti tipi di pomodori – o di patate o di riso o di frumento – lo fa per essere sicuro che almeno alcuni sopravvivranno al cattivo tempo, alle eventuali malattie o ai parassiti. In questo modo è sicuro che avrà in ogni caso qualcosa da raccogliere. Inoltre gli agricoltori usano diversi tipi di piante coltivate per produrre altre nuove varietà che soddisfino sempre di più i loro bisogni”, spiega il contadino.

“Quindi coltivare tanti tipi di piante diverse e anche diversi tipi della stessa pianta può aiutare il contadino a far crescere più piante?”, chiede Piero.

“Proprio così”, risponde il signor Morgante. “E se l’agricoltore coltiva più piante avrà più cibo per sé e per la sua famiglia e ne avrà anche di più da vendere al mercato”.

“Bene ragazzi”, conclude la signora Verdi. “È ora di andare. Arrivederci signor Morgante. Grazie per averci fatto visitare la fattoria e anche per averci offerto il pranzo”.

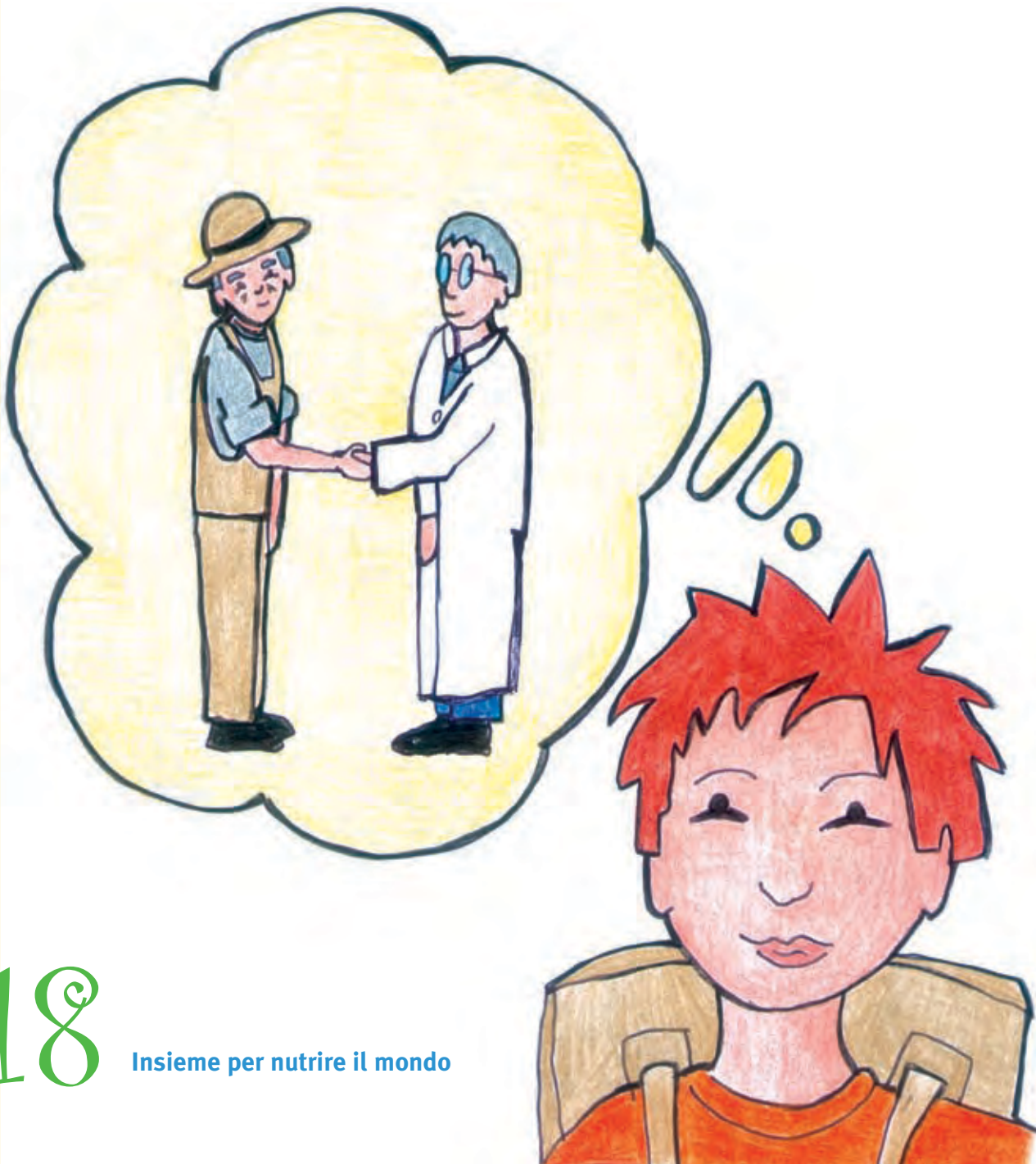
“Sì, grazie del pranzo”, aggiunge Susie, schioccando la lingua.

“Arrivederci ragazzi”, risponde l’agricoltore. “Tornate a trovarmi quando volete!”



Sul pullman, Piero riflette su tutto quello che ha imparato durante la giornata. Pensa a come i suoi frutti e le sue verdure preferite siano nati originariamente in diversi paesi del mondo. Pensa a tutte le persone povere e affamate che Bioversity cerca di aiutare; a tutti i diversi tipi di pomodori che ha visto e al modo in cui gli agricoltori possono usare tutte queste varietà per coltivare piante più forti e migliori.

Riflette tra sé e sé: “Come gli agricoltori riescono a migliorare i raccolti coltivando vari tipi di piante, allo stesso modo molte persone diverse con diverse idee potranno risolvere il problema della fame lavorando insieme”.





Questo è quello che
puoi fare **tu!**
per saperne di più
sulla diversità

Organizza un pic-nic e mangia tanta frutta e verdura.
Scopri da quale paese provengono originariamente i tuoi prodotti e informati su come essi hanno raggiunto il tuo paese.

Molte varietà di frutta e di verdura sono scomparse per sempre dal pianeta Terra con il cambiare dei gusti alimentari e hanno smesso di crescere per varie ragioni.

Chiedi ai tuoi genitori e ai tuoi nonni se ci sono dei cibi che ricordano di aver mangiato nel passato e che oggi non riescono più a trovare. Condividi le nuove informazioni con la tua classe.

Diversità per la Vita è una campagna mondiale di sensibilizzazione organizzata da Bioversity International. La campagna è rivolta alle scuole, ai mezzi di comunicazione, ai politici e ai legislatori.

Per maggiori informazioni o per contribuire attivamente contattaci all'indirizzo

bioversity-2010campaign@cgiar.org

o al numero + 39 066118333



**Bioversity
International**

via dei Tre Denari 472/a
00057 Maccarese
Roma, Italia

www.bioversityinternational.org