

Dialoghi.info

Periodico di informazione

ottobre 2013
numero 10

“Il gigante ora è in piedi”

Ambiente, agricoltura,
sostenibilità, cultura
tra Brasile e Italia

SOMMARIO

- “Nutrire il Pianeta. Energia per la vita”**
di Giuliano Pisapia
- Brasile-Italia, una collaborazione di successo**
di Eduardo Henrique Accioly Campos
- L’utopia possibile**
di Alfredo L. Somoza
- 14 **Dal Mercosur ai BRICS, un’infinita tessitura**
- 20 **Panem et circenses**
- 24 **Quando la Coca-Cola si tinge di blu**
- 26 **Mãe Africa**
- 28 **La cooperazione strategica tra Italia e Brasile**
di Donato Di Santo
- 32 **Il dualismo brasiliano.**
Brasile protagonista della cooperazione internazionale Vs Brasile “reale”
di Mariana Maia de Oliveira
- 40 **Agricoltura familiare.**
Nuove forme di agricoltura sostenibile
di Claudia Sorlini
- 44 **Un nuovo movimento nel mondo rurale pernambucano.**
Dalla partecipazione sociale alla sostenibilità economica e ambientale dell’agricoltura familiare
di Aldo Santos
- 48 **Una filiera produttiva che racconta (e rinforza) la cultura indigena**
di Giacomo Morandini
- 54 **Nel mondo globalizzato, ha ancora senso parlare di “commercio equo”?**
di Maurizio Fraboni
- 58 **Le tartarughe e il guaranà**
di Marcos Sateré
- 62 **Le Unità di Conservazione.**
Esperienze di gestione partecipata delle risorse naturali in Amazonia
di Gabriella Pettazzoni
- 70 **Turismo comunitario turismo culturale**
di Maurizio Davolio
- 76 **Olinda.** Storia, cultura, patrimonio e quotidianità tropicale
di Diego Di Niglio
- 78 **Portfolio**
di Diego Di Niglio



Dialoghi.info è una pubblicazione ICEI
via Cufra 29 - 20159 Milano
C.F. 03993400153 - www.icei.info
Direttore responsabile: Alfredo L. Somoza
Coordinamento editoriale e realizzazione:
ICEIGEO - Milano

**Pubblicazione co-finanziata dal MAE-DGCS,
Progetto “20 Quilos 9125/ICEI/BRA”**



In redazione: Gianni Morelli, Federica Guarnieri, Margherita Giacosa, Giuseppe Beranti, Roberto Mottadelli (caporedattore).
Progetto grafico: Lidia Montanari.
Impaginazione: Larissa Soffientini.
Logo da un’idea grafica di Claudia Tavella.
Realizzazione tecnica: T2K.
Hanno collaborato a questo numero:
Eduardo Henrique Accioly Campos, Maurizio Davolio, Mariana Maia de Oliveira, Diego Di Niglio, Donato Di Santo, Maurizio Fraboni, Giacomo Morandini, Gabriella Pettazzoni, Giuliano Pisapia, Aldo Santos, Marcos Sateré, Claudia Sorlini.
Fotografie: Francesco Laera, Diego Di Niglio, Francesca Mottadelli, archivio ICEI.
Copertina: da un’idea di Lidia Montanari.
Internet Provider: Midphase Service Inc. 164 N. Spring Creek Pkwy Providence, UT 84332 US, con sede legale in via Armana 1a 16031 Bogliasco (Genova).
Contatti: redazione@dialoghi.info
scrivere a ICEIGEO - via Cufra 29 - 20159 Milano
tel. 02.36582763

Una filiera produttiva che racconta (e rinforza) la cultura indigena

La terra indigena Andirá-Marau è una riserva di circa 800.000 ettari di proprietà dello Stato, assegnata in concessione perenne agli indios Sateré-Mawé dal 1986. Un'etnia di 12.000 persone che ha saputo mantenere vive la sua lingua e le sue tradizioni culturali, nonostante secoli di contatto con i bianchi e la vicinanza di Manaus, capitale dello Stato di Amazonas.

Negli ultimi anni gli indios, distribuiti in circa 100 villaggi sulle rive dei fiumi Andirá e Marau, si sono organizzati nel Consiglio Generale della Tribù Sateré-Mawé e hanno avviato un processo di riscatto culturale ed economico basato sulla coltivazione del guaranà: una pianta rampicante da loro addomesticata e poi diffusa in tutta l'Amazzonia. Il guaranà non produce solo un frutto straordinariamente ricco di

caffaina ma è anche il cuore culturale e religioso dei Sateré-Mawé, che si definiscono proprio "figli del guaranà". Una pianta dalle proprietà toniche, che "dà saggezza" e rinforza le difese immunitarie.

La sfida che si presentava era riuscire a valorizzare il guaranà anche dal punto di vista economico, per aiutare gli indios a diversificare la loro economia di sopravvivenza limitata alla coltivazione della manioca, alla caccia e alla pesca, alla produzione di artigianato. Soprattutto, per creare alternative di lavoro e di vita e fermare l'emorragia dei giovani dei villaggi verso Manaus, dove andavano a svolgere i lavori più umili e peggio pagati.

Acopiama, l'associazione che accompagna questo processo, è riuscita a creare un canale di commercializzazione con la rete

del commercio equo e solidale europeo. E nel 2009 ha coinvolto la ONG ICEI per consolidare il percorso di riscatto attraverso un progetto di cooperazione internazionale guidato dalla ONG italiana. Il progetto ha preso simbolicamente il nome di 20 Quilos o Vintequilos, cioè "20 chili", in omaggio ai primi 20 kg di polvere di guaranà che nel 1993 furono inviati in Europa tramite il Consorzio CTM Altromercato.

In seguito questa rete italiana del commercio equo e solidale è riuscita a produrre dalla polvere di guaranà – e a lanciare sul mercato della grande distribuzione – uno sciroppo di guaranà e la prima bibita gassata equa e solidale, il *Guaranito*, venduto in lattina e in bottiglia.

Gli aspetti centrali della collaborazione tra questi soggetti hanno riguardato il rafforzamento della capacità istituzionale delle organizzazioni Sateré; il miglioramento e la diversificazione della capacità produttiva delle famiglie indigene; lo sviluppo della gestione di tutta la filiera dei prodotti della foresta (produzione, trasformazione ed esportazione); la valorizzazione della biodiversità con attività di preservazione e tutela dell'ambiente; e l'avvio di esperienze di turismo comu-

nitario, inteso sia come fonte di risorse sia come strumento di divulgazione della cultura e dei saperi Sateré-Mawé.

Nella fase di stesura del progetto sono state coinvolte le organizzazioni indigene, che hanno attivamente contribuito a un accurato studio di fattibilità. Ciò ha permesso di offrire concrete opportunità di cambiamento nel pieno rispetto dei tempi e della cultura indigena. È stato attribuito un ruolo centrale alla formazione, dalla quale storicamente gli indigeni sono stati esclusi. I corsi di amministrazione e contabilità, certificazione organica, gestione delle risorse umane, esportazione, distillazione di oli, ricezione turistica, tutela ambientale e agricoltura biologica hanno contribuito ad assicurare ai leader le capacità di gestire in autonomia le proprie attività sociali ed economiche.

Grazie a queste sinergie gli indios hanno potuto partecipare a fiere nazionali e internazionali (come Terra Madre di Slow Food a Torino), realizzare un nuovo marchio che caratterizza i prodotti della biodiversità amazzonica e aderire alla Centrale di Turismo Comunitario dell'Amazzonia. Quest'ultima, promossa da ICEI, ha contribuito a divulgare e far conoscere l'esperienza degli indios Sateré-Mawé e a

di **Giacomo Morandini**
Già capoprogetto di "20 Quilos", progetto cofinanziato dal Ministero degli Affari Esteri



renderla un punto di riferimento locale per quanto riguarda la gestione socio-economico-ambientale.

Anche se i passi da compiere sono ancora molti e le difficoltà altrettante, il percorso è ormai tracciato. Un rapporto corretto e onesto fra un'ONG di cooperazione europea e un'organizzazione locale, e un serio studio di fattibilità iniziale costituiscono una base che permette di ottenere risultati straordinari anche in tempi brevi. Con la consapevolezza che si tratta di un'esperienza di interscambio e non di trasferimento unidirezionale di conoscenza o tecnologia.

Poi servono umiltà e pazienza. I ritmi e i tempi di queste popolazioni non sono i "nostri", e non è affatto detto che i nostri siano i migliori: i Sateré-Mawé sono gli unici davvero titolati a individuare il giusto equilibrio tra le esigenze della modernità e la saggezza e la cultura indigene. Ora hanno più strumenti a disposizione per ritagliarsi uno spazio in Brasile e nel mondo globalizzato. Senza svendere la loro cultura, costruendo un futuro sostenibile per i loro giovani e per il territorio che custodiscono.

