

Terra Madre

Perché il guaraná non è tutto uguale

Quello prodotto dai Sataré-Mawé contribuisce alla loro indipendenza dalle multinazionali

di CARLO PETRINI

Obadias Batista Garcia appartiene al clan Waraná, del popolo Sataré-Mawé. È nato a Ponta Alegre, un piccolo villaggio a ridosso del fiume Andirá, in Brasile. Un tempo questo antico popolo viveva in un territorio più vasto dell'Italia. Oggi i tredicimila Sataré rimasti vivono in un'area protetta di 788.527 ettari tra gli stati Amazonas e Pará. Obadias ha vissuto fino ai dieci anni nel villaggio, in mezzo alla foresta: «Vivevamo nell'abbondanza, c'erano cibo e materie prime che presto hanno attirato l'attenzione». Mi racconta Obadias di quando gli esploratori hanno attraversato il fiume, in cerca di legna (Pau-Rosa, Massaranduba, Itaúba Balata, Sorva, Itaúba, Cedro) e frutti spontanei di cui la foresta è generosa: noce del Brasile, copaíba, andiroba, açai, buriti, patawa, bacaba. «Coltivavamo anche manioca, patate dolci, zucche. Io aiutavo mio padre: scambiavamo i prodotti raccolti e coltivati con il cibo che arrivava dalla città. Ma ci fu chiaro fin da subito che non eravamo noi a guadagnarci». Tanto che all'inizio degli anni Settanta la famiglia Garcia lascia il villaggio in cerca di fortuna. Purtroppo però trovano il dolore: il papà di Battista muore in un incidente stradale: «Abbiamo vissuto un incubo orribile e abbiamo fatto ritorno al villaggio». È

il 1984 e tutto è cambiato, il progresso è arrivato e ha il sapore del cibo industriale che ha sostituito colture e gastronomia tradizionale e portato «nuove e sconosciute malattie: ipertensione, eccesso di colesterolo, appendicite, malnutrizione, tumori da noi prima sconosciuti». Nello stesso anno Obadias si sposa e presto arrivano tre bambini: «Fu allora che mi venne l'idea di darci un'organizzazione e rivendicare i nostri diritti: con il progresso sarebbero dovuti arrivare anche un sistema sanitario per guarirci, una scuola per i nostri figli, un sistema di trasporto che ci tirasse fuori dall'isolamento». Obadias mette insieme quattordici famiglie che lo nominano *tu-xaúa* (una sorta di sindaco) del nuovo villaggio Novo União. L'esperimento funziona e Obadias prosegue dritto per la strada che aveva appena tracciato e che lo porta a garantire un futuro alla propria gente. Perché una volta sistemato il villaggio dal punto di vista logistico-organizzativo, bisognava dargli una fonte di sostentamento che rispettasse persone e ambiente. E per farlo presto si rende conto che deve riuscire a partecipare e rafforzare le organizzazioni che lavorano per rappresentare e far valere i diritti delle popolazioni indigene. «Sono stato nominato coordinatore del Consiglio generale del popolo Sataré-Mawé e poi eletto segretario al Coordinamento delle organizza-

zioni indigene dell'Amazonia brasiliana». È da qui che Obadias inizia il percorso per valorizzare il guaraná (*waranà* in lingua indigena) e ricevere il giusto compenso per il suo popolo. «All'inizio non è stato facile: all'interno del Coordinamento non capivano le mie intenzioni. Poi ho incontrato un italiano, Maurizio Fraboni, responsabile del movimento Laici dell'America Latina, che ha tradotto la nostra necessità di far conoscere il prodotto attraverso il mercato equo e solidale». Grazie a Maurizio i Sataré-Mawé iniziano la commercializzazione tramite i canali di Altromercato. Tutto ha inizio con un primo ordine di 20 chilogrammi destinati all'Italia. Il prodotto ottiene il meritato successo e i Waraná mettono in piedi una rete di produttori: «Non fu facile sensibilizzare il nostro popolo e trasmettere l'importanza di difendere la nostra gastronomia tradizionale. Ormai era molto più facile acquistare cibo industrializzato. Insistere è servito». Oggi il waraná originario dei Sataré-Mawé è tutelato da un presidio **Slow Food** che collabora per difendere il popolo Sataré-Mawé dalle pressioni delle multinazionali che puntano alla riproduzione del guaraná attraverso un'agricoltura di tipo industriale di larga scala. «L'obiettivo del Presidio è far riconoscere i saperi Sataré-Mawé come patrimonio culturale immateriale brasiliano e dell'umanità».

www.slowfood.it



Risepescia (Grosseto) Il bio di FestAmbiente

Il festival nazionale di Legambiente compie trent'anni e lo fa con un'edizione che darà particolare risalto al biologico e all'alimentazione sostenibile. Dal 10 al 19 agosto, nel Parco regionale della Maremma, dieci giorni di degustazioni di prodotti tipici, mostre mercato e ristorazione bio. Ci sarà anche un padiglione dedicato al cibo italiano e alla dieta mediterranea



Corigliano d'Otranto (Le) Un banchetto nel castello

Stasera, nel castello di Corigliano d'Otranto (Le), si torna indietro nel tempo per una speciale "cena con la duchessa". I sommelier dell'Ais di Lecce si tramutano in coppieri, mentre i ragazzi dell'alberghiero di Otranto e Santa Cesarea Terme in cuochi e servitori in costume. La chef Sara Latagliata preparerà piatti ispirati al cinquecentesco manuale di cucina di Bartolomeo Scappi

Nelle immagini. In alto: alcuni Sataré-Mawé al lavoro durante la raccolta del guaraná, pianta originaria della foresta amazzonica che contiene una sostanza simile alla caffeina (guaranina) dalle proprietà eccitanti; **in basso:** il loro leader Obadias Batista Garcia

