

STRUMENTI E ASSISTENZA TECNICA, COSÌ RINASCONO I CAMPI

Slow food e sostenibile, l'aiuto italiano alle fattorie strette tra crisi e embargo

Dai frigoriferi per lavorare la guayaba al pastore sardo che insegnò come fare le mozzarelle

ROBERTO LIVI
L'Avana

■ Visto dalla *finca* (fattoria) La Palmita, nel municipio di Guanabacoa (Sud-Est dell'Avana), non si spiega perché nella capitale - e nelle altre città cubane - le code si allungano ogni giorno attorno ai chioschi di frutta e verdura. Il panorama è quello che ci si attende dai Caraibi. Un verde lussureggiante su cui svettano le eleganti palme reali, uno dei simboli dell'isola. L'impressione è che tutto cresca con facilità.

Così non è, ovviamente, spiega Ernesto, proprietario della fattoria (in gran parte terreno in usufrutto gratuito) e membro di una cooperativa di contadini che si dedicano alla produzione di ortaggi e all'allevamento di *ganaderia menor*, principalmente conigli, ovis, maiali e pollame.

La crisi che attraversa l'isola, afferma, «è soprattutto l'effetto del sessantennale embargo imposto dagli Usa. Semi, fertilizzanti, anticrittogamici, come pure strumenti di lavoro che assicurino una maggiore produzione o la conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli sono difficili da procurarsi a causa della crisi di valuta del paese (blocco finanziario) e del blocco commerciale». Ma a questa difficile situazione ha contribuito anche una deficiente organizzazione della produzione e soprattutto della commercializzazione dei prodotti. Di modo che «i prezzi al consumo sono troppo alti», sostiene Ernesto. Il governo cubano di recente ha varato una legge per cercare di raggiungere la

«sovranità alimentare» dell'isola. Ma i problemi da risolvere sono enormi.

Uno dei rimedi è di accorciare la distanza tra il produttore e i consumatori. Da qui nasce il "Progetto di autoapprovvigionamento alimentare e di sviluppo di iniziative sostenibili" in campo alimentare. Hab.Ama, da due anni condotto dall'Agenzia italiana di cooperazione e sviluppo (Aics) assieme all'*Instituto de Investigaciones en fruticultura tropical* e con patrocinio dei ministeri dell'Agricoltura e dell'Industria cubani.

Il programma, finanziato con 5,4 milioni di euro dal governo italiano, prevede di fornire a imprese statali, cooperative e piccoli produttori agricoli di cinque municipi dell'Avana (Guanabacoa, Cotorro, Habana del Este, Boyeros e Arroyo Naranjo, quasi due milioni di abitanti) la possibilità di «uno sviluppo locale integrato, sostenibile e con equità di genere». In sostanza gli esperti dell'Aics collaborano soprattutto con le cooperative per fornire loro strumenti e assistenza tecnica. Anche in prospettiva della possibilità di futuri accordi commerciali con l'Italia.

I prodotti delle cooperative che partecipano al progetto Hab.Ama sono in gran parte venduti nei mercati dei municipi a cui appartengono. Rientrano dunque nei programmi di sviluppo locale che fanno parte della politica governativa di decentralizzazione amministrativa, che vede come protagonisti le Assemblee municipali del Potere popolare, i governi locali, i cui "deputati" sono stati eletti nelle municipali conclusesi il 7 dicembre.

La *finca* Las Piedras fa parte della cooperativa di credito e servizi "Efrain Mayor". Un cartellone all'entrata informa: «Adottiamo il principio di un'economia circolare sostenibile». Ne fanno

parte 66 soci per un totale di 24 fattorie che producono per il 50% frutta e il resto verdure e ortaggi, oltre all'allevamento di piccoli animali. Afferma Roberto Giuliotto, esperto dell'Aics in programmi di cooperazione agricola: «Nella fattoria sono stati ultimati i lavori di costruzione di un capannone dove si farà il lavaggio, la scelta e l'imballaggio dei prodotti che saranno avviati al mercato del municipio di Guanabacoa, a cui la finca appartiene. Con i resti si procederà invece alla trasformazione in prodotti conservabili. Il progetto Hab.Ama fornirà alla cooperativa, tra l'altro, le strutture frigo per conservare gli alimenti.

Damarys è la responsabile della produzione di formaggi della Finca Hermosa. Da anni la fattoria, e la cooperativa di cui fa parte, si è "specializzata" in allevamento di bufali (ne hanno 110 capi). Grazie alla collaborazione volontaria prestata anni fa da un pastore sardo, la finca produce mozzarella, caciotte e yogurt di bufala, oltre che ricotta e formaggi caprini che vende in parte nel mercato di Guanabacoa, in parte a pizzerie gestite da italiani all'Avana e in parte nel ristorante (slow food) che funziona il fine settimana nella fattoria. Il progetto Hab.Ama fornirà alla cooperativa mungitrici e un bioproduttore di energia elettrica che utilizza biomassa prodotta in loco e alimenterà le celle frigorifere del caseificio.

