

# ETIOPIA



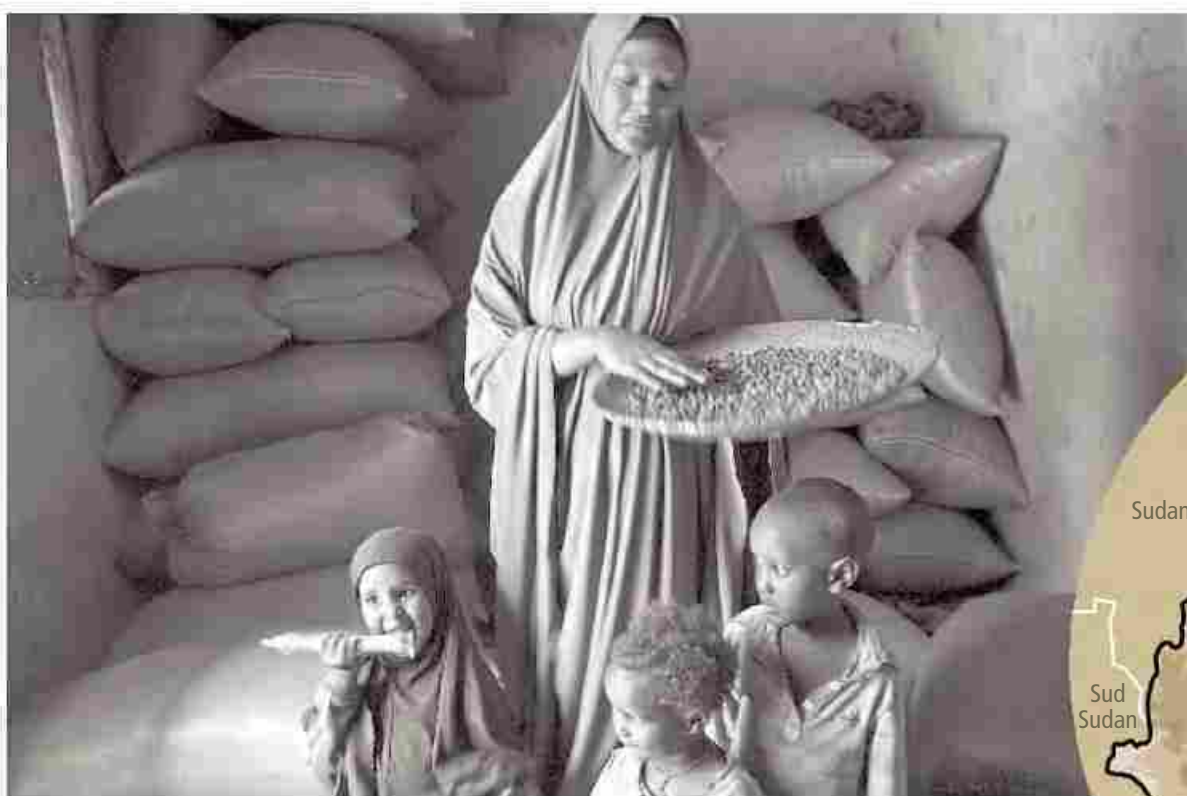
Nella Regione di Oromia una mietitrebbia al lavoro in un campo di grano che verrà usato per produrre la pasta

ABBAS/MAGNUM PHOTOS

L'introduzione del grano duro garantirà maggiore varietà nei raccolti

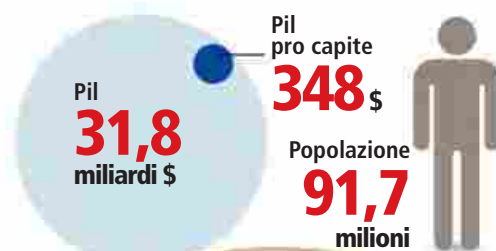
## Dal grano alla pasta al pomodoro Così Addis Abeba riscopre l'Italia

Nei ristoranti si servono spaghetti lavorati nelle aziende agricole del Paese  
La sfida alla povertà passa attraverso il miglioramento delle filiera produttiva



Una cooperativa del caffè a Magnate. Una donna, che indossa il tradizionale hijab musulmano, al lavoro

ABBAS/MAGNUM PHOTOS



**L**

EMANUELE BOMPAN  
OROMIA (ETIOPIA)

Etiozia diventerà un grande produttore di spaghetti e maccheroni, contribuendo così a uscire in parte dalla povertà e dalla fame». Salvare un Paese con la pasta? Non potevano che essere gli italiani a pensarci. Della bontà dell'idea ne è convinto Tiberio Chiari, dello Iao, l'Istituto Agronomico per l'Oltremare ideatore del progetto «Filiera Agricole in Oromia» per la Cooperazione Italiana. Lo scopo: la creazione di una filiera integrata del grano duro, che pare stia funzionando. «L'idea è semplice - spiega Chiari - bisogna intervenire in ogni ambito della filiera per strutturarla, curando ogni dettaglio e mettendo insieme produttori e commercianti, agri-

coltori e industriali».

Nella valle di Ali, Oromia, una delle regioni più grandi dell'Etiozia l'unico suono che si sente è il fruscio del grano un mare dorato sotto il cielo blu dell'altopiano di Bale, uno dei più alti d'Africa. Gamine Amin ha 30 anni. Semina e raccoglie tutto a mano. Sudore e impegno. Qua non si pratica agricoltura estensiva. Campi come quello di Gamine non superano l'ettaro. Così è il 95% dell'agricoltura etiozia oggi. Tantissimi produttori, piccoli terreni. Il suolo in quest'area è perfetto per il grano: buona quantità di elementi nutritivi e acqua a sufficienza. Davanti a questa valle, che ricorda più la Toscana che l'Africa, è difficile credere che

questo Paese abbia sofferto le più grandi carestie degli ultimi 20 anni.

Certo la Repubblica democratica federale etiozia è un grande produttore di caffè, di canna da zucchero e di cotone. Ma la sua sicurezza alimentare si basa sui cosiddetti «staple food», i cibi primari che garantiscono la sopravvivenza degli abitanti. Sono principalmente due: il teff, un cereale povero (con cui si produce l'injera, il pane morbido tipico) e il grano, principalmente grano tenero, giacché è il più richiesto dal mercato. Quando una di queste

due riserve strategiche si riduce, inizia la sofferenza alimentare. E in questi anni il grano tenero è a rischio. «La spiga di grano tenero sta subendo un'epidemia di ruggine, una malattia fungina che ha colpito gran parte dei raccolti», spiega Genene Gezu, coordinatore locale del progetto. E in tanti temono che si possa scatenare una carestia.

Un problema che Chiari conosce bene: «Le monoculture

hanno spesso il problema di diventare facilmente esposte alle malattie, per mancanza di diversità del corredo genetico. Se una pianta è colpita dalla ruggine, tutte sono potenzialmente esposte».

Ed è qui che inizia il successo del progetto «Filiera in Oromia». Il grano duro, selezionato, con un corredo genetico più vario di quello tenero, serve a garantire la resilienza dei raccolti. Questo minimizza il rischio di contagio.

A comprovare il successo ci sono i numerosi campi modello realizzati dal team del progetto con gli agricoltori locali, che hanno da un lato trovato un'al-



**2,58%**

**Il tasso di crescita demografica in Etiopia. Ogni madre ha in media 5 figli**

**17,6**

**L'età media in Etiopia. L'aspettativa di vita è di 60,75 anni**

**29%**

**I bambini sotto i 5 anni che soffrono di denutrizione**



*Le immagini di questa pagina sono di Abbas, fotografo dell'agenzia Magnum. Iraniano trapiantato a Parigi, ha dedicato la sua carriera a documentare la vita politica e sociale dei Paesi in conflitto. Dal 1970 ha coperto guerre e rivoluzioni in Biafra, Bangladesh, Irlanda del Nord, Vietnam, Medio Oriente, Cile, Cuba, e il Sud Africa dell'apartheid. Abbas si è occupato anche di islamismo e religioni*



Il grano di Ginhir che verrà trasformato in pasta



Laboratori di controllo a Oromia dove vengono effettuate le analisi di purezza del grano

**+9%**

**La crescita industriale etiopica; l'85% della forza lavoro è impiegata nell'agricoltura**

**13%**

**È la Cina il primo importatore di prodotti etiopici; segue la Germania con l'11%**

**13%**

**I terreni coltivabili del Paese; Solo l'1% del territorio ha colture permanenti**

**17%**

**La popolazione delle aree urbane; nelle aree rurali solo il 50% ha accesso all'acqua potabile**

**47%**

**La percentuale del Pil prodotta dall'agricoltura che rimane prima fonte di reddito**

ternativa resiliente alla ruggine e dall'altro hanno imparato ad aumentare le rese. Grazie ad esempio all'uso di ceci e legumi a rotazione per mantenere il suolo ricco, sementi di qualità e assistenza agronomica.

Ma il semplice miglioramento della qualità del prodotto e lo studio delle varietà non bastava. Serviva coinvolgere l'industria pastaria in modo da aumentare il valore dell'output, portando beneficio ai produttori locali.

«Fino ad oggi l'Etiopia è stata un importatore di grandi quantità di grano e di importanti volumi di lavorato, soprattutto pasta, dalla Turchia -

spiega Fabio Melloni - direttore dell'ufficio tecnico della cooperazione italiana di Addis Abeba. Il Paese, infatti, sta vivendo un momento di vero boom culturale della pasta, una delle tradizioni ereditate dalla breve e fallimentare impresa coloniale italiana. Si mangia ad Addis Abeba soprattutto, ma il consumo si sta diffondendo anche nelle città minori. Nei ristoranti capita spesso che di fianco a piatti tipici come il doro wot (il pollo con salsa berberè) e il tibs (carne e verdure) si serva pasta al pomodoro o con la carne. «Bolognese», naturalmente. E non se ne abbiano i puristi: il risultato soddisfa il palato.

Benvenuta dunque è stata la filiera made in Etiopia di pasta. Grazie al progetto oggi si producono 15 mila tonnellate di grano (erano solo 500 a fine 2012) trainate dal settore privato. Lo scorso 7 dicembre oltre mille persone sono accorse all'Hilton Hotel di Addis Abeba per l'evento «Grano, farina, pasta» che ha riunito svariati imprenditori alimentari del Paese per promuovere lo sviluppo della filiera. E degustare i piatti degli chef di Addis Abeba. «Oggi ci sono circa quindici compagnie che vogliono usare la farina di grano duro per la produzione di pasta in Etiopia», continua Chiari. «Questo crediamo

spingerà a migliorare la produzione di grano ulteriormente. L'esempio ha dato ispirazione, il mercato fa il resto».

L'Italia dunque mostra una nuova via di fare cooperazione? «Oggi ha poco senso fare progetti puntuali. Come una scuola, un mercato - dice Chiari -. Pensate alle dimensioni del Paese, il terzo d'Africa, con novantaquattro milioni di abitanti. Serve lavorare sul know-how e sulla direzione strategica del Paese, promuovendo le filiere come un sistema integrato. Lavorando sulla catena del valore possiamo far uscire la gente dalla spirale di povertà». Un piatto di pastasciutta alla volta.