

RICETTARIO CUCINA DEL MONDO







Sommario

| Prefazione | 3 |
|--|----|
| Couscous marocchino | 4 |
| La salsa "Sfruttazero" dell'associazione Diritti A Sud | 6 |
| Spaghetti cinesi | 8 |
| Dal made in Cina al Salento Km 0 | 11 |
| Ciapati con pollo pakistano e ravioli ucraini | 13 |
| Unipop Interazione | 16 |
| Ceviche di gamberi con patacones | 17 |
| Il commercio Equo e Solidale | 20 |
| Commenti degli studenti | 22 |
| Officine Cittadine | 23 |
| "Ma il mondo gira nel verso giusto?" | 23 |

Partner del progetto:









Questo ricettario è stato realizzato grazie al finanziamento del bando "Partenariato per la cooperazione internazionale" della Regione Puglia



Prefazione

"I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello, in materia di pensieri e sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento ". Così si esprimeva alla metà dell'Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, famoso soprattutto per l'espressione" L' UOMO È CIÒ CHE MANGIA". Il cibo e la cucina in sé sono l'espressione culturale del popolo al quale appartengono e diventano un metodo di analisi e di conoscenza della società, della cultura, delle credenze religiose, delle diverse categorie sociali di un popolo e della sua identità. La cucina rappresenta, infatti, uno dei migliori strumenti di incontro e confronto tra individui e costituisce il veicolo più adatto per unire nazioni e avvicinare le persone. Tutto questo abbiamo potuto constatarlo nel corso dei 6 appuntamenti, insieme a 6 cuochi di diverse nazionalità, che hanno aderito al progetto " MA IL MONDO GIRA NEL VERSO GIUSTO?" che si è svolto insieme a 15 ragazzi dell'IPSEO Aldo Morò Istituito Alberghiero di Santa Cesarea Terme. I ragazzi hanno potuto scoprire nuovi profumi, con le spezie del Marocco, Pakistan e Sudan, nuovi sapori con i piatti cinesi, ucraini e ecuadoriani, e confrontarsi con tradizioni e storie di vita diverse.



Il cibo è stato un pretesto per mettere insieme giovani italiani e residenti stranieri in Italia per stimolare scambi, dibattiti e riflessioni comuni sul mondo che ci circonda. L'alimentazione, infatti, ci rappresenta e parla di tutti noi. In questa occasione, essa ci ha permesso di esplorare il mondo a partire da noi stessi. Dalle nostre

lezioni di cucina è nato un dialogo interculturale che si è sviluppato grazie alle nostre diversità. Insieme abbiamo riflettuto sull'impatto sociale, ambientale e politico delle nostre scelte alimentari. Con questo ricettario, realizzato insieme agli studenti, abbiamo voluto condividere con voi, non solo delle ricette, ma anche alcuni spunti, domande e riflessioni sulle sfide alimentari. Inoltre, nel ricettario troverete degli esempi di iniziative cittadine nel campo dell'alimentazione che intendono trasformare il mondo e renderlo più solidale. Ma per fare questo non esiste una ricetta magica, c'è solo un ingrediente segreto: lo spirito critico.

Sandra Briganti

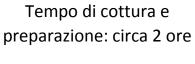
Officine Cittadine

Couscous marocchino

Il couscous è un alimento tipico di alcuni paesi del Nord Africa ed è costituito da granelli di semola cotti al vapore, accompagnati da carne o da verdure. Il piatto è stato preparato dai ragazzi grazie alle indicazioni della nostra cuoca Hind Karim, proveniente dal Marocco.

INGREDIENTI (per circa 15 persone)

- 1kg di couscous (grana media)!
- 2kg di carne di vitello (tagliata a pezzi)
- 2 cipolle
- 4 zucchine
- 1 verza
- 1 zucca piccola
- 3\4 carote
- 5 pomodori
- Curcuma in polvere (2 cucchiai)
- Burro al sale (una noce)
- Pepe nero q.b
- Olio di oliva
- Olio di girasole
- Zenzero in polvere (1 cucchiaio)
- Sale q.b
- Ceci già lessati 300gr









Procedimento

Lavare le verdure, grattugiare i pomodori e metterli da parte, pelare le carote e tagliarle a metà per la lunghezza, sfogliare la verza e tagliarla, tagliare le zucchine e la zucca in grandi pezzi, pulire le cipolle e tagliarle grossolanamente.



Mettere nella couscoussiera (una pentola alta di forma ovale adatta per la cottura della carne e delle verdure per il couscous) la carne con un po' di olio di girasole, le cipolle, zenzero, curcuma, pepe nero, la metà dei pomodori grattugiati, il burro salato e un po' di sale.

Dopo aver fatto soffriggere la carne per 10 minuti versare un po' di acqua calda nella couscoussiera senza avere il contatto diretto con la carne, aiutandosi con il bordo della couscoussiera stessa.





Portare a cottura la carne, prendere il piatto da couscous in terracotta e riporre il couscous all'interno (un bicchiere a persona) aggiungere dell'acqua ed iniziare a lavorarlo facendo un movimento dall'esterno verso l'interno maneggiandolo accuratamente. Versare il couscous nella pentola per la cottura al vapore e sistemarla sopra la pentola della carne, in questo modo il couscous durante la cottura prenderà tutti gli aromi e i profumi della carne e le verdure.

Aggiungere, alla carne, la zucca che ha bisogno di una lunga cottura e così, man mano, tutte le verdure; per ultimi le carote i ceci ed il resto dei pomodori grattugiati.



Il couscous ha un tempo di cottura di 20 minuti circa, ogni volta che si nota un vapore troppo forte si sposta sul piatto in terracotta e si massaggia, e questo si ripete fino a completa cottura. Una volta cotto, il couscous si tiene da parte, al caldo.

Una volta che la carne e le verdure sono cotte, si versa il couscous nel tipico piatto in terracotta e si decora a piacere con carne, verdure e la salsa di cottura.

La salsa "Sfruttazero" dell'associazione Diritti A Sud

Durante la nostra lezione di cucina, Musse Siliman dell'associazione Diritti A Sud, è venuto ad offrirci un tè Sudanese e raccontarci del progetto "Sfruttazero".







"Salsa di pomodoro con lo 0% di sfruttamento" é il progetto Sfruttazero delle associazioni Solidaria di Bari e Diritti a Sud di Nardo', giunto al quinto anno, per la produzione e vendita di salsa di pomodoro da coltivazioni agroecologiche. L'obiettivo è trasformare il pomodoro, da simbolo dello sfruttamento del caporalato nelle campagne pugliesi, in un'attività lavorativa collettiva e solidale.

Migranti e nativi assieme hanno dato vita ad un'intera **filiera produttiva** a garanzia partecipata, dove genuinità, salute, rispetto dell'ambiente e diritti di chi lavora sono alla base dell'organizzazione produttiva. La filiera è interamente autogestita in ogni sua fase, dalla coltivazione alla raccolta e dalla trasformazione alla distribuzione.

SfruttaZero è un progetto che vuole rivendicare il diritto a un lavoro e a un reddito fuori dalle logiche dello sfruttamento e della precarietà e che, allo stesso tempo, denuncia il fenomeno del caporalato,



mettendo in luce il fatto che questo sia l'anello di una lunga catena di sfruttamento che estende lungo tutta la filiera agroalimentare dalle campagne sino al settore della logistica e distribuzione - a causa dei prezzi imposti dalla Grande Distribuzione Organizzata per mere ragioni di profitto e delle leggi a protezione della GDO.



Maggiori informazioni: www.dirittiasud.org e Facebook : @dirittiasud @sfruttazero

Spaghetti cinesi

Per la seconda tappa del nostro viaggio abbiamo accolto Xiaoqin Zhao, detta Cinzia, che viene dalla Cina. Insieme abbiamo imparato a cucinare gli spaghetti di soia con gamberi e verdure.

INGREDIENTI:

- Spaghetti di soia (4 confezioni)
- 2 verze medie
- Olio di semi (1 litro)
- 8 carote
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 1 tappo di vino di riso
- Salsa di soia q.b
- Sale q.b
- Un pezzo di zenzero fresco
- 1 kilo di gamberi freschi
- 1 cucchiaino di zucchero

Tempo di preparazione e cottura: 1 ora





Procedimento:



Sgusciare i gamberi, lavarli e metterli in un contenitore insieme all' amido di mais, il vino di riso, un po' di salsa di soia e un cucchiaino di zucchero, mescolare bene e lasciarli da parte.

Lavare le verdure, tagliare le zucchine e le carote a rondelle in modo obliquo, mentre le verze a strisce sottili.

Prendere una padella antiaderente, versarvi un po' di olio di semi e lo zenzero tagliato a pezzetti, si lascia soffriggere un po' e si aggiungono i gamberi con la loro salamoia e si fanno cuocere per qualche minuto. Una volta cotti si tengono da parte.

Prendere un'altra pentola, aggiungere un po' d'olio ed uno spicchio d' aglio schiacciato, far riscaldare e mettere prima le carote e dopo le zucchine e le verze. Lasciare cuocere per 5/10 minuti a fuoco vivo e aggiustare di sale.











Riempire una pentola capiente di acqua, salarla e, una volta raggiunto il bollore, versare per 1 minuto la pasta di soia, giusto il tempo per farla ammorbidire. Dopo averla scolata e passata sotto l'acqua fredda, viene trasferita una in pentola abbastanza grande antiaderente, con abbondante olio e salsa di soia, insieme ai gamberi e alle verdure precedentemente cotti. Mescolare bene e servire ben calda.



Dal made in Cina al Salento Km 0

Durante il nostro viaggio culinario in Asia, abbiamo riflettuto sulla provenienza del cibo che noi mangiamo e del nostro consumo quotidiano in generale. Con il gioco "Twisterra" si parte alla scoperta



delle catene di produzione di alcuni prodotti come la carne, la batteria del nostro cellulare, il caffè. Dietro ad ogni prodotto alimentare e industriale, si trova una risorsa naturale, soprattutto, degli impatti ambientali e sociali. Ogni colore del Twisterra rappresenta un aspetto della filiera: le materie prime, il luogo di estrazione delle risorse, i prodotti e le aziende che sfruttano e controllano la filiera.

Attraverso il gioco, ci

impegniamo a far conoscere la rete Salento Km0, una valida alternativa alla grande distribuzione organizzata.

La globalizzazione è ormai nelle piccole cose quotidiane dei pugliesi, dal caffè a colazione, alla pizza, e così via. Troppo spesso non sappiamo nulla di ciò che finisce sulle **nostre tavole**: da dove proviene, cosa contiene, chi e come lo ha prodotto. La nostra alimentazione si risolve quasi sempre nel rituale della spesa al centro commerciale che offre ogni genere di prodotto in qualsiasi stagione e a prezzi contenuti. Ma dietro a una rassicurante etichetta spesso si nascondono i **danni ambientali** derivanti da produzioni intensive, l'annichilimento delle **economie locali** causato da una concorrenza



insostenibile, la corsa al ribasso dei prezzi di vendita a scapito della qualità dei prodotti e dei diritti dei l'omologazione lavoratori, l'impoverimento della gusti, biodiversità. La grande distribuzione, d'altra parte, punta su quantità che assecondano grossolanamente le necessità collettive e ci abitua a modelli di consumo alimentare funzionali al profitto, mentre le comunità perdono sempre più contatto con le fonti dirette da cui trarre sostentamento.

Nel Salento, terra del buon cibo e di grandi tradizioni, esistono varie realtà impegnate in sistemi di produzione sostenibili; esempio tangibile è: i "Coltivatori del cambiamento" della rete "Salento Km0"



uesto documento nasce come un patto tra realtà che praticano agricoltura naturale e salvaguardano la biodiversità agricola: axiende agricole, coltivation diretti, associazioni, bottoghe e Gruppi di Acquisto Solidale.

I firmatari si impegnano a intraprendere azioni concrete per difendere.

l'ambiente, proteggere la beliezza del paesaggio, tutelare la salute dei consumatori e inspettare i diritti del lavorationi, basandosi non sulla competitività, bensi sull'orizzontalità, il mutualismo e la collaborazione.

Con la firma di quest'atto i soggetti pongorio le basi per la nascita di un distretto dell'agricoltura naturale salertina, autoregolamentandosi e seguendo i principi e gli obiettivi comuni qui di seguito elencati:

- Piaticare un'agricoltura naturale, che rifiuta l'utilizzo dei prodotti chimici di sintesi e degli OCM, che rispetta è tutela il lavoro umano, l'agro-biodiversità locale e che custodisce e rispetta il passaggio;
- 2 Promuovere le pratiche eco-compatibili, nell'agricoltura così come in attri settori, ridurre l'inquinamento in ogni sua forma e agevoliare la resilienza del sistemi ambientali;
- Creare una comunità che si autodetermina, che collabora e condivide pratiche e conoscerde, mezzi e competenze, nel principio della mutualità e della solidarietà, fondata su relazioni di fiducia e rispetto reciproct;
- Migliorare le condizioni ambientali, economiche e sociali del territorio e il benessere collettivo;
- Stimolare la ricerca, la conoscenza e la diffusione delle pratiche agricole naturali, al fine di rafforzame l'efficacia e le potenzialità.
- Garantire, tramite una condotta trasparente e sistemi di controllo condivisi, la qualità del prodotto e la sua fracciabilità;
- Valorizzare e custodire il paesaggio, le risorse locali, le identità e le culture, trasmettendo tali valori nei prodotti agroalimentari e nelle pratiche comuni;
- Promuovere la nascita di un'economia civile, etica e solidale, alternativa al modello dell'economia di mercato, nel rispetto dei principi di uguaglianza, in grado di assicurare l'inclusione sociale e il rispetto dei diritti dei lavoratori;
- 9 Istituirsi come un gruppo di pressione che svolge un'azione politica, con lo scopo di tutelare e difendere il territorio e gli individui, anche attraverso canali di informazione, pratiche di sensibilizzazione e azioni di demuncia.
- Comunicare principi e nifforzare i legarrii con altre reti territoriali nazionali e internazionali con lo scopo di diffondere e replicare all'esterno le esperierize più virtuose.

L'associazione Salento Km0 lavora dal 2012 per la tutela, la promozione e la valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale, con particolare riguardo ai temi dell'agricoltura e dell'agro-biodiversità.

Salento Km0 opera come una Rete di oltre 40 realtà agricole, impegnate nel creare connessioni tra produttori sostenibili e i consumatori: l'obiettivo è contribuire a migliorare le condizioni ambientali, sociali ed economiche del territorio attraverso la promozione della filiera corta e il consumo di cibo prodotto in maniera sostenibile. L'associazione, inoltre, si impegna a diffondere i principi dell'agro-ecologia e degli approcci generativi, per contribuire a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura. Per perseguire tali scopi, l'associazione cura attività laboratoriali, prodotti audiovisivi. Negli anni realizzato pubblicazioni ad hoc, come "Coltivatori di cambiamento - Guida alle aziende sostenibili del Salento".

Il 2 giugno 2017, presso la sede di Karadrà ad Aradeo, è stato firmato il Manifesto per l'agricoltura naturale nel Salento. Questo documento è nato da un percorso collettivo e partecipativo di incontri e assemblee che caratterizza gli attori della Rete Salento Km0 per l'Agricoltura Naturale.

Maggiori informazioni:

https://www.salentokm0.com/ e Facebook: @Salentokm0



Ciapati con pollo pakistano e ravioli ucraini

Per il terzo incontro abbiamo avuto il piacere di cucinare insieme a Vita Skop, proveniente dall'Ucraina, e Rehan Syed, del Pakistan. Tutti e due hanno collaborato con l'associazione Officine Cittadine per il progetto 'Her Stories' e si occupano di educazione all'interculturalità nell'associazione UniPop Interazione.

CIAPATI

INGREDIENTI per 15 dischi

- ½ Kg Farina integrale
- ½ Kg Farina 00
- Acqua q.b.
- Olio e sale q.b.



Procedimento:

Mettere la farina a fontana, al centro versare acqua e sale e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ungere l'impasto con pochissimo olio e lasciarlo riposare in una ciotola coperta con della pellicola. Dopo un quarto d'ora dividere l'impasto e formare delle palline con un particolare movimento delle mani dosando così l'impasto. Ungersi le mani d' olio e stendere le palline fino a formare dei dischi della grandezza di una piadina. Riscaldare una padella unta d'olio di semi e cuocere i dischi per un minuto circa, girandoli più volte.



QORMA DI POLLO

INGREDIENTI

- 3 cipolle
- Olio di semi q.b.
- Carne di pollo (2 kg)
- Una busta di spezie gorma
- 5/6 pomodori grandi
- 2 spicchi d'aglio
- Zenzero fresco

Tempo 1 ora circa

PROCEDIMENTO:





Pulire le cipolle e tagliarle finemente, lavare i pomodori e tagliarli a striscioline.

In una pentola capiente soffriggere con un po' d'olio di semi le cipolle e lo zenzero per 10 minuti, successivamente aggiungere il pollo con una busta di spezie. Dopo aver fatto rosolare per bene il pollo aggiungere i pomodori e acqua calda fino a coprire la carne, aggiustare di sale e lasciare cuocere a fiamma media.

Una volta cotto il pollo si impiatta insieme alla sua salsa e si mangia con il pane Pakistano (Ciapati).



VARENUKU UCRAINI

INGREDIENTI:

- 1 Kg farina 00
- Acqua q.b.
- Sale q.b.
- 2 Kg patate
- Olio di semi
- 3 cipolle medie
- 200 gr di feta
- 200 gr panna acida o yogurt greco

Tempo: 1 ora circa



Procedimento:

Disporre la farina a fontana e aggiungere al centro un pizzico di sale e l'acqua, impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto coperto da pellicola.

In una pentola far cuocere in abbondante acqua salata le patate pelate e tagliate grossolanamente. Pulire e tagliare finemente le cipolle e farle cuocere lentamente in abbondante olio di semi.



Una volta cotte, le patate vanno schiacciate e unite alla feta, una parte delle cipolle e un po' di sale e faranno da ripieno ai ravioli. Dopo il riposo, l'impasto viene steso per uno spessore di 4 mm circa e con l'aiuto di un bicchiere o un coppa pasta si formano dei dischetti all' interno dei quali verrà riposto il ripieno di patate e chiusi come dei ravioli. Far cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per qualche minuto. Una volta giunti a galla, scolarli e condirli con la salsa di cipolle rimasta.



Unipop Interazione

UniPop Interazione è la prima associazione del Salento, che promuove e organizza una Università popolare internazionale e interculturale. Nasce per facilitare reciproche esperienze di conoscenza e di cultura tra studenti stranieri e studenti italiani in un'ottica di valorizzazione di competenze innate o acquisite in contesti informali, proprie degli studenti stranieri.

Difatti gli stessi sono portatori di competenze di tipo linguistico e culturale che possono essere condivise con gli studenti autoctoni, creando così un circuito virtuoso di scambio e di incontro.

L'UNIPOPINTERAZIONE nasce nell'anno 2018, grazie all'idea di un gruppo di studenti stranieri, di alcuni professionisti che operano nell'ambito della ricerca accademica, della mediazione interculturale e della tutela legale dei cittadini stranieri, in cooperazione scientifica con il Centro Di Ricerca EuroAmericano sulle Politiche Costituzionali (CEDEUAM) dell'Università del Salento.

Quali sono i servizi che UNIPOPINTERAZIONE si prefigge di offrire? Primariamente, laboratori linguistico culturali, attività di interazione culturale scolastica ed extrascolastica, universitaria e post universitaria interculturale e attività di promozione della conoscenza delle culture e istituzioni dell'Asia, dell'Africa e delle Americhe.



Nei laboratori linguistico culturali si mettono a valore le lingue autoctone (o lingue madri) degli studenti stranieri che studiano presso l'Università del Salento o che comunque sono presenti sul territorio salentino, dunque lingue come Urdu, Pasthu, Dari, Wolof, Swaili, Ucraino, Russo, ecc.

Da marzo 2019 sono stati avviati i laboratori, rivolti sia a studenti che a professionisti (psicologi, avvocati, assistenti sociali, etc.) che confrontandosi con cittadini stranieri, devono tenere in considerazione il fattore linguistico e il fattore culturale, al fine anche della piena comprensione dei fenomeni che sono tenuti ad affrontare.

Rehan e Vita hanno anche partecipato con Officine Cittadine al progetto europeo "Her stories". Hanno contribuito alla realizzazione del libro che racconta di maniera "diversa" delle storie di donne migranti. Potete ritrovare il libro in inglese sul sito internet dell'associazione.

My little dream



Ceviche di gamberi con patacones

Per il nostro ultimo incontro in cucina abbiamo viaggiato in America Centrale con Florence Torres dell'Ecuador. Insieme a suo marito Carlo Mileti, Florence gestisce da anni la bottega Equo Solidale di Lecce e si impegna in favore di un cambiamento del commercio mondiale verso il rispetto dei diritti dei lavoratori.

INGREDIENTI (per 15 persone)

- 2 Kg gamberi freschi
- 1 litro olio di semi
- 3 cipolle medie
- un pezzo di zenzero
- 10 pomodorini rossi
- 6 arance
- 6 limoni
- 1 mazzo di coriandolo fresco
- 10 platani (PATACONES)
- Sale e pepe q.b.
- Ketchup q.b.

Procedimento:



Sbucciare accuratamente i platani, facendo attenzione a non lasciare nessun pezzo di buccia, in quanto questo farebbe annerire l'intero platano. Una volta puliti, si suddivide ogni platano in 3, massimo 4 pezzi, a seconda della grandezza, e si fanno friggere in abbondante olio di semi per pochi minuti, il tempo di rendere morbido l'interno, poi si estraggono dall' olio e con l'aiuto di un batti carne si appiattiscono e si immergono di nuovo nell'olio per renderli croccanti.



Si puliscono i gamberi e si sbollentano in acqua per 1 minuto. I gusci si fanno cuocere a parte, in poca acqua, schiacciando per bene le teste, in quanto è la parte più saporita del gambero, dopo 15 minuti circa si scola il brodo.

Pulire e tagliare finemente le cipolle, trasferirle in un recipiente insieme a un po' di zucchero e succo di limone e lasciarla marinare.

Tagliare a cubetti i pomodori, spremere i limoni e le arance, tagliare finemente il coriandolo.

In un recipiente abbastanza capiente si mettono i gamberi con un po' del loro brodo, si aggiunge il succo di limone e arance, un pezzo di zenzero tagliato fine, qualche peperoncino spezzettato, la cipolla scolata, i pomodorini, il coriandolo, un po' di ketchup e si aggiusta di sale e pepe.

La ceviche di gamberi va servita insieme ai patacones.









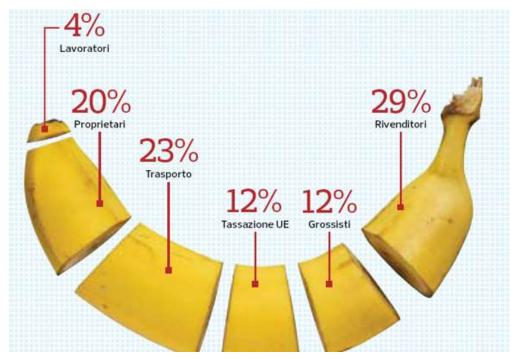


Il commercio Equo e Solidale

Con Carlo e Florence abbiamo conosciuto meglio il commercio equo e solidale e la possibilità per i consumatori di scegliere un prodotto che rispetta l'ambiente ed i diritti dei lavoratori. Ma il commercio equo solidale, oltre a essere un atto commerciale, rappresenta un'alternativa concreta e solidale al modello di globalizzazione neoliberista.

Per cambiare le regole ingiuste del commercio mondiale, gli attori del commercio equo e solidale agiscono al livello politico, ad esempio con delle campagne di mobilizzazione dei cittadini.

Con il gioco "Banana Split", gli studenti hanno scoperto la ripartizione del prezzo di una banana ai diversi attori della filiera.



La campagna Make fruit Fair che vi presentiamo di seguito è un buon esempio di come noi cittadini possiamo agire per rendere il commercio più equo.

Diciannove organizzazioni di tutto il mondo si sono riunite per avviare la campagna Make Fruit Fair! Le ONG europee stanno lavorando in stretta collaborazione con le piccole organizzazioni di agricoltori e sindacati nelle piantagione di Africa, America Latina e Caraibi per migliorare le condizioni di vita e di lavoro di centinaia di migliaia di persone che coltivano, raccolgono e impacchettano la frutta tropicale che noi, poi, compriamo ogni giorno.



Gli esempi più importanti sono banane e ananas: la banana è il frutto più commercializzato a livello mondiale, coltivato in più di 150 paesi, ne vengono prodotte 107 milioni di tonnellate all'anno.

Le violazioni delle leggi sul lavoro e dei diritti ambientali sono comuni sia nella produzione di banane e ananas, sia in altre produzioni di frutta tropicale, e in molti casi questa situazione sta peggiorando.



La campagna riguarda: la promozione di catene di approvvigionamento di frutta tropicale eque e sostenibili, la difesa dei diritti sociali e ambientali nei paesi produttori, la costruzione di uno spazio per poter ascoltare le voci dei paesi produttori nel Sud del mondo, il collegamento fra paesi produttori e paesi consumatori realizzando una campagna insieme, la promozione di nuove forme per politiche e pratiche commerciali internazionali.

In poche parole, la campagna vuole che i supermercati, i più potenti attori della filiera, paghino prezzi equi ai loro fornitori in modo tale che possano coprire i costi di una produzione sostenibile.

La campagna Make fruit fair chiede anche ai governi di impedire gli abusi di potere d'acquisto dei supermercati attraverso la regolamentazione, di garantire che le imprese siano ritenute responsabili per le condizioni di lavoro nei paesi produttori e di incoraggiare politiche di sostegno per la produzione di frutta equa e sostenibile.

Questa campagna, per avere un impatto reale, ha bisogno del sostegno dei cittadini e dei consumatori che hanno il potere di fare pressione sui responsabili, per migliorare le condizioni degli attori lungo tutta la catena di approvvigionamento di frutta. Per fare questo, i cittadini europei sono invitati a firmare delle petizioni a favore della solidarietà internazionale.

Maggiori informazioni: http://www.storyofbanana.com/it e http://makefruitfair.org/it/our-campaign/

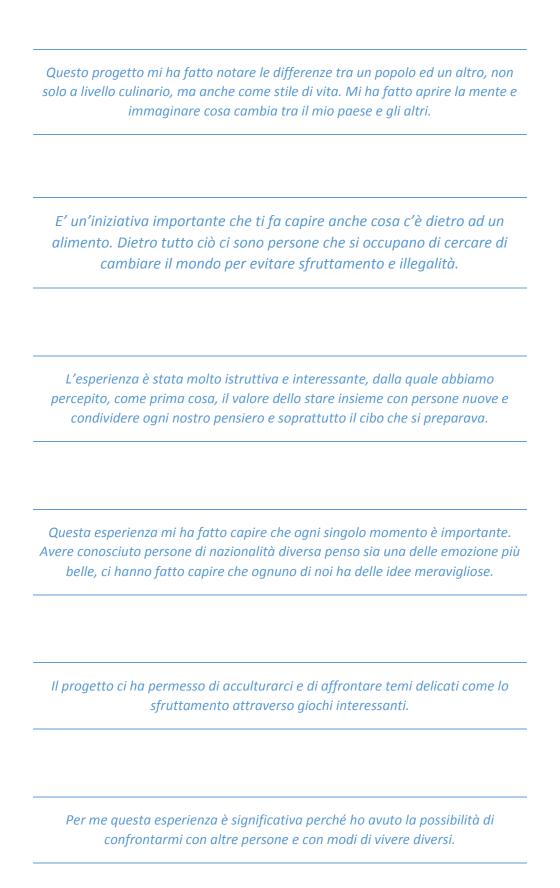
Per trovare dei prodotti e conoscere meglio il commercio equo solidale a Lecce:

Mercatino delle Arti e delle Etnie, Via Aldo Moro a Lecce.

Contenuti di giustizia e solidarietà per un modello di economia equa e sostenibile. - Artigianato e bigiotteria da Asia, Africa e America latina; - Prodotti alimentari naturali e biologici, provenienti anche dalle terre confiscate alle mafie; - Libri e materiali per l'informazione critica.



Commenti degli studenti





Officine Cittadine

Officine Cittadine è un'associazione che si impegna a favorire la partecipazione cittadina nella realizzazione di una società democraticamente fondata, socialmente equa, ecologicamente sostenibile e diversificata culturalmente. Stabilendo le condizioni che permettono alla gente di esprimersi, discutere, scambiare idee e informazioni e partecipare concretamente e realmente alla vita democratica, si rivalorizza il "potere della parola e di agire dei cittadini".

OC, pertanto, vuole portare il dibattito pubblico fuori dalle pareti degli edifici per svegliare lo spirito critico dei cittadini e permettere loro di interrogarsi sulle alternative e sulle proposte del loro coinvolgimento nelle decisioni. Per questo, l'associazione va dove la gente si trova: per strada e sviluppa dei dispositivi che agevolano l'incontro e il dibattito. Con questo approccio, l'associazione vuole ridare allo spazio pubblico la sua funzione politica e ancestrale di Agora e, soprattutto, facilitare la partecipazione cittadina di coloro che negli spazi classici non si esprimono.

OC sviluppa, inoltre, delle animazioni di educazione alla cittadinanza globale. Questa strada educativa, che si appoggia su metodi attivi, partecipativi, ludici e non formali, tende alla comprensione e all'apertura verso l'altro e verso il mondo che ci circonda.

"Ma il mondo gira nel verso giusto?"

Nel mondo attuale tutto si globalizza, in particolare il mercato e il nostro cibo. I diritti umani sono i grandi perdenti di questa globalizzazione. Il mondo è diventato non solo globale, ma soprattutto interdipendente. Niente di quello che facciamo o smettiamo di fare è estraneo al destino degli altri; questo ci rende responsabili del destino dell'umanità e del pianeta, in una concezione di cittadinanza globale che integra le dimensioni locali e globali.

Nel mondo reale, i cittadini rispondono di maniera diversa alle sfide della globalizzazione. Ma spesso, il fenomeno è visto come negativo. L'aumento del razzismo e dell'intolleranza nei confronti dei migranti e/o della diversità, dimostra l'importanza di favorire il senso di appartenenza di ciascuno ad una comunità ampia, all'intera umanità e dal pianeta terra.



Con questo progetto, l'associazione intende sensibilizzare i Pugliesi alla solidarietà internazionale attraverso l'esempio del cibo e della filiera del pomodoro. Durante attività di strada e laboratori a scuola, il progetto invita ad interrogare il mondo che ci circonda ed in particolare lo sfruttamento della terra e dei lavoratori ed a scoprire alternative d'economia sociale e solidale come la salsa "Sfruttazero".

Maggiori informazioni sul progetto:

www.officinecittadine.it

Facebook @Officinecittadine

