

Nei datteri di Siwa biodiversità e solidarietà

Da Slow Food e Cooperazione di consumo al via un progetto per portare sulle nostre tavole uno straordinario prodotto egiziano.

La "città da un milione di palme" si trova nel deserto egiziano, a circa 65 chilometri dal confine con la Libia e a circa otto ore di strada da Il Cairo: Siwa è un'oasi posta in una posizione cruciale, allo snodo tra cinque rotte caravaniche che collegano la valle del Nilo con l'Africa centrale e con le coste del Mediterraneo: 5000 ettari di giardini dove crescono in un ambiente incontaminato palme da dattero e ulivi. Da secoli la sua economia è basata su queste produzioni anche perché le acque salmastre dell'oasi sono tollerate solo da colture particolari e, **da cinque anni, l'area di Siwa è diventata area protetta**: un provvedimento indispensabile per conservare il patrimonio naturale e garantire l'impiego sostenibile delle risorse. Nei giardini dell'oasi si coltivano palme da dattero

di grande qualità appartenenti a varietà autoctone, alcune adatte al consumo fresco e altre ottime per l'essiccamento. I datteri hanno ruolo principale nell'alimentazione delle undici tribù berbere che vivono in questo complesso di oasi. Oltre al consumo fresco o essiccato, i datteri sono l'ingrediente principale dell'elhuji, una crema di uova, olio di oliva e datteri, del tarfant, ovvero della pasta di datteri e olio di oliva, e del tagilla, una frittella di farina, olio di oliva, acqua e datteri. Sono altamente



nutrienti e energetici, ricchi di zuccheri e fibre, per questo i popoli del deserto ne fanno un consumo quotidiano indispensabile. Il consumatore occidentale è più abituato al consumo dei datteri essiccati, in particolare nel periodo invernale, pochi conoscono i datteri freschi, morbidi e dolcissimi.

Le tre cultivar più coltivate nell'oasi sono **la sewi, la frehi e la azawi**, che i produttori di Siwa raccolgono a mano nei mesi da ottobre a gennaio. I produttori sono riuniti in un'associazione, la Siwa Community Development and Environmental Conservation, costituita grazie al contributo della Cooperazione Italiana e sono seguiti - nella coltivazione e nell'esportazione - da **Scambi Sostenibili**, organismo di commercio equo e solidale da 5 anni presente nel progetto insieme a **Commercio Alternativo**, che si occupa invece della distribuzione dei datteri in Italia attraverso il canale del commercio equo e solidale.

A catturare l'interesse della Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus sono state le **antiche varietà di palma da dattero autoctone**, di grande valore organolettico, meno produttive e più delicate. Il loro tempo di crescita e propagazione, molto lento (10 anni), non ne ha incoraggiato la coltivazione e, negli anni, i coltivatori hanno privilegiato la messa a dimora di varietà più redditizie. Di questo passo

si perderà una buona parte della biodiversità dell'oasi e molti ottimi datteri. **Nel 2006 Slow Food ha avviato quindi un Presidio** proprio per tutelare e promuovere la coltivazione di alcune di queste varietà, molto apprezzate e ricercate dai siwani, ma sconosciute al mercato, quali ad esempio la ghazal, la taktakt o la amenzoh, la più precoce: alcune adatte solo al consumo fresco. **Slow Food, con il sostegno di Coop Italia** (socio d'onore della Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus) insieme a Scambi Sostenibili e Commercio Alternativo, ha avviato un progetto ambizioso: recuperare le varietà più antiche e di alta qualità sostenendo un programma di moltiplicazione delle palme per tessuti meristematici, in vitro, che abbrevia di molto i tempi di riproduzione: sono sufficienti quattro anni per avere una nuova piantina. Il progetto del Presidio prevede inoltre la gestione diretta, in modo autonomo, di tutto il processo di essiccamento e confezionamento, per ottenere datteri di qualità elevata e costante.

La campagna promozionale speciale organizzata con Coop è iniziata a novembre. Nei negozi della cooperazione di consumo sono in vendita scatole di datteri di Siwa: una parte del ricavato della vendita finanzia l'avvio dell'impianto di 1500 nuove palme e l'avvio della costruzione di un essiccatoio. Quest'anno a Natale anche consumare una piccola scatola di datteri può avere un significato speciale: salvaguardare un piccolo pezzo di biodiversità nel deserto egiziano e dare ai produttori dell'oasi di Siwa una possibilità di sviluppo - equo e sostenibile - in più.

LA RICETTA

Dolce di nocciole e datteri

Ingredienti: 250 gr di farina, 130 gr di burro, 120 gr di zucchero, 200 gr di nocciole, 150 gr di datteri, 2 uova, 1/4 di panna, un po' di latte, 2 cucchiaini di rum, 1 bustina di vaniglia, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

Tostare le nocciole nel forno a calore moderato, sbucciarle e tritarle col macinacaffè; togliere il nocciolo ai datteri e tagliarli a filetti sottili; con un cucchiaino di legno lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, due tuorli e la vaniglia; incorporare la farina, i datteri, 120 g di nocciole, il rum, il bicarbonato sciolto in una scodellina con il latte e, infine, gli albumi montati a neve; versare in una tortiera imburrata e lasciar cuocere in forno a 180° per circa tre quarti d'ora; sfornare, lasciar raffreddare, quindi spalmare la superficie e il bordo con la panna montata alla quale saranno state mescolate con delicatezza le rimanenti nocciole tritate. (I. Fontanari)

Per informazioni

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus
Tel. +39 0172 419701
fondazione@slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it

Scambi Sostenibili
Tel +39 091 547771
scambi@progettosolead.it
www.progettosolead.it

Commercio Alternativo
Tel +39 0532 774811
info@commercioalternativo.it
www.commercioalternativo.it