

Un progetto della cooperazione italo-egiziana si propone di promuovere lo sviluppo agricolo dell'oasi di Siwa attraverso il microcredito, l'educazione e l'alfabetizzazione informatica dei residenti. E la commercializzazione, con l'aiuto di Coop Italia, dei prodotti dell'oasi

di Anna Somenzi

## I datteri di Siwa

C'è un'oasi nel deserto egiziano del tutto particolare: è diventata un laboratorio di cooperazione internazionale per un esperimento di sviluppo sostenibile. È l'oasi di Siwa la più occidentale, a 800 km dal Cairo e a 50 km dalla Libia, allo snodo tra cinque rotte carovaniere che collegano la valle del Nilo con l'Africa centrale e con le coste del Mediterraneo. Siwa sorge in una depressione, la quota media del suo territorio si mantiene ad un valore di 18 m sotto il livello

del mare, anche se in alcuni punti si scende a 60 m di profondità. Ha una lunghezza di circa 80 km e 20 km in media di larghezza. Il suo profilo depresso intercetta una falda acquifera, e dal sottosuolo fuoriescono copiose quantità di acque sotterranee che vanno a creare appunto la vasta oasi. Le acque posseggono proprietà terapeutiche, e generano poi dei laghi che a causa dell'elevata evaporazione si sono trasformati in bacini di salati. Per la sopravvivenza dell'oasi l'acqua è parzialmente intercettata prima che raggiunga i bacini e quindi diventa inutilizzabile. Questo consente la coltivazione di oltre 250.000 palme e dei circa 30.000 olivi, piante che garantiscono una produzione davvero considerevole, ma soprattutto rappresentano un patrimonio di biodiversità molto interessante. La terra è coltivata per circa 5.000 ettari, suddivisi in unità parcellizzate (hattia) collegate ai pozzi per l'irrigazione. L'acqua è salmastra, come abbiamo detto, e pertanto adatta solo a colture tolleranti come datteri (la più importante), olive, menta e carcadé. Preparare una nuova parcella, renderla coltivabile, è laborioso: occorre bonificare il terreno togliendone un metro circa e sostituendolo con una miscela di sabbia e letame. Il nuovo substrato deve essere più volte sommerso con acqua dolce. Solo

dopo tutto questo si può procedere alla semina di erba medica e poi alla piantagione di palme, olivi o delle altre essenze.

Nell'oasi sono coltivate varietà di datteri per il consumo fresco o da essiccate (a circa 70°), adatte al commercio. Le tre cultivar di palma più importanti sono la sewi, la frahi, e la asawi, tutte locali. Altre tre, particolarmente apprezzate, coltivate in misura minore, rischiano di scomparire dall'oasi: si tratta della ghazal (dalla polpa semidura), della taktakt (dalla polpa morbidissima) e della amenzoh. La palma inizia a produrre solo dal decimo anno di

La raccolta dei datteri è tutta a mano: bisogna arrampicarsi sui tronchi con l'ausilio di cinture in fibra di palma.



## Il dolce frutto della palma

Cibo prezioso fin dalla notte dei tempi, l'esotico dattero arriva sulle nostre tavole soltanto durante le feste di fine anno

di Iris Fontanari

Fin dagli albori della storia, il dattero, delizioso frutto esotico, ha costituito, per i popoli africani e medio-orientali, una indispensabile risorsa alimentare: la palma da datteri, infatti, sconosciuta allo stato spontaneo, era coltivata in Mesopotamia e in Egitto già nel III millennio a.C. ed i suoi frutti rappresentavano, per quei popoli, un cibo abituale. Per gli Ebrei la palma aveva un significato religioso, legato al trionfo e alla giustizia, così come per il Cristianesimo era simbolo di vittoria e d'immortalità. Anche l'Islam assegnava a questa pianta una simbologia sacrale, tanto da far pronunciare a Maometto la frase: "Onora la palma dei datteri che è tua madre". Nel Medio Evo e nel Rinascimento il dattero fu presente non solo come alimento servito a fine pasto, ma anche come ingrediente di torte e di piatti dolci e salati.

Il dattero è il frutto della palma *Phoenix dactylifera*

(palma da datteri), diffusa nelle regioni subtropicali dell'Africa, e in Egitto, Arabia, Irak e sud della Spagna. La pianta è tipica delle oasi delle zone desertiche, ma viene coltivata anche in Europa a scopo ornamentale; può raggiungere i 20 metri d'altezza ed è piuttosto longeva.

La corona, che è sulla cima del lungo e diritto tronco, è costituita da oltre 200 foglie pennato-partite, ognuna della lunghezza di circa 6-7 metri; i fiori





vita e arriva alla massima produzione tra il decimo ed il venticinquesimo anno. La raccolta è tutta a mano, bisogna arrampicarsi sui tronchi con l'ausilio di cinture in fibra di palma.

**Slow Food, con il sostegno di Coop Italia (socio d'onore della Fondazione Slow Food per**

**Il gruppo di Fusi Orari "prova" il tour solidale nel quale si potrà assistere alla raccolta dei datteri, vivendo a contatto con le famiglie siwane.**

la biodiversità) insieme a Scambi Sostenibili e Commercio Alternativo, ha avviato due anni fa un progetto ambizioso: recuperare queste varietà di palme antiche e di alta qualità sostenendo un programma che abbrevia di molto i tempi di riproduzione per avere una nuova piantina. Il progetto prevede inoltre la gestione diretta, in modo autonomo, di tutto il processo di essiccamento e confezionamento, per ottenere datteri di qualità elevata e costante. Già nella scorsa stagione produttiva è stata avviata la raccolta fondi, che continua anche quest'anno: una parte del ricavato della vendita delle scatole di datteri di Siwa incrementerà i fondi destinati a finanziare l'impianto di 1.500 nuove palme e a costruire un essiccatoio per l'associazione dei raccoglitori siwani.

**Da settembre 2009 sarà inoltre attivata un'altra fase del progetto che prevede l'organizzazione di vacanze nell'oasi**, organizzate con la collaborazione dell'associazione Fusi Orari ([www.fusorari.it](http://www.fusorari.it)). Fusorari, oltre a gestire un locale a Modena dove è possibile consumare quotidianamente

piatti di cucina etnica elaborati spesso dalle stesse comunità straniere della città, organizza piccoli eventi e iniziative volte a favorire la conoscenza e l'integrazione. Ma non solo: obiettivo di Fusorari è favorire anche la conoscenza dei prodotti e delle culture nei loro territori. A ottobre, dopo l'incontro a Torino delle comunità del cibo del mondo "Terra Madre", ha fatto un primo viaggio a Siwa finalizzato a programmare una proposta di "viaggi solidali": soggiorni a Siwa per gruppi di massimo 10 persone, che offriranno la possibilità di assistere alla raccolta dei datteri, vivendo alcuni giorni a contatto con le famiglie siwane e facendo esperienza di cucina locale con loro.



sono unisessuali e fanno parte di una lunga infiorescenza a forma di ventaglio che si diparte dalla corona; il frutto, di forma oblunga, con la polpa dolce e carnosa, è il dattero stesso che racchiude al suo interno un seme legnoso.

La palma da dattero fruttifica dopo il quarto anno di vita, offre la migliore produzione quando ha circa 80 anni ed è dioica, ossia con fiori femminili portati da un individuo e fiori maschili da un altro.

**I datteri sono molto nutrienti: la polpa, dolce e carnosa, è ricca di glucidi (70%), ma contiene anche zuccheri, fibre, proteine, calcio, magnesio, fosforo e le vitamine A, B, C, e D;** i datteri sono per questo consigliati agli anemici e ai convalescenti; sono, inoltre, efficaci nella cura dei disturbi polmonari; anche la polvere ottenuta dai noccioli è usata in fitoterapia.

**Questi frutti costituiscono un raccolto molto importante per i paesi arabi del Nord Africa** perché, oltre a rappresentare la principale fonte di

carboidrati, costituiscono anche una merce pregiata per l'esportazione. I datteri messi in commercio si possono suddividere nelle seguenti categorie: a) datteri morbidi, coltivati soprattutto per il consumo interno dei paesi arabi; b) datteri semi-secchi, esportati dal Nord Africa in Europa; c) datteri secchi, di solito non esportati, molto importanti per i paesi d'origine perché si possono macinare per farne farina.



Dopo la raccolta, affidata ad uomini esperti che si arrampicano a piedi nudi sulle piante, i datteri vengono fatti essiccare al sole e poi selezionati, lavati e messi in celle frigorifere. Prima di essere inscatolati, vengono leggermente cotti in forni a vapore con l'aggiunta di sciroppo di glucosio: questo procedimento fa sì che noi possiamo consumarli anche dopo molti mesi; nei primi mesi dell'autunno, infatti, mangiamo quelli raccolti l'anno prima, mentre da novembre gustiamo quelli nuovi e, a dicembre, possiamo deliziarci con i migliori, quelli rimasti più a lungo sulla pianta.