

FondationAssistanceInternationale - FAI
Lugano - Svizzera



OXFAM
Italia

QUINUA AMARANTO

UNA STORIA DI IDENTITÀ E SVILUPPO
IN ECUADOR





QUINUA AMARANTO

UNA STORIA DI IDENTITÀ E SVILUPPO
IN ECUADOR

FondationAssistanceInternationale - FAI
Lugano - Svizzera



Questa pubblicazione è stata scritta e coordinata da Francesco Torrigiani.

Molti colleghi hanno contribuito all'elaborazione di questo documento con idee, consigli e contributi. In particolar modo si ringraziano Giacomo Equizi, Caterina Marchioro, Sabina Morosini, Lorenzo Paoli, Carla Pratesi, Fabio Scotto.

Progetto grafico e impaginazione: Demostenes Uscamayta Ayvar.

Il presente documento è parte di una serie di rapporti scritti per informare il dibattito pubblico sui temi dello sviluppo e dell'aiuto umanitario.

Sebbene questa pubblicazione sia soggetta a copyright, il testo può essere usato gratuitamente per fini di campagne di opinione, formazione e ricerca, a condizione che venga citata la fonte in pieno. Il titolare del diritto d'autore chiede che ogni utilizzo sia registrato ai fini della valutazione di impatto. Per la copia in qualsiasi altra circostanza o per l'utilizzo in altre pubblicazioni o per la conversione o adattamento, il permesso deve essere rilasciato e un contributo può essere chiesto. Contattare francesco.torrigiani@oxfam.it.

Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono corrette al momento della stampa (Febbraio 2016).

INDICE

1.	RIASSUNTO ESECUTIVO	5
2.	INTRODUZIONE	11
3.	IL CONTESTO	15
4.	LAVORARE ASSIEME: I PARTNER DELL'INIZIATIVA	21
5.	LA STRATEGIA DI VALORIZZAZIONE DEI GRANI ANDINI: UN APPROCCIO INTEGRALE	27
6.	IL CAMBIAMENTO GENERATO	45
7.	LA SOSTENIBILITÀ	57
8.	I PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA	67
9.	LE LEZIONI APPRESE	75
10.	CONCLUSIONI	81

1

RIASSUNTO
ESECUTIVO

L'INTERVENTO



PROMOZIONE EQUITÀ
DI GENERE



PROMOZIONE DI TECNOLOGIE
ADATTE ALLE DONNE



DIFFUSIONE DI TECNICHE
DI AUTOPRODUZIONE DI CONCIMI
E FERTILIZZANTI ORGANICI



SVILUPPO DI UN MERCATO
CONTADINO URBANO
PER PRODOTTI LOCALI ED ORGANICI



POLITICA PUBBLICA CANTONALE
FAVOREVOLE ALLO SVILUPPO TERRITORIALE
IDENTITARIO E SOVRANITÀ ALIMENTARE

CONCIMI E
FERTILIZZANTI
NON ACCESSIBILI

POVERTÀ

SERVIZI DI APPOGGIO
ALL'AGRICOLTURA INSUFFICIENTI

POLITICHE DI SUPPORTO
ALL'AGRICOLTURA INADEGUATE

+23%

DI OXFAM

CREAZIONE MICROIMPRESE FEMMINILI

DONNE SOVRACCARICATE DI LAVORO PRODUTTIVO E FAMILIARE

PROMOZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE DEI GRANI ANDINI

RURALE

PERDITA TECNICHE E COLTURE ANCESTRALI

GARANTIRE ACCESSO ALLE SEMENTI DI GRANI ANDINI GARANTITI

ACCESSO INEGUALE A TERRA E ACQUA

SOSTEGNO ALLO SVILUPPO DI POLITICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E RESILIENTI

RISCOPERTA DEI GRANI ANDINI NEL CONSUMO QUOTIDIANO

AUMENTO DEL REDDITO PER 800 FAMIGLIE INDIGENE



Oggi a Cotacachi, come in altre aree andine dell' Ecuador, è nuovamente possibile trovare facilmente amaranto, quinoa e altri prodotti nativi dell' area. Quando Ucodep, poi diventata Oxfam, ha iniziato a lavorare a Cotacachi, sostenendo le famiglie indigene dell' area a differenziare e rendere più sostenibile e competitiva la produzione agricola, questi prodotti non erano più coltivati né consumati se non in maniera molto marginale, da anziani e anziane produttrici. Si era persa la cultura di coltivare e consumare alimenti come l' amaranto: le sementi, le tecniche produttive, le ricette. Eppure molte persone, anziane ma non solo, parlando dei problemi dell' area, primi tra tutti povertà e malnutrizione, ricordavano che non molto tempo prima l' amaranto era coltivato e consumato, era un prodotto relativamente facile da produrre, molto gradevole, e molto nutriente.

È stato un lungo percorso quello del recupero e valorizzazione dei grani andini, percorso che i nostri partner hanno voluto, e che Oxfam ha saputo facilitare e catalizzare.

Percorso lungo ed importante, perché al di là del valore in sé del prodotto, e dei redditi che da questo si possono generare, ha creato impatti positivi sulle comunità ma anche sulle politiche pubbliche locali.

Infatti, la valorizzazione di un prodotto tradizionale ha rappresentato per le comunità indigene, da secoli discriminate e marginalizzate, un formidabile strumento di rafforzamento della loro autostima. In particolare per le donne, tradizionalmente custodi della biodiversità, ma adesso anche protagoniste di iniziative economiche di successo.

L'introduzione e il consolidamento di tecniche produttive organiche, e in particolare la grande diffusione della metodologia di autoproduzione di input organici (come compost, fitoinsetticidi, concimi organici fogliari), hanno contribuito a ridurre l'impatto ambientale della agricoltura, oltre che a ridurre i costi di produzione e aumentare la resilienza dei sistemi produttivi locali al cambiamento climatico.

La valorizzazione dei prodotti locali è stato sostenuto dal Municipio di Cotacachi, coinvolto nella costruzione ed applicazione di una politica pubblica comunale favorevole alla tipicità e alla identità territoriale: in concreto per esempio attraverso specifiche iniziative per la promozione del consumo di prodotti tipici, per il sostegno all'agroecologia, per l'appoggio a iniziative imprenditoriali locali basate sulla tipicità culturale. Dopo anni di pressione fatta dalle comunità indigene e dalle loro organizzazioni, il Comune di Cotacachi ha istituzionalizzato una "*feria campesina*" (mercato contadino) promossa dalla Unorcac, che si teneva tutte le domeniche accanto al mercato ufficiale. Inizialmente osteggiata, è diventata adesso un appuntamento fisso per molti consumatori urbani che trovano prodotti organici freschi a prezzi giusti e fornisce, a centinaia di produttori locali, una soluzione all'annoso problema della commercializzazione.

Anche dal punto di vista culturale l'iniziativa ha avuto un impatto positivo: i prodotti associati all'etnia kichwa, come quinoa ed amaranto, oggi sono apprezzati e valorizzati anche dalla popolazione urbana per il loro valore culturale e simbolico, e lo stesso vale anche per le ricette tradizionali (riscattate e valorizzate attraverso eventi gastronomici ma anche dalla contaminazione con ricette moderne, grazie alla collaborazione con importanti chef ecuadoriani). Un risultato notevole considerando che fino a pochi anni fa, complice un clima anche istituzionale poco favorevole alla diversità culturale che caratterizza il paese, questi prodotti erano disprezzati come "*comida de indios*" (cibo degli indigeni) da parte della popolazione bianca e meticcica.

2

INTRODUZIONE

Questo documento vuole ricostruire un percorso lungo 15 anni, durante il quale è stato possibile dare un contributo decisivo allo sviluppo sostenibile di un'area marginale delle Ande ecuadoriane, attraverso il recupero e la valorizzazione di conoscenze, pratiche, culture e colture native. In particolare, il recupero e il riscatto di grani andini ancestrali come quinoa e amaranto, che in Ecuador erano quasi scomparsi dai campi e dai piatti, in special modo l'amaranto.

Il programma di recupero si è composto di vari progetti, finanziati da diversi donatori. Uno dei principali è stato la Fondation Assistance Internationale, che attraverso il programma "Coltivare un futuro migliore: Programma di supporto ai piccoli produttori agricoli e ai processi di sviluppo locale in ambito rurale" ha contribuito significativamente a completare, strutturare e rendere sostenibile il percorso avviato nei primi anni 2000.

L'obiettivo della presente pubblicazione è quello di presentare i risultati consolidati di questi 15 anni di lavoro a Cotacachi, e le principali lezioni apprese in questo periodo.

Il documento ripercorre il programma, ricostruendo brevemente la situazione prima dell'intervento, spiegando l'approccio e la metodologia che Oxfam assieme ai partner locali (descritti in uno specifico capitolo) ha disegnato e poi applicato.

In seguito si descrivono i principali cambiamenti che il programma ha generato e le prospettive di sostenibilità.

Il capitolo successivo presenta una breve analisi dei punti di forza e di debolezza del programma. Gli ultimi due capitoli descrivono le lezioni apprese e le conclusioni.

3

IL CONTESTO

Situato in America meridionale sulla costa del Pacifico, l'Ecuador, nonostante la grande ricchezza in termini di biodiversità e di storia, si caratterizza per la presenza di ampie sacche di povertà, concentrate soprattutto tra le comunità rurali, nelle quali vive circa 1/3 della popolazione del Paese (che supera in totale i 14 milioni di abitanti). La povertà in Ecuador ha connotazioni geografiche, etniche e di genere: si stima che più del 90% delle donne di origine indigena, o afrodiscendente, si trova in situazioni di povertà.

Cotacachi è un Municipio il cui territorio si estende dalla Cordigliera Andina a Nord di Quito, fino a comprendere l'area subtropicale di Intag. Un comune a maggioranza indigena, caratterizzata da livelli di povertà, soprattutto rurale, legati principalmente a una iniqua distribuzione della terra e dell'acqua, da una scarsa qualità dei servizi di base (educazione e salute), infrastrutture di trasporto inadeguate, insufficiente appoggio, finanziario e tecnico, alle iniziative di sviluppo economico locali. La struttura fondiaria, retaggio della colonizzazione spagnola, è basata su decine di medie e grandi proprietà agricole, attorno alle quali sorgono comunità rurali, in stragrande maggioranza di etnia kichua, che in passato, e ancora parzialmente oggi, forniscono mano d'opera alle *haciendas* (fattorie).

L'alto tasso di povertà e di marginalità che lo caratterizza, ha provocato nel corso degli anni un abbandono delle zone rurali soprattutto da parte degli uomini e un flusso migratorio verso le grandi città con relativa perdita dell'identità culturale.

La condizione di povertà colpisce in maniera significativa i produttori di piccola scala che possiedono fondi di dimensioni molto esigue (meno di mezzo ettaro per famiglia), hanno un accesso limitato all'acqua, scarse risorse economiche e, quindi, un limitato utilizzo del credito, servizi e infrastrutture, inoltre, mancano incentivi finanziari statali e di supporto tecnico per una produzione di qualità ed un difficile accesso ai mezzi di produzione e ai canali di commercializzazione. In particolare, le donne, benché spesso si trovino sole ad occuparsi della famiglia e della terra e svolgano, quindi, un ruolo centrale nel garantire la sicurezza alimentare e la conservazione dell'agrobiodiversità, subiscono ancora sistematiche discriminazioni nell'accesso alla terra, all'acqua, all'assistenza tecnica e al credito. Anche a livello familiare e comunitario le tradizioni e le credenze relegano la donna spesso ai margini delle decisioni, sovraccaricate di lavoro (sia di tipo produttivo, che riproduttivo che comunitario) non retribuito molto significativo. Anche nei casi in cui la donna si ritrova da sola, causa migrazione, a gestire l'economia familiare, spesso il controllo economico sulle risorse da lei gestite avviene, lo stesso, a distanza, tramite le reti di amici e parenti del marito.

A livello ambientale, nell'area si è assistito negli ultimi anni ad una serie di problemi causati dai cambiamenti climatici: forti e continue piogge alternate a prolungati periodi di siccità estrema hanno determinato, oltre ad una perdita di qualità e quantità dei prodotti, anche una forte erosione dei suoli. Benché il quadro normativo a livello nazionale, a partire dalla nuova Costituzione del 2008, abbia mostrato una forte attenzione per le problematiche ambientali, persistono numerosi e seri problemi che colpiscono in "particolare" le popolazioni povere rurali: mancanza di politiche di prevenzione dei disastri naturali, pratiche di deterioramento dei bacini idrografici e di deforestazione, aumento degli insediamenti umani in zone a rischio.

In ambito nazionale, la politica rurale si incentra sul raggiungimento della sovranità alimentare e sul sostegno dell'agricoltura familiare sostenibile e agroecologica. Tuttavia non vi è ancora un piano nazionale coerente per lo sviluppo agrozootecnico; le risorse umane e finanziarie per i servizi di sviluppo rurale sono scarse e la politica di sostituzione delle

importazioni, anziché valorizzare le specie native, punta a promuovere colture attualmente importate nel Paese (come orzo e frumento) e la produzione di biocombustibili (palma da olio in particolare) che, peraltro, necessitano di notevoli input produttivi chimici e di una elevata tecnificazione. È da sottolineare, inoltre, la mancanza di una precisa e concreta volontà politica di mettere mano all'iniqua struttura fondiaria che caratterizza il Paese, in particolare nell'area andina, e che riguarda la distribuzione non solo della terra ma anche dell'acqua irrigua, impedendo di sovvertire la storica esclusione dei piccoli produttori rurali dalle dinamiche politiche ed economiche.

A livello locale, nel cantone Cotacachi si assiste ad una sempre maggiore partecipazione da parte della popolazione allo sviluppo del territorio. Questo processo si rafforza nel 1996, quando per la prima volta a Cotacachi (e una delle prime in assoluto nel paese) viene eletto un sindaco di etnia kichwa, Auki Tituaña. Un cambiamento epocale e dalla grande valenza simbolica ma anche pratica. Nel 2010, l'Assemblea dell'Unità cantonale, espressione della partecipazione cittadina, ha definito come prioritario il rilancio socioeconomico del cantone, focalizzandosi sulla produzione agrozootecnica con una attenzione particolare per la gestione e conservazione delle risorse naturali e per l'introduzione ed intensificazione di sistemi produttivi gestiti con criteri agroecologici.

Secondo dati SIISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador) 2012, il 72,8% della popolazione vive in condizioni di povertà, di cui il 39,6% in estrema povertà. La condizione di povertà e marginalità dei produttori di piccola scala è causata principalmente dall'iniqua struttura fondiaria ed è aggravata dal fenomeno dei cambiamenti climatici.

Le istituzioni insieme a diversi attori del cantone Cotacachi promuovono un processo di sviluppo socioeconomico del territorio con un'attenzione per la valorizzazione e conservazione delle risorse naturali e un focus sull'identità territoriale. Lo sviluppo del territorio basato sull'identità culturale è particolarmente sentito anche dalle istituzioni locali che lo considerano una propria missione e priorità. In questo, un ruolo importante è giocato dal

recupero dei grani andini, principalmente la quinoa e l'amaranto, prodotti di forte interesse sia per il loro valore culturale, nutrizionale, di tutela della biodiversità che per le loro buone potenzialità sul mercato nazionale e internazionale.

4

LAVORARE
ASSIEME:
I PARTNER
DELL'INIZIATIVA

Oxfam fa del partenariato, del lavorare assieme, l'essenza del suo approccio, tentando di valorizzare, facilitare, catalizzare, iniziative locali, alle quali cerca di apportare un valore aggiunto, sia proprio, su aspetti tecnici o strategici, sia facilitando lo scambio e la contaminazione con altre realtà.

Uno dei principali partner di Oxfam in Ecuador è l'**Unorcac**, la Organizzazione delle Comunità Indigene di Cotacachi. L'Unorcac è una organizzazione senza fini di lucro che agisce a livello comunale, e che è parte di una delle principali organizzazioni indigene a livello nazionale, la Fenocin.

La Unorcac rappresenta ed è legalmente conformata dalle 44 comunità indigene del Cantone, e dunque è l'istanza più legittimata a portare avanti i loro interessi. Unorcac opera sia come istituzione di incidenza politica, verso il governo municipale e quello provinciale, sia come una sorta di ONG, pertanto canalizzando risorse per la realizzazione di progetti in favore delle comunità indigene. Progetti che vanno dall'appoggio ad iniziative produttive, culturali, legate ai diritti umani, al riscatto delle tradizioni e della cultura.

Unorcac è stata l'organizzazione che ha facilitato e legittimato, fin dal 2000, quando la presenza di Oxfam si è strutturata nel cantone, il riconoscimento di Oxfam come attore importante di sviluppo presso le comunità indigene del cantone. Unorcac ha avuto il ruolo fondamentale di aiutarci nei primi tempi del nostro intervento sul territorio, a orientare la strategia di intervento, considerando le priorità delle comunità indigene, le dinamiche in atto e le tendenze.

Un altro attore fondamentale della iniziativa è stato il **Comune di Cotacachi**. Come detto, una istituzione che dal 1996, con l'elezione del primo sindaco indigeno, ha assunto precisi impegni per il miglioramento delle condizioni di vita della popolazione rurale, mettendo in piedi programmi sociali, definendo e applicando meccanismi di partecipazione cittadina, sviluppando un approccio interculturale e, dunque, valorizzando la diversità del cantone, a partire dal riconoscimento della coesistenza di tre zone con specifici problemi e opportunità: l'area andina, le zone urbane, e l'area subtropicale di Intag.

Il comune di Cotacachi è stato un alleato importante, con il quale abbiamo trovato preziose convergenze rispetto allo sviluppo ed applicazione di una politica pubblica che puntasse alla valorizzazione della identità e tipicità locale, alla quale anche il percorso di valorizzazione dei grani andini ha contribuito. Oxfam e il Municipio hanno collaborato, inoltre, nella realizzazione di alcune iniziative culturali ed economiche.

Sicuramente l'iniziativa che ha avuto maggior eco e divulgazione e anche impatto in termini di consapevolezza e di visibilità, riguarda l'organizzazione delle campagne di promozione del consumo di alimenti locali, e più in generale di valorizzazione della diversità e identità del territorio. Ad esempio, la creazione di una commissione per la sovranità alimentare, e il disegno di specifiche ordinanze comunali, come quella in via di approvazione in appoggio all'economia popolare e solidale, o la Dichiarazione di Cotacachi come Patrimonio della Agrobiodiversità, anch'essa in via di approvazione.

La **Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi** è una istanza di coinvolgimento delle persone creata alla fine degli anni '90, per promuovere la partecipazione cittadina e la trasparenza. È l'interlocutore tra la popolazione e la società civile organizzata del Cantone ed il Municipio. Divisa in commissioni tematiche (ambiente, salute e sviluppo economico) e settoriali (giovani, donne etc), realizza annualmente l'assemblea durante la quale viene valutata la politica del Municipio e vengono date indicazioni sulle priorità da seguire per il successivo periodo.

L'INIAP, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, l'ente pubblico che si occupa di ricerca e innovazione in agricoltura, ha avuto il fondamentale ruolo di assistenza tecnica e di fornitura di sementi di grani andini. L'INIAP, infatti, dispone di uno specifico programma di sviluppo di grani andini. L'istituto gestisce la banca del germoplasma, dove sono conservate le sementi di tutte le varietà di grani andini coltivate nel passato nel paese, e porta avanti programmi di ricerca e attività di assistenza tecnica ai produttori.

In effetti l'INIAP è stata la prima istituzione con cui si è stabilito un dialogo sul tema dei grani andini, e in realtà tutto è iniziato da questo contatto, cui ha fatto seguito la consegna di qualche chilogrammo di semi di amaranto, perché si potesse verificare la loro adattabilità al contesto agro-ecologico di Cotacachi.

INIAP oltre alle sementi, ha messo a disposizione del programma le proprie conoscenze tecniche sui temi del trasferimento di tecnologia, attrezzature per la semina e raccolta, e un apparato pilota per l'elaborazione di popcorn di amaranto.

Altra alleanza strategica per il programma è stata quella con **RIMISP**, il Centro latinoamericano per lo sviluppo rurale, portatore di competenze alte in materia di promozione dello sviluppo locale con identità.

Le **Università**, Pontificia Universidad Católica del Ecuador e Universidad Técnica del Norte hanno contribuito al programma attraverso attività di formazione, la realizzazione di parcelle dimostrative di quinoa e la realizzazione di tesi di laurea di campo per valutare le migliori varietà di grandi andini, sulla gestione e sostenibilità di microimprese e sulla produzione di una bevanda a base di amaranto.

Oltre al coinvolgimento di tecnici ed esperti nel supporto alla produzione, il programma ha promosso, soprattutto nella fase iniziale, **scambio di esperienze** con altri produttori del Paese; in questo ha giocato un ruolo importante l'**Associazione Caprobich** (della provincia di Chimborazo), con attività di dimostrazione di buone pratiche nella produzione di quinoa biologica che hanno rappresentato momenti di forte motivazione per i produttori coinvolti nel programma.

Sono state coinvolte nel programma alcune **imprese private** nazionali, come Cereales La Pradera, Gramolino, Camari (legata al circuito del commercio equo e solidale), CEPROCHIV, BODEGRANOS, Alimentos Casway. Queste imprese hanno colto la crescita dell'interesse verso i prodotti ancestrali, e hanno stabilito accordi e relazioni commerciali con i produttori coinvolti nel programma. Oxfam ha lavorato in questo percorso da "broker", nel senso che ha identificato le imprese interessate, ha valutato il loro interesse ma anche le loro politiche di responsabilità sociale e di approvvigionamento presso produttori di piccola scala, ha facilitato i primi incontri con le associazioni di produttori, ha valutato assieme a loro le proposte di accordi commerciali, accompagnandoli nella definizione di clausole e impegni più sostenibili e convenienti per i produttori e le produttrici.

5

LA STRATEGIA DI
VALORIZZAZIONE
DEI GRANI ANDINI:
UN APPROCCIO
INTEGRALE

Tutto inizia nel 2000, quando Oxfam Italia (allora Ucodep) avvia assieme all'UNORCAC un programma di appoggio alla agricoltura: una grossa sfida, data la poca terra (come detto, in media mezzo ettaro a famiglia) e acqua a disposizione, affrontata cercando di ottimizzare l'uso della terra, dell'acqua e delle risorse locali, valorizzando e integrando le pratiche tradizionali con innovazioni agroecologiche, e promuovendo la produzione di ortaggi e frutta (fonte di vitamine e di redditi importanti) accanto alla ancestrale rotazione mais/fagioli/patate.

Il programma inizialmente non prevedeva uno specifico focus sui grani andini. Ma durante le riunioni e le visite alle comunità, diverse persone, soprattutto donne anziane, raccontandoci, anche con malinconia delle colture agricole native ormai scomparse, ricordavano con particolare rimpianto l'amaranto: un grano piccolo, molto nutriente e saporito, e in grado di produrre in pochi mesi e senza bisogno di molta acqua e concime. Rassegnate, concludevano che a nessuno ormai interessava lavorare su quei prodotti...

Casualmente ma in maniera molto opportuna, un giorno partecipammo a una riunione istituzionale, durante la quale veniva richiesto da parte del Ministero dell'Agricoltura se qualche ONG fosse interessata a una collaborazione con il Programma Grani Andini dell'INIAP (l'istituto nazionale di ricerca agricola): IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute), ora Bioversity, metteva a disposizione un piccolissimo fondo per identificare, tra le decine di varietà conservate dall'INIAP, quelle in grado di adattarsi a Cotacachi, e a moltiplicare nuove sementi per rimpiazzare quelle che si avvicinavano alla fine del periodo di germinabilità.

Cogliemmo subito questa opportunità, pensando ai rimpianti delle donne delle comunità di Cotacachi, sapendo del crescente interesse da parte delle istituzioni pubbliche e dei consumatori verso i prodotti tipici. Questo ci ha aiutato a intuire che un prodotto intriso di valore culturale, dall'altro valore nutrizionale e potenzialmente appetibile sul mercato nazionale ed internazionale, oltre che rappresentare una significativa opportunità economica, poteva far parte di un più complessivo lavoro di riscatto della identità e dell'autostima delle comunità indigene.

Le parcelle per "rinfrescare" le sementi di amaranto e di quinoa, altro grano tradizionale, non ancora scomparso ma che allora era sempre meno coltivato e consumato, furono impiantate nelle terre di alcune famiglie che si erano mostrate disponibili. E infatti molte altre persone, soprattutto i meno giovani, vedendo con emozione nuovamente l'amaranto crescere nelle loro comunità, si interessarono iniziando a chiedere qualche seme e un po' di indicazioni.

Da quel momento abbiamo spostato l'asse dell'intervento cercando di valorizzare e riscattare quei prodotti, analizzando le cause che avevano portato alla loro quasi scomparsa, e legando il riscatto a un approccio più a vasto raggio di valorizzazione della tipicità culturale, non solo connessa ai prodotti agricoli.

Assieme alla Unorcac e alle autorità locali, si iniziò a disegnare una strategia incardinata sulla **valorizzazione e riscatto della identità territoriale quale strategia per la generazione di reddito e il miglioramento della nutrizione nelle comunità indigene**: non solo, dunque, riscatto della tradizione agro-culinaria, ma anche appoggio all'artigianato tipico, e supporto alla definizione di politiche locali.

I principali problemi che abbiamo puntato a risolvere hanno riguardato pertanto:

- i bassi redditi dei produttori di piccola scala, a loro volta legati a bassi livelli di produttività e di qualità dei prodotti agricoli;
- un interesse ancora limitato da parte del mercato locale e nazionale per i prodotti ancestrali;

- La debole capacità organizzativa dei produttori e una crescente ma ancora insufficiente attenzione delle politiche pubbliche per le questioni della lotta alla povertà e della tutela ambientale.

Uno specifico problema riguardava come detto, la situazione delle donne, che per retaggi culturali sono spesso sovraccaricate di lavoro, e senza la possibilità di avere rilevante peso nelle decisioni economiche della famiglia e della comunità. L'accesso al credito spesso è precluso alle donne, che non hanno quasi mai il titolo legale della terra o della casa da usare come garanzia.

Anche la tecnologia non aiuta le donne: le innovazioni per alleviare il tempo dedicato a semina e raccolta e trasformazione dei prodotti sono poche e, comunque, non tengono conto delle specifiche esigenze fisiche delle donne. Ad esempio, tradizionalmente la pulizia dei grandi avviene attraverso dei setacci, sfruttando il vento che aiuta a eliminare gli scarti, più leggeri del grano. Ovviamente una attività molto faticosa e che richiede molto tempo.

Il programma che si è delineato, **Agrobiodiversità, culture e sviluppo locale** puntava, dunque, a contribuire a ridurre la marginalità di produttori e produttrici di piccola scala, migliorando i loro redditi e le loro condizioni di vita attraverso una migliore gestione delle risorse naturali, la valorizzazione del sapere tradizionale e dell'identità locale.

In concreto gli **obiettivi** sono stati i seguenti:

- migliorare la produzione e la commercializzazione delle specie locali tradizionali delle comunità povere e marginalizzate, con un focus specifico sulla questione di genere e sui gruppi vulnerabili;
- facilitare l'accesso al mercato di colture locali tradizionali attraverso il marketing e la promozione nazionale e internazionale (tramite la rete del commercio equo e solidale), con una particolare attenzione per le donne e gli anziani, valorizzandone la cultura.

Particolare attenzione è stata posta dal programma al significato culturale dei prodotti agricoli nei loro contesti di origine, al

fine di ricreare il legame tra produttore e prodotto, tra prodotto agricolo e insieme di conoscenze tradizionali e innovazioni locali, rafforzando l'autostima e il capitale sociale delle comunità rurali povere, promuovendo le culture a partire dalle colture. Il programma ha contribuito ad aumentare la produzione e migliorare la commercializzazione delle specie selezionate, rafforzare l'autostima e il riconoscimento del ruolo delle donne e degli anziani in qualità di custodi dell'agrobiodiversità, promuovere la conoscenza del territorio e della sua cultura attraverso offerte di turismo responsabile, rafforzare le reti di produttori a livello nazionale e internazionale ed avviare attività e processi di gestione e condivisione del sapere.

Il programma si è sviluppato in particolare nell'area andina del cantone di Cotacachi che comprende le parrocchie di Quiroga e Imantag, con una popolazione totale di 10.221 abitanti¹ distribuiti in 47 comunità, ciascuna costituita da circa 50-100 famiglie.

IL PROGRAMMA

Il programma si è composto di vari progetti, focalizzati in tutto o solo per alcune componenti specifiche sul recupero dei grani andini. Possiamo stimare che dal 2005 al 2016, siano stati investiti circa 3 milioni di euro, provenienti da Oxfam e da vari finanziatori pubblici e privati: Unione Europea, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Italiano, IFAD (International Fund for Agricultural Development), Fondazione Charlemagne, Fondation Ensemble, INIAP (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria-Ecuador), la Provincia Autonoma di Bolzano, Fondation Assistance Internationale FAI.

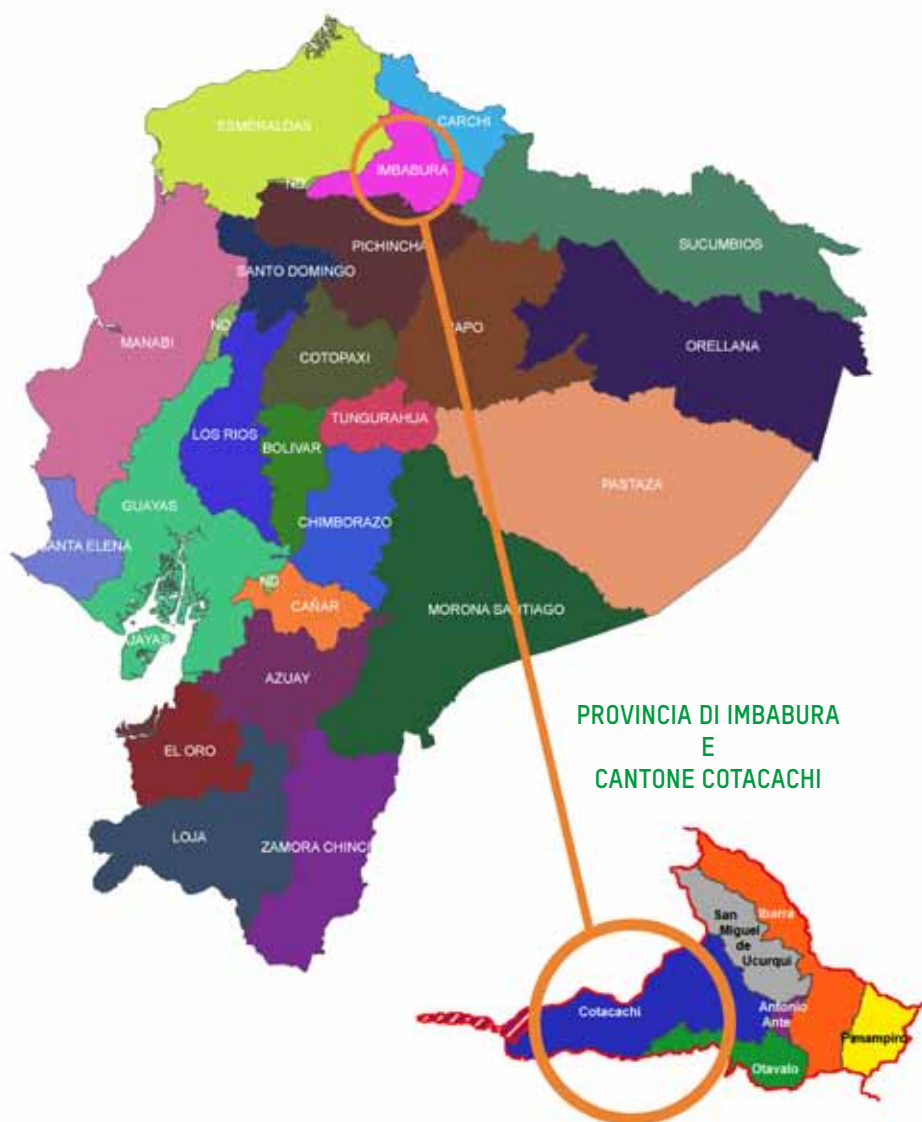
¹ <http://www.asambleacotacachi.org/pagina.php?varmenu=110>



TRA LE DONNE CHE HANNO PARTECIPATO AL PROGRAMMA”, RACCONTA FABIO SCOTTO, COORDINATORE PAESE DI OXFAM IN ECUADOR, “C’È CARMEN, ORMAI UN SIMBOLO NELLA NOSTRA ORGANIZZAZIONE. LE È STATO CHIESTO DI PARTECIPARE ALLA PRIMA FIERA DEL 2008, PER AIUTARCI A PROMUOVERE IL NOSTRO PROGRAMMA DI RISCATTO DELLE COLTIVAZIONI TIPICHE NELLA ZONA ANDINA. VENNE CON MOLTO PIACERE, ANCHE SE POI SCOPRIMMO CHE NON LO AVEVA DETTO AL MARITO, PERCHÈ NON L’AVREBBE MANDATA. AVEVA CON SÈ SOLO UN CHILO DI AMARANTO E, QUANDO GLIELO CHIESERO, SPIEGÒ CHE NON POTEVA REGALARLO, CHE LE ERA COSTATO SFORZO E DENARO PRODURLO, E PROPOSE ALLA GENTE DI ACQUISTARLO, IN MODO DA REINVESTIRE I SOLDI NEI SUOI AMATI CAMPI. CI MISE UN’ORA A VENDERLO, UN CUCCHIAIO ALLA VOLTA, PER POTER ACCONTENTARE TUTTI, A 10 CENTESIMI DI DOLLARO. OGGI CARMEN PREPARA PRODOTTI A BASE DI AMARANTO CHE VENDE AL MERCATO ED È UNA DELLE 250 PRODUTTRICI E PRODUTTORI BIOLOGICI DELL’ASSOCIAZIONE MAMA MURUCUNA (GRANDE MADRE) . IL CAMBIAMENTO NELLA VITA DI CARMEN, E IN QUELLA DI TANTI PICCOLI PRODUTTORI E PRODUTTRICI COME LEI, È POSSIBILE GRAZIE ALLA SUA TENACIA E FIDUCIA, AL NOSTRO LAVORO E A TUTTI COLORO CHE ATTRAVERSO DI NOI L’HANNO AIUTATA AD ACQUISIRE INDIPENDENZA E DIGNITÀ.



<http://www.oxfamitalia.org/ecoador-promozione-delle-colture-tipiche/#sthash.G0sssFKz.dpuf>



ZONA ANDINA CANTÓN COTACACHI



Il **processo di filiera** promosso dal programma ha riguardato **varie componenti**. Iniziato con il recupero di semi di colture tradizionali, ha innanzitutto riguardato il **rafforzamento della capacità produttiva**: abbiamo ripristinato e migliorato la autoproduzione di concimi e insetticidi organici, fornito tecniche e attrezzature per la semina meccanizzata, l'essiccamento e la trebbiatura, il tutto tenendo presente la necessità di introdurre tecnologie che potessero essere facilmente utilizzate dalle donne.

Abbiamo migliorato la fase della **trasformazione**, promuovendo la produzione di farina, di popcorn di amaranto e di barrette energetiche; abbiamo rafforzato le capacità di **commercializzazione**, migliorando imballaggio e confezionamento dei prodotti finiti, stimolando la vendita associativa, e lo **sviluppo di mercati** locali, nazionali e internazionali.

I principali prodotti oggetto della filiera sviluppata dal programma sono **quinua e amaranto**. Queste colture, ricche di proteine, fibre e minerali, rappresentavano infatti circa il 30% della dieta delle popolazioni locali, accompagnate da mais e fagioli: l'amaranto era già stato sostituito con il frumento da circa 5 secoli, quando la sua coltivazione venne proibita sia dai conquistatori (per il gran valore energetico) che dai cattolici (era utilizzato infatti in molte cerimonie "pagane"). La quinua, coltura molto importante anche a livello commerciale, è stata gradualmente sostituita da frumento e riso fino al suo quasi totale abbandono, assecondato da logiche di mercato più favorevoli alla promozione di coltivazioni prevalenti a livello globale.

Il programma si è innanzitutto interrogato sulle **ragioni economiche, tecniche e culturali che hanno portato alla scomparsa di questi grani**. Evidente il circolo vizioso tra mancanza di domanda e bassa offerta dei prodotti sul mercato locale, a sua volta legato a varie cause: una erosione culturale che ha portato con sé la svalutazione dell'identità indigena; la mancanza di conoscenza del valore nutrizionale di questi prodotti e del loro significato nell'antica cultura indigena; il cambiamento delle abitudini alimentari che non è stato accompagnato da una evoluzione culinaria rispetto ai prodotti tradizionali. Vi erano poi ragioni tecniche che incidavano sull'offerta, tra cui la scarsa quantità e qualità dei semi disponibili ed il fatto che le varietà locali richiedevano lunghi tempi di lavoro in fase di post-raccolta,

non supportate da adeguate tecnologie e strumenti che fossero adatti al contesto locale.

Diversa, invece, era la situazione del mercato internazionale caratterizzato da una buona e crescente domanda di grani andini tradizionali, apprezzati sia per le qualità nutritive che per l'alta valenza culturale. Tuttavia tale domanda non poteva essere soddisfatta da parte dell'offerta per mancanza di una produzione significativa e di una offerta ben strutturata.

La strategia di recupero dei grani andini del programma si è basata dunque sulla valorizzazione delle potenzialità del mercato insieme ad una valorizzazione dell'interesse culturale del prodotto a livello locale.

I. Risposta ad una domanda internazionale a livello locale

Il punto di partenza del programma è stata la **promozione delle colture tradizionali nel circuito del turismo rurale**, in considerazione della buona presenza nel cantone Cotacachi di turisti europei e nordamericani interessati a cibi tipici locali, consapevoli del valore nutrizionale dei grani andini e sensibili al loro valore. Insieme agli albergatori del cantone e al Municipio di Cotacachi, ad esempio, sono stati organizzati alcuni eventi gastronomici con degustazioni di prodotti tipici locali, di cui sono state evidenziate le potenzialità nutrizionali, culinarie e turistiche.



UN MOMENTO DI UNA DELLE VARIE FIERE DI SCAMBIO DELLE SEMENTI ORGANIZZATE DAL PROGRAMMA

Questa attività si è inserita in maniera molto coerente nella cornice della politica di sviluppo turistico a Cotacachi, che prevedeva la valorizzazione della diversità locale, politica voluta dal Municipio che ha promosso un percorso partecipativo che ha coinvolto tanto il settore urbano (ristoranti e hotel) che quello rurale, includendo le comunità indigene, e in particolare le iniziative di turismo comunitario promosse dalla Unorcac e da alcune ONG tra cui Oxfam.

II. Stimolo della domanda a livello locale

Successivamente sono state realizzate attività di sensibilizzazione a livello locale per recuperare e **promuovere il significato culturale di quinoa ed amaranto**, la prima come “grano madre delle Ande” e il secondo come “tesoro dimenticato degli antenati”. Si cita a titolo di esempio l’organizzazione della “Giornata dell’Amaranto” per far conoscere la storia, il valore culturale e nutrizionale del prodotto e per proporre la creazione di uno spazio in cui definire una strategia di recupero di questo grano andino. L’evento si è svolto a Cotacachi e ha visto la partecipazione di istituzioni pubbliche, scuole ed insegnanti, Università e centri di ricerca, produttori, mass media. Allo stesso tempo ha contribuito a risvegliare l’attenzione per il prodotto a livello locale.

Sono state varie le attività e gli eventi per riattivare la domanda locale organizzati a Cotacachi nell’ambito del programma: degustazioni di ricette tradizionali, nelle quali è stato coinvolto un famoso chef ecuadoriano, che ha preparato alcuni piatti frutto della contaminazione tra ricette antiche e cucina gourmet, concorsi di cucina, come l’evento gastronomico “Saperi e sapori di Cotacachi”, degustazioni, scambi di sementi etc.



SCAMBI CULINARI:
LO CHEF GABRIEL
ALEJANDRO HERNANDEZ
CUCINA ASSIEME A
ALCUNE DONNE KICHWA



PIATTI A BASE DI
QUINUA E AMARANTO
PRESENTATI A QUITO

III. Miglioramento delle tecniche di produzione, trasformazione e selezione delle varietà

Di fronte ad una iniziale titubanza dei produttori nel passare alla coltivazione di quinoa ed amaranto, sono stati promossi incontri con gruppi di produttori di altre aree del Paese già impegnati nella coltivazione di questi prodotti, al fine di facilitare uno scambio di esperienze, mostrare forme organizzative ben consolidate e accrescere la motivazione dei nuovi produttori. Attenzione particolare è stata posta nella **scelta delle varietà più adatte** al clima e ai sistemi di produzione organici.

Come detto, uno dei principali fattori limitanti la produzione agricola è l'alto costo e il difficile accesso a prodotti agricoli come concimi e pesticidi di sintesi, prodotti che hanno anche un impatto negativo sui fragili terreni della zona, e sulla salute di produttori e consumatori, anche a causa della mancanza di conoscenze sul loro uso adeguato.

La strategia di valorizzare e migliorare le tecniche ancestrali di coltivazione organica si è rivelata vincente: una specifica linea di azione è stata quella di promuovere la autoproduzione di compost e bocachi (un tipo di compost a rapida maturazione), biol (concime liquido fogliare) e biostimolanti, insetticidi organici.



CORSO DI PRODUZIONE
DI CONCIMI ORGANICI

Da sottolineare gli aspetti **tecnologici**: sono state identificate (anche grazie alla collaborazione con due Università e con alcune imprese private) e applicate tecnologie appropriate basate su macchinari a basso costo per la semina, l'essiccamento, la trebbiatura, la pulizia e la pesatura dei grani.



UNA SEMINATRICE SEMIAUTOMATICA, ADATTATA ALL'AMARANTO E ALLA QUINUA

IV. Stimolo dell'offerta locale e nazionale

Fondamentale è stata l'**individuazione di imprese private**, che avessero già accesso al mercato nazionale della quinoa e desiderassero aumentare la produzione e proporre anche l'amaranto; abbiamo facilitato la definizione di accordi commerciali vantaggiosi per tutte le parti coinvolte che prevedeva la consegna di semi a credito, assistenza tecnica, macchinari post-raccolta e la garanzia dell'acquisto di almeno l'80% della produzione ad un prezzo equo. I produttori, cresciuti rapidamente in numero, si sono organizzati dapprima in piccoli nuclei decisionali e poi si sono strutturati, con l'appoggio di Oxfam, in una associazione di produttori organici, chiamata Mama Murucuna (nome kichwa che significa Grani madre), legalizzatasi nel 2010.

L'accordo con Cereales Andinos, e poi con altre imprese nazionali come Cereales La Pradera, Gramolino, Camari (legata al circuito del commercio equo e solidale), CEPROCHIV, BODEGRANOS, Alimentos Casway è stato molto fruttuoso nello stimolare il mercato locale e nazionale, in quanto abbiamo coinvolto imprese presenti nei supermercati anche con prodotti trasformati, molto apprezzati soprattutto per la prima colazione. Inoltre, si sono presi accordi anche con negozi privati di Quito (panifici e negozi del commercio equo) ed è stato fatto un importante lavoro con le scuole per l'introduzione di quinua ed amaranto nelle mense scolastiche.

V. Accesso alla domanda internazionale

Benchè al momento la produzione non sia ancora sufficiente per soddisfare il mercato locale e nazionale, alcuni passi sono stati fatti per accedere al mercato internazionale, sia negli Stati Uniti attraverso Cereales Andinos che in Italia attraverso CTM Altromercato. **Il mercato internazionale**, pur non essendo al momento una priorità per i limiti della produzione, **rappresenta tuttavia un obiettivo e uno stimolo** a mantenere uno standard qualitativo elevato e a migliorare i vari aspetti della catena produttiva. Per questo motivo in Italia sono state organizzate varie attività promozionali per far conoscere i prodotti andini, in collaborazione con Slow Food, con CTM, e con le comunità di migranti andini presenti nel nostro Paese.

IL PROGETTO FAI

La presente pubblicazione è realizzata grazie al progetto “Coltivare un futuro migliore: programma di supporto ai piccoli produttori agricoli e ai processi di sviluppo locale in ambito rurale”, finanziato da Fondation Assistance Internationale-FAI. Il progetto ha avuto una durata di 24 mesi per un importo pari a circa 224.000 euro e si è svolto tra il 2014 e il 2015.

Questa esperienza è stata parte integrante del programma pluriennale di Oxfam in Ecuador per la valorizzazione dei grani andini.

Il progetto puntava a consolidare e rendere sostenibili alcuni percorsi avviati durante gli ultimi anni da parte di Oxfam, e in particolare aveva i seguenti obiettivi specifici:

- aumentare le capacità produttive (in termini di qualità, quantità e sostenibilità economica ed ambientale) delle associazioni di produttori coinvolte in modo da diversificare i loro redditi e promuovere le attività locali;
- migliorare le capacità organizzative, gestionali e commerciali delle imprese rurali attraverso il rafforzamento delle associazioni di produttori e il rafforzamento/creazione di network di commercializzazione;
- favorire la partecipazione piena e democratica dei giovani, delle donne e delle associazioni di produttori in generale, nella progettazione e realizzazione di politiche locali pro poor per l’agro-biodiversità e la sovranità alimentare.

6

IL CAMBIAMENTO
GENERATO

IMPATTO ECONOMICO

L'impatto economico del programma si può quantificare con un aumento medio del **23%** del reddito agricolo annuo per le circa **800 famiglie di produttori coinvolte**. La **produzione** degli agricoltori soci di Mama Murucuna è aumentata passando da 4q di quinua e 20 q di amaranto nel 2008 a 640 q di quinua e 185 q di amaranto. Grazie alla migliore qualità del prodotto, i **prezzi di acquisto** da parte delle imprese o intermediari, sia della quinua che dell'amaranto prodotti all'interno del programma, sono più alti rispetto ai prezzi medi sul mercato locale (rispettivamente tra 50-60 USD/q per la quinua anziché 40-50 USD/q e 110-130 USD/q per l'amaranto anziché 80-90 USD/q). L'incremento dei prezzi d'acquisto che ha favorito i produttori non ha avuto una ricaduta sui prezzi al dettaglio che non hanno subito variazioni. Questo si giustifica da un lato perché spesso i prodotti venduti alle imprese costituiscono materia prima di prodotti elaborati (le imprese trasformano infatti circa il 50% della produzione acquistata) e dall'altro lato per un aumento della domanda e delle vendite, che ha bilanciato i costi di produzione più elevati.

L'introduzione di tecniche di autoproduzione di inputs organici è stata una chiave di volta dell'intero programma. Infatti oltre ai benefici ambientali ha portato a ridurre i costi di produzione, grazie anche al coinvolgimento di esperti locali molto abili, non solo a trasmettere innovazioni tecniche ma anche a valorizzare le conoscenze ancestrali. Questa metodologia ha riscosso un successo al di là delle aspettative. Significativo rilevare come Oxfam e Unorac abbiano ricevuto, e soddisfatto, tantissime richieste per ricevere formazione e assistenza tecnica sulla autoproduzione di inputs organici, non solo da parte di produttori

coinvolti nel programma dei grani andini ma anche da parte di famiglie contadine comunque interessate a ridurre i costi ambientali e monetari della loro attività, e a migliorare la qualità dei prodotti.



CORSO DI FORMAZIONE
SU PRODUZIONE DI
INSETTICIDI ORGANICI

Per quanto riguarda l'**impatto economico** rispetto alla situazione specifica delle donne, è possibile osservare che la loro partecipazione nei vari settori della filiera ha generato un incremento del loro reddito. L'introduzione di semplici tecniche e piccola meccanizzazione nelle fasi di post raccolta che vedono coinvolte per l'80% le donne, ha infatti portato alla diminuzione del loro carico di lavoro, dando loro la possibilità di destinare quel tempo ad altre attività produttive generatrici di reddito, come le attività di trasformazione (prerogativa esclusiva delle donne, a cui si dedicano il 25% delle produttrici del cantone), attività turistiche (a cui si dedicano il 16% delle produttrici) e di commercializzazione (a cui partecipano circa il 10% delle produttrici).



DEGUSTAZIONE DI
PRODOTTI TIPICI

Anche le iniziative nel **settore turistico** hanno prodotto un significativo impatto economico: il programma ha, infatti, sostenuto l'apertura di una *casa de huéspedes* (albergo) con la creazione di un'associazione composta da 33 famiglie che offrono servizi ai turisti con un incasso di circa 8.000 USD l'anno di entrate. Inoltre, i vari eventi realizzati nel cantone – in particolare i festival della biodiversità, cultura e gastronomia andina, eventi dedicati ad alimenti sani, il concorso gastronomico "Saperi e sapori di Cotacachi" – ed il rafforzamento e la promozione di iniziative di turismo responsabile hanno rappresentato un forte richiamo per i turisti: si è registrata una partecipazione media di 8.000 turisti, fra nazionali e stranieri, agli eventi e festival promossi dal programma.

L'esperienza di Cotacachi ha, infine, prodotto un **effetto moltiplicativo**, suscitando interesse in altri cantoni della provincia (Pimampiro, Otavalo e Ibarra) e nella vicina provincia Pichincha (San José de Mina e Pedro Moncayo). In queste aree si sta spontaneamente diffondendo la coltivazione di aree andine che al momento ha coinvolto circa 250 nuovi produttori.

IMPATTO SOCIALE

Il programma ha svolto un'efficace azione di promozione della produzione biologica e del consumo dei grani andini recuperati, sottolineando il loro alto valore nutritivo e contribuendo in tal modo ad un **miglioramento nella qualità, quantità e varietà dell'alimentazione**. In tal senso, particolarmente significativo è stato il lavoro con l'INFA (Instituto Nacional de familia e infancia) che ha portato all'introduzione dei grani andini nella lista degli alimenti da utilizzare nelle scuole prevista dal Plan Desayuno Escolar del Ministero dell'Istruzione. Inoltre, il Ministero ha lanciato il programma "Desnutrición cero" (Zero denutrizione) che promuove l'utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche. È quindi prevedibile che questa azione incoraggerà la produzione di grani andini per rispondere alle esigenze di una dieta più equilibrata. Anche il livello di **autoconsumo** di quinoa e amaranto è molto aumentato nel corso del programma, passando da 4 a 128 q consumati di quinoa e da 6 a 50 q consumati di amaranto. Questa quantità comprende anche la produzione utilizzata come merce di scambio a livello di scambio laddove non esistono mercati locali.

Il programma ha inoltre condotto una serie di attività volte al miglioramento delle modalità di utilizzo dei grani andini, al fine di sfruttare al meglio le potenzialità di questi prodotti anche dal punto di vista culinario, attraverso i già citati corsi di cucina rivolti a target diversificati. Sono state coinvolte sia famiglie che vivono in aree rurali che in città, che quindi hanno esigenze, strumenti, attrezzature per cucinare diverse. Sono stati organizzati anche eventi di degustazione e di diffusione di ricette.

Inoltre, le imprese partner hanno realizzato alcuni processi di trasformazione dei grani andini in barre energetiche e cereali che sono già commercializzate a livello nazionale. Un indicatore chiaro del definitivo consolidamento della presenza dell'amaranto è il fatto che sia ormai regolarmente offerto, non solo nei ristoranti di medio e alto livello di Cotacachi, destinati principalmente ai turisti, ma anche nei diffusissimi ristoranti popolari, che offrono pasti completi a 2/3 dollari. Anche i piccoli negozi e i commercianti del mercato ortofrutticolo di Cotacachi dispongono regolarmente di amaranto.

A livello sociale, l'azione ha inciso positivamente sulla **condizione di vita delle donne**, principali beneficiarie del programma, favorendo un loro empowerment e migliorando il loro senso di autostima ed il loro ruolo sia a livello familiare che comunitario. Come visto precedentemente, per ragioni socio-culturali le donne sono le principali responsabili delle attività agricole e, in particolare, in quanto custodi della biodiversità, della coltivazione dei grani andini (il 56% dei 250 produttori di grani andini sono donne). È interessante notare che con la costituzione dell'associazione Mama Murucuna, anche le donne hanno acquisito maggiore forza e capacità di leadership all'interno della comunità e di dialogo con le istituzioni.

Tuttavia, se da un lato il maggiore apporto economico alla vita della famiglia derivante dal lavoro femminile ha generato un maggiore potere decisionale all'interno della famiglia stessa, dall'altro ciò è stato anche causa di conflitti familiari e domestici, per una incapacità culturale da parte dell'uomo di accettare un maggior grado di emancipazione femminile. Questo dimostra la necessità di accompagnare misure di empowerment delle donne con attività di formazione e sensibilizzazione sull'equità di genere rivolte a tutti i membri della comunità per riuscire a scardinare gli stereotipi tipici di una cultura ancora fortemente maschilista. Benché qualcosa sia già stato fatto all'interno del programma per adottare meccanismi che possano contribuire a ridurre la doppia giornata di lavoro femminile, sarebbe necessario promuovere alleanze istituzionali per trovare soluzioni a beneficio delle donne.

Le innovazioni tecnologiche introdotte hanno comunque permesso di alleviare i carichi di lavoro delle donne. L'uso di tecnologie adatte alla forza e alle caratteristiche fisiche delle donne, hanno portato a migliorare l'efficienza e a ridurre i costi di mano d'opera nella filiera dei grani andini: seminatrici semimeccanizzate, scarificatrici e trebbiatrici artigianali (molto più efficienti e veloci del tradizionale sistema di separare i grani dalla pula sfruttando il vento e dei setacci), impacchettatrici, bilance, piccoli silos metallici per lo stoccaggio.



TREBBIATRICE
MECCANICA

Come abbiamo illustrato nella descrizione della logica dell'intervento, l'intera strategia del programma si è basata sullo sviluppo territoriale integrato, contribuendo fortemente a **valorizzare il patrimonio culturale e culturale della tradizione locale**. Il programma ha contribuito enfatizzando la continuità culturale e la ricchezza dell'identità indigena, a scardinare la diffusa percezione per cui la "comida de indios" (cibo degli indigeni) veniva identificata come "comida de pobres" (cibo dei poveri) e in quanto tale rifiutata. I vari eventi realizzati a livello locale con risonanza a livello nazionale hanno contribuito a risvegliare l'interesse per i grani andini, tanto che il 2013 è stato dichiarato dalle Nazioni Unite l'anno internazionale della quinoa e l'Ecuador ospiterà il IV Congresso Mondiale della Quinoa e il I Simposio Internazionale dei Grani Madre, eventi che si svolgeranno ad Ibarra, capoluogo della provincia di intervento di programma. Oxfam è stata chiamata dal Governo Ecuadoriano a parte del Comitato Organizzativo di tale evento di risonanza planetaria.

Particolarmente significative sono state, infine, le attività per il **rafforzamento associativo** dell'associazione Mama Murucuna con formazioni nell'ambito del tema della gestione dell'associazione (contabilità, norme tributarie, compravendita dei prodotti) e del sostegno all'elaborazione del piano strategico e operativo dell'associazione.



SONO STATA TRA LE PRIME A SEMINARE AMARANTO, UNA PIANTA SCONOSCIUTA CHE ADESSO NON ESCE PIÙ DAL MIO CUORE. HO IMPARATO A COLTIVARLO, HO SCOPERTO MERAVIGLIOSE RICETTE CHE PIACCONO A TANTA GENTE: OGGI PREPARO TORTILLAS, PANE, CHICHA E COLADAS (BIBITE TIPICHE). SFAMO LA MIA FAMIGLIA E QUELLO CHE AVANZA LO VENDO, AL NATURALE O GIÀ CUCINATO. E' LA TERRA CHE GARANTISCE LA NOSTRA SOPRAVVIVENZA: PER QUESTO DOBBIAMO SFORZARCI DI CURARE E SALVAGUARDARE QUELLO CHE CI HANNO LASCIATO I NOSTRI PADRI, E LASCIARE LO STESSO AI NOSTRI FIGLI.



CARMEN CARANQUI, ASSOCIAZIONE MAMA MURUCUNA.

IMPATTO AMBIENTALE

Il programma ha adottato una serie di azioni al fine di rendere la produzione e tutte le fasi della filiera quanto più sostenibili anche dal punto di vista ambientale.

A garanzia di una migliore produttività e sicurezza alimentare familiare il programma ha promosso l'**adozione di sistemi agricoli integrati policolturali**. Nel rispetto dell'ambiente e a tutela della salute è stato ridotto l'uso di agrochimici grazie ai corsi di buone pratiche agricole, all'introduzione dell'agricoltura biologica e all'autoproduzione di bioinput. Quest'ultima innovazione ha riscosso un grande successo anche tra tutti i produttori di Cotacachi e si sta diffondendo in maniera capillare grazie ai meccanismi spontanei di imitazione e di replica, e anche grazie al supporto fornito da Oxfam. Ad oggi diverse centinaia di produttori applicano in maniera autonoma e consolidata queste tecniche. L'utilizzo di concimazioni organiche ha peraltro ridotto l'inquinamento delle acque, oltre che avere aumentato la sostanza



CORSO SU COSTRUZIONE ED USO DI LIVELLE AD "A", PER LA SEMINA A LIVELLO

organica nei suoli, favorendo la ritenzione idrica e riducendo l'erosione.

A tal fine è stata, inoltre, introdotta la semina in curva di livello e sono state adottate pratiche agroforestali.

Rispetto alla **gestione delle risorse idriche**, la diffusione di buone pratiche, come consociazioni e bioinput e l'introduzione di sistemi di microirrigazione autoprodotti, hanno garantito un risparmio idrico. A ciò si aggiunga che i grani andini, per la loro maggiore tolleranza alla siccità rispetto ad altre colture, hanno ridotto il rischio di perdita dei raccolti dovuto agli effetti dei cambiamenti climatici. Rispetto alla fase di commercializzazione, particolare attenzione è stata posta dal programma alla **promozione della filiera corta**, con la vendita dei prodotti nei mercati locali cittadini e comunitari, negli alberghi e ristoranti, sia per garantire la sicurezza alimentare che per favorire la riduzione dei costi e l'inquinamento da trasporto.

La **conservazione della biodiversità** è, quindi, un pilastro del programma che ha favorito il recupero di quinoa e amaranto, l'introduzione della varietà bianca dell'amaranto e un significativo aumento della loro produzione; in aggiunta è stato stipulato un

accordo con l'INIAP per promuovere la produzione locale delle sementi, il loro miglioramento genetico per renderle più adatte alle condizioni climatiche e la conservazione delle varietà usate nel corso del programma. Il contesto istituzionale locale, favorevole al recupero della biodiversità e alla promozione dell'identità culturale, ha permesso al programma di promuovere e supportare l'elaborazione di piani strategici locali indirizzati allo sviluppo integrato ed eco-sostenibile di filiere di prodotti locali e del marketing territoriale. Il rinnovato interesse per i grani andini ha portato all'istituzionalizzazione della giornata dell'amaranto a livello nazionale e a livello globale dell'anno della quinoa (2013). Il programma ha inoltre promosso il recupero delle conoscenze degli antenati sul ruolo storico della quinoa e dell'amaranto, attraverso eventi, seminari e corsi di formazione ed ha avanzato la proposta di inserire i grani andini all'interno del patrimonio culturale intangibile della provincia.

IMPATTO POLITICO

Il programma ha contribuito al **rafforzamento e al consolidamento di un contesto istituzionale locale favorevole** alla biodiversità e alla promozione di uno sviluppo locale sostenibile che valorizzi il valore dell'identità indigena. Questo contesto ha garantito al programma una costruttiva interlocuzione e collaborazione con il Municipio di Cotacachi portando alla realizzazione di una serie di iniziative che hanno avuto una risonanza anche a livello provinciale e nazionale. Tra le altre citiamo la campagna pubblica "Cotacachi per la sovranità alimentare" promossa dal programma e condotta dal Municipio, la realizzazione del brand Cotacachi di qualità territoriale, l'introduzione nel Piano di sviluppo del Municipio di un Piano di Marketing Territoriale focalizzato su prodotti e servizi tipici, il programma di acquisto dei cereali andini per le mense scolastiche del cantone, il programma di Unorcac e INIAP di recupero del germoplasma locale, i corsi finanziati dal Municipio per la autoproduzione di concimi e pesticidi organici, il lavoro in corso a livello della Provincia per l'approvazione di un Decreto a favore della agroecologia.



CONSUME Y PRODUCE SANO

Amoranto:

Es uno de los cultivos antiguos y más antiguos de América Central y Sur. La palabra amaranto significa "alta planta" o "immarcescente". Conocido como amaranto, sangradora y alamo (amaranto negro), los Países Andinos son promotores en usar el amaranto. "Aho" y los Andes lo denominaron "huiracha" (queso de patata).

Durante siglos, en Ecuador se utilizó con fines medicinales y para fabricar el marado la bebida que preparan para el Día de los Difuntos. La Academia de Ciencias de los Estados Unidos lo incluyó en 1879 en los índices amarantos de

mundo por su cantidad y calidad proteínica y contenido en vitaminas, grasas naturales y minerales. Además es una planta muy rústica que crece prácticamente en cualquier clima.

La FAO ha internacionalizado el producto, junto con la quinoa, como el cultivo de la Seguridad Alimentaria del tercer milenio ya que puede consumirse casi desde la semilla, en forma de germinado, de hojas frescas en ensalada, se integra a ensaladas. Así se disfruta su gusto, su alto poder de consumo de los nutrientes siempre orgánicos.

**COTACACHI
POR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA**



UNO DEI MANIFESTI
DI PROMOZIONE DEL
CONSUMO DI PRODOTTI
LOCALI

7

SOSTENIBILITÀ

Sebbene ancora il programma non abbia raggiunto un pieno grado di sostenibilità, sicuramente sussistono una serie di elementi di contesto che fanno prevedere **buone potenzialità di sviluppo della filiera dei cereali andini**: il forte interesse e coinvolgimento delle autorità locali, il buon livello della domanda sui mercati locale, nazionale ed internazionale, l'attenzione e l'interesse anche da parte del settore privato nei diversi ambiti della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti.

Fondamentale per la sostenibilità del programma sarà il ruolo che Unorcac. Oxfam, infatti, lascia i territori di Cotacachi e sarà quindi rilevante la capacità di Unorcac di garantire continuità organizzativa e tecnica all'iniziativa.

Unorcac, al fine di creare opportunità economiche alle comunità indigene, ha creato una serie di microimprese produttive (oltre alla stessa Mama Murucuna, esiste Sumak Mukuy, per la trasformazione di frutta locale, imprese per la produzione e commercializzazione di erbe medicinali, imprese per la produzione di compost, di artigianato tipico locale, etc). Si tratta di microimprese con enormi potenzialità, visto l'ambiente favorevole a questo tipo di produzioni, ma che mostrano ancora debolezze organizzative e gestionali. Questo moltiplicarsi di microimprese, sebbene sotto il coordinamento e la guida dei tecnici di Unorcac, a porta ad una dispersione organizzativa. Per questa ragione, Unorcac ha deciso recentemente di riorganizzare sotto un'unica struttura gestionale, una impresa sociale più grande, tutte le microaziende presenti, in modo da attivare economie di scala, sinergie, e facilitare la creazione di una impresa più solida e

strutturata, che riunisca e gestisca tutte le iniziative in corso. Un percorso che Unorcac porterà avanti, e che potrà prevedere anche la definizione di accordi e partenariati stabili con imprese private nazionali ed internazionali, con le quali sono già state stabilite relazioni commerciali, in modo da rafforzare i legami tra queste realtà nascenti e l'economia nazionale più consolidata e con comprovata visione di business sociale.

Di seguito analizziamo in maniera più dettagliata i diversi aspetti di sostenibilità del programma:

- **Sostenibilità istituzionale.** L'azione di Oxfam si è inserita in un contesto istituzionale e politico fertile: le **istituzioni locali** decentrate (Municipio di Cotacachi e Provincia di Imbabura) hanno dato **pieno appoggio al processo di riscatto dei grandi andini**. Già è stato evidenziato il supporto del Municipio alla agricoltura organica (attraverso il finanziamento a corsi di autoproduzione di inputs verdi), le collaborazioni reali garantite dal Municipio nei vari eventi legati alla promozione in loco dei prodotti locali, l'apertura del Mercato Campesino (dopo anni di richieste e di iniziative auto organizzate contro la volontà dell'ex sindaco) e anche a livello nazionale, nonostante alcune contraddizioni già evidenziate, esiste un **quadro normativo favorevole** (dalla Costituzione, alla Ley de Soberanía Alimentaria, alle leggi in favore dell'economia popolare e solidale). Le relazioni consolidate con INIAP (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria) permettono che vi sia raccordo in merito ad aspetti tecnici (di produzione di sementi di qualità, metodi di coltivazione e di trasformazioni) utilizzando tecnologie appropriate e valorizzando la relazione con un'importante Banca del geoplasma.

Queste condizioni istituzionalmente favorevoli dipendono anche dalla situazione politica del Paese e del Comune di Cotacachi; d'altra parte i cambiamenti introdotti a partire dal 2007 dal governo Correa sono da considerarsi politica di stato e non di governo (visto anche che i più significativi elementi di cambiamento sono inclusi nella nuova Costituzione), ed è difficile pensare che a Cotacachi, vista anche la composizione etnica del Cantone, possa esserci un significativo cambiamento nella politica di sviluppo locale.

- **Sostenibilità culturale.** I cambiamenti culturali che hanno permesso la promozione dei grani andini in Ecuador, sconosciuti o comunque relegati a “comida de indios” fino a pochi anni fa, possono considerarsi ben radicati: il riscatto presso la popolazione urbana ma anche rurale rappresenta ormai un fatto acquisito, che si inserisce in un percorso di **valorizzazione della diversità etnica e culturale** del Paese in corso da circa un decennio (e che, ancora una volta, trova pieno riscontro nella Costituzione) difficilmente reversibile.
- **Sostenibilità organizzativa.** È l’aspetto cui è necessario prestare la maggiore attenzione. L’associazione Mama Murucuna mostra ancora **diverse debolezze**, soprattutto rispetto alla governance interna, sia rispetto alla capacità di pianificare le attività (semina, raccolta, trasformazione ecc.) in funzione della potenziale domanda, sia rispetto alla capacità proattiva di relazionarsi con il mercato, non soltanto locale, ma anche nazionale e internazionale. Al momento la direzione si basa su un lavoro volontario ed è abbastanza debole la capacità di programmazione e di gestione delle risorse. Il meccanismo di accompagnamento che Oxfam ha realizzato durante il programma ha creato le condizioni perché l’associazione abbia un sistema di governance interna partecipativo e trasparente, ma è necessaria una reale crescita delle capacità di programmazione, gestione ed investimento. È inoltre importante garantire un solido e inclusivo sistema di governance della impresa sociale di secondo livello che la Unorcac sta, iniziando a creare. È di estrema importanza definire e **chiarire il ruolo di Mama Murucuna nella nuova impresa della Unorcac, e nello specifico che ruolo avrà nella filiera dei grani andini:** dovranno essere stabiliti anche i costi e le utilità che la nuova impresa dovrà trattenere ai produttori, garantendo da una parte i vantaggi economici al produttore, ma al tempo stesso la sostenibilità della propria struttura di supporto. Sarà da valutare attentamente anche il costo dei servizi di assistenza tecnica, che è legittimo possano essere coperti da un programma, ma in prospettiva dovranno essere assunti dagli utenti del servizio.

- Sostenibilità tecnica.** I grani andini sono colture adatte alle capacità ed alle tecnologie locali, rendono relativamente bene senza l'apporto di inputs chimici, si adattano alle condizioni climatiche locali e mostrano resilienza ai cambiamenti del regime delle piogge in atto (fermo restando che esiste da sempre il grande problema della pioggia nel periodo della maturazione, che provoca la quasi immediata germinazione dei semi prima della raccolta). È sicuramente necessario migliorare le tecnologie per la fase di post raccolta e per alcune fasi della coltivazione (semina meccanica in particolare): durante l'esecuzione del programma è stato possibile, anche con il coinvolgimento di alcuni privati, adattare le esistenti tecnologie per la quinoa anche all'amaranto. Ma senza un **maggior investimento nella ricerca applicata** che coinvolga tanto l'università come il settore privato (piccola industria in particolare), il processo di scaling up e di consolidamento del consumo è a rischio. Da un lato l'aumento della domanda commerciale è un elemento che spinge il settore privato e accademico alla ricerca e allo sviluppo di nuove tecnologie, dall'altra questo percorso può avere tempi più lunghi del necessario. È importante, dunque, articolare più strettamente il lavoro di ricerca tra enti statali come l'INIAP, università e settore privato, per strutturare meglio il percorso di **identificazione/valutazione/validazione di tecnologie appropriate** per la meccanizzazione.
- Sostenibilità finanziaria:** la produzione e trasformazione dei grani andini è una attività che per il piccolo produttore può portare incrementi rilevanti nei redditi, dal momento che il margine di guadagno derivato dalla vendita di un quintale di amaranto arriva a 65 USD, che aumentano a circa 90 se il grano è trasformato in farina.

REPLICABILITÀ

Rispetto alla riproducibilità dell'esperienza realizzata nel cantone Cotacachi vi sono una serie di fattori che incidono positivamente sia a livello nazionale che regionale.

Innanzitutto il **contesto** di Cotacachi in cui si è sviluppato il programma è **comparabile ad altre realtà della Sierra** sotto diversi punti di vista: culturale, agro-ecologico, organizzativo, politico-istituzionale. Ciò rende l'azione del programma più facilmente riproducibile e altre Province si sono già mostrate interessate a sperimentarla sul loro territorio. A livello nazionale, il clima politico sensibile alla sovranità alimentare e il quadro normativo esistente in materia ambientale rappresentano sicuramente un contesto istituzionale favorevole per lo sviluppo di programmi che mirano a promuovere la agrobiodiversità a tutela dell'ambiente, della sicurezza alimentare e di uno sviluppo locale integrato, nonostante le contraddizioni già evidenziate e la persistente mancanza di chiare direttive politiche.

Si ritiene, pertanto, che sussistano a livello nazionale le **condizioni per promuovere lo scaling up** dell'iniziativa. Anche il **vivo interesse dei donatori** per queste tematiche rappresenta una condizione senz'altro favorevole alla sperimentazione di altri progetti di questa natura.

A **livello regionale**, sono diversi i territori andini in cui esistono le condizioni (produttive, culturali, politiche) per replicare il percorso di valorizzazione dei *granos andinos*; in quest'ottica sono già stati realizzati scambi di esperienze tra territori durante i 3 anni del programma. Uno dei prossimi passi sarà la costruzione, in corso, di un Decreto Provinciale per la promozione dello sviluppo agricolo nella Provincia di Imbabura. Un percorso avviato grazie ai contatti stabiliti nell'ambito del presente programma, e che si è poi allargato all'intero settore agricolo.

LA COLLABORAZIONE CON MOLINO ROSSETTO

Un rilevante partner del programma è stata l'azienda Molino Rossetto, una importante impresa italiana che da anni produce e commercializza farine e altri prodotti di qualità per la panificazione e la pasticceria domestica.

Molino Rossetto è una realtà che ha fatto della qualità e della identità dei prodotti e dei territori da cui essi provengono, il principale elemento di forza.

Chiara Rossetto, l'Amministratrice Delegata, si è interessata al percorso di valorizzazione dei grani andini, perché coerente con la strategia e la visione della azienda. E ha accettato di visitare il programma, conoscere i protagonisti, in particolare le comunità e le donne produttrici di amaranto, appassionandosi al percorso intrapreso e al territorio di Cotacachi, e, da imprenditrice con visione sociale, ha saputo dare alle produttrici importanti consigli organizzativi.

A partire da quella visita, Molino Rossetto ha avviato una attiva collaborazione con Oxfam, contribuendo in maniera decisiva a promuovere e far conoscere in Italia il nostro lavoro in favore della sovranità e della sicurezza alimentare, aderendo tra le altre cose alla campagna #sfidolafame, oltre che mostrando interesse per acquistare ed importare farina di amaranto e di quinoa, una volta che ce ne saranno le condizioni.

In occasione del recente tragico terremoto che ha colpito l'Ecuador, l'azienda ha generosamente contribuito alla ricostruzione, donando a Oxfam una cifra rilevante, fondamentale per garantire a centinaia di sfollati acqua e igiene nei giorni immediatamente successivi all'evento.



CHIARA ROSSETTO IN
VISITA A UNA FAMIGLIA
KICHWA DI COTACACHI

8

I PUNTI DI FORZA
E DI DEBOLEZZA

I PUNTI DI FORZA

Aspetti metodologici

- **La lunga esperienza di Oxfam** nell'area garantisce una conoscenza capillare del territorio, con le sue potenzialità e problematiche, e degli attori con molti dei quali esistono rapporti di fiducia e di collaborazione pluriennali.
- Il programma si è basato su uno **studio di fattibilità** che ha avuto un ruolo fondamentale nello sviluppo della strategia. Si è trattato in particolare di una analisi dei mercati esistenti e potenziali che da un lato ha preso in considerazione i diversi livelli (locale, nazionale e internazionale) e dall'altro ha adottato una prospettiva molto specifica che ha permesso, ad esempio, di individuare come punto di partenza della strategia la domanda dei turisti internazionali. Nell'analisi di fattibilità alcune domande chiave sono state: "Quali sono i mercati esistenti per i prodotti e che potenzialità hanno? La domanda può essere soddisfatta in modo competitivo da parte dei produttori locali? Quali sono le potenzialità del territorio rispetto ad altri territori del Paese o della Regione?" Al di là degli aspetti commerciali, la fattibilità ha preso in esame gli aspetti culturali, istituzionali e politici, il che è stato possibile in tempi accettabili e con costi limitati, grazie alla consolidata presenza di Oxfam sul territorio e nel Paese e alla conseguente buona conoscenza del contesto locale.
- Il programma ha adottato una **strategia integrata di sviluppo territoriale** che ha visto coinvolte quattro componenti: (i) le condizioni e le potenzialità agricole; (ii) le potenzialità del mercato; (iii) il significato culturale dei prodotti; (iv) il

coinvolgimento dei diversi attori sociali del territorio. La loro integrazione ha permesso di sviluppare un processo che fa della promozione della agrobiodiversità un efficace e promettente strumento di sviluppo locale.

- **Coinvolgimento di diversi attori.** Il programma ha adottato sin dall'inizio una strategia basata sull'articolazione di alleanze e su un processo continuo di ricerca azione e di condivisione con partner e beneficiari del programma. L'approccio multistakeholders ha, pertanto, portato al coinvolgimento attivo di un grande numero di attori – in primis i beneficiari affiancati da istituzioni locali, ministeri, università e centri di ricerca, categorie economiche, organizzazioni internazionali – nella fase di definizione della strategia, nell'implementazione e nell'appropriazione del programma.
- **Valorizzazione dei grani andini.** Valorizzare i grani andini è stata un'operazione importante per diversi ordini di motivi: (i) economico, in quanto la loro commercializzazione ha generato un aumento del reddito per i produttori; (ii) culturale per la loro valenza culturale legata alle tradizioni locali; (iii) ambientale in quanto si tratta di prodotti che aiutano a conservare la biodiversità e a ridurre i rischi legati ai cambiamenti climatici; (iv) della salute, in quanto questi prodotti presentano un alto valore nutrizionale e pertanto il loro consumo sia a livello familiare che nelle mense scolastiche ha contribuito alla sicurezza alimentare.

Aspetti legati alla filiera dei prodotti e alla commercializzazione

- Utilizzo di **tecnologie appropriate** in tutte le fasi della filiera: l'identificazione e l'introduzione graduale delle tecnologie più appropriate, affiancate da formazione e assistenza tecnica e con costi sostenibili per l'associazione, ha portato a un miglioramento delle tecniche agricole e della qualità del prodotto, ad una diversificazione dell'offerta (prodotti in grani e trasformati) e ad una maggiore competitività sul mercato locale e nazionale.
- Attenzione nella ricerca di **varietà di grani** andini più adatte alle condizioni climatiche e più appetibili.

- Creazione e rafforzamento di un'**associazione di produttori** che, anche se al momento risulta ancora debole, costituisce un anello fondamentale all'interno della filiera, e offre numerosi benefici ai suoi membri, a partire dalla condivisione dei costi (di inputs, macchinari e certificazioni) alla possibilità di firmare contratti con imprese commerciali.
- **Diversificazione dei canali commerciali** a livello locale (ristoranti rurali e urbani, scuole, famiglie), nazionale e potenzialmente internazionale. La diversificazione dei canali commerciali ha offerto numerosi vantaggi: a livello locale, copre una crescente domanda di alimenti di qualità, stimolando l'economia locale, migliorando la sicurezza alimentare e la salute della comunità a partire dall'infanzia e facilitando la vendita anche a quei produttori che non riescono a raggiungere canali commerciali più esigenti. L'apertura di canali commerciali a livello nazionale ha offerto maggiori opportunità ai produttori riuniti nell'associazione, ha dato la possibilità di firmare dei contratti a medio termine con imprese che garantiscono un miglior prezzo e maggiore stabilità economica, oltre ad assistenza tecnica e tecnologie appropriate che aumentano la competitività e la qualità dei prodotti dell'associazione.
- Il programma ha risvegliato l'**interesse sui grani andini** anche in altre aree dell'Ecuador ed in Europa, attraverso l'organizzazione di eventi di sensibilizzazione, la partecipazione a fiere etnogastronomiche, la realizzazione di corsi, esposizioni in due musei, ecc.
- **Coinvolgimento delle donne** in tutti i segmenti della filiera e nelle attività turistiche ad essa collegate, dando loro la possibilità di migliorare i propri redditi e le proprie competenze in un'ottica di empowerment.
- L'introduzione dei grani andini nelle **mense scolastiche**, oltre a garantire un nuovo mercato, ha contribuito a sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza dei grani andini e ad arricchire l'alimentazione nelle scuole spesso poco variata e nutriente.

- Attenzione e prima sperimentazione di una **certificazione biologica** dei prodotti e di nuovi modelli di certificazioni più adatta ai contesti specifici. Questo ultimo aspetto verrà ulteriormente affrontato in una eventuale seconda fase del programma che intende esplorare innovativi meccanismi di certificazione come, la certificazione partecipativa, che sono economicamente più sostenibili. Per piccole associazioni è infatti difficile pagare annualmente i certificatori per il rinnovo, ed esiste un dibattito sul percorso e l'affidabilità dei certificatori (chi certifica i certificatori? Esiste conflitto di interessi al momento delle verifiche per il rinnovo, considerato che non rinnovare una certificazione implica la perdita del cliente?).

I PUNTI DI DEBOLEZZA

Aspetti metodologici

- Uno dei principali punti di debolezza del programma è stato quello di non aver ancora assicurato il pieno **empowerment della associazione** di produttori Mama Murucuna, con una chiara e ben definita strategia di rafforzamento organizzativo e di posizionamento all'interno della nuova e già citata microimpresa di secondo livello che l'Unorcac sta pensando di creare, per agglutinare e sostenere le varie iniziative di sviluppo economico che ha avviato negli anni. Come conseguenza Mama Murucuna al momento è una associazione formalizzata e legalizzata, solida e sostenibile, ma senza ancora una precisa strategia di raccordo con la Unorcac, che come detto dovrà essere sviluppata nei prossimi mesi.
- Il sistema di monitoraggio del programma si è mostrato piuttosto debole per quanto riguarda gli **indicatori e i dati quantitativi e gender oriented**. Questa mancanza si riflette anche nei documenti di monitoraggio e di valutazione che risultano ricchi di osservazioni qualitative, ma con scarse indicazioni quantitative.

- **Limitati scambi di esperienze a livello regionale** (Perù, Bolivia ad esempio), strumento invece particolarmente significativo ed efficace nella promozione di un apprendimento reciproco e come leva motivazionale.
- Nel medio periodo sarà fondamentale raggruppare e organizzare a livello nazionale i produttori di grani andini, in modo da realizzare **sinergie ed economie di scala** su temi quali l'incidenza politica, gli investimenti sulla ricerca tecnologica, la promozione commerciale, la disponibilità di sementi di qualità, ecc.
- Aspetti socio-ambientali. È necessario un rafforzamento delle **campagne di promozione della biodiversità e della educazione alimentare e al consumo**, sia per generare e sostenere una cultura ambientale nelle future generazioni, riscattando l'agro-ecologia e i prodotti con identità culturale, sia per migliorare la dieta attraverso il consumo di prodotti sani, ecosostenibili e, per quanto possibile, legati al proprio territorio. Questo sia a livello locale che nazionale e internazionale.

Aspetti legati alla filiera e alla commercializzazione

- Il **livello di produzione** non è sufficiente per accedere al mercato internazionale tramite i circuiti del commercio equo e sostenibile, né soddisfa la crescente domanda a livello nazionale. Risulta pertanto necessario coinvolgere più produttori, migliorare la produttività e allargare il programma a nuove aree del Paese.
- È necessario un ulteriore sforzo per accrescere l'**accesso alle risorse naturali** (in particolare terra e acqua) da parte dei piccoli produttori, per fornire loro maggiori opportunità economiche, sicurezza alimentare e miglioramento delle condizioni di vita; l'accesso limitato alle risorse, insieme all'ancora scarso livello di produzione e tecniche agricole, limita ulteriormente le potenzialità di accesso al mercato.
- Maggiore attenzione deve essere posta al valore aggiunto che è possibile dare ai prodotti con processi di **trasformazione**, implementando gli aspetti normativi per

la **commercializzazione** (registri sanitari, codici a barre) e migliorando la presentazione/promozione dei prodotti (confezione, brochure, vendita online). Questo permetterà di motivare i produttori di piccola scala ad aumentare la superficie dedicata a questi prodotti, in modo da soddisfare la crescente domanda.

- Necessità di rafforzare i **rapporti col settore meccanico-industriale** (contatti con Università, scuole tecniche e settore privato) per migliorare ulteriormente i macchinari per la semina e la fase di post raccolta dei grani andini. Questo è importante dal momento che i GRANI ANDINI sono ancora un prodotto di nicchia, pertanto non esiste l'interesse commerciale di investire e di sviluppare le tecnologie, soprattutto data la necessità di adottare tecniche appropriate al livello di produzione (scala medio-piccola) e alle possibilità finanziarie dei produttori/produitrici di piccola scala.

9

LE LEZIONI
APPRESE

Dall'esperienza sopra analizzata è possibile trarre alcune raccomandazioni di carattere metodologico e strategico che riteniamo possano essere utili per definire ed implementare programmi futuri che, adottando l'approccio di filiera, intendano promuovere uno sviluppo locale sostenibile ed inclusivo.

- **Una strategia integrata di sviluppo territoriale.** Sviluppare fin dall'inizio del programma un percorso di definizione assieme agli attori locali di una strategia integrata di sviluppo territoriale, in cui è necessario integrare le variabili-chiave analizzate (condizioni agricole, di mercato, caratteristiche culturali e diversi attori coinvolti) e partire dal concetto di "identità" culturale. Questo implica **il rafforzamento degli attori locali** come agenti determinanti nella implementazione della strategia di filiera. Si tratta di una variabile fondamentale per poter passare da una fase pilota ad un vero processo che possa avere un impatto significativo sullo sviluppo del territorio. È necessario investire non solo in verticale sui vari anelli della filiera, ma anche in orizzontale, coinvolgendo il settore pubblico e privato affinché siano promossi politiche, incentivi e strumenti a supporto della filiera e vengano create maggiori opportunità di sviluppo, occupazione e miglioramento della qualità della vita. Pertanto rafforzare la capacità delle organizzazioni di mantenere una buona e stabile quantità del prodotto e aumentarne la qualità, favorire dinamiche inclusive per nuovi produttori, **coinvolgere diversi attori** come istituzioni locali, università, categorie economiche nella definizione di politiche di

sviluppo locale sono condizioni necessarie per uno sviluppo efficace della strategia.

- **Necessità di definire sin dall'inizio una strategia per l'equità di genere.** A tal fine è importante adottare uno specifico sistema di valutazione dell'impatto rispetto al miglioramento delle condizioni di vita delle donne, promuovere una strategia – includendo la formazione – che offra pari diritti e opportunità alle donne, identificare i settori della filiera (o di attività correlate) in cui le donne possano più facilmente inserirsi, migliorare il proprio reddito e acquisire ruoli di leadership e partecipazione attiva, e allo stesso tempo fornire gli strumenti per evitare un sovraccarico di lavoro.
- **Importanza delle filiere dei grani andini.** Ove il contesto lo permette e sussistono le condizioni tecniche e culturali necessarie, la valorizzazione di questi prodotti è importante, dato che racchiudono in sé ottime potenzialità non soltanto economiche, ma anche culturali, di tutela della biodiversità, di sicurezza alimentare, ecc. In generale, la valorizzazione degli alimenti basici, locali e ricchi di proprietà nutritive costituisce una buona opportunità di miglioramento delle condizioni di vita e dei redditi dei piccoli agricoltori in Paesi in cui la domanda di cibo – e soprattutto di alimenti di base – è in crescita.
- In un **partenariato** molto vasto e diversificato la sfida è di trovare un denominatore comune tra diverse missions, punti di vista, linguaggi, metodologie di cui ciascun partner è portatore. In partenariati complessi, infatti, le sinergie non si creano spontaneamente: facilitare la creazione di sinergie positive è un compito complesso che riguarda la questione dell'apprendimento orizzontale. Ogni qualvolta un programma prevede un partenariato variegato è, quindi, importante che il soggetto attuatore si doti degli strumenti necessari e delle risorse umane ed economiche per poterlo gestire al meglio, promuovendo una stretta collaborazione e coordinamento fra di essi e individuando una strategia di azione che stimoli l'interesse di ognuno. Questi sono i fattori che daranno maggiori garanzie di sostenibilità anche in seguito all'intervento del programma.

- **La creazione di alleanze strategiche con i governi e le istituzioni locali.** Creare alleanze strategiche con i governi e le istituzioni locali, regionali e nazionali per supportare la produzione e per l'elaborazione di politiche volte a promuovere il "territorio con identità", oltre a rappresentare un elemento importante per il successo dell'iniziativa, contribuisce a garantire la sostenibilità nel lungo periodo e la riproduzione di iniziative simili in altre zone del Paese.
- **La condivisione a livello nazionale e regionale delle buone pratiche e dei risultati dei progetti pilota.** Ciò è possibile tramite la creazione e il rafforzamento di reti di associazioni rurali nel Paese e a livello regionale. È inoltre molto importante ampliare e favorire maggiormente gli scambi di esperienze Sud-Sud, al fine di acquisire maggiore autostima, coscienza inter-culturale, rispetto mutuo, cultura del lavoro di gruppo, impegno e coinvolgimento partecipativo.
- Necessità che i programmi contribuiscano a **migliorare l'accesso a terra e acqua** in favore dei piccoli produttori, partecipando in maniera attiva al dibattito pubblico sull'importanza dell'agricoltura familiare nella sicurezza alimentare del Paese. In questo senso è raccomandabile l'articolazione con programmi di incidenza politica a livello nazionale, contribuendo ad alimentare dal basso il dibattito su temi di rilevanza nazionale quali appunto un più equo accesso ad acqua e terra, che è una delle maggiori cause strutturali della povertà a livello rurale, che caratterizza il Paese. Questo è sicuramente un obiettivo ambizioso e di medio periodo, ma non irrealizzabile, considerando il clima politico non del tutto sfavorevole, la crescita delle capacità propositive e di analisi delle organizzazioni indigene e contadine a livello nazionale. In particolare, si ritiene che il coinvolgimento dei settori urbani della popolazione (ove risiedono i 2/3 della popolazione ecuadoriana) e dei gruppi, ancora non particolarmente strutturati, di consumatori, possa essere una leva molto efficace: un movimento di consumatori che esige alimenti di qualità, sia intrinsecamente legata ai prodotti sia ai metodi di produzione e trasformazione, sarebbe un alleato molto potente per la promozione della agricoltura familiare, e pertanto anche dei processi di redistribuzione di terra e acqua.

10

CONCLUSIONI

Il processo di valorizzazione della identità locale promosso dal programma di Oxfam in Ecuador attraverso il riscatto di alcune piante native, ha portato a rilevanti cambiamenti culturali, politici, economici e organizzativi.

Un processo lungo e sfidante nel quale Oxfam ha svolto un ruolo di facilitatore, ed ha colto la necessità, apparentemente puntuale, espressa da alcune comunità indigene, di recuperare l'utilizzo di grani perduti come l'amaranto, valorizzandone il profondo significato culturale, le potenzialità economiche e ambientali, socioculturali e politiche.

Un processo che Oxfam ha saputo catalizzare, mettendo al centro le comunità indigene beneficiarie dell'intervento, coinvolgendo vari partner, pubblici e privati e facilitando l'assunzione del ruolo il più possibile adeguato per ciascuno di essi ma tra loro complementari. Questa capacità di leggere il territorio, le dinamiche e le relazioni tra i vari partner e stakeholder è stata sicuramente una delle chiavi di successo del programma.

L'amaranto e la quinua oggi vengono coltivati da centinaia di produttori e produttrici di piccola scala e sono nuovamente e stabilmente presenti sul mercato. Il loro consumo si sta diffondendo sempre più tra la popolazione attraverso una modalità spontanea di divulgazione e di informale "passa parola".

È importante evidenziare come questo recupero abbia avuto effetti collaterali di grande rilevanza, non previsti inizialmente.

Ad esempio, la reintroduzione dei grani andini ha implicato anche la introduzione di tecniche ancestrali migliorate di coltivazione, e in particolare l'autoproduzione di concimi e insetticidi a partire

da risorse disponibili nelle comunità (letame, piante spontanee, terriccio etc). Questa pratica ha avuto un successo superiore alle aspettative, e moltissimi produttori, pur non interessati all'amaranto, hanno voluto apprendere e applicare queste tecniche. Tecniche molto importanti in quanto permettono di abbattere i costi di produzione, di migliorare la qualità dei prodotti ottenuti e di ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura, oltre che contribuire ad aumentare la resilienza ai cambiamenti climatici delle comunità locali, soprattutto quelle più vulnerabili.

Il recupero di questi prodotti ha portato alla valorizzazione delle tradizioni locali, aumentando l'autostima delle popolazioni indigene da sempre emarginate dai processi di sviluppo economico. Nello specifico per le donne kichwa è stata un'occasione di riscoperta delle loro conoscenze e capacità tradizionali che le ha rese attrici fondamentali di un nuovo processo riportandole al centro della società e rafforzando la loro autostima.

Dai tempi della colonizzazione essere donna, di etnia kichwa, e vivere in aree rurali di montagna rappresenta una combinazione che quasi inevitabilmente porta a marginalizzazione e povertà. Il recupero del valore di questi prodotti e delle loro ricette che erano custodite dalle donne più anziane, il coinvolgimento di grandi chef che hanno realizzato piatti tradizionali assieme alle donne delle comunità di Cotacachi, attraverso scambi di ricette e nuove idee, e l'incremento del reddito di centinaia di famiglie, ha rappresentato un percorso di riscatto che ha un enorme valore sociale, culturale e politico. Ad esempio, il comune di Cotacachi ha lanciato una campagna di promozione dell'uso degli alimenti locali, proprio a seguito di questo processo di recupero della tradizione agricola e culinaria.

Aver recuperato questi prodotti, che erano custoditi dalle donne anziane, assieme alle ricette tradizionali che li valorizzavano, aver portato degli importanti chef nazionali a cucinare assieme alle donne delle comunità di Cotacachi e a scambiarsi idee e ricette, aver incrementato il reddito di centinaia di famiglie grazie al lavoro di produzione, trasformazione e commercializzazione delle donne, ha rappresentato un percorso di riscatto dal grande valore sociale e culturale.

Sicuramente è importante sottolineare che Oxfam ha realizzato questo processo in un contesto favorevole alla riscoperta delle tradizioni e delle identità culturali e sia a livello locale che nazionale, c'è un riconoscimento del valore che le tradizioni indigena hanno per l'intero paese.

Inoltre anche a livello internazionale, la riscoperta di prodotti con un forte valore identitario, oltre che nutrizionale, è venuta crescendo, fino alla dichiarazione da parte dell'Assemblea delle Nazioni Unite del 2013 come Anno Internazionale della Quinoa, e alla decisione del governo dell'Ecuador e della FAO di organizzare il IV Congresso Mondiale della Quinoa proprio nelle aree del programma di Oxfam, identificate come un luogo fondamentale all'interno di questo processo.

Questo lungo ed importante percorso conferma come il ruolo di un ONG internazionale, come Oxfam, possa giocare un ruolo fondamentale, non tanto come attore tecnico e/o commerciale ma quanto come soggetto che facilita i contatti, sviluppa le relazioni e crea le condizioni che diano a tutti gli attori sul territorio di svolgere a meglio il loro ruolo in maniera sinergica e complementare.

Un ruolo che può essere svolto solo grazie a delle approfondite conoscenze del territorio, una capacità di lettura del contesto e delle dinamiche che lo caratterizzano. È fondamentale riuscire a conferire maggior potere alle persone ed agli attori che quotidianamente lo vivono in modo che essi stessi siano i soggetti del loro cambiamento.

Ci sono state sicuramente dei problemi ancora irrisolti in questo processo, a partire dalla condizione di profonda ingiustizia di genere che caratterizza la condizioni delle donne rurali, che è stata sicuramente migliorata ma non risolta, inoltre, vi sono questioni fondamentali che vanno oltre il mandato delle ONG, quali la perdurante situazione di iniqua distribuzione di terra ed acqua che caratterizza Cotacachi, che può essere segnalata e contrastata ma che deve essere risolta a livello politico.

Ed è ancora aperta la sfida di garantire completamente la sostenibilità dell'associazione dei produttori di grani andini Mama Murucuna, in modo che possa continuare ad offrire i servizi ai

propri soci, coprendo interamente le spese e garantire che possa continuare a offrire servizi ai propri soci a prezzi accessibili e che sia al tempo stesso in grado di coprire i costi.

Oxfam ritiene che il percorso avviato e consolidato in Ecuador sia sostenibile, e anzi che possa continuare a allargarsi ed espandersi. Saranno le istituzioni locali e le stesse comunità a farsene carico.

Oxfam, dopo 20 anni di lavoro, lascia Cotacachi, con la consapevolezza di avere contribuito non solo ad un cambiamento di vita di molte comunità di questa regione dell'Ecuador, ma ad avere avviato e consolidato un cambiamento nel rispetto dell'identità, dell'uguaglianza e della dignità umana.

Questa è una storia del processo di recupero di alcuni grani andini, in particolare dell'amaranto: un processo di riscatto e di valorizzazione della identità culturale di un territorio, come quello di Cotacachi, in Ecuador.

Un processo che Oxfam Italia ha saputo attivare, cogliendo le potenzialità che potevano scaturire dal recupero di questo grano andino, sostenere e gestire, agendo come facilitatore e coinvolgendo una ampia e flessibile rete di partner, sia pubblici che privati.

Un processo che, al di là di aver riportato un prodotto ormai quasi dimenticato e scomparso, come l'amaranto, nei mercati e nella dieta di migliaia di persone, ha portato a importanti benefici economici per centinaia di produttori e produttrici, ha restituito autostima alle comunità indigene dell'area, ha catalizzato importanti percorsi partecipativi di revisione e applicazione delle politiche pubbliche, ha aumentato la resilienza dell'agricoltura locale al cambiamento climatico, consolidando pratiche di agroecologia.

Attraverso questo lavoro si tenta di ripercorrere questo processo, lungo più di 10 anni, spiegando come sia stato possibile consolidare e rendere sostenibili i principali cambiamenti ottenuti.

FondationAssistanceInternationale - FAI
Lugano - Svizzera

