

## **Da Torino a Fadiouth: uno scambio a base di cuscus**

Dal 16 al 19 dicembre il Comune di Torino, insieme a Slow Food, ha visitato la comunità di produttrici del cuscus salato di miglio di Fadiouth, un villaggio che sorge su un'isola interamente ricoperta di conchiglie, raggiungibile da Joal (150 chilometri a sud di Dakar) grazie a un lungo ponte di legno.

I Seerer - abitanti dell'isola – sono da sempre i principali coltivatori di miglio della varietà tradizionale sunnà, ingrediente base di un particolare cuscus che, unito a foglie di baobab, è consumato dalle famiglie di Fadiouth ogni sera, spesso condito con salse di fiori di mangrovia o arachidi e accompagnato da carni o molluschi.

Questa visita è stata realizzata nell'ambito del progetto europeo *4Cities4Dev*. Il sindaco e il consiglio comunale di Joal Fadiouth hanno dato il benvenuto agli ospiti italiani che, nei giorni successivi, sono stati accolti dalla comunità dell'isola e, in particolare, dalle produttrici di cuscus.

La visita ha permesso al Comune di Torino di conoscere a fondo la realtà del Presidio e di visitare i lavori per la costruzione di un laboratorio di trasformazione e stoccaggio del miglio (lavori finanziati dal progetto 4Cities4Dev).

“Bisogna avere molto cuore e coraggio - ha raccontato Elisabeth, una delle più giovani produttrici del Presidio - ma, in Senegal, certamente non mancano! Siamo molto dinamiche. Lavoreremo insieme a un gruppo di contadini, per avere miglio coltivato in modo naturale - senza chimica - e ci organizzeremo per iniziare a vendere il cuscus sul mercato locale e nazionale”.

Grazie al nuovo laboratorio, infatti, le donne potranno produrre e commercializzare il cuscus nel rispetto delle pratiche igienico sanitarie. In questo modo, potranno salvaguardare la varietà di miglio locale (il sunnà) e l'antica tecnica di trasformazione di Fadiouth.

Il cuscus del Presidio senegalese sarà presentato a Torino, al Salone del Gusto e Terra Madre (25-29 ottobre 2012).