

Un "Patto di amicizia" e un gemellaggio tra Altomonte (Italia) e Oropesa de Cusco (Peru)

Valeria Fagiani
Amministratrice Delegata del Gruppo d' Azione Locale (GAL) della Valle del Crati
Maria Fonte
Docente di Economia Agraria dell' Università Federico II di Napoli
14 maggio 2009



Giovedì 30 aprile, nel corso della **Gran festa del pane** (www.granfestadelpane.com) organizzata annualmente nella cittadina italiana di Altomonte, in provincia di Cosenza, è stato sottoscritto un "Patto di amicizia" tra Altomonte, rappresentata dal sindaco Gianpietro Coppola, e il Comune peruviano di Oropesa de Cusco, rappresentato dal sindaco Mario Samanez Yáñez.

Il Patto di Amicizia è il primo passo verso il gemellaggio tra i due Comuni, che sarà stipulato a Oropesa, il prossimo ottobre, in occasione della **Fiesta del pan** della città andina (<http://www.cuscoperu.com/cusco/travel-peru/0245-oropesa-travel-peru.html>).

E' il pane dunque l'elemento che unisce le due comunità geograficamente così lontane, il pane tradizionale, prodotto secondo ricette antiche, cotto nel forno a legna, celebrato da una festa che coinvolge tutta la popolazione di Altomonte e che attrae migliaia di visitatori.

Il gemellaggio è nato dalla partecipazione del Gruppo d'Azione Locale Valle del Crati (www.galcrati.it) al "Primo Laboratorio Territoriale", organizzato in Cile dal Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP, www.rimisp.org), all'interno del progetto *Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural* del cui Comitato Scientifico è consulente la prof. Maria Fonte, dell'Università di Napoli Federico II. In quell'occasione si è pensato alla costruzione di un "ponte Europa-America Latina", del quale il gemellaggio tra i due Comuni costituisce un primo simbolico "mattoncino".

La partecipazione della delegazione peruviana alla **Gran festa del pane** è stata possibile grazie al lavoro e al contributo attivo del sindaco di Oropesa Mario Samanez Yáñez, del sindaco di Altomonte Gianpietro Coppola, dell'Assessore al turismo di Altomonte Enzo Barbieri, di Valeria Fagiani del GAL Valle del Crati, di Maria Fonte dell'Università di Napoli Federico II, di Claudia Ranaboldo del RIMISP, di Rosario Valer del Corredor Cuno-Cusco, di Raul Hopkins e Roberto Haudry del FIDA, di Pierfranco Costa, giovane collaboratore del GAL e del Comune di Altomonte.

La **Gran festa del pane** di Altomonte, giunta ormai alla sua terza edizione, è una manifestazione curata dall'Amministrazione comunale. Si tratta, come ricorda il sindaco, di "un percorso gastronomico e culturale sospeso tra storia e tradizione. L'iniziativa ha lo scopo di rivalutare la cultura del pane, alimento principe della tavola mediterranea, sia dal punto di vista antropologico e sociale, sia da quello dietetico-alimentare e produttivo". La manifestazione che



prevede appuntamenti di diverso genere –culturali, didattici, artistici- si svolge essenzialmente nel borgo antico, dove per l'occasione i forni a legna di molte abitazioni sono aperti e messi a disposizione dei diversi panificatori ospiti.

Il tema di questa terza edizione della manifestazione, svoltasi dal 30 aprile al 3 maggio, è stato "Il Pane della Pace" e la peculiarità è stato il respiro internazionale assunto dall'evento. Gli ospiti stranieri quest'anno sono giunti da Israele e dal Perù.

La delegazione di Oropesa de Cusco era composta dal sindaco Mario Samanez Yáñez, da una giovanissima panettiera, Liz Olinda Ojeda Castelo e da Maria Rosario Valer Gutierrez, consulente del Corredor Puno-Cusco, un programma di sviluppo molto importante nella zona.



Da Israele era presente il gruppo *Teatro dell'arcobaleno*, guidato da Angelica Edna Calò Livnè, fondatrice dell'associazione *Beresheet LaShalom* (www.beresheetlashalom.org). I giovani studenti israeliani, appartenenti a culture e religioni diverse –ebraica, musulmana, cristiana-, hanno allestito uno spettacolo dal titolo "Pane per la Pace".

Giovedì 30 la **Gran festa del pane** si è aperta con un appuntamento nei giardini di Cosenza, città capoluogo di provincia, dove dopo una breve *performance* del

gruppo *Teatro dell'arcobaleno*, è stato distribuito il "pane della pace" ai bambini delle scuole elementari e medie della provincia.

Nei giorni successivi, nei forni a legna del borgo medioevale di Altomonte è stato lavorato e cotto il pane dei panificatori provenienti da numerosi paesi della Calabria, da altri comuni italiani, da Oropesa, da Israele. La rete televisiva nazionale ha dedicato alcuni minuti alla ripresa della lavorazione del pane peruviano, intervistando sia la giovane panificatrice che il sindaco Mario Samanez Yáñez, il quale per tutta la mattina ha aiutato a infornare il pane di Oropesa. In occasione dell'inaugurazione del Museo dell'alimentazione, al quale la delegazione peruviana ha donato un abito tradizionale, è stato sottoscritto il "Patto di Amicizia", festeggiato con uno scambio di regali.

All'interno della manifestazione sono stati previsti numerosi appuntamenti, come mostre fotografiche, convegni, lo spettacolo teatrale dei giovani del gruppo "L'Arcobaleno", degustazioni, il gemellaggio tra il "Pane della pace" ed il "Vino della pace" che da diversi anni Luigi Soini, qualificato produttore di pregiati vini friulani, ha ideato e distribuito sulle tavole dei grandi capi di stato del mondo.

Il profumo del pane ha suggellato un sodalizio di solidarietà e simpatia tra tutti i partecipanti e il gemellaggio tra Altomonte e Oropesa ha suscitato l'interesse di altre "cittadine del pane" presenti, come ad esempio Genzano, un paese vicino a Roma, dove si produce un pane squisito protetto da un marchio di tutela europeo e che si è riproposto di partecipare alla festa peruviana di ottobre.

Brevi informazioni sui Comuni di Altomonte e Oropesa



Altomonte è una deliziosa cittadina di circa 5.000 abitanti, situata nelle colline interne della Calabria, la Regione più meridionale dell'Italia peninsulare. Il borgo antico che conserva l'aspetto medioevale sia nella conformazione urbana che nell'architettura civile e religiosa, fa parte del club dei *Borghi più belli d'Italia*, dell'*Associazione Città del pane* e recentemente ha ottenuto il riconoscimento della *Bandiera Verde- CIA* (Confederazione Italiana degli Agricoltori). Il piccolo centro è sede di numerose iniziative di carattere culturale, molte delle quali dedicate al teatro, altre indirizzate alla valorizzazione delle tradizioni e delle produzioni locali. Tra queste

ultime il pane, che ad Altomonte come nei centri vicini è di particolare qualità. Fanno parte della tradizione locale anche "varianti" del pane, specialmente prodotti secchi, quali frese e taralli. L'origine storica di questi due prodotti trova la principale motivazione nel fatto che il pane non si preparava tutti i giorni, era quindi utile disporre di prodotti secchi che potessero essere conservati più a lungo.



Oropesa è una cittadina delle Ande peruviane, vicina al celeberrimo Machu Picchu, di circa 8.000 abitanti il 90% dei quali è dedito alla produzione di un pane leggermente dolce, insaporito con semi di anice e cannella, famoso nel Paese per qualità e bontà. Sono generalmente le donne a lavorare l'impasto tradizionale ed a cuocere il pane nei forni a legna, di cui quasi ogni casa è provvista. Nonostante non esista una cooperativa o una forma associata di produttori, il pane di Oropesa viene venduto in molti centri del Perù ed esportato in alcuni Paesi dell'America Latina.

In occasione di ricorrenze religiose come la Pasqua o il *Corpus Domini*, il pane viene lavorato in modo diverso rispetto alla tradizionale *chuta*

circolare ed assume la forma di treccia, cavalluccio per i bambini o piccole bambole per le bambine.

La Gran Festa del Pane vista da.....



Valeria

L'apertura della **Gran festa del pane** ad esperienze internazionali è stato l'elemento che mi rimarrà più impresso di questi quattro giorni. Non si tratta soltanto della "rottura dell'isolamento" alla quale tanto tiene la Commissione Europea, si tratta del contatto tra esperienze umane, vite e culture che fa riflettere, insegna, rende le persone più ricche. Degli amici peruviani mi ha colpito la grande dignità, la consapevolezza del ruolo ufficiale, svolto con correttezza e rigore e nello stesso tempo la capacità di esprimere con naturalezza le emozioni: la commozione di fronte allo spettacolo dei giovani israeliani, il dispiacere della partenza, l'affetto per tutti noi. Infine la profonda semplicità, che ha portato il sindaco a panificare insieme a Liz e Liz a parlare del pane di Oropesa con insospettata tranquillità davanti alle telecamere della televisione italiana.

Il gruppo degli israeliani ha portato un messaggio di pace ed un'esperienza così forti che non possono essere commentati, invito soltanto tutti a visitare il loro sito e mi auguro possano essere presenti anche loro ad Oropesa il prossimo ottobre. Voglio ricordare invece, al di là dello spettacolo teatrale e del messaggio di pace, la profonda ammirazione per i giovani che compongono il gruppo. In questi giorni si aggiravano per le strade di Altomonte danzando come folletti, si sono alzati prestissimo la mattina per panificare, hanno aiutato gli organizzatori in tutto, senza che nessuno lo avesse richiesto, sempre con il sorriso e l'allegria dei giovani non disgiunti dal rigore e dalla disciplina che mi sembra a volte da noi si siano persi e che credo siano elementi essenziali per crescere davvero. Non credo che ciò sia casuale, credo invece che oltre alla realtà dura che vivono quotidianamente e che costringe probabilmente a crescere in fretta, ci sia anche il contributo di adulti splendidi come Angelica Edna Calò Livne e Yehuda Calò Livne, coordinatori e guida del gruppo.

Maria

Una delle cose che più mi hanno colpito nella Gran Festa del Pane è stata l'importanza che gli amici peruviani hanno dato al valore simbolico, culturale del Pane, senza negare la sua importanza come alimento di base in un mondo dominato da paradossi insopportabili. Basti

pensare che circa un miliardo di persone soffre di fame mentre un altro miliardo soffre per le malattie derivanti dall'obesità.

Ma è proprio il suo essere 'alimento di base', alimento di prima necessità, a fare da fondamento al suo specifico valore culturale. Non potremmo parlare del caviale e dello champagne allo stesso modo in cui parliamo del pane.

Il pane è culturalmente legato al Mediterraneo e attraverso il Mediterraneo al mondo così detto 'occidentale', però i valori che porta con sé lo accomunano a tutti gli alimenti di base delle varie culture, dall'Oriente, all'Africa, dai paesi del frumento, ai paesi del riso, ai paesi della cassava e del miglio, ai paesi del mais.

Questo riportarci ad un bisogno comune, quello di alimentare la nostra vita, la vita di tutti gli uomini e le donne sulla terra, è il forte messaggio di pace, che hanno portato i ragazzi della Beresheet LaShalom Foundation, nonostante vivano in una situazione dura di conflitti e di guerre nel loro paese. Sono grata a loro anche per aver accolto e coinvolto nella loro allegria mio figlio Giuseppe, regalandogli la loro amicizia.

Proprio perché è un alimento di base, il pane si rispetta, non si spreca, si condivide con chi non ne ha, si spezza insieme agli amici: porta con sé quindi un messaggio di amicizia, di fratellanza, di solidarietà, come ha voluto sottolineare il Patto di Amicizia tra il comune di Altomonte e il comune di Oropesa, in Perù.

Nel nome del pane, continueremo a lavorare per un mondo in pace, per un mondo più giusto.

Fotos: Maria Fonte