

I dolci datteri dell'oasi di Siwa



Questi datteri sono il dolce frutto della collaborazione con la cooperativa Macondo di Palermo, che da anni li importa dall'oasi di Siwa.

L'oasi di Siwa

Siwa si trova a 60 km dalla Libia e a 600 dal Cairo. È un'oasi berbera, dove si mangia ancora la carne di capra cotta sotto la sabbia, dove la palma da dattero è sinonimo di vita: è cibo per uomini e animali, materiale edile, materia prima per l'artigianato.

La terra coltivata nell'oasi si estende per circa 5000 ettari, suddivisi in unità denominate giardini, parcellizzate ulteriormente in parti più piccole (hattia) collegate ai pozzi per l'irrigazione, un tempo naturali e ora scavati artificialmente. L'acqua utilizzata per l'irrigazione è salmastra e idonea soltanto per colture tolleranti come i datteri, le olive, la menta e il carcadé.

I produttori

La produzione e la commercializzazione dei datteri è organizzata dall'**associazione SCDEC** (Siwa Community Development Environmental Conservation). La SCDEC è composta da un consiglio di 13 membri, ognuno eletto dal proprio villaggio, ed è diretta da un comitato esecutivo formato da 4 persone.

Oltre allo sviluppo delle attività agricole dell'oasi tramite un progetto di **microcredito**, la SCDEC cura un progetto di **educazione e di alfabetizzazione informatica**, fornisce **assistenza tecnica per la coltivazione e l'essicazione** e si occupa della **commercializzazione dei prodotti dell'oasi**.

Un presidio Slow food per preservare la biodiversità, un progetto equo e solidale per sostenere i coltivatori

A Siwa, la Fondazione Slow Food, in collaborazione con lo SCDEC (Siwa Community Development Environmental Conservation) e con il progetto di commercio equo e solidale Macondo - Scambi Sostenibili, ha creato nel 2006 il **Presidio dei datteri di Siwa**, progetto che ha come obiettivo la **salvaguardia delle antiche varietà**, fresche, morbide e dolci, ormai in via d'estinzione perché adatte solo al consumo fresco, un fattore penalizzante sul mercato. Negli anni i coltivatori hanno quindi privilegiato la coltivazione di altre varietà. Di questo passo si perderà una buona parte della biodiversità dell'oasi e molti ottimi datteri. Slow Food, con il sostegno di Scambi Sostenibili e Macondo Commercio Solidale, che segue i produttori dell'oasi sia nella coltivazione che nell'**esportazione dei prodotti dell'oasi secondo principi di sviluppo equo e solidale**, ha avviato un **progetto** ambizioso: **recuperare le varietà più antiche** e di alta qualità e stimolare i raccoglitori locali a **gestire direttamente, in modo autonomo, tutto il processo** di essiccamento e confezionamento, per ottenere datteri di qualità elevata e costante.