
Cucine solari e cooperazione

Autore: Giovanna Pieroni

Fonte: Città Nuova

Come cucinare senza elettricità e gas? Le tecnologie a impatto zero sono una risposta alle problematiche dei Paesi in via di sviluppo. Specialmente nel settore dell'economia domestica, che regge ogni altra economia. Un modello per Haiti. Sabato 4 luglio all'Expo

Ancora oggi sono migliaia gli haitiani che non hanno accesso alle fonti tradizionali per l'energia e devono far fronte ai bisogni della vita quotidiana come possono. Senza elettricità o gas anche cucinare si trasforma in un problema socio-sanitario cruciale: non solo le donne sono costrette ad allontanarsi per molte ore dalla propria famiglia alla ricerca di legna da ardere, ma la mancanza di legna secca, le costringe ad utilizzare legna verde che, bruciata, produce fumi tossici nocivi per la salute. A queste criticità si aggiunge un'urgenza di carattere ecologico: il continuo ricorso alla legna ha come conseguenza un disboscamento incontrollato e favorisce la progressiva diminuzione dell'acqua a disposizione.

Il percorso per dare una risposta concreta a queste problematiche è complesso e lungo, ma può essere facilitato con la proposta elaborata da AFNonlus, basata **sull'utilizzo di tecnologie a impatto zero** e nello specifico un modello di cucina solare rispettosa dei bisogni sociali, ambientali, climatici e culturali del popolo haitiano.

Il progetto "Cucine solari per Mont-Organisé", presentato **sabato 4 luglio all'EXPO di Milano, presso la Cascina Triulza**, è promosso in collaborazione con **PACNE** (Action contre la Pauvreté du Nord Est), **Ente Nazionale per il Microcredito**, Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli **Federico II** e **Tesla I.A. srl**, patrocinato da **SIOI** (Società Italiana per l'Organizzazione Internazionale).

La cucina solare è dotata di una tecnologia semplice, di facile montaggio e non ha bisogno di "esperti": è possibile, infatti, costruirla con materiali reperiti in loco. Il progetto **"Cucine Solari per Mont-Organisé"** prevede lo sviluppo di un dispositivo basato su un sistema a concentrazione solare: attraverso una lente, l'energia solare si tramuta in energia termica che viene immagazzinata in una batteria. Questo sistema è in grado di mantenere il calore per circa 20 ore, successive all'interruzione dell'irradiazione e permette di cucinare anche in un momento di assenza di luce solare.

Per l'on. **Mario Baccini, presidente dell'Ente Nazionale per il Microcredito**, "l'attivazione di tale progetto è un incentivo allo sviluppo e alla crescita del Paese ospitante da un punto di vista dell'incremento del welfare, della sicurezza alimentare e del progetto nutrizionale. In prospettiva lo strumento microfinanziario può essere un volano da utilizzare per lo sviluppo delle attività di impresa per una vera e propria ripresa della crescita economica di Haiti e poi di altre zone".

Emmaus Maria Voce, presidente dei Focolari, in una lettera indirizzata ad AFNonlus, ha evidenziato la sintonia del progetto con il concetto di *ecologia integrale* che papa Francesco ha posto al centro dell'enciclica *Laudato si'*: «Il progetto "Cucine solari" avendo alla base l'attenzione all'ambiente e allo sviluppo sostenibile, che nasca "dall'interno" delle comunità, può offrire risposte valide alle problematiche urgenti dei Paesi in via di sviluppo. Infatti il progetto cerca una soluzione a emergenze ambientali, alimentari, sanitarie e di approvvigionamento energetico, guardando ai bisogni essenziali delle persone più deboli. Utilizzando in modo nuovo l'energia solare, oltre ad essere rispettoso della cultura locale, offre opportunità di sviluppo e inclusione sociale delle categorie più svantaggiate.»

Luigino Bruni, professore ordinario di Scienze Economiche all'Università LUMSA di Roma, punta sul valore simbolico del progetto: «Dopo decenni di cooperazione allo sviluppo stiamo capendo che è molto difficile intervenire dall'esterno con risorse umane, tecniche e finanziarie per aiutare una comunità che si trova in qualche trappola di povertà. Spesso, al di là delle buone intenzioni dei promotori, i progetti di cooperazione internazionale si sono tradotti in domanda interna nel paese promotore, ma gli effetti dei progetti si sono rivelati fragili e temporanei. Nel progetto 'Cucine Solari per Haiti' ci sono aspetti di innovazione, che vanno nella giusta direzione. Innanzitutto tutto l'attenzione alle tecnologie verdi, alla sostenibilità globale del progetto. Poi la valorizzazione delle

risorse locali (tra queste il sole), dei materiali del posto, e il coinvolgimento della popolazione. Qui si gioca il successo del progetto, che funzionerà nella misura in cui verrà sentito come una vera opportunità da parte della popolazione locale, che dovrà fare la propria parte. Anche dal punto di vista simbolico le cucine solari sono fondamentali, perché non è il pacco di cibo già pronto per essere consumato: la cucina è il luogo dove il cibo si prepara, dove le 'cose' diventano pasti. Questa è una scelta strategica decisiva, perché sarà ripartendo dalle famiglie, da dove le cose diventano cibo condiviso e dall'economia domestica che è l'economia che regge ogni altra buona economia, che le popolazioni potranno ripartire per sperare in un presente e futuro migliore: soprattutto per i bambini e per le donne, che sono i primi abitanti di tutte le cucine buone del mondo».