



IL CONTRIBUTO DEI NATIVI AMERICANI ALLA BIODIVERSITA' E SOSTENIBILITA'

Quando parliamo di Indiani Nativi d'America dovremmo riflettere su come nazioni e culture indigene uniche sono sopravvissute nel tempo, in gran parte grazie a pratiche sostenibili tramandate di generazione in generazione e anche come oggi si stiano organizzando per la sovranità alimentare che valorizza i prodotti del territorio e la biodiversità.

Le connessioni delle comunità indigene con la terra, la natura, la lingua e la cultura onorano il delicato equilibrio tra passato, presente e futuro. In tal modo, le comunità native stanno garantendo i loro modi di vita oggi e per le generazioni future, contribuendo collettivamente al futuro della vita umana e della terra. L'autocontrollo è un concetto interessante all'interno di molte culture native americane e deriva dall'esistenza di una vita comunitaria oltre al vivere in un mondo naturale che può produrre cambiamenti inaspettati. La pratica dell'autocontrollo favorisce una società comunitaria in cui la forza della comunità equivale alla sopravvivenza. Impedendo un eccessivo consumo di risorse naturali, le popolazioni indigene hanno limitato i danni allo stile di vita delle generazioni future. Hanno lasciato qualcosa per la generazione successiva.

Le popolazioni indigene tramandano conoscenza e consapevolezza sul contributo che la fauna selvatica e l'ambiente hanno nel mantenere gli ecosistemi - e quindi l'uomo - in salute. Se l'umanità sopravvivrà sarà perchè le tribù native hanno un rapporto sensibile e rispettoso con il paesaggio.

Il cambiamento climatico è un problema grande e che colpisce il mondo intero. Tuttavia, vediamo molte comunità americane che guardano verso la saggezza dei nativi americani nell'affrontare questi problemi. Il tema della biodiversità è diventato un'urgenza vitale per le future generazioni, non solo della fauna e della flora, bensì anche dell'umanità. Il tema del conflitto tra uomo e animale - ad esempio - è stato giudicato dalle Nazioni Unite come una priorità per il raggiungimento degli obiettivi di ripristino e conservazione della biodiversità al 2050. Spesso pensiamo alla natura come molto lontana e separata dalle persone, ma in realtà alcuni degli ecosistemi più ricchi di biodiversità sono anche i più ricchi di diversità culturale.

La biodiversità può essere definita come la ricchezza di vita sulla terra. I nativi ne sono pienamente consapevoli. Sanno anche che la diversità è intesa come abbondanza, distribuzione e interazione tra le diverse componenti del sistema. Oggi forniscono soluzioni grazie al supporto e al lavoro congiunto con una rete di partner: gruppi di conservazione, cittadini, proprietari terrieri, allevatori, aziende, agenzie governative e scienziati che, oltre alla pianificazione e messa in opera delle infrastrutture, hanno dato vita a percorsi di ascolto e coinvolgimento e attivato campagne di sensibilizzazione della popolazione locale per ridurre, e progressivamente eliminare, gli episodi di incontro e conflitto tra uomo e fauna selvatica, salvaguardando l'ambiente.



Nel **Montana**, nella **Riserva dei Flathead**, le tribù confederate Salish e Kootenai (CSKT) hanno spinto per un "design sensibile al contesto" che includesse le strutture di attraversamento della fauna selvatica sulla Highway 93, corridoio migratorio per molte specie faunistiche. *"Proteggere le risorse culturali, estetiche, ricreative e naturali situate lungo il corridoio autostradale e comunicare il rispetto e il valore per queste risorse naturali secondo i modi tradizionali delle tribù"* è stata la filosofia guida per la riprogettazione della strada. Gli interventi ingegneristici ora consentono a specie come il cervo dalla coda bianca, il cervo mulo, l'orso nero, il coyote, il procione, la linca di attraversare in sicurezza l'autostrada. In Montana, negli Stati Uniti e a livello globale, le strutture di attraversamento della fauna selvatica stanno diventando uno strumento sempre più popolare impiegato per mitigare l'effetto della barriera stradale sulla fauna

selvatica e promuovere la coesistenza uomo-fauna selvatica. Il pensiero dei nativi è stato: *"la strada è un visitatore che dovrebbe essere rispettoso della terra e dello Spirito del Luogo"*. In definitiva, la ricostruzione del tratto stradale di 90 km ha prodotto una serie di elementi di design innovativi e una delle collezioni di strutture di attraversamento della fauna selvatica più dense nel mondo.



La sostenibilità coinvolge quindi anche la cultura, non solo le risorse naturali. Le connessioni con la natura evidenziano il valore nel preservarla e ispirano un pensiero sostenibile, includendo l'integrazione di natura e cultura, dando priorità alla reciprocità, enfatizzando la cura, l'apprendimento e l'adattabilità. E' una visione olistica dalla quale possiamo imparare viaggiando, arricchendoci e dando il nostro contributo attivo. *"Abbiamo molto da guadagnare se rispettiamo e integriamo le conoscenze indigene nelle nostre iniziative di conservazione"* ha affermato il Segretario degli Interni **Deb Haaland**, la prima nativa americana a

servire come segretario di gabinetto.

Ricordo che il segretario all'Interno Deb Haaland ha nominato **Charles F. "Chuck" Sams III** come diciannovesimo direttore del National Park Service il 16 dicembre 2021. Per 30 anni, Sams ha lavorato nel governo tribale e statale e nel campo della gestione delle risorse naturali e della conservazione senza scopo



di lucro, con l'accento sulla responsabilità di una forte amministrazione per la conservazione della terra per questa e per le generazioni future. Il suo piano di azioni prevede:

- affrontare il sovraffollamento,
- migliorare l'accessibilità
- condividere le storie mai narrate del paese

"lavorando più vicino alle tribù, sia attraverso la co-gestione o co-management, stiamo notando una maggiore capacità di sforzi di conservazione per le specie native come bisonti e lupi. I nativi hanno vissuto in questo paesaggio per almeno 10.000 anni, se non di più. Nel corso degli anni abbiamo ignorato quelle persone che hanno vissuto qui più a lungo, che possono avere il vantaggio di capacità d'osservazione e patrimonio conoscitivo per aiutare a proteggere questi parchi che amiamo così tanto".

Alcune pratiche native nel trattamento dell'ambiente sono d'esempio oggi. La permacultura e l'agricoltura rigenerativa sono metodi di coltivazione che cercano di concentrarsi sull'essere naturali e olistici. Molti agricoltori negli Stati Uniti sono nativi americani e un'alta percentuale di loro sono donne. Infatti in Arizona, la metà delle aziende agricole sono di proprietà di nativi americani o nazioni tribali.

I nativi americani da sempre hanno sviluppato modi innovativi di coltivazione, tra cui letti rialzati e piantagioni di colture simbiotiche insieme, mais, fagioli e zucche. Mais, fagioli e zucca sono chiamati le "tre sorelle," (Three Sisters). I nativi americani da sempre hanno inter-piantato questo trio perchè prosperano insieme, similamente a tre sorelle inseparabili. Quando i coloni europei arrivarono in America nei primi anni del 1600, gli Irochesi già coltivavano le "tre sorelle" da oltre tre secoli, con una raccolta di oltre ottanta cibi selvatici.

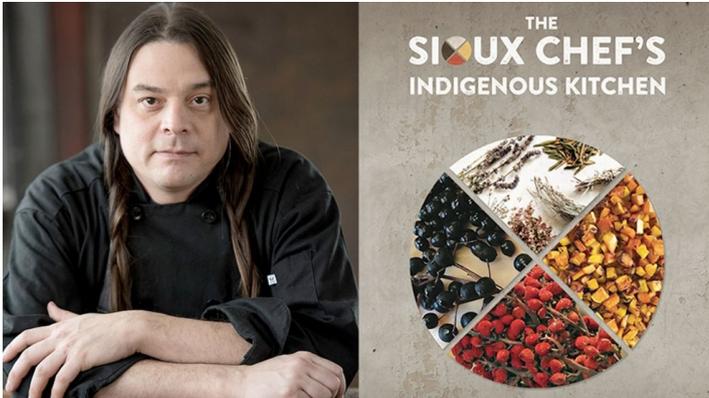
Foraggiare - *foraging* - è un ottimo modo per entrare in contatto con la natura raccogliendo piante in natura. I gruppi indigeni ci insegnano che quando foraggiamo non esauriamo il raccolto. Raccogliamo fino a un terzo del raccolto e permettiamo al resto di continuare a crescere e riprodursi. Questo assicura che ci sarà abbondanza per le generazioni future. Il foraggiamento era ed è un'abilità importante tra i nativi americani così come tra i primi coloni americani. Non solo ha fornito cibo e ingredienti di condimento, ma anche medicinali per le malattie.

Un numero crescente di organizzazioni tribali oggi sta cominciando a riguadagnare il controllo della loro alimentazione sviluppando gli alimenti tradizionali da sé e collaborando con il governo federale. Le comunità determinano la quantità e la qualità del cibo che consumano controllando come il loro cibo è prodotto e distribuito. In passato, le comunità indigene tradizionali coltivavano e mangiavano un'ampia varietà di alimenti, tra cui carni selvatiche come bisonte, pesci, selvaggina e una varietà di frutta e verdura come cactus, mirtilli, prugne, mais, fagioli e zucca.

Nel settore del turismo culturale, c'è un crescente interesse per i cibi indigeni provenienti da comunità tribali. L' *Office of Indian Economic Development* supporta i suoi partner - la George Washington University e Virginia Tech - per la collaborazione con la [Native American Food Sovereignty Alliance](#) per aiutare le comunità tribali in Nord Dakota, Sud Dakota, Montana e Virginia ed esplorare le opportunità nel campo dell' agriturismo e dello sviluppo agricolo. La "sovranità alimentare" è un movimento in crescita nell'Indian Country. Il movimento per la Sovranità dei Nativi Americani sostiene il ritorno ai cibi nativi che esistevano prima della colonizzazione. Sostiene l'autodeterminazione delle tribù per accedere a cibi sani e

culturalmente significativi, prodotti dai nativi americani. Capi tribali, anziani, chef nativi e guaritori sostengono questo movimento, che promuove il ritorno a comunità sane e fiorenti; un modo per preservare la cultura e le tradizioni per le generazioni future.

Vi porto tre esempi importanti in questo campo:



Sean Sherman, Oglala Lakota, nativo di Pine Ridge, South Dakota si è concentrato negli ultimi 30 anni nella rivitalizzazione e consapevolezza dei sistemi alimentari indigeni in un contesto culinario moderno. Sean ha studiato ampiamente per determinare le basi di questi sistemi alimentari che includono:

- la conoscenza delle tecniche di coltivazione dei nativi americani,
- l'uso e la raccolta di cibo selvatico,
- la gestione della terra,

- la produzione di sale e zucchero,
- la caccia e la pesca,
- la conservazione degli alimenti,
- storie migratorie dei nativi americani,
- tecniche di cucina elementare,
- la cultura nativa e la storia in generale
- ottenere una piena comprensione di riportare un senso di cucina nativa americana al mondo di oggi.

Il team di [The Sioux Chef](#) è composto da chef, etnobotanici, conservazionisti, avventurosi, raccoglitori di piante selvatiche autoctone, ristoratori, organizzatori di eventi, artisti, musicisti, proprietari di food truck e amanti del cibo. E' un team di Anishinaabe, Mdewakanton Dakota, Navajo, Northern Cheyenne, Oglala Lakota, Wahpeton-Sisseton Dakota che s'impegna a restaurare un processo nutritivo e culinario appartenente alla cultura nativa del Nord America.



In un viaggio negli USA, prenotate per tempo un'esperienza a MINNEAPOLIS, Minnesota presso il ristorante

[Owamni](#) di Sean Sherman e della sua compagna Dana Thompson. Dana ha co-fondato [NATIFS \(North American Traditional Indigenous Food Systems\)](#) del quale è direttrice. NĀTIFS ha aperto l'Indigenous Food Lab nel Midtown Global Market sulla storica Lake Street di Minneapolis. The Indigenous Food Lab è una cucina indigena professionale e centro di formazione che copre tutti gli aspetti del servizio di ristorazione.



Un altro esempio - al femminile - è la [Chef Crystal Wahpepah](#), proprietaria di **Wahpepah's Kitchen**, appartiene alla tribù Kickapoo Nation dell' Oklahoma ed operativa ad Oakland in California. Una delle sue missioni è educare le comunità e le organizzazioni sui benefici salutari dell'alimentazione nativa tramandata per generazioni. Crystal apprezza profondamente le pratiche reciproche di scegliere consapevolmente le fonti di cibo indigene con cui crea la sua cucina. I suoi ingredienti provengono da persone e terre a cui è collegata e ha una relazione. Vede la sua attività come un portale per la sovranità alimentare e una riconquista della conoscenza ancestrale nelle comunità native e indigene. Crystal ha progetti per se stessa e per la sua comunità dando voce e rivendicazione di un modo etico e sostenibile per nutrirsi su questo pianeta. Crystal ha ricevuto l'Indigenous Artist Activist Award ed è stata inserita nel Native American Almanac per essere una delle prime donne native americane a possedere un'attività di catering.



Virgin Islands, è cresciuto intorno a quello che molti oggi chiamano il movimento "slow food", ingredienti freschi e raccolti localmente e proteine raccolte dal mare a pochi passi di distanza. Aggiunge a ciò una tradizione culinaria delle West Indies influenzata dalla diaspora africana. Con una profonda attenzione alla parità di cibo, Digby è in definitiva ispirato da ingredienti stagionali, ricette regionali, ma permettendo alla storia di guidarlo. E' *culinary ambassador* per le U.S. Virgin Islands e fondatore di WICA (West Indian Chefs Alliance). Il suo lavoro è guidato dalla visione di un sistema alimentare resiliente delle Isole Vergini americane, che rappresenta il patrimonio culturale dell'arcipelago, promuove la comunità e collega la

popolazione alla sua sovranità alimentare. Il suo approccio alla cucina è unico nell'abbracciare le influenze degli indiani Taino e dei paesi dell'Africa occidentale che hanno contribuito a creare quell'innegabile gusto caraibico. Essendo di St. Croix, un'isola che si vanta della sua conservazione della cultura, lo ha ispirato a creare un'esperienza culinaria che celebra i sapori ricchi e audaci delle Indie Occidentali come nessun altro ristorante ha mai fatto prima: "Alla fine della giornata, la mia missione è cucinare con amore, e con lo spirito dei nostri antenati." Digby sostiene le attività della [Virgin Islands Good Food Coalition](#), un'organizzazione senza scopo di lucro dedicata alla costruzione di un sistema alimentare più nutriente, autosufficiente ed equo nelle Isole Vergini americane. Alcuni anni fa partecipò al Salone Slow Food a Torino. Uno dei suoi grandi successi è stato in Italia, dove è andato a cucinare al Refectorio Ambrosiana di Massimo Bottura a Milano durante Expo Milano; ha partecipato a una mensa dei poveri creata da Bottura

dell'Osteria Franciscana, in cui gli avanzi dei fornitori di cibo di Expo sono stati preparati da chef di fama mondiale per aiutare a sfamare i senzatetto.

Le pratiche di sostenibilità che armonizzano numerosi microcosmi, consentono di vivere in maniera sana, combattendo anche malattie come l'obesità e il diabete. Sono tutte esperienze che si possono sperimentare durante un viaggio negli Stati Uniti, entrando nella vita odierna dei nativi indiani.

Ecco alcune storie di successo per la salvaguardia dell'ambiente, della fauna e della sovranità alimentare

L' ACQUA

Per le popolazioni indigene, l'acqua va oltre la semplice fornitura di sostentamento. L'acqua divenne un problema per i Wampanoag, ad esempio, che hanno combattuto turbine eoliche offshore in Massachusetts, ostacolo all'accesso alle pratiche sacre dell'alba della tribù.

Nel nord-ovest del Pacifico, le tribù dei salmoni - Salmon People -, si sono unite per chiedere la rimozione delle dighe che interferiscono con la migrazione dei salmoni, fondamentali per le loro tradizionali modalità di vita e credenze.

Nella comunità Ojibwe in Minnesota, il Manoomin tradizionale -, un ceppo nativo di riso selvatico, il *wild rice* - e la pesca sono a rischio non solo a causa della scarsa familiarità da parte delle popolazioni non-Indiane sui diritti di raccolta indigeni, ma anche dalla contaminazione di diossina negli ex impianti di riciclaggio degli oli usati, abbandonati.



OSTRICHE e QUAHOG- Le comunità indigene del Nord America hanno raccolto ostriche e quahog locali con successo per diverse migliaia di anni, senza impoverire le popolazioni di molluschi o causare gravi danni agli ecosistemi circostanti. I ricercatori pensano che imparare di più sulle pratiche di raccolta indigene potrebbe aiutare i futuri sistemi di gestione delle ostriche. Ci sono stati alcuni recenti sforzi per includere la conoscenza tribale

negli sforzi di conservazione. Un buon esempio è la tribù dei Wampanoag in **Massachusetts**, a Cape Cod e a Martha's Vineyard ove esistono [Shellfish Hatcheries](#). Il Dipartimento delle Risorse Naturali della tribù lavora con le organizzazioni ambientali locali e gli scienziati del Woods Hole Oceanographic Institute, per condurre studi di impatto ambientale e test di qualità dell'acqua. La struttura di accompagnamento dell'allevamento utilizza anche serbatoi d'acqua all'avanguardia per idratare giardini e serre, riutilizzando l'acqua. L'iniziativa è un esempio dell'impegno della tribù per la sostenibilità economica ed ambientale.

Ricordo che in tempi non recenti già una delegazione di Wampanoag giunse in Italia per partecipare a Genova alla manifestazione SLOW FISH.



FIUMI e TROTE - Nel nord del Maine, la tribù dei [Micmacs](#) ha cercato per decenni di proteggere dall'inquinamento importanti risorse culturali tribali, compresi i cibi tradizionali. Ma anche il riscaldamento delle temperature è diventato un'ulteriore minaccia. I Micmac e altre tribù del Maine stanno prendendo provvedimenti per adattarsi e salvare gli alberi di cenere - Ash Tree - e altre risorse culturali derivanti dagli effetti ambientali degli insetti invasivi e dal cambiamento climatico. L'inquinamento e la contaminazione dei corsi d'acqua hanno diminuito l'offerta e la qualità di fonti di cibo culturalmente significative come la trota di ruscello selvatica.

La pesca a questa specie di trota è stata un'eredità che molte famiglie della tribù hanno praticato per migliaia di anni. Per adattarsi alle attuali e possibili minacce future alla trota di ruscello, i Micmac hanno deciso di allevare da sé i pesci. Più di 30.000 trote nuotano all'interno di due gigantesche vasche spumeggianti in un vivaio che hanno costruito a Caribou; la produzione annuale è di 5 tonnellate di trote. Mentre alcuni dei pesci sono venduti a ristoranti o mercati, la tribù stima che quasi un terzo siano distribuiti ai suoi membri tribali. Il vivaio offre un modo per fornire una fonte di cibo sostenibile e pulito per la comunità Micmac, conservando le popolazioni di trote in natura. Il cambio climatico minaccia anche altre specie importanti come l'alce a lungo cacciato come fonte di cibo e ora sotto pressione da infestazioni di zecche invernali. La tribù sta anche pianificando altri cambiamenti tra cui uno studio sugli effetti delle zanzare e potenziali malattie trasmesse. La [Mi'kmaq Farms & Fish Hatchery](#) sulla Route 1 a Caribou è il fiore all'occhiello della tribù da oramai 10 anni! Coltivano anche 2 ettari a verdure miste e frutta ogni anno, creano i propri prodotti in scatola con i prodotti freschi dal campo e lavorano duramente ogni giorno per ottenere i beni nutrizionali da consegnare nelle mani dei Mainer che ne hanno più bisogno.



SALMONE - In tempi moderni, la tribù dei Nasi Forati in Idaho ha istituito un Dipartimento della Pesca e un Dipartimento delle Risorse Naturali che prevede la conservazione, la valorizzazione e la gestione delle risorse ittiche e naturali delle tribù per le generazioni future. Quasi tutti i salmoni anadromi (che risalgono le correnti all'epoca della riproduzione, compiendo un viaggio di 800 km. andata e ritorno dal vivaio al mare, poi di nuovo a deporre le uova) sono elencati a rischio estinzione dalla Endangered Species Act, pertanto protetti per conservare le loro popolazioni criticamente basse. Il numero di salmoni e trote che ritornano in Idaho varia a

seconda delle condizioni dell'acqua dolce e dell'oceano. Oggi la tribù è in un punto cruciale nella lotta per proteggere e ripristinare diverse specie di salmoni che sono in via di estinzione. Sta recuperando e raccogliendo dati sul salmone coho nel Lapwai Creek a Spalding, Idaho e gestisce la [Dworshak Fish Hatchery](#), un vivaio di mitigazione situato sul fiume Clearwater all'interno della riserva Nez Perce, mantenendo gli attuali obiettivi di produzione per le trote Steelhead, il salmone Chinook e il salmone Coho

e continuando a lavorare per migliorare le risorse ittiche del bacino del fiume Clearwater. A Dworshak sono orgogliosi di allevare pesce sano; la produzione ittica annuale comprende 2,1 milioni di trote Steelhead, 1,65 milioni di giovani salmoni Chinook in primavera, 700.000 Chinook Parr a primavera, e 500.000 salmoni Coho.

WILD RICE - Il [riso selvatico](#) è una parte importante dell'ecosistema in molti laghi e ruscelli del Minnesota. Per molti anni, fondamentalmente tutto il riso selvatico prodotto nel mondo veniva dal Minnesota. E' anche una risorsa culturale per le comunità tribali Dakota e Ojibwe del Minnesota, ed è una risorsa economica importante per coloro che lo raccolgono e lo commercializzano. Nel 1973, il Minnesota adottò uno standard di solfato per proteggere il riso selvatico che cresce in bacini d'acqua e paludi poco profonde dove le popolazioni native come gli indiani Ojibway, Sioux e Chippewa lo raccolgono ancora direttamente dalle loro canoe in modo tradizionale. E' sacro per i popoli indigeni nella regione dei Grandi Laghi, perchè fa parte della loro storia di creazione - e perchè per secoli ha evitato la fame durante gli inverni rigidi. L'habitat del riso selvatico è particolarmente importante per la migrazione e l'allevamento di uccelli acquatici del Minnesota e offre ai minnesotani opportunità ricreative uniche: la caccia agli uccelli acquatici e la raccolta del riso stesso per il cibo. Anche il [riso selvatico](#) migliora e protegge la qualità dell'acqua mantenendo il suolo e i nutrienti e agendo da cuscinetto per rallentare i venti nelle zone umide. Il Minnesota Board of Water & Soild Resources lavora con le tribù per proteggere le acque ove cresce il wild rice.

TERRA ed ARIA



ORTI in ALASKA - L'equilibrio degli ecosistemi e qualità del suolo e dell'acqua sono tutti influenzati dalle nostre pratiche paesaggistiche. Molte tribù si stanno dedicando all'orticoltura sostenibile per applicare i principi di pratiche di coltivazione ecologicamente sicure ai loro orti o paesaggi. Esaminano il compostaggio, le tecniche eco-compatibili per le modifiche del suolo, i pesticidi e le alternative agli erbicidi, l'acquisizione di piante native responsabili, i metodi di controllo dell'erosione, le forme delle piante per il loro funzionamento e molto altro ancora. In Alaska il [Tyonek Tribal Conservation District](#) a sud di Anchorage ha lavorato per riportare salute e benessere nella comunità attraverso la sostenibilità e apprendere come conservare, valorizzare e incoraggiare l'uso saggio delle risorse naturali con programmi vari. Il villaggio nativo di Tyonek - a lungo sede del gruppo tribale Tebughna, o "Beach People" - ha sviluppato un [programma agricolo](#) volto a migliorare la sicurezza alimentare e a fornire verdure biologiche fresche ai membri della comunità tramite l'uso di sistemi solari di irrigazione e ventilazione, 15 letti

rialzati all'aperto, oltre 600 m. di file di patate e colture orticole miste, frutti perenni, e piani di espansione nei prossimi anni.



ORTI LAKOTA - Il [Cheyenne River Youth Project](#) (CRYP) a Eagle Butte, South Dakota, è un'organizzazione all'interno della riserva indiana Cheyenne River Sioux. E' un'autentica iniziativa progettata per soddisfare le esigenze specifiche della comunità tribale attraverso una programmazione innovativa rivolta ai giovani, ai servizi vitali per la famiglia con eventi e attività pubbliche educative. Serve centinaia di giovani locali dai 4 ai 18 anni ogni anno, gestisce 369 famiglie della riserva e fornisce

costantemente soluzioni culturalmente rilevanti e durature che affrontano le preoccupazioni e le sfide uniche della comunità. Ha servito i giovani Lakota per più di tre decenni. CRYP è un'organizzazione a tutto tondo che si dedica al benessere fisico, emotivo, mentale e spirituale dei suoi partecipanti. Il suo attuale campus di 5 acri incorpora il principale centro giovanile per bambini da 4 a 12 anni; il Čokata Wiconi ("Centro della vita") Teen Center per bambini da 13 a 18 anni, che ospita anche il Keya (Turtle) Cafe, Keya Gift Shop e Waniyetu Wowapi (Winter Count) Lakota Arts Institute; il programma di servizi per la famiglia; il Winyan Toka Win ("Leading Lady") Garden e stagionale Leading Lady Farmers Market; e il Waniyetu Wowapi Art Park. Queste strutture creano una sinergia collaborativa e rappresentano l'approccio olistico di CRYP per valutare e soddisfare le esigenze della comunità. La sua iniziativa [Native Food Sovereignty](#) offre workshop pubblici su tre coltivazioni: mais, fagioli e zucca. Offrono anche lezioni su piante indigene, giardinaggio e cucina. Il loro Winyan Tokay Win Garden (Leading Lady) funge da aula all'aperto per riavvicinare i bambini Lakota alla terra. Gli altri programmi utilizzano cibo coltivato in giardino per pasti e spuntini. Vendono anche raccolti in eccesso al loro settimanale Leading Lady Farmer's Market. Le iniziative di Native Food Sovereignty si basano su una combinazione unica di risorse spirituali, umane e terrestri. Sono sostenuti dalla partecipazione e dalle energie di innumerevoli partner, membri dello staff, volontari e bambini. Sono pietre miliari per i club, stage, laboratori, classi e imprese sociali, e sono altamente efficaci per rafforzare il legame che i giovani hanno con i loro stili di vita Lakota e con la Madre Terra. In riconoscimento al Women's History Month a marzo, ha istituito una celebrazione speciale delle [Wíkyáô Wayúwaštepi](#) - donne Lakota che lavorano duramente per migliorare le cose per le nostre famiglie, le comunità e la nazione Lakota.

AVIFAUNA - Nel nord della California, la tribù Yurok aiuta nel tentativo di far rivivere le popolazioni di condor selvatici, portando il rilascio di due esemplari di condor nelle loro terre ancestrali. Il Condor, noto come *preda-go-Neesh* nella lingua madre, è sacro per il popolo Yurok e svolge anche un ruolo fondamentale nelle danze Yurok World Renewal - la White Deer Skin Dance e la Jump Dance - unendosi alle cerimonie che portano equilibrio al mondo attraverso il dono delle loro piume che vengono utilizzate per la regalia dei danzatori. Negli ultimi 20 anni, la tribù Yurok è stata attivamente impegnata nel restauro dei fiumi, delle foreste e delle praterie nel territorio ancestrale nativo. La reintroduzione del condor è una componente di questo sforzo per ricostruire le diverse condizioni ambientali che un tempo esistevano nella regione. I condor californiani si trovavano storicamente dalla California alla Florida e, in tempi moderni, dal Canada occidentale al Messico settentrionale. Verso la metà del XX secolo, le popolazioni di condor erano



in declino. Nel 1967, il condor della California era elencato come specie in via di estinzione. Nel 1982, solo 23 condor sopravvivevano in tutto il mondo. Cinque anni dopo, tutti i rimanenti condor selvatici sono stati inseriti in un programma di allevamento in cattività. Nel 2021 la tribù Yurok, il National Park Service e il Dipartimento di Fish and Wildlife americano hanno dato vita ad un protocollo e regolamentazioni che aiuteranno non solo a salvaguardare la specie, ma anche a creare un impianto di rilascio del condor della California nelle terre ancestrali Yurok e Redwood National Park. Il condor della California è un brillante esempio di come una specie possa essere salvata dall'orlo dell'estinzione attraverso il potere delle partnership. Tianna Williams-Claussen è un membro tribale e biologa della fauna selvatica che ha lavorato al progetto di recupero fin dal suo inizio più di un decennio fa. Con laurea in scienze biochimiche presso l'Università di Harvard e un master in scienze delle risorse naturali presso la California Polytechnic State University, Humboldt, è tornata a servire la sua tribù concentrandosi sul perfezionamento della modellazione geospaziale per l'uso previsto del condor della California nel nord-ovest del Pacifico. E' direttrice del dipartimento Yurok Tribe Wildlife Department. La sua educazione nativa e

l'educazione formale le hanno permesso di colmare il divario tra le comprensioni tradizionali del mondo e quelle radicate nella scienza occidentale, sostenendo un approccio coeso e ben informato alla gestione olistica dell'ecosistema.



 **WOLAKOTA BUFFALO RANGE**

PRATERIE E BISONTI - Negli ultimi tre decenni, il [Consiglio Intertribale del Bisonte](#) ha lavorato per riconnettere gli indigeni con i bisonti, facendo rivivere le tradizioni e le comunità di guarigione. Il bisonte è benefico per la salute del suolo. L'attivazione di prodotti agricoli intelligenti per il clima - come i bisonti, la carne di bisonte e i sottoprodotti del bisonte -, sono fondamentali per migliorare la sostenibilità economica, ecologica e culturale per le comunità locali. Oggi, ci sono circa 31.000 bisonti in libertà in natura su terreni pubblici e le stime della popolazione totale vanno da 400.000 a mezzo milione di bisonti in tutto il Nord America. La domanda dei consumatori sta inoltre guidando la crescita sostenibile degli impianti di imballaggio della carne tra i proprietari tribali e commerciali, aumentando così gli sforzi di

conservazione nel processo. I progetti che riportano la terra tribale in mani tribali e ripristinano il bisonte creano un'opportunità per la sovranità alimentare, e sono un motore di restauro economico e culturale. Un esempio di successo è la [Wolakota Buffalo Range](#) nella Rosebud Reservation in South Dakota, che conta oltre 1000 capi ed è la più grande mandria di proprietà nativa del mondo, supportando il rigenerarsi della terra, della gente e della comunità Sicangu Lakota Oyate. Il popolo Lakota della Nazione Sioux di Rosebud sta reclamando e rigenerando gli ecosistemi indigeni mentre esercita la sua sovranità come amministratori originali della regione delle Black Hills del Sud Dakota. Il Wolakota Buffalo Range è un progetto della [Rosebud Economic Development Corp.](#) (REDCO), e realizza la visione di ricollegare il bisonte al suo legittimo posto nelle Grandi Pianure, e la gente del Sicangu Lakota Oyate (Rosebud Sioux Nation).

La missione collima con la visione Lakota nell'affrontare due grandi crisi dell'umanità: il cambio climatico e la disuguaglianza sociale. Il Bisonte gioca un ruolo importante nella guarigione dell'ecosistema e nel restaurare il ruolo di un'economia culturale nativa.

E' un impegno ecologico che rafforza la sovranità alimentare.

Testo di Olga Mazzoni | Riproduzione riservata ©Thema Nuovi Mondi Srl - www.themasrl.it
L'utilizzo integrale o parziale del documento è ammesso, obbligatoriamente citando la fonte.