

# LO YOGURT "RESISTENTE" DI BARIKAMA



Suleman Diara

**NELLA LINGUA DEL MALI BARIKAMA VUOL DIRE "RESISTENTE", ESATTAMENTE COME SULEMAN DIARA, 29 ANNI, IMMIGRATO DAL MALI PRIMA A ROSARNO E POI A ROMA, IDEATORE E SOCIO DELLA COOPERATIVA CHE DA 3 ANNI PRODUCE YOGURT PER TUTTO IL LAZIO, GRAZIE AL MICRO-REDDITO.**

dell'ex Snia sulla Prenestina. Sapevo come trattare le mucche, in Mali facevo l'agricoltore. Allora ho detto ad un'amica italiana che frequentava il centro di voler provare a fare lo yogurt. Ogni tanto sentivo la mia famiglia in Africa e loro mi consigliavano di provare. Pensavo si potesse fare anche senza fermenti... Da noi il latte fermenta da solo!

### E adesso com'è la ricetta Barikama?

Abbiamo ovviamente aggiunto i fermenti lattici e fatto tante prove prima di arrivare alla ricetta giusta. Prima era troppo liquido e dopo troppo denso. Abbiamo fatto diversi esperimenti. Oggi il latte biologico pastorizzato viene dal Casale Nibbi ad Amatrice e non ci sono addensanti, né conservanti, né dolcificanti. Il sapore è... unico! Non somiglia agli altri yogurt e la gente ci chiede se viene diretta-

L'idea gli è venuta, quando, costretto ad andare via da Rosarno, dopo le aggressioni agli immigrati nel 2010, approda senza lavoro alla stazione Termini di Roma. Suleman Diara, che oggi ha 29 anni, si ricordava di come il latte munto e lasciato a fermentare, lì nel suo Paese, il Mali, diventava presto yogurt. Perché allora non ripetere l'esperimento a Roma? Magari con l'aggiunta dei fermenti e di qualche ingrediente in più...

### Come hai iniziato a produrre lo yogurt e dove?

Era il 2011, io e altri 40 ragazzi costretti a fuggire da Rosarno (dopo gli omicidi del 6 gennaio 2010 ndr.) stavamo alla stazione Termini, poi ci hanno ospitato nel centro sociale

mente dall'Africa. Ma in realtà no, viene prodotto a Martignano, fuori Roma, in un casale bio sul lago.

### Quanto siete cresciuti come Cooperativa?

All'inizio eravamo solo in due e producevamo 15 litri di yogurt a settimana, oggi siamo in sei e ne facciamo 200. Il progetto è diventato di micro-reddito con la finalità dell'inserimento sociale. Io temevo che non avremmo avuto clienti, invece ci hanno aiutato i Gas - Gruppi di acquisto solidale - e piano piano la gente lo vuole e lo ordina. Poi abbiamo partecipato come Cooperativa sociale ad un bando della Regione Lazio per le start up e l'abbiamo vinto. Ma abbiamo dovuto anticipare i fondi per l'acquisto delle attrezzature e per metter su la cooperativa. Devo dire che se senti che una cosa potrai realizzarla, troverai sempre qualcuno che ti aiuta.

### Chi lavora con te nella cooperativa?

Con me ci sono Abubakar e Sidiki del Mali, Cheikh del Senegal e Modibo della Guinea. Ora l'idea è quella di inserire nella Cooperativa ragazzi con handicap, in particolare autistici, che possano aiutarci con il sito web. Noi abbiamo l'energia e la forza per lavorare, ma spesso non scrivendo benissimo in italiano è difficile gestire il sito che comunque ci ha lanciati ([www.barikama.altervista.org](http://www.barikama.altervista.org)). Credo che noi e questi ragazzi con difficoltà di altro genere siamo simili: abbiamo subito la discriminazione, sappiamo cosa significa l'emarginazione. Ci possiamo aiutare.

### Idee per il futuro?

Bè, il mio progetto è di poter ritornare in Mali un giorno per trasformare l'agricoltura locale, comprando attrezzature agricole per la mia famiglia. Il mio Paese è bellissimo ma lì l'economia soffre e ha bisogno d'aiuto.

Per info:

e-mail: [Barikama.roma@gmail.com](mailto:Barikama.roma@gmail.com)

**Ilaria De Bonis**  
[i.debonis@missioitalia.it](mailto:i.debonis@missioitalia.it)