

# #quantestorie

IL MESTIERE DI COOPERANTE RACCONTATO NELLA QUOTIDIANITÀ



**40** cospe  
DIRITTI. INSIEME.

# #quantestorie

## Introduzione

A cura di Roberto De Meo

Cooperante si nasce o si diventa? Fare il cooperante è un mestiere o una vocazione? Com'è la vita da cooperante, nella normalità e nelle situazioni straordinarie?

Tante domande e molta curiosità ruotano intorno a questa affascinante figura professionale che suscita ammirazione, rispetto e a volte anche un po' di invidia per una vita (apparentemente...) fuori dalla routine quotidiana.

Per questa ragione abbiamo pensato di dare la parola proprio a loro, alle cooperanti e ai cooperanti che lavorano con noi, perché raccontassero e svelassero quale strada avevano percorso e come stavano vivendo la loro vita di tutti i giorni.

Nasce così agli inizi del 2017, il progetto #quantestorie (babel-post.cospe.org), il blog dei cooperanti COSPE, rimasto attivo fino a oggi: abbiamo preparato un elenco di temi e abbiamo chiesto ai "nostri" cooperanti di mandarci dei brevi post a intervalli regolari, in modo da raccogliere tanti contributi che messi insieme offrissero uno spaccato di come, in quel momento, le donne e gli uomini che lavoravano per COSPE stessero vivendo la loro esperienza.

La "raccolta" è stata più impervia del previsto, sia perché il lavoro del cooperante implica un certo turn over che spo-

sta le persone da un Paese all'altro e anche perché se da un lato abbiamo scoperto degli scrittori e delle scrittrici in erba, con una vocazione nascosta verso la narrativa, dall'altra c'è stato chi prima di scrivere una pagina di diario avrebbe preferito compilare cento fogli excel con formule complicatissime, report e bilanci...

Alla fine il risultato che vedete qui stampato e, sempre online nella sua versione completa, è una gran bella soddisfazione, speriamo anche per i molti autori e autrici "per caso" che ringraziamo per lo sforzo e per aver creduto in questo progetto.

In questi sei anni di attività i materiali raccolti sono stati tanti e mostrano davvero uno spaccato di vite vissute, di quotidianità ordinaria, di ideali realizzati, di gratificazioni ottenute che possono dare risposta alle domande iniziali e anche raccontare al contempo contesti lontani e semi sconosciuti, da un'angolazione inedita. Non una risposta univoca, però, ma numerose risposte diverse, perché – come si può vedere – i percorsi e le motivazioni che portano a divenire cooperanti non sono uguali per tutti, anche se poi confluiscono in uno stile di vita e in una professionalità che li accomuna, rendendo questo lavoro unico e inimitabile.

*N.B.: i contributi qui raccolti sono stati scritti dal 2017 al 2023 e descrivono situazioni che oggi possono essere superate e cambiate, sia per chi scrive che per la realtà descritta.*

# Indice

CHE CI FACCIO QUI? .....	5
CHE POSTO È QUESTO? .....	10
LA CASA .....	16
AL RISVEGLIO .....	21
IL QUARTIERE .....	29
LA GENTE .....	34
AL MERCATO .....	39
A TAVOLA .....	44
L'ACQUA .....	48
L'INCONTRO FONDAMENTALE .....	54
UN SUCCESSO MEMORABILE .....	61
LE VITE .....	65



# Che ci faccio qui?

A volte sei tu a scegliere e a volere un lavoro, altre volte ne sei scelto. Capita in tutti gli ambiti e capita spesso nel mestiere del cooperante. Questo non vuol dire che questa professione non richieda una solida formazione, ma è anche vero che spesso chi si imbarca in questo mestiere lo fa seguendo una fascinazione, un sogno, una passione, un amore. Spesso sono i tasselli di una vita che si ricompongono: l'amore per una lingua, un paese, un immaginario, una cultura. Alla base c'è comunque una visione del mondo che implica curiosità e empatia e che spinge chi fa questo lavoro a cercare di migliorarlo con il proprio operato. Ambizioso? Sì.

## GIULIANA SARDO

# In Egitto, una scelta d'amore, dove mi sento a casa nonostante tutto

**Un amore nato per caso, quasi per sbaglio, quello di Giuliana verso l'Egitto, diventato poi una forte passione, che l'ha portata a mettere profonde radici in questo Paese dalle tante contraddizioni, ma che lei oggi chiama davvero "casa".**

Che ci faccio qui? Questa è una domanda che tutti gli espatriati in Egitto, dopo tre anni di permanenza e di alimentazione prevalentemente a *felafel*, si fanno quasi ogni giorno. Io in Egitto ci sono arrivata quasi per sbaglio, e ci sono rimasta per amore.

L'arabo era per me solo una seconda scelta, infatti avevo impostato il mio percorso universitario in modo diverso.

La prima scelta era il cinese, le culture e le lingue orientali mi hanno sempre affascinata. Ma la Cina era troppo lontana per una ventenne proveniente da un minuscolo paesino dell'entroterra campano, e quindi l'Egitto e l'arabo hanno preso il sopravvento.

Ci sono arrivata affidata alle cure di una compaesana e questo mi ha reso le cose più facili, soprattutto verso i miei genitori, intimoriti da tanta iniziativa, che avrebbero preferito una figlia impiegata statale in Italia, preferibilmente non troppo lontano dal paesello natio.

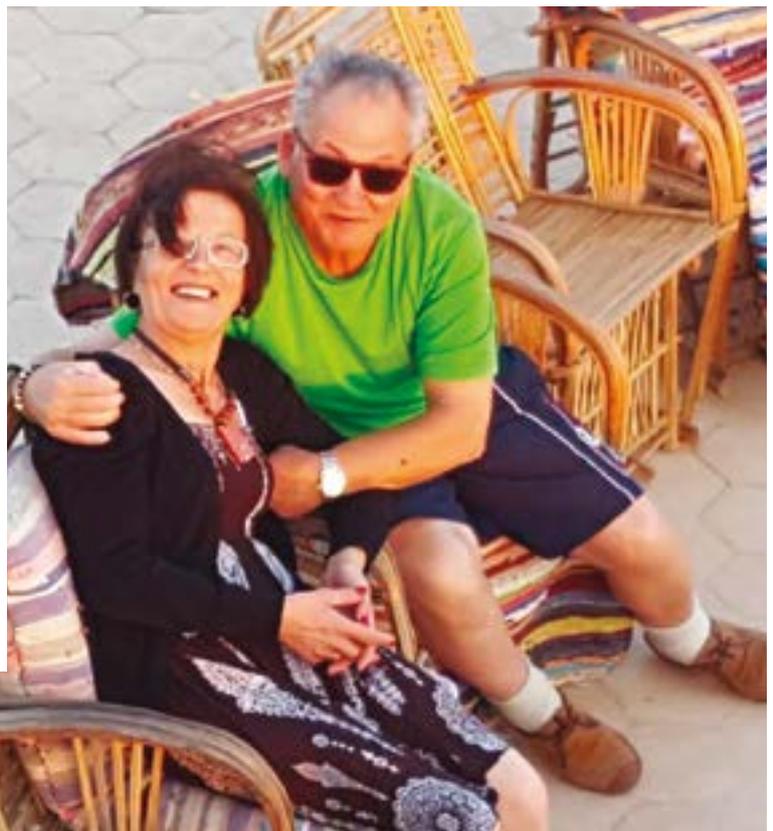
Arrivata in Egitto, ne sono rimasta folgorata, incuriosita, affascinata e alla fine mi sono innamorata. Ma come ogni storia d'amore che si rispetti, io e il mio amato Paese abbiamo dovuto superare crisi sfiancanti per rimanere insieme, in particolare al terzo e al settimo anno. L'Egitto per certi aspetti potrebbe sembrare simile all'Italia del Sud, così attento e cortese all'inizio, e quindi conquistare il cuore di una campana, ma con il passare degli anni può lasciarti completamente sgomenta.

L'Egitto non è un partner facile, è bellissimo, caloroso e accogliente ma allo stesso tempo rude e violento: se non

si sta attenti è facile cadere nel vortice della dipendenza affettiva e non riuscire a lasciarlo. Sono passati 14 anni dal famoso viaggio "sicuro" con la compaesana, che mi avrebbe dovuto riportare a casa dopo tre mesi, e ancora sono qui! E, come Catullo, io odio e amo l'Egitto esattamente allo stesso modo e allo stesso tempo: devo ancora capire dove richiedere i danni morali, ma questa è un'altra storia.

Dopo vari tentativi di abbandonare un amore così altalenante, mi sono abbandonata all'idea di avere un secondo Paese, e di sentirlo casa, nonostante tutto.

Quindi ho cominciato a mettere radici per davvero, ho trovato qui il lavoro che amo, un marito, una famiglia meravigliosa e molte amicizie e persone affini, e finalmente ho capito che ci faccio qui. Non apparteniamo per forza al luogo in cui siamo nati, non necessariamente ci sentiamo "adatti" alla cultura in cui il mondo ci ha catapultati; certo l'Egitto e gli egiziani hanno difetti infiniti, a ogni angolo se ne trova uno, e l'Italia è imbattibile sotto molti aspetti, ma questa è la casa che ho scelto, dove ho deciso di vivere la mia vita. E, dopo un bel po' di anni, grazie alla mia scelta, anche i miei genitori hanno cominciato ad apprezzarlo.



## LEONARDO DI BLANDA

# Sotto il vulcano per amore di Madre Terra

**Una forza interiore lo spinge a ricercare una comunione con nostra Madre Terra, il lavoro di cooperante come strumento per realizzare questo sogno: è l'amore per tutti gli esseri viventi che muove Leonardo attraverso il mondo, a difendere il nostro pianeta.**

.....

Un sogno, grande e lungo, quello di vivere in comunione con il nostro pianeta mi ha portato a vivere "sotto il vulcano", nella minuscola e affascinante isola di Fogo, dove sto affrontando una nuova avventura, un'altra tappa nella mia crescita professionale (e non solo), iniziata ormai 12 anni fa dall'incontro con COSPE.

Dal 2008 faccio parte del COSPE, prima come volontario, poi come cooperante in Brasile, gestendo progetti in differenti aree tematiche: preservazione della biodiversità locale, agricoltura familiare, diritti delle comunità *quilombola*. Dopo circa 12 anni, in piena emergenza COVID, decido di rientrare in Italia, per poter stare vicino alla mia famiglia. Passano alcuni mesi e, quando penso che una fase della mia vita si stia per concludere, una nuova porta si apre: Capo Verde. Così, nell'autunno del 2020, rifaccio le valigie e parto per una nuova avventura.

Adesso vivo a São Filipe, piccolo paesino della Ilha do Fogo, l'isola del Fuoco, un vulcano attivo che riposa adagiato sull'Oceano Atlantico. Sono il nuovo coordinatore del progetto "Terra di Valore", una tappa quasi inevitabile nel mio processo di autoconoscenza, ispirato dalla sacralità e comunione con la Madre Terra e dal rispetto che nutro nei suoi confronti e di tutti gli esseri viventi, e non, del pianeta.

Il COSPE è presente a Capo Verde fin dagli anni Ottanta e ciò ha permesso di creare una relazione di fiducia con la comunità locale e di costruire una équipe compatta, che mi ha accolto con tanta allegria. Comincia per me una nuova esperienza di lavoro insieme a colleghi e colleghe con le quali posso giornalmente interagire e confrontarmi.

Se un giorno mi fermerò, forse in Brasile o in Sicilia, chissà, il mio sogno è di vivere con i miei amici più cari in uno spazio comune, dove possiamo essere noi stessi, condividendo esperienze, vivendo a stretto contatto con la natura, alimentandoci dei tesori che la natura ci dona, prendendoci cura l'uno dell'altro e, soprattutto, prendendoci cura dell'ambiente. Un luogo di pace e spiritualità, di protezione e rispetto, sempre aperto ad accogliere persone che credono nell'amore e nella sacralità della vita.



**ANTONIO LOPEZ Y ROYO**

## Il destino, un biglietto, un telefono: una nuova vita che si apre

**Qui si parla di amore nel senso più classico della parola, dell'amore per "una bella ragazza", che un giorno incrocia il percorso di Antonio e diventa la compagna della sua vita. Tante tappe in giro per il mondo, il lavoro della cooperante come scelta, ma anche come intreccio dei casi del destino. Perché anche la cooperanti si innamorano...**

Ottobre 2005. L'aereo sorvola leggero una grande vallata, tutto intorno le vette perennemente innevate. Non conosco ancora i nomi di queste maestose montagne delle Ande ma una voce al microfono invita ad allacciare le cinture e a prepararsi ad atterrare all'aeroporto di El Alto. L'aereo plana leggero e sul lato destro scorgo dal finestrino la città di La Paz che si arrampica su tutta la vallata e, unita come un mantello di casette di mattoni senza intonaco sulla pianura sconfinata del grande altipiano, la città di El Alto; in fondo si scorge il mare delle Ande, il lago Titicaca.

È il mio primo viaggio come cooperante, l'emozione è tanta, come tanta è la voglia di fare: non avrei mai immaginato che, dopo gli anni di studi in legge, quei valori e quei principi appresi si trasformassero in voglia di partire e di mettere in pratica quanto imparato non nelle aule di un tribunale ma nelle comunità più vulnerabili in giro per il mondo.

Maggio 2020: Osservo velocemente stralci delle mie note, scritte su fogli, bigliettini, agende e dietro foto stampate, sono diversi scatoloni di ricordi, tante esperienze, volti e oggetti che avevo dimenticato di avere. Lo scatolone

alla mia destra riporta gli anni 2006-2011, lo apro e fra la polvere che in piccoli granelli mi pizzica il naso, ecco spuntare un mascherone in legno acquistato nel mercato voodoo ad Accra, la barca di Noè con animaletti intagliati in legno che avevo comprato per far giocare i figli dei colleghi in Malawi, il bicchierino in vetro rosa e con dei merletti argentati dell'ora del tè in Siria, e foto, tante foto e pagine scritte. Penso che di strada ne ho percorsa tanta da quell'autunno 2005: progetti di cooperazione, di educazione allo sviluppo, città, campagne e tante foreste. Volti che si stavano perdendo nei ricordi, compagni di viaggio per tanti anni o per pochi giorni, un filo conduttore tra lavoro e vita persone che iniziava a srotolarsi.

Apro un altro scatolone con sopra scritto Bolivia 2012-2020, uno scatolone enorme perché non contiene ricordi di brevi missioni ma ricordi anche di vita familiare, mai avrei immaginato in quel lontano 2005 di dover tornare in Bolivia per viverci a lungo. Lo sguardo mi cade su un biglietto, è l'ingresso all'Equinozio di La Paz, e attaccato a questo un piccolo foglio ormai ingiallito.

Ottobre 2012: Il locale è abbastanza buio, per alcuni tratti mi ricorda una caverna, fa caldo dentro, un contrasto forte con il freddo della notte di La Paz. Oggi suonano gli Ataco, un gruppo boliviano abbastanza famoso, non li conosco ancora. La musica mi sembra forte e le poche luci a volte quasi abbaglianti, forse gli effetti dei festeggiamenti dell'Oktoberfest con gli amici della cooperazione tedesca, immancabile appuntamento ovunque mi trovi dal 2002 anno del mio Erasmus in Germania. Tra la folla scorgo una bella ragazza: ci guardiamo, ci avviciniamo e dopo alcune parole ci scambiamo il telefono. Leggo sul foglietto che mi lascia il suo numero e il suo nome.

Non avrei mai immaginato che da lì a 3 anni ci saremmo sposati nel Salento per poi ritornare a vivere a La Paz per diversi altri anni. La vita, non solo del cooperante, è anche questo: un mix di casi, episodi e strade che si aprono e che percorri, non immaginando neppure della loro esistenza.



**ALESSANDRO GIOVANNINI**

## Costruire una professione improntata all'aiuto del prossimo

**Fin da piccolo Alessandro ha capito che la sua empatia verso i più deboli e fragili. Crescendo ha cercato di rendere una professione quella spinta emotiva avvertita nell'infanzia, attraverso formazione, studio ed esperienza. Tutto questo percorso l'ha portato alla scelta di diventare un cooperante, un mestiere "assolutamente unico".**

Essere cooperante è qualcosa di assolutamente unico: per farlo non bastano soltanto le intenzioni: servono competenze, conoscenze trasversali, molta pazienza e capacità di autogestirsi. Serve soprattutto la disponibilità, prima di agire, a imparare da coloro con cui si desidera cooperare. Nel giardino adiacente l'ingresso della Maris sono da poco rintoccate le 17. A Ostia Lido, periferia romana affacciata sul mare, ho circa 8 anni e gioco con i miei amichetti mentre le nostre mamme fanno gruppo parlando fra di loro. Appena dentro l'ingresso della chiesa noto un signore seduto in terra, il volto di chi allora mi sembrava avere 60 anni, con un cartello che mi guardo bene dal leggere, un barattolo contenente pochi spicci e l'aria di chi avesse bisogno di qualcosa. Non ricordo di aver avuto, al tempo, la nozione del disagio, di cosa determinasse la distinzione tra il bisogno e l'agiatazza. Ricordo solo il barattolo con quelle poche monete, e la richiesta puramente istintiva fatta a mia madre di darmi 1000 lire, senza specificare in alcun modo cosa ne avrei fatto. Lei, che aveva una nozione del mondo orientativamente più completa della mia versione infantile, capendo perfettamente le mie intenzioni, mi disse: "Ecco qui, ma non darle a quell'uomo". Rimasi un momento pensoso, chiedendomi cosa avesse tradito la mia volontà di mettere la banconota in quel barattolo, e simulai, per puro orgoglio, di voler solo vedere il disegno presente sul denaro, rendendolo subito dopo a mia madre. Tornai poi a giocare con i miei

amichetti, restituendo di volta in volta uno sguardo sfuggivo a quella persona.

È molto curioso come un episodio apparentemente marginale sia rimasto latente nella mia coscienza e si sia ripresentato a distanza di tanti anni in maniera così forte. Ma ormai, con buona dose di certezza posso affermare che, tra le tante tappe simboliche che hanno orientato la mia vita, quel pomeriggio a Ostia sia stata la prima davvero significativa. E che essa rappresenti la premessa fondamentale di qualunque cosa possa dire sulla mia esperienza di cooperante.

Oggi ho quasi 28 anni. Scrivo da Niamey, Niger, dove Cospes mi ha dato la possibilità di lavorare come amministratore, e sono certamente ancora quel bambino ma – e ci mancherebbe altro – non solo. Ho capito la necessità di costruire una professione su una visione del mondo improntata all'aiuto del prossimo, e sto lavorando duramente in quel senso. Ho deciso di mettermi alla prova in un Paese molto complesso, le cui problematiche legate alla sicurezza, alle condizioni socio-economiche, sanitarie, e non solo, rappresentano una sfida costante. Per farlo non bastano soltanto le intenzioni: servono competenze, conoscenze trasversali e molta pazienza e capacità di autogestirsi. Serve soprattutto la disponibilità, prima di agire, a imparare da coloro con cui si desidera cooperare.



# Che posto è questo?



Sia che si trovi a vivere in megalopoli tentacolari come Il Cairo o in paesini sperduti dell'Ecuador, in posti rischiosi per la propria sicurezza o sotto le pendici di un vulcano, "la specie" cooperante si caratterizza per la sua capacità di adattamento. Ogni luogo ha qualcosa di interessante, per cui vale la pena di viverci, di intessere relazioni umane e non solo professionali, di mettervi delle radici (anche se temporanee): in sintesi essere capaci di sentirsi sempre a casa.

**GIULIANA SARDO**

## L'Egitto: un Paese sotto il segno dell'immensità

**Essere come una goccia in un oceano immenso, ma avere pur sempre un proprio ruolo, una propria missione, e saper anche apprezzare la varietà che deriva da questa grandezza. Giuliana non si sente assolutamente frastornata da una natura, una Storia, una civiltà, un'urbanistica che sovrastano; anzi vi si muove a proprio agio cogliendone tutte le opportunità che queste offrono.**

.....

Un Paese immenso sotto tutti i punti di vista. Non solo come estensione geografica e come popolazione, ma anche immenso per l'innumerabile varietà di cibi, di stili di vita, di dialetti e di architetture. E quindi immenso anche per le diverse emozioni che suscita a chi come me ha occasione di percorrerlo per lavoro.

L'Egitto è un Paese che, visitato o meno, suscita in tutti almeno un'immagine, sia che provenga dall'infinità di film sugli antichi Egizi o per le innumerevoli campagne pubblicitarie, il suo nome evoca in tutti noi almeno un'associazione: cammelli, mare, faraoni o bazar.

Quello che spesso sfugge a chi non è stato mai nel Paese, o quanto meno nella capitale, è l'immensità.

L'Egitto è un Paese immenso in ogni accezione dell'aggettivo. È territorialmente immenso, ha una popolazione che non vuole smettere di crescere, una varietà immensa di cibi, di stili di vita, di turisti, di panorami e di dialetti diversi. Un'altra cosa immensa, fortunatamente per molti arabisti, è la produzione cinematografica, talmente ampia e ben distribuita soprattutto nel mondo arabo, che chi riesce a parlare il dialetto egiziano sarà in grado di essere capito dal Marocco alla Giordania senza grosse difficoltà.

Con una popolazione ufficiale di ben 104 milioni di persone (dove la parola ufficiale non è da prendere sotto gamba), distribuita per il 95% su un misero 4% del territorio nazionale, che si estende su più di un milione di chilometri qua-

drati, andare a prendere un caffè con gli amici o far visita ai beneficiari di un progetto, non è proprio una passeggiata. Io vivo a 28 chilometri dall'ufficio, tradotto in tempi di percorrenza significa un'ora e mezza di puro traffico; la mia migliore amica vive nella stessa città ma a ben 50 chilometri di distanza, circa un'ora e mezza di strada a scorrimento abbastanza veloce. I beneficiari dei progetti che seguiamo con Cospe arrivano fino a Qena, appena 600 chilometri dall'ufficio, le proporzioni temporali in questo caso, le lascio a voi che è meglio.

Ma l'Egitto è immenso anche nelle emozioni che i suoi panorami possono suscitare, così diverso il Nord dal Sud e l'Est dall'Ovest, che spesso non si può credere di essere rimasti all'interno dei confini nazionali. Si va dalle costruzioni nel mezzo del deserto, come nel quartiere-città dove vivo io, ai compound in stile europeo con tetti spioventi del deserto a est, dai dialetti berberi a dialetti beduini e nubiani, dalle moschee alle sinagoghe passando per le cattedrali, dalla varietà del Mar Rosso alle onde fredde del Mediterraneo, da estesi campi agricoli lungo il Nilo alle piramidi faraoniche, che non sono tre, ma bensì più di cento.

Uno dei progetti seguiti da Cospe è "Hope", che coinvolge artigiani e agricoltori in nove aree del Paese, da Alessandria d'Egitto fino a Qena, poco lontano dalla più conosciuta Luxor, coprendo circa 800 chilometri di territorio. "Hope" mi permette di girare gran parte dell'Egitto, di vedere la maggior parte dei panorami possibili e di conoscere letteralmente tratti culturali diversi di questo Paese che ormai chiamo casa. Alessandria, ben conosciuta oltre il territorio nazionale, è la città dove risiede una delle più grandi comunità di italiani in Egitto, nati, cresciuti e pasciuti qui, che portano con sé non poco del bagaglio e del vocabolario italiano, terminologie che si estendono ben oltre i confini della comunità, ma che pervadono il dialetto egiziano: sotto casa potrebbe tranquillamente passare il carrettino della ROBA BECCHIA, o in farmacia potreste tranquillamente comprare una SERENGA, così come potreste rinfrescarvi nei 50 gradi all'ombra dell'oasi di Siwa con un GELATI mangiato in compagnia di un berbero che parla Amaziri.



**ALESSANDRO GIOVANNINI**

## Niger: tante contraddizioni per un Paese dove vivere è piacevole.

**Una situazione rischiosa per ragioni di sicurezza, un Paese in fondo alle classifiche dello sviluppo, la difficoltà di spostarsi da un posto all'altro, non impediscono ad Alessandro di definire la sua vita a Niamey molto piacevole.**

A livello macroscopico il Niger è un Paese assai problematico che si colloca agli ultimi posti nella classifica dell'Indice di Sviluppo Umano. Questo aspetto, che motiva la mia esperienza, non toglie però nulla alla piacevolezza della mia vita a Niamey, dove ho trovato una bella comunità di espatriati e molta vicinanza con la popolazione locale. Il Niger si colloca in un contesto particolare sotto molti punti di vista, ben più complesso di quel che si potrebbe ricavare con una visione superficiale. Classificandosi stabilmente agli ultimi posti della graduatoria ISU (Indice di Sviluppo Umano), è evidente che il Paese sia segnato da forti contraddizioni, conflitti latenti e non, e da una situazione di sicurezza che ha visto un profondo peggioramento negli ultimi anni. Ne è causa soprattutto l'azione di gruppi armati di matrice terroristica, che rivendicano consistenti porzioni di territorio lungo tutto il confine nigerino, in particolare nell'area di Tillabéri (nord-ovest) e Diffa (sud-est). Inoltre, il Niger si inserisce in un contesto di interessi internazionali molto intricato, sospeso tra il gigante nigeriano che ne condivide i citati problemi, la storica influenza francese, verso cui porzioni consistenti di popolazione criticano un assoggettamento, e gli interessi di Turchia e Cina, recentemente accresciuti, soprattutto sotto forma di interventi per la costruzione d'infrastrutture.

Vi è poi il ruolo svolto dalla cooperazione internazionale nel Paese, il cui contributo in termini di aiuti allo sviluppo è risultato in 1.490.349.976 USD nel 2019, una cifra molto

elevata che denota la centralità assunta dal Niger negli ultimi anni per molte agenzie di sviluppo internazionali e nazionali, soprattutto per quel che concerne le tematiche della migrazione, dell'agricoltura, del genere e, non ultimo, della cooperazione tecnica. Tuttavia, ridurre il Niger a una visione così macroscopica sarebbe fuorviante. La città in cui vivo, Niamey è assolutamente piacevole. La comunità di espatriati è molto consistente e variegata, e nella popolazione locale ho trovato persone splendide che mi stanno accompagnando in questo percorso lavorativo e di vita. Nel rispetto delle direttive sulla sicurezza, Niamey è una città vivibilissima e per nulla caotica, differente rispetto alle capitali di altri Paesi vicini. Da qui seguo i progetti di Cospe, al momento concentrati tra Tahoua, Diffa e Agadez principalmente su tematiche di genere e agroecologia. L'aspetto che più mi piace dei nostri progetti è costituito dallo stimolo allo sviluppo di processi partecipativi di appropriazione da parte dei beneficiari dei nostri interventi, aspetto a cui stiamo dedicando una cura particolare e che rappresenta un momento straordinario tanto per noi di Cospe quanto per loro. Essendo limitato nell'andare sul terreno per via della situazione della sicurezza, l'orientamento alla qualità resta lo stimolo principale, e a questo mi dedico ogni giorno per sperare di dare un contributo tangibile al miglioramento della vita nel Paese.



**MATTEO LUSSIANA**

## Marinaio d'acqua dolce

**Un ambiente devastato dallo sfruttamento, un paese remoto e isolato da ogni servizio, le acque dell'estuario del fiume Manabì che lo circondano su tre lati, sono comunque per Matteo il posto giusto per arricchire il suo percorso di crescita umana e professionale.**

.....

Cojimies è l'ultimo baluardo della regione Manabì, situata nell'estremo nord di un istmo di terra a cavalcioni dell'omonimo fiume dal quale nasce un enorme estuario, circondato sui tre lati da acqua, ma dalle componenti assai diverse: a ovest Oceano Pacifico, a nord acqua salmastra e a est acqua dolce, tre acque, tre climi, tre ecosistemi, tre mondi. Non è da poco che mi trovo in Ecuador, a pensarci bene è ormai un terzo della mia vita che passeggiavo tra Ande e Amazzonia, sfiorando di tanto in tanto quella che viene definita l'area subtropicale, ma dopo 13 anni in questi luoghi ecco che mi ritrovo a Cojimies, quindi in piena aerea costiera.

Non conosco queste zone se non per qualche sporadico fine settimana trascorso al mare con gli amici negli anni passati, ma a Cojimies paese non ero mai stato. Vivere qui è un po' come vivere in un'isola, il centro abitato più vicino dove trovare un po' di tutto e anche un piccolo supermercato dista circa 40km. Questo mi fa sentire un po' isolato e me ne accorgo i fine settimana quando qualche timido turista raggiunge il paese per trascorrere il week-end e noto immediatamente che si tratta di una faccia nuova, di un non residente, di un forestiero, chiaro sintomo che mi sto ambientando. Cojimies è una piccola comunità che vive di pesca e un po' di turismo, dove il mare e l'estuario in sé fanno parte della tua vita in ogni momento della giornata e per un valsusino come me non è propriamente un passaggio automatico: anche se sin da piccolo mia mamma mi ha gettato in piscina, e la ringrazio, l'oceano è ben altra cosa.

Qui Cospe è socio di un progetto ambizioso e importante, in un settore, quello della pesca appunto, dove in Ecuador non avevamo mai avuto l'opportunità di collaborare, in una zona geografica in cui da tempo eravamo assenti. ISOSPAM il suo acronimo: "Innovazione e sostenibilità nel settore della pesca artigianale in Manabì". Il progetto ha come obiettivo quello di contribuire alla riduzione degli effetti del cambiamento climatico e alla promozione dell'occupazione di donne e giovani nel settore della pesca in un luogo dove il disboscamento incontrollato degli ultimi 30 anni dei boschi di mangrovie ha lasciato spazio a centinaia di migliaia di ettari adibiti a piscine per l'allevamento dei gamberi. Siamo di fronte a un disastro naturale enorme, mai regolamentato da leggi statali, dove a oggi, nel territorio in cui risiedo, il 90% dei boschi sono stati rasi al suolo, con effetti devastanti per gli ecosistemi, tanto terrestri quanto marini, senza pensare al ruolo fondamentale che la mangrovia ricopre per la protezione del litorale in caso di disastri naturali come lo tsunami.

Sono tristi le espressioni dei pescatori più anziani, quando ricordano il loro estuario, vent'anni fa, stracolmo di pesce che oggi non c'è più o di boschi di mangrovie che davano sussistenza a centinaia di famiglie della zona che si dedicavano alla raccolta della "concha prieta" (un mollusco che vive nel limo presente tra le mangrovie) o dei grandi granchi, tutte specie che sono ormai in via di estinzione, a causa di una attività estrattiva non regolamentata sicuramente, ma anche a causa dei danni sull'ambiente che l'industria del pregiato gambero ha causato. Chissà quanti di voi hanno comprato gamberi in qualche supermercato Italiano, in una bella confezione sottovuoto: sono sicuro che da oggi farete attenzione alla loro provenienza! Ci tengo a ricordare che l'esportazione del gambero ecuadoriano, insieme a quella del cacao e della banana, è la principale fonte di entrata del Paese ricavata dalla vendita di beni alimentari.

Davanti a me so che avrò anni di grande lavoro e di grandi soddisfazioni, consapevole che Cojimies e la sua gente segneranno ancor di più la mia vita in questo Paese, con la forte convinzione che attraverso il lavoro di tutti i giorni sarò parte di piccoli processi volti a migliorare le condizioni sociali delle persone che risiedono a queste latitudini e dell'ambiente che li circonda.

”

**LEONARDO DI BLANDA**

## Sopra il vulcano: la salita al Pico Grande di Fogo

**Essere su un'isola sperduta dell'Oceano e riuscire ad avere una vista sul mondo e sulla vita. È questa la sensazione che trasmette Leonardo con il racconto della sua salita in cima al vulcano Pico Grande di Fogo: quasi un'ascesa "mistica" che - grazie alla purezza dell'aria e dello sguardo - permette di vedere non solo oltre le nuvole ma anche dentro di sé.**

Salire in vetta al Pico Grande, il vulcano dell'isola di Fogo, la montagna più alta di Capo Verde, non è stata soltanto una bella esperienza di trekking, ma ha significato per me qualcosa di più. Il senso di pace e di distacco che si prova dalla cima del monte mi ha portato un senso di pace e di relazione con la natura che ancora sento dentro di me.

Da ottobre 2020 abito nella isola di Fogo, una delle aree di attuazione del progetto Terra di Valore avviato da COSPE a Capo Verde.

Le isole dell'arcipelago di Capo Verde sono molto diverse tra di loro, ognuna con una forte identità paesaggistica e culturale.

L'isola di Fogo, con i suoi 476 km<sup>2</sup>, è famosa per l'Òmi Grandi, il "grande uomo", così affettuosamente chiamato dagli abitanti dell'isola, il vulcano ancora attivo che imperioso sovrasta l'isola, con i suoi 2789 metri di altezza.

Il vulcano si trova all'interno del Parco Naturale di Fogo, composto da un grande cratere, il Chã das Caldeiras, caratterizzato da un paesaggio lunare di sabbia nera che al suo interno ospita il vulcano, insieme ad altri crateri di piccole dimensioni, la bordeira, ovvero la parte del bordo del cratere principale, e le piccole comunità di Portela, Cova Tina e Bangaeira che - dopo essere state rase al suolo dall'eruzione del 2014 - lentamente stanno rinascendo. Nonostante le persone abbiano perso tutto, hanno deciso di tornare a vivere dentro il cratere, perché lì sono nate e lì vogliono vivere, incapaci di adattarsi ad altri luoghi. A Chã

das Caldeiras il clima è differente dal resto dell'isola, con temperature che di notte diventano particolarmente rigide. COSPE è presente sull'isola di Fogo dal 1988 e promuove progetti di rafforzamento dell'agricoltura locale, del turismo responsabile e la partecipazione di giovani e donne nella società civile. In particolare, attraverso il progetto Rotas do Fogo, sono stati indentificati alcuni sentieri, che attraggono appassionati di trekking e di turismo rurale e gastronomico. Fogo infatti è famosa per i suoi formaggi di capra e il suo vino prodotto con uve native che crescono sulle pendici del vulcano.

Fin da subito ho percepito la presenza del vulcano: impossibile ignorarlo. Per alcuni mesi ci siamo scrutati attentamente. Io dal basso lo guardavo con un mix di paura, attrazione e rispetto. Lui, dall'alto, mi osservava con sguardo severo. Finché, dopo alcuni giorni di preparazione fisica e spirituale, mi decido a scalarlo.

Dopo una fredda notte passata in una delle casette degli abitanti, alle cinque del mattino mi incammino con un amico e la guida. A quest'ora è sempre buio e il paesaggio nero non aiuta la vista, ma la guida va con passo sicuro e così la seguo con fiducia. Per le alte pareti del cratere, il sole tarda a sorgere, ma non appena i primi raggi vi penetrano tutto si colora di un rosso tenue e caldo, proiettando nitidamente l'ombra del vulcano sul lato opposto del cratere. Man mano che salgo sento l'aria più rarefatta e fredda. In questi casi cerchi di respirare lentamente e parlare poco. Pensi tanto, pensi alla tua vita, alle tue scelte, mentre rare e piccole piantine verdi, ti fanno capire la forza della natura, la capacità degli esseri viventi di adattarsi anche ai luoghi più impervi. Dopo circa quattro ore di salita arrivo in cima e ho un poco di paura; vorrei chiudere gli occhi, ma lentamente comincio a guardarmi intorno: sotto di me il Grande Uomo, dall'altro versante il cratere principale con le sue comunità ricoperte dalla lava. Le nuvole, ormai sotto di me, mi fanno capire quanto sia in alto, e così sento avvolgermi dall'immensità e dalla pace di questo posto.

Mi piace immaginare che ogni persona che decide di salire provi emozioni diverse, perché quando sei in cima sei da solo e la relazione con la natura diventa così forte che ti ritrovi a fare i conti con la tua propria vita. Così è stato per me e di una cosa sono sicuro: ancora dopo mesi sento dentro la pace che quel magico luogo mi ha trasmesso.

## ANTONIO LOPEZ Y ROYO

### La Paz, un mosaico colorato di tanti contrasti.

**Vivere a La Paz è quasi come trovarsi in una dimensione onirica, dove tutto cambia e si muove in continuazione. Per Antonio è anche il luogo dove tutte le contraddizioni della Bolivia convivono contemporaneamente, con aspetti di degrado e povertà cui non può restare indifferente, ma che comunque rimane una capitale dinamica e moderna, la "sua" città.**

.....

La Paz, la città dove vivo, racchiude in sé tutte le differenze e tutti i contrasti che si possono trovare in Bolivia, un Paese fatto di culture diverse, di tanti popoli indigeni e di un'enorme varietà geografica, con grandi disegualianze economiche dove estrema povertà e ricchezza convivono fianco a fianco.

"È delle città come dei sogni: tutto l'immaginabile può essere sognato ma anche il sogno più inatteso è un rebus che nasconde un desiderio oppure il suo rovescio, una paura. Le città come i sogni sono costruite di desideri e di paure."

Solo con le parole di Calvino delle sue Città Invisibili mi riesce descrivere brevemente La Paz, perché altrimenti non è un'impresa facile.

Infatti la Bolivia è un Paese molto grande, dove convivono tante culture differenti, tantissimi popoli indigeni, e geograficamente va dalle cime oltre i seimila metri delle Ande alle sterminate foreste dell'Amazzonia, dal lago Titicaca al deserto di sale più grande del mondo, da città moderne a paesini sperduti da fiabe del passato.

E queste differenze, anche estreme, si ritrovano tutte in scala a La Paz, dove vivo, a quattro ore dai municipi di Quiabaya e Tacacoma, dove coordino un progetto di sicurezza alimentare e sviluppo rurale attraverso il protagonismo delle donne nella gestione di sistemi idrici e di agro-ecologia. La Paz non è una sola città, ma un mosaico colorato di tanti contrasti.

È una città moderna, dove ci si muove con una teleferica al posto della metropolitana, tra grattacieli, torri di vetro e montagne innevate. Ma è anche una città antica, tra case coloniali, piazzette nascoste, chiese barocche e monumenti di eroi e condottieri.

È una città ricca, con le sue ville, i palazzoni e i centri commerciali, ma anche povera con i suoi quartieri dalle case cadenti e i palazzi diroccati. È una città rivoluzionaria, con i luoghi delle ultime lotte del Che Guevara, luoghi di martirio e proteste contro le dittature. Una città con i suoi bar nascosti, musica latinoamericana, liquorerie dove bere fino a tardi, ma anche una città con locali alla moda, centri culturali e cinema.

Una città dai mille misteri, con stregoni e negozietti dove comprare il necessario per i rituali alla Pachamama, ma anche la capitale politica del Paese, con i suoi ministeri e la burocrazia. Una città caotica, dalle centinaia di macchine e gli ingorghi perenni, ma anche la città dai parchi di pietra, strade deserte e luoghi per bambini. La città delle zebre, persone vestite da zebra che dirigono il traffico, una città dai mercatini colorati e delle comunità indigene delle Ande, ma anche la città delle moderne tribù urbane.

Una città unica, sospesa tra passato e futuro, dove il presente è un continuo mutare, arroccata in vallate ai piedi della Cordigliera Reale, dove tra un quartiere all'altro ci sono gradi di temperatura differente, dove si passa da quartieri di case con mattoni in vista, a quartieri con grattacieli, da stradine scure e misteriose a grandi strade moderne. Una città che ogni giorno lotta tra tradizione e modernità, una città a volte accogliente e a volte chiusa in se stessa. Una città di dèi e miti che da epoche remote vivono sulle cime delle Ande, tra le nuvole che custodiscono i suoi misteri più profondi.



# La casa



Ci sono due tipologie di cooperanti a cui corrispondono due categorie di case. C'è chi fa la cooperante vivendo sostanzialmente sempre nel medesimo Paese, dove ha costruito anche la sua vita personale, con una famiglia e quindi anche con la necessità e il desiderio di una "vera" casa. Ci sono poi quelli invece che passano da un Paese all'altro, in missioni che durano un periodo limitato di tempo, e sono sempre alla ricerca di una sistemazione: per questi la casa inevitabilmente tende ad assomigliare a quella degli nostri studenti fuori sede...

## MARTINA MOLINU

### Vedere il cielo dal decimo piano

**Martina è tra coloro che hanno messo radici, il suo Paese è il Brasile e, dopo alcuni spostamenti, vive in un appartamento di Rio, accogliente e spazioso, che le offre la possibilità di avere una vita normale, coltivare le proprie abitudini, le amicizie, le relazioni.**

.....

Teresina, nella regione del Nordeste, famosa per essere la città più calda del Paese, è il posto dove ho trascorso la maggior parte della mia esperienza da cooperante in Brasile. Poi, dopo tre anni di costanti e fastidiose goccioline di sudore, sono tornata a Rio de Janeiro, dove con più facilità riesco a seguire conferenze ed eventi, a tessere e mantenere relazioni con organizzazioni e reti della società civile brasiliana. In entrambe le città, a finestre e porte chiuse, potrei benissimo immaginarmi di essere in un appartamento in Italia.

Il piccolo e pratico monolocale di Teresina era parte di una fila di colorate casette a schiera che qua chiamiamo *condominio o vila*, il cui grande portone d'ingresso e la recinzione "a prova di scossa" compongono il collettivo sistema di sicurezza che mi consentiva di ammirare un cielo limpido senza le sbarre alle finestre, qui tanto usate. A Rio, invece, il nostro è l'ultimo appartamento di un semplice palazzo di dieci piani (*senza ascensore, sì!*): cucina, sala e tre stanze per avere spazio e calma nel momento di lavoro, per isolare il suono della chitarra che mio marito non abbandona mai e per ospitare colleghi, amici e familiari in visita. Mobili rigorosamente costruiti *home made* e tanti piccoli dettagli IKEA sono il nostro ambiente casalingo.

Come in molte città brasiliane, anche qua molte famiglie di classe media e alta preferiscono vivere in complessi residenziali dotati di molti comfort, sicurezza e un pizzico di segregazione: palestra, piscina, parco giochi per i bambini, parcheggio, vari ascensori, sala per le feste...

E come in molte città brasiliane, tante altre famiglie di classi più basse vivono in quartieri periferici o in favelas, con strutture precarie e pochi servizi, ma con in casa tante televisioni: queste non mancano davvero mai.



## LAURA VIGORITI

### La mia “mezza casetta” con un orto

Anche Laura, in Senegal, è tra quanti cerca di creare intorno a sé uno spazio privato che possa chiamare casa, dove vivere serenamente con la sua famiglia: quindi ci sono le piante, c'è un orto, c'è un cane. Insomma uno stile di vita integrato a quella che lei definisce la “classe media” di Dakar.

Vivo in un quartiere popolare di Dakar che ha un bellissimo nome, Liberté. Si tratta di una zona urbana sviluppata non lontano dall'aeroporto a fianco di un grande campo di addestramento della *gendarmérie*.

Il pian terreno della villetta di due stanze che abito è stato finito da alcuni anni ma è evidente che l'idea iniziale era quella di costruire una palazzina a due o tre piani. In Senegal molti cominciano a costruire e poi terminano a poco a poco, con l'aiuto delle rimesse dall'estero o, come nel mio caso, utilizzando i benefici delle locazioni. Nella capitale, e in particolare nel quartiere dove vivo io, la speculazione immobiliare è fortissima, tanto che il colore predominante in giro è il grigio del cemento e la quasi-totalità delle case si è sviluppata in altezza senza seguire esattamente le regole urbanistiche... Un po' come è successo a Napoli o al Cairo o in altre città sotto la pressione demografica e il boom immobiliare.

Intorno alla mia “mezza casetta” ci sono diversi palazzi a più piani, già costruiti o ancora in costruzione. La nostra abitazione è molto diversa dalle altre perché, oltre ad essere la più bassa, è anche l'unica con un piccolo spazio davanti dove sei mesi fa abbiamo piantato le bouganville che ora decorano anche l'esterno dell'abitazione. All'interno ci sono due stanze con bagno, una cucina e una sala da pranzo spaziosa. C'è anche un piccolo cortile sul retro, dove ci dedichiamo all'orto, ma per ora con scarsi risultati... Per fortuna ci sono gli spinaci che ci danno



soddisfazione! L'arredamento è essenziale e totalmente locale, con tanti mobili in ferro battuto e legno realizzati dalle mani sapienti degli artigiani del posto.

Nell'insieme è una casina caruccia, che assomiglia a molte altre case della classe media di Dakar. Ci sono poi le realtà ai due estremi sociali, con case che sembrano castelli e case che sono poco più che baracche, da cui emerge il grande divario tra le differenti classi che sempre di più in Senegal spinge i giovani a scendere per le strade. Da sei mesi vivo in questa villetta con il mio compagno e nostro figlio, mentre da pochi giorni ci ha raggiunti un ragazzo francese, qui in Senegal per uno stage, che si è trasformato in animazione e babysitter per il nostro bimbo (e anche un po' per il nostro amico a quattro zampe).

## FEDERICO MUNARETTO

### Tre case in quattro mesi

**Diversa è la vita di Federico, in Niger, che non riesce a trovare un posto dove stare. Qui si attiva la rete dell3 cooperanti e dell3 espatriat3, che si aiutano reciprocamente, offrendo ospitalità e consigli sulle case che si liberano. Ma trovare un alloggio non è così facile, a Niamey come a Milano...**

Da dove iniziare per descrivere la mia casa? Be', direi dalla ricerca. La ricerca di una sistemazione è iniziata subito dopo il mio arrivo mentre ero ospite di Simone, un altro cooperante COSPE in Niger. Sono passati due mesi durante i quali ho visitato molte case, insieme a un amico con il quale avevamo deciso di cercare assieme. Spesso, durante la pausa pranzo, mi ritrovavo con lui e con Bha, un *commissionaire* locale (qui in Niger, come spesso nei Paesi africani, nel momento in cui hai bisogno di trovare una sistemazione ti rivolgi a un *commissionaire* che in cambio di una percentuale sull'affitto ti aiuta nella ricerca).

Poi, un po' scoraggiato dal lungo tempo trascorso, e dal fatto che l'amico con cui cercavo non ha poi ottenuto l'autorizzazione per lasciare la casa da parte della propria organizzazione, ho proseguito da solo nelle varie visite e, quasi per miracolo, sono venuto a sapere che si era liberata una stanza per un paio di mesi da Pablo e Maria, due cooperanti spagnoli che vivono nel quartiere Plateau, poco distante dal centro: un po' cara, ma come soluzione momentanea poteva andare, perciò ho preparato i bagagli e mi ci sono trasferito. La casa era ampia e luminosa con un enorme terrazzo che dà su un giardino ricco di piante, fiori e sabbia. Qui in Niger, infatti, le temperature

troppo elevate e le scarse piogge non permettono all'erba di crescere. La vista sulla strada era impedita da alte mura che, tuttavia, non mi dispiacevano in quanto ricoperte di *bouganville* dalle mille sfumature.

In realtà non ho passato molto tempo in questa casa e, dopo circa un mese, mi sono trasferito poco lontano, nello stesso quartiere, a casa di Carlo, un medico italiano che da 10 anni lavora in Niger e nei Paesi confinanti. In casa siamo io, Carlo, che è spesso all'estero per lavoro, ed Elena una ragazza spagnola che visita il Paese per brevi missioni. Giovane e simpatica andiamo subito d'accordo. La parte più accogliente della casa è sicuramente il piccolo terrazzo che dà sul giardino, curato quotidianamente da Oumarou, guardiano e giardiniere instancabile. Infatti qui, dove la sabbia sostituisce l'erba, le piante per sopravvivere necessitano d'acqua quasi ogni giorno.

Tre case in quattro mesi: non è male, ma non finisce qui. Infatti, il mio soggiorno in Niger si divide tra Niamey e Tahoua, una città a circa 600 km dalla capitale dove passo in media due settimane al mese...



**GIULIANA SARDO**

## A casa mia finalmente

**Giuliana ha coronato il suo sogno egiziano, quello di avere una casa di proprietà al Cairo, comprata dai genitori del marito. È il punto di arrivo di diversi spostamenti, sempre in Egitto, il suo Paese di elezione, e questo rappresenta per lei davvero una tappa di vita molto importante.**

.....

Comprare casa in Egitto resta ancora più semplice che in Italia, anche se i prezzi stanno aumentando. Io per questo sono ancora a pieno titolo una trentenne italiana, cioè perfettamente precaria. Ma sono una ragazza fortunata perché ho sposato un ragazzo egiziano, fortunato anche lui, perché dalla sua famiglia gli è stato comprato un appartamento al Cairo per il lavoro.

Quindi, dopo un lungo girovagare tra Roma e Cairo, posso dire ora di vivere veramente a casa mia, e cioè: 1) niente buchi sospetti ricoperti di cartone; 2) un armadio scelto da me; 3) una stanza non ricavata con cartongesso e con un letto vero; 4) effetti personali tutti nel bagno; 5) la libertà di ascoltare musica o leggere un libro quando mi pare. La mia è una bella casa, ce ne sono molte nella zona in cui vivo, 6th October, una zona relativamente nuova, non credo abbia più di 20-25 anni. È molto diversa dalle altre case dove ho vissuto o che ho visitato, anche se descrivere in che modo sia diversa è davvero complicato: al Cairo, e in Egitto in generale, ci vorrebbe un esperto in urbanistica per rendere l'idea. In Egitto le case cambiano da quartiere a quartiere, e non si tratta solo di binomi come città-campagna, ricchezza-povertà: l'urbanistica esprime e racconta una storia lunga e multietnica. Si va dalle ville agli appartamenti in stile inglese, dai quartieri che un tempo erano abitati dagli ebrei a quelli copti, dalle costruzioni italiane a quelle spagnole, fino agli appartamenti superlux in enormi palazzoni lungo il Nilo.

In un appartamento come il mio vive una popolazione con un salario medio, che è davvero una percentuale molto bassa degli abitanti del Cairo e dintorni; il resto vive in appartamenti piccoli, molto spesso non sicuri e non puliti, dove si aggiunge una stanza quando si può, e un piano quando il politico di turno modifica il piano regolatore. Tutto quello che si vede su quei tetti sono rimasugli dei lavori precedenti (non si sa mai, i lavori potrebbero riprendere prima o poi), insieme a galline, cani e qualche volta anche persone...





# Il risveglio

Ogni giorno, in ogni parte del mondo, un' cooperante si sveglia e cerca la sua moka... Ben pochi sono coloro che hanno abbandonato questa abitudine, che spesso riescono a mantenere facendo scorte di caffè italiano. Per ogni altro aspetto della vita quotidiana i cooperanti si distinguono per grande spirito di integrazione alle abitudini del Paese dove si trovano. Ma a un buon caffè al mattino quasi nessuna rinuncia.

**MARIA VITTORIA MORETTI**

## Lambulaaaa

**Un risveglio solitario, questo di Maria Vittoria, che però viene riscaldato dall'amore del suo cucciolo e dal calore dei saluti da parte dell3 angolanz che incontra per strada. Un'abitudine semplice, ma di grande valore umano.**

.....

Ore 7.15 suona la sveglia, ma spesso la anticipa la signora con una grande cesta sulla testa, che passa davanti alla mia finestra cantilenando "Lambulaaaa" ("sardine essiccate") con tutto il fiato che ha nei polmoni. In tal caso mi sveglio insieme al gallo, troppo presto per le mie abitudini, ma già tardi per gli abitanti di Waku Kungo.

Comunque vada, stiracchiandomi sollevo un lembo della zanzariera e arranco fino alla cucina. Mentre aspetto il caffè, apro la porta a vetri dell'ufficio che dà su un'ampia terrazza e mi soffermo a guardare il nuovo giorno. In questo periodo il cielo è nuvoloso e l'aria pesante, siamo nella stagione delle piogge, in piena estate angolana. Sorseggio il mio caffè e mangio distrattamente una papaya raccolta dall'albero del giardino, osservando il mondo che si è messo in moto. Anche i cani del vicinato sono già in strada a cercare qualcosa da mangiare e da fare.

La prima volta che sono arrivata a Waku Kungo non conoscevo nessuno e, come adesso, mi trovavo completamente da sola a vivere e lavorare nella casa/ufficio. La mia solitudine è durata poco perché una piccola cucciola randagia ha deciso di regalarmi la sua compagnia e la sua fiducia, in cambio di cibo e qualche carezza. Da allora Castanha ed io siamo inseparabili! È venuta con me in Italia e insieme siamo tornate a Waku Kungo. E così, mentre anche lei consuma la sua colazione, i miei dirimpettai hanno aperto la piccola copisteria e l'Ufficio dei Registri ha già la sua bella fila di persone in attesa di ricevere il documento d'identità, richiedere quello elettorale o autenticare qualche altro foglio.

Conoscenti o meno, per strada tutti si scambiano un saluto, regalandosi ampi sorrisi con l'augurio di una buona giornata. Mai mancare un saluto o un sorriso in Angola; grave segno di maleducazione! In molti Paesi è un'usanza ormai persa; abbiamo troppo timore anche solo ad alzare lo sguardo da terra verso chi non conosciamo, attratti molto di più dallo schermo dello smartphone. Auguro a questo solare Paese di non perdere mai l'abitudine del saluto gratuito al prossimo!



**LORENA MONGARDINI**

## Svegliarsi a Quito, dove il sole sorge sempre alle sei.

**Un risveglio lento, sempre con il caffè, ma a Quito Lorena ha abbandonato la moka e il gusto italiano. Del resto si può anche capire: siamo in Ecuador, che della produzione del caffè è una delle capitali mondiali.**

Quito si sveglia presto. Siamo sulla linea equatoriale e il sole sorge alle sei di mattina, ogni giorno. Il tempo invece è imprevedibile e variabile tutto l'anno. Perciò ogni giorno scegliere i vestiti adeguati è una lotteria. Guardo il cielo fuori dalla finestra cercando di indovinare se farà caldo o freddo, se ci sarà il sole o poverà. Tutto inutile, perché a Quito il tempo cambia in continuazione e a un certo punto della giornata avrò sicuramente caldo e subito dopo freddo.

Quito è una città estesissima, in mezzo alle montagne a 2800 metri di altitudine, con quasi due milioni di abitanti, una rete di autobus inefficiente e troppe, troppe macchine. E così per molti il tragitto casa-lavoro è un'odissea. Io

ho la fortuna di abitare a pochi isolati dall'ufficio e così il mio risveglio è lento e sicuramente in ritardo rispetto al resto della città. Mi piace uscire in balcone, innaffiare le piante e guardare questo paesaggio pieno di contrasti: gli edifici nuovi e moderni di una Quito fatta di studenti e giovani coppie; gli edifici grigi e imponenti della Quito anni Settanta; le casette costruite alla buona sui fianchi delle montagne, rubando terreno ai boschi e ai prati delle Ande. Sullo sfondo le montagne imponenti che spuntano da questa distesa di cemento e mi ricordano che Quito sorge alle pendici di un vulcano attivo.

Io e il mio compagno abitiamo in un appartamento spazioso e luminoso, all'ultimo piano di un palazzo che appartiene sicuramente alla prima categoria, a due passi dalle principali università della città.

Faccio colazione, scorrendo le mail arrivate dall'Italia durante la notte, leggendo le notizie e bevendo una tazza di caffè filtrato. Ormai mi sono abituata al caffè del nord dell'Ecuador, con le sue note acide e il retrogusto di cioccolato. È il caffè dei produttori con cui lavoriamo e forse è anche per questo che mi piace tanto.

Esco di casa e cammino in fretta verso l'ufficio, mescolandomi agli studenti universitari che affollano i marciapiedi, facendo lo slalom tra i chioschi che vendono empanadas e cercando di non respirare il fumo nerissimo che esce dai tubi di scarico degli autobus.



**GIANLUCA ZANELLI**

## La sinfonia di rumori di São Filipe

**La natura domina prepotente il risveglio sull'isola di Fogo: anche se qui il caffè è una delle produzioni più tipiche, Gianluca si fa spedire quello italiano e, se può, non abbandona le vecchie abitudini casalinghe.**

Il risveglio a São Filipe è quasi sempre rumoroso. Il suono piacevolmente costante e ipnotico delle imponenti onde dell'oceano Atlantico che si infrangono sulla costa dell'isola di Fogo, che regna sovrano e indisturbato durante la notte, è sostituito al sorgere del sole da una sinfonia di rumori di natura diversa, che dà inizio alla nuova giornata per gli abitanti della città e anche per me: cani e gatti randagi ansiosi di ricominciare il concerto iniziato la sera precedente, le grida dei passanti in strada, i clacson dei taxi, i lavori in corso nell'edificio accanto, il "dolce" frastuono del *carwashing* artigianale proprio sotto casa.

Il tempo di aprire la finestra, guardare verso l'oceano e la vicina isola di Brava per capire se sarà una meravigliosa giornata limpida o un altro caldo e afoso giorno di foschia e già suona la sveglia. Puntarla alle 7.30, diventata ormai un'inutile e ottimistica routine, serve solo a ricordarmi di dare una prima occhiata alla lunga lista di email già arrivate e in trepidante attesa di risposte urgenti.

In periodi di assenza delle sempre preziose scorte provenienti dall'Italia, per colazione bevo il caffè di Fogo, uno dei caratteristici prodotti locali, insieme a formaggio di

capra e vino, che si possono trovare, quasi inaspettatamente per chi la visita per la prima volta, su questa piccola isola dell'arcipelago capoverdiano.

Esco di casa, una delle tante case un po' vecchie, dai soffitti alti e con facciate variopinte di São Filipe, e affronto in salita le strade in ciottolato più o meno regolare che mi portano verso l'ufficio e verso la lunga giornata che mi attende, immergendomi nel fascino decadente di questa città, famosa per i suoi *sobrados*, le case coloniali delle famiglie portoghesi che ricordano ancora oggi il suo passato coloniale e la sua identità creola.



ELENA GENTILI

## L'Avana, un sogno bellissimo e dai contorni incerti.

**Un risveglio in famiglia, quello di Elena, che vive a L'Avana con il marito e 13 suoi due bambini, quindi un risveglio fatto di fatiche e di corse per la colazione, la scuola, la spesa, il lavoro. Ma anche un risveglio segnato dalla presenza di questa città che lei ama in ogni suo aspetto.**

L'Avana è una città grande, caotica, rumorosa, vivace e colorata, circondata di blu, del mare e del cielo. Non ha niente a che vedere con le grandi metropoli centro e sudamericane, all'Avana bisogna perdersi tra i palazzi coloniali decadenti e le auto d'epoca, scansando le bici-taxi spericolate, girando l'angolo e trovandosi altrove, dalla bellezza dell'Habana Vieja alla crudezza di Centro Habana, e poi nei quartieri un po' più periferici, dove tutti si inventano da vivere tra le strade, le finestre delle case sempre aperte, i ragazzini in divisa che escono dalle scuole...

È un posto in cui il risveglio del mattino avviene tra le rughe delle piastrelle coloniali di casa, dove vivo con i miei due bambini, uno di quasi 8 anni e l'altra di un anno e mezzo, in un quartiere dove il passato sconfitto si fa ancora sentire, attraversa fumante e rumoroso le vie del

Vedado, con le sue ville coloniali, i palazzi dell'epoca *capitalista* dalle facciate fatiscenti e le sue strade aggrappate a ricordi sbiaditi. Aprire la porta, portare la sedia a dondolo fuori e uscire in veranda significa aprirsi al mondo, al rumore della città che aggressivo ti dà il buongiorno, e all'azzurro ondulato del mare che mi culla in un dolce risveglio, insieme ai sorrisi dei vicini che escono per andare al lavoro, o a una qualche occupazione che servirà per svoltare un'altra giornata...

Ma le mie giornate il ticchettio dell'orologio ce l'hanno, e la sveglia suona generalmente dopo il richiamo squillante di Mia, la piccola di casa: "mamaaaaa, latte!!!". Poi però il caffè è pronto e fumante, dono quotidiano di mio marito. Mentre si prepara la colazione e il pranzo al sacco per la scuola, iniziano i mille richiami al risveglio del grande che la mattina ha la capacità di ripetere un centinaio di volte, "aspetta... 5 minuti ancora... ho sonno". Nonostante il suo aspetto quasi nordeuropeo, la calma africana – dove ha trascorso i suoi primi cinque anni di vita –, o caraibica – dove vive da più di due –, gli è entrata nelle vene e credo ormai nell'essere. Poi indossa in fretta la divisa della scuola, pantaloni blu e maglietta bianca, e a fatica e regolarmente un po' in ritardo, usciamo di corsa da casa. Però da un paio d'anni mi sveglio in un posto che amo, che stimo, ma che rende la quotidianità una *lucha constante*, che galleggia nel mare tra le insidie dei tornadi, delle tempeste e degli uragani, del sapersi rialzare sempre e comunque, dell'orgoglio di un popolo che perde un po' tutti i giorni per una vittoria di sempre. Un luogo che resiste, a *pesar de todo*, per continuare a cullare l'utopia, l'ideale, i sogni...



**FEDERICO MUNARETTO**

## Un caldo mattino a Niamey

**Il caldo del Niger non lascia scampo neppure al mattino e quindi per Federico il rito della colazione si svolge in giardino: un rito in solitaria, in compagnia soltanto della moka e di una gatta.**

Sono da poco passate le sei e trenta del mattino quando, disturbato dal suono continuo della sveglia, il mio braccio, come se godesse di vita propria, si muove in direzione del telefono per porre fine a questo supplizio. “Cinque minuti, solo altri cinque minuti” è il primo breve pensiero della giornata. Ed è così che mi risveglio dopo circa mezz’ora, consapevole che dovrò fare tutto in fretta e furia per non tardare al lavoro.

Nonostante il sonno, ti rendi subito conto di essere in Niger. Il caldo non lascia scampo e a farti compagnia sin dalle prime ore del mattino c’è il ronzio del ventilatore acceso. Dopo aver fissato per un po’ il movimento ipnotico del ventilatore, ancora assonnato sguscio fuori dal letto e incrocio Pablo, il cooperante spagnolo con cui abito, che si prepara ad uscire. Gli chiedo se prende anche lui il caffè, ma come ogni mattina mi risponde che è di fretta perché in ritardo. Maria, la sua ragazza anche lei cooperante, dorme ancora, mentre la gatta si avvicina ruffiana in cerca di cibo.

Metto sul fuoco la moka e frugo nel frigo per vedere se trovo qualcosa d’interessante da mangiare. Per fortuna in uno scompartimento un po’ *caché* ancora ci sono dello yogurt e dell’ananas. Come ogni mattina esco in giardino per la colazione. Il quartiere è calmo ed il silenzio è

interrotto solamente dalle voci dei passanti che si fermano alla piccola *boutique* di fronte casa: è una costruzione precaria realizzata in stuoie di paglia dove puoi acquistare di tutto. Qui in Niger, come accade spesso in molti Paesi africani, le case sono circondate da alte mura che, per garantire la privacy, non ti permettono di vedere oltre e quello che accade all’esterno resta un mistero fino all’uscita dal portone.

Caffè preso, sigaretta anche. Una doccia veloce a conclusione del rito mattutino e un saluto a Issoufou, il guardiano, che ricambia sorridente. Non mi resta che arrivare in ufficio, devo solo sperare che la moto parta senza troppe difficoltà e superare il traffico di Niamey.



**MARTINA MOLINU**

## Mango e papaja a colazione

**Bruciare la moka è un po' come tagliare i ponti con le proprie origini. Ormai Martina ha messo profonde radici in Brasile, che è divenuta la sua seconda patria, e quindi a colazione mangia mango e papaja.**

Ovunque nel mondo il risveglio al mattino non è esattamente il momento migliore della giornata, soprattutto quando la sveglia suona ogni cinque minuti ricordandoti che è arrivata l'ora di alzarsi... Meno male che il mio compagno si alza presto e prima di uscire si assicura che non sono ricaduta nel sonno.

Mi preparo il caffè, ormai uno di quei beveroni da sorvegliare dopo aver bruciato ben due moka, e taglio un po' di frutta, felice di poter convivere giornalmente con mango e papaja. Mi prendo cura delle mie piantine sopravvissute a una calda estate, orgogliosa della crescita del quiabo e ansiosa di poter coglierne i frutti. E nell'orto spicca il piccolo limoncino che, con tanta premura di mio padre, è arrivato dall'altra parte dell'oceano e lentamente si sta adattando al clima tropicale!

Accendo il computer e inizio a leggere le notizie e le già molte mail che aspettano una mia risposta. Diciamo la verità, a volte le cose si invertono e – vittima della tecnologia – finisco per aprire la posta ben prima di preparare il caffè, iniziando mentalmente a organizzare la giornata. La città è già in movimento ma dalla mia finestra si vede solo tanto verde e mi dimentico delle dimensioni delle metropoli di questo Paese. Il vantaggio di lavorare *homeoffice* significa che posso saltare i grandi preparativi dell'uscita verso l'ufficio: difficile arrivare in ritardo! E via, apro l'agenda e constato tutto ciò che è rimasto "a domani", convincendomi che non sarà necessario lavorare fino a tardi per rispettare le scadenze.



**FEDERICA MASI**

## Un risveglio in angloitalico

**Alzarsi ogni mattina in Eswatini con due bambin3, un3 compagn3 single...e due gatte e fare tutti i preparativi per la colazione, il vestiario, le scuole, non è la cosa più rilassante del mondo. Però alla fine, con tutt3 pront3 in macchina, Federica può dire che ne valeva la pena. E Fabio è d'accordo.**

Non avrei mai immaginato che una delle prime imprese che mi sarebbe costata così tanto tempo ed energie trasferendoci in Africa sarebbe stata la spasmodica ricerca di tapparelle per le camere!

La sveglia arriva impietosa alle 5.30, insieme al sole che si alza nel cielo. È una fortuna essere arrivati in piena stagione delle piogge, almeno di tanto in tanto il trauma si attenua tra le nuvole.

Ma, anche una volta requisite tutte (e dico tutte) le poche tapparelle esistenti da ogni negozio di Mbabane, la mitica piccola capitale di questo piccolo e per lo più ignoto regno che è lo Swaziland, la conquista del sonno è una dura lotta. Insieme alla luce arriva infatti spesso impietoso un urlo *mammapliiiiizzzzcame!!!!!!*, che nel nuovo angloitalico del confuso nano quasi treenne che gira in casa vorrebbe dire "mamma per favore vieni". Io sono una brava mamma, lui è un bambino disciplinato, non si alza da letto senza permesso, e quindi, nonostante gli urli per dieci minuti di venire, mi devo alzare e andare a prenderlo. Con tutto questo se mi impegno, cercando di rabbonire il nano che vuole *panejeeem* (pane e marmellata) o *oooootttttiiiiii* (biscotti) con dei miei confusi "cinque minuti, sì cinque minuti", riuscirei magari a dormire un altro po', se non fosse che a quel punto si è dato il via al risveglio collettivo e arrivano a far festa Nina e Minù, le due sorelle gatte portate col pacchetto famiglia dall'Italia.

Ma sono stoica, col nano spalmato addosso e le due gatte aggrovigliate sul collo, mi tiro la coperta sulla faccia e riesco anche ad addormentarmi fino a che la sveglia,

quella digitale, non suona alle 6.30. E tra rincorse per lavare e vestire il nano, preparare la colazione per umani e felini, allestire zainetti da portare a scuola, con infiniti ricambi di calzini sempre rotti (a scuola ci si leva le scarpe) e lunch box, ridarsi un aspetto presentabile, aprire grate, graticci e cancelli che per sicurezza circondano la casa, fare il check (e spesso la caccia al tesoro) di quello che i figli devono avere con sé per le attività dopo scuola (da scacchi, che qua è una materia di studio, a hockey, che è l'attività di educazione fisica), si fa magicamente l'ora di uscire.

L'unica che né tapparelle, né nani, né gatti e inizio a pensare nemmeno bombe potrebbero mai svegliare è l'altra figlia undicenne pre-adolescente, che dopo urla, preghiere, minacce, solletico ed espulsione forzata dal letto, si trascina verso la colazione ogni mattina come uno zombie. La sua scuola inizia presto, alle 7.30 si entra e alle 7.45 suona la campanella.

Così ci ritroviamo spesso in macchina col nano mezzo in pigiama e mezzo vestito, il biberon di latte fieramente stretto al petto, e immancabilmente la metà delle cose lasciate a casa. L'asilo montessoriano del nano inizia invece più tardi, alle 10, e quindi a casa di ritorno ci aspetta la nostra nanny. Ultime raccomandazioni, informazioni, immancabili pianti e drammi da abbandono, richieste, promesse, ricatti, baci, saluti. E finalmente alle 8 in ufficio, freschi, riposati e carichi.

Ah, un padre-compagno esiste, ma esercita solo nei weekend. Per il resto vive come neo-single cooperante nella casa-ufficio del COSPE a due ore di distanza. E pare che vada a correre la mattina, mangi papaya e sorseggi caffè nel giardinetto davanti all'ufficio...



# Il quartiere



Ovviamente non è semplice trovare una propria dimensione quotidiana in Paesi così lontani e diversi dal nostro, ma tutt3 ci provano e riesce più facile a chi vive in città ancora di piccole dimensioni, con uno stile di vita tradizionale, piuttosto che nelle megalopoli.

FEDERICO MUNARETTO

## Niamey tra sabbia e polvere

**Nel quartiere Plateau di Niamey, Federico ha trovato il suo posto, un luogo che reputa affascinante, ricco di vita e di umanità, dove è contento di poter abitare.**

Situata all'estremità ovest del Paese nella regione di Tillabéri, Niamey, la capitale del Niger, si sviluppa quasi interamente sulla riva sinistra dell'omonimo fiume ad eccezione del comune V che si estende sulla riva destra (sono in totale 5 i comuni urbani che compongono la città). Gli unici due punti di collegamento tra le due parti della città (e dell'intero Paese) sono il *pont Kennedy* e il più recente *pont de l'amitié Chine-Niger* realizzato nel 2012.

Luogo di transito per chi mira ai confini e ricordo indelebile per chi riesce a varcarli, spesso accarezzata dalle tempeste di sabbia portate dall'*harmattan*, un vento caldo



durante il giorno e più freddo di notte, asciutto e spesso carico di polvere, la città vive sospesa in un'atmosfera in cui tradizione e modernità si contendono il presente. Se infatti negli ultimi anni il traffico si è intensificato e si moltiplicano i moderni palazzi, che svettano nel centro città talvolta indecisi tra architetture che rimandano al passato e modernità poco sobrie, capita ancora frequentemente di doversi destreggiare nel traffico cittadino cercando di schivare una mandria di mucche e montoni o un cammello appesantito dall'enorme quantità di stuoie destinate al commercio che trasporta.

Tra i molti quartieri che si dividono la città, sulla riva sinistra del fiume tra la *Route de Tillabéry* e la *Boulevard Mali Bero*, si trova il quartiere Plateau dove dopo qualche mese di ricerca sono riuscito a trovare casa. Si tratta di un quartiere residenziale, situato in una delle zone più verdi della città, ricco di villette d'epoca coloniale e zona prediletta dagli espatriati residenti nella città. Nonostante sia divenuto tristemente noto alle cronache il 7 gennaio 2011 a causa del rapimento di due giovani francesi conclusosi con la morte dei due ostaggi da parte dell'organizzazione *Al-Qaïda au Maghreb islamique* (AQMI), il quartiere si conferma come uno dei più sicuri della città, in cui vi trovano sede la presidenza, una caserma della gendarmeria e la guardia nazionale.

Nonostante il carattere residenziale e il processo di gentrificazione (i prezzi delle case sono tra i più elevati della città) che lo vede protagonista, il quartiere rimane ancora un luogo ricco di quei particolari che rendono Niamey una città affascinante e unica nel suo genere. Tra le strade sabbiose che lo attraversano vi si trovano ancora diversi insediamenti semi-nomadi composti da alcune capanne in paglia o steli di miglio mentre sono diverse le botteghe e gli artigiani che vi lavorano e si organizzano nei modi più sorprendenti, come sono numerose le moschee o i luoghi di culto all'aperto presenti un po' ovunque nel quartiere che durante le ore di preghiera monopolizzano i suoni della città. Ma tra tutti i luoghi ve n'è uno, un semplice piazzale di sabbia e polvere adiacente a una delle tante anonime stazioni degli autobus presenti in città che esercita un fascino particolare proprio per la sua semplicità: vuoto di giorno, dopo l'ultima preghiera si prepara ad accogliere una moltitudine di persone tra luci e botteghe, venditori ambulanti e rigattieri, nuovi e moderni edifici ricoperti di vetri e specchi o ristoranti improvvisati sotto una stuoia nei quali mangiare qualcosa per concludere la giornata.

**MARIA VITTORIA MORETTI**

## A nossa banda (il nostro quartiere)

**Maria Vittoria abita in centro, a Waku Kungo, e anche lei si sente a proprio agio andando a piedi in un quartiere ben curato, ricco di verde e di negozi, dove è bello muoversi e risiedere.**



Waku Kungo ospita oltre 30.000 abitanti ma il suo centro (il mio quartiere) si gira a piedi in 20 minuti. Nella parte alta spicca la piccola Igreja de Santa Comba di costruzione portoghese, dalla quale si discende verso la città passando per giardini pieni di bouganville e romantiche panchine di pietra. Terminati i giardini si inciampa nella "Casa da cultura", che fino a qualche anno fa offriva corsi di teatro, musica, danze tradizionali, capoeira e molto altro. Al momento è chiusa, a eccezione della parte che ospita un palco, ancora utilizzato dai gruppi locali di teatro. Al suo esterno si trova l'immane campo da calcio che la domenica si anima prima con le partite, poi con le feste. Lasciando la casa della cultura, la strada continua scendendo fino a un altro piccolo giardino dove si radunano quotidianamente decine di bimbi prima e dopo la scuola a giocare liberi, senza orari né controlli.

Continuando la discesa si arriva al curatissimo centro della città, dove fiori, aiuole sempre ben tenute ed erba sempre corta fanno da cornice al grande edificio rosa che domina la piazza: l'amministrazione municipale; la casa del potere. Da qui, la seconda uscita all'unica rotonda della città ci porta all'ultima discesa che finisce intersecandosi con la strada nazionale. È su l'ultima discesa che si trovano la maggior parte dei negozi, di proprietà di maliani o di angolani non residenti.

Waku offre 4 panifici, 2 distributori di benzina, 2 hotel di lusso, 3 o 4 ristoranti, vari negozi di materiale da costruzione e qualche negozietto minimale per le spese di casa. Uscendo appena dalla città, le numerose baracche di alluminio offrono piatti tradizionali, pessime condizioni igieniche e birra sempre fredda. Ci sono salão de beleza, dai quali le fanciulle escono con acconciature complesse e parrucche da telenovela. Ci sono falegnami, meccanici e fabbri. E ovviamente ci sono le cantine, dove con pochi kwanza si riesce a perdere conoscenza, grazie al peggior alcol a buon mercato confezionato in piccole bustine di plastica.

Infine, ai due lati opposti della periferia della città, al limite con i campi di mais, ci sono le due prazas (i mercati). Il mercato è sicuramente il luogo con maggiore movimento di persone, sentimenti, malavita e generi di consumo. Nonostante richieda continua prudenza, la praza è sicuramente uno dei luoghi che io preferisco.

**MARTINA MOLINU**

## Un quartiere di casette colorate

**Santa Teresa, a Rio de Janeiro, racchiude tutte le contraddizioni del Brasile: grande calore umano, belle abitazioni residenziali accanto a favelas, presenza di turisti ma anche di criminalità, trasporto pubblico che non va. Un mix che richiede un certo impegno nella quotidianità, ma in cui ormai Martina ha imparato a vivere, anche con una certa allegria.**

Quando nel 2009 sono arrivata in Brasile per un anno di intercambio universitario presso l'Università Federale di Rio de Janeiro, i grandi palazzi di Ipanema mi avevano lasciata un po' perplessa. Ho iniziato a trovare la mia dimensione solo quando ho visitato il quartiere di Santa Teresa, dove oggi vivo. Santa Teresa è un quartiere bucolico, casette colorate, alcune in stile coloniale, estese comunità *favelas* e una ricca vegetazione raccontano la storia brasiliana e ci ricordano sempre che siamo ai tropici. Qui, inoltre, la quotidianità è quella di un piccolo paesino, con relazioni di prossimità con i vicini, con discussioni comunitarie sulle necessità del quartiere: per strada ci diamo il *bom dia* e non è cosa da poco in una grande città. È sempre con allegria che la mattina ascoltiamo il campanello della bicicletta del signore che vende il pane, le urla della signora che vende materiali di pulizia e chi più ne ha più ne metta!

D'altro canto, Santa Teresa è anche un quartiere molto turistico e ciò determina che alcuni locali sono per chi cerca una *feijoada*, una *moqueca* oppure souvenir, mentre altri bar e ristoranti sono invece ancora accessibili per chi qua ci vive. Una delle grandi novità degli ultimi tempi è stata l'apertura di un ristorante gestito dal movimento sociale dei piccoli agricoltori, MPA, che senza dubbio riflette il profilo di chi sceglie di vivere a Santa Teresa: artisti, attivisti, persone che guardano in modo critico allo sviluppo e a uno



stile di vita sostenibile. E sicuramente persone che non si lasciano intimorire dalle salite e dalle scalinate che dobbiamo percorrere per arrivare nel nostro quartiere, poco dotato di trasporto pubblico! La sicurezza, invece, è un bel tallone di Achille! Direi piuttosto la mancanza di sicurezza condiziona qualsiasi movimento, in questo quartiere, in questa città e in tutto il resto del Brasile. Purtroppo è frequente sentire le urla di chi viene derubato per strada, anche proprio davanti al tuo portone. La crisi politica ed economica che il Paese sta affrontando ha provocato un forte aumento della criminalità a mano armata che non risparmia nessun angolo della città. Purtroppo non solo viviamo un momento difficile per la sicurezza ma ciò aumenta il discorso razzista e intollerante di una parte della popolazione: senza dubbio, più delle urla di un assalto, quello che preoccupa è ascoltare la sentenza del "*Bandido bom è bandido morto*".

**GIULIANA SARDO**

## Dal verde al sabbia

**Una cattedrale nel deserto, proprio alla lettera, è la città di 6th October, vicino al Cairo: manca il verde, mancano spazi pubblici piacevoli, mancano le relazioni di prossimità. E Giuliana, che pur ama tanto l'Egitto, un po' rimpiange il suo vecchio Pignataro Maggiore.**

Vivo nella città di 6th October, a 30 chilometri dal Cairo, una città completamente costruita nel deserto, anche se il deserto è l'ultima cosa che si scorge venendo verso casa: grandi palazzi, strade enormi, centri commerciali grandi quanto il mio paese d'origine e qualche giardino buttato qua e là fanno in modo che il deserto non esista più. Oggi mi ritrovo spesso a essere completamente rapita da un albero o da una casetta in legno, che fanno parte ormai di una mia vita precedente. Oggi, quando mi sveglio, lo faccio nel deserto dove il verde è forzato, messo lì per far piacere, per illudere.

La realtà in cui vivo non è così rara in un Paese come l'Egitto, dove il sovraffollamento è l'ottava piaga, si costruisce ovunque e si riproducono paesaggi inimmaginabili: ci si può trovare in un battito di ciglia (o quasi) a Beverly Hills, con stradoni all'americana e montagne verdi alle spalle anche se si è a Sheikh Zayed, nel mezzo del deserto, o magari in Grecia grazie a interi compound completamente costruiti in bianco e blu.

Qualche anno fa il mio Verde era reale, oggi il mio Sabbia è insabbiato, mi perdonerete il gioco di parole! Le differenze sono tantissime, a cominciare dalle distanze. Nel caro vecchio Pignataro Maggiore si può andare a prendere il pane a piedi; qui invece devo prendere l'autobus, la macchina o nel peggiore dei casi fare un *delivery*. Sempre nel caro vecchio Pignataro ci si conosce tutti, dal primo

all'ultimo cittadino, anche se questa "follia" era già stata smorzata da una città come Roma; qui invece conosco, e solo di vista, i vicini più prossimi. In Italia posso fare una passeggiata in un giardino; qui riesce a farsela solo chi ha un abbonamento in un club, con rata annuale di minimo 3000 dollari.

Altrimenti ti tocca il sovraffollamento e il poco relax dei finti giardini pubblici. Nel Verde del mio passato un paese contava 6000 anime, nel Sabbia del mio presente 6000 anime sono solo un terzo dei cittadini del distretto numero 4 della città di 6th October, ancora mezza vuota...



# La gente



Una cosa si può dire che accomuna tutti i 3 cooperanti: la grande apertura e disponibilità verso le persone, le più diverse e le più disparate. Non è solo un'attitudine professionale, ma è per prima cosa una disposizione d'animo che vede nell'altra qualcuno con cui avere uno scambio.

MARIA VITTORIA MORETTI

## Il potere del saluto

**Le abitanti di Waku Kungo hanno accolto Maria Vittoria e – anche se la chiamano “la bianca” – la considerano parte della loro comunità.**

*Bom dia, boa tarde, boa noite.* Mai dimenticare di salutare e sorridere. È gratuito quindi perché non farlo. La gente dell'entroterra angolano è socievole e sempre sorridente, non soffrendo lo stress delle grandi città della costa dove traffico e sovrappopolamento rendono le persone molto più nervose. Nel breve tragitto che compio quotidianamente, dalla casa al panificio, incontro sempre qualcuno che mi saluta e che si ferma a fare due chiacchiere, chiedendomi come procede la produzione di miele, per sapere come sta andando il lavoro e rimproverandomi che esco poco e *trabalho muito* (lavoro molto). Tra le persone che si incontrano per strada, siano esse a piedi o in motorino, è buona educazione fermarsi, salutare e chiedere informazioni sulle rispettive famiglie. Ci si informa su funerali, incidenti e arresti, quindi dopo essersi augurati una buona giornata si prosegue per la propria strada.

Tutti sono informati sui funerali della città perché è usanza andare a trovare la famiglia che ha perso la persona cara per portare le condoglianze e una contribuzione per il rito funebre. Mi capita spesso di venire fermata per strada da persone in cerca di lavoro che si informano se per caso c'è un posto libero come guardiano, donna delle pulizie, giardiniere o autista.

La rete sociale della cittadina si basa sui saluti che vengono scambiati per strada: riconoscere la persona, ricordarsi il nome (per me molto difficile) e salutare, sono alla base della cultura angolana. I miei vicini di casa una volta mi hanno spiegato che se non si saluta, nel momento del bisogno nessuno sa chi sei, né si interessa ad aiutarti. Presentarsi, salutare e regalare qualche minuto del proprio tempo per fare due chiacchiere con tizio o caio, può tornare utile nel momento del bisogno. «A branca (“la bianca”, come mi chiamano qua) è una buona persona, sempre gentile» – dicono di me, questo non perché

io faccia grandi cose per nessuno, ma perché seguo la tradizione del sacrosanto saluto, se non lo facessi sarei marginalizzata dalla società.

Oltre ai saluti per strada, ogni paese e cultura ha i propri luoghi per determinati incontri. A Waku Kungo, la chiesa è il luogo dove le persone si ritrovano la domenica e, finita la messa, si fermano a parlare a lungo; il mercato è il luogo dove le signore spettegolano e le notizie della città sono sempre fresche; le pompe di benzina invece si animano la notte quando gli uomini escono a bersi una, due, tre birre chiacchierando di calcio, politica e donne (ovviamente di quelle degli altri!).



**LAURA VIGORITI**

## Fare amicizia non è poi così facile

**Per Laura non è facile avere contatti con la gente, in un quartiere spersonalizzato come quello dove vive a Dakar. Allora si è creata una rete di amicizie e relazioni, in casa, con una famiglia di vicini, nel mondo del lavoro che l'aiuta a superare le difficoltà quotidiane e a ricevere sempre nuovi stimoli dalle nuove conoscenze.**

.....

Vivere a Dakar in un quartiere di nuova costruzione significa non beneficiare di quell'atmosfera conviviale che si respira altrove, nei quartieri di più vecchia costruzione o anche nei cosiddetti "villaggi tradizionali" che sono un groviglio di mattoni e di persone che si conoscono tutte fra loro.

A Liberté VI ognuno resta a casa sua ed esce solo se necessario; altrove, invece, la gente ha l'abitudine di sedersi fuori dalle case, al tramonto, e chiacchierare.

In questo contesto capirete che fare amicizia non è la cosa più semplice. Infatti ho impiegato diversi mesi prima di rendere "normale" il salutarsi o il chiedersi "come va" quando ci si incontra al mattino o in altri momenti della giornata.

A un anno dal mio arrivo nel quartiere posso dire che il mio punto di riferimento è una famiglia che abita giusto accanto casa mia. I nostri figli giocano assieme, gioiamo assieme per le belle cose che ci possono accadere e, quando abbiamo bisogno, ci aiutiamo reciprocamente.

Vivere in un Paese straniero come il Senegal, che è un vero carrefour di genti, mi ha dato la possibilità di incontrare tante persone di Paesi diversi, a cominciare dai miei coinquilini. L'anno scorso ho condiviso casa per alcuni mesi con Oscar, un ragazzo francese con lonta-

ne origini siriane che, nonostante la giovanissima età, ha già girato mezzo mondo. Oscar ha portato sorrisi e freschezza a casa nostra, è stato capace di adattarsi ai ritmi della nostra famiglia e a quelli del Paese che ci ospita. Non nego che quando è partito ho versato una lacrima! Per fortuna il mondo oggi è così piccolo!! E attualmente vivo con Fatou e sua madre, della Guinea Conakry, una coppia formidabile. Si amano come solo una mamma e una figlia possono e nello stesso tempo sono capaci di espandere questo senso di "bene" a chi sta intorno a loro. A breve ripartiranno anche loro e sono certa che sarà un'altra separazione difficile!

Lavorando nella cooperazione internazionale si hanno spesso rapporti professionali con persone impegnate e positive che poi diventano tue amiche. In questo senso, il Senegal mi ha regalato delle belle conoscenze. Penso a Silvia, una ragazza che sprigiona energia positiva anche a distanza! E a Giovanni la cui attenzione per il prossimo e il suo contributo nel migliorare ciò che gli è attorno è quasi commovente. Entrambi non lavorano più in Senegal ma sono stracontenta di averli incrociati qui! La lista è in realtà molto più lunga e spero che nessuno se la prenda se non ho parlato di lui/lei, ma davvero devo ringraziare questo Paese che mi ha offerto tanto.

Non è che non ci siano stati brutti incontri, come ovunque anche qui ho incontrato gente "brutta" con un cuore piccolo e duro. Ma per questo 2018 voglio concentrarmi solo sulle cose belle che l'anno appena finito mi ha portato!



MARTINA MOLINU

## Un'allegria che contagia tutti

**Quando si associano i brasiliani alla danza sembra di cadere in un luogo comune, ma invece Martina ci conferma questo clima di permanente allegria e festosità che caratterizza ogni situazione, anche nei momenti di lavoro, e che rende certamente la vita più leggera.**

Se fin dai primi giorni di questo soggiorno mi sono sentita davvero a casa, questo lo devo alla gente, *ao povo brasileiro*, accogliente e sorridente. "Seja bem-vinda" mi dicevano e continuano a dirmi. Basta essersi visti una e due volte per strada che a ogni incontro scatta un "Oi, tudo bem?".

Ecco, su questo devo ammettere che ho fatto un po' di confusione! Nella frenesia di voler conoscere persone e scambiare due chiacchiere rispondevo sempre a tutti iniziando a parlare e a raccontare. Poi, con calma, ho capito che è una formula di cortesia e che davvero in poche occasioni vuole essere l'inizio di una chiacchierata. Passando, senza fermarsi, a un sorriso segue un "Oi, tudo bem?" ma il punto di domanda non vuol dire che ci si aspetti una risposta, anzi!

L'allegria dei brasiliani è contagiante, accompagnata dalla musica, nei vari stili regionali samba, forró, coco, frevo, etc., davvero sempre presente. È il signore del supermercato che cantando annuncia le offerte, la signora della bancarella della frutta che attira i clienti, il *jingle* della campagna elettorale (che per sfinimento finisce per farti odiare tutti i candidati), il gruppo di persone che a ogni angolo trasforma un incontro in una *roda de capoeira* o in una danza.

Musica che ritroviamo anche nelle attività dei progetti che promuoviamo qua in Brasile. Ricordo con piacere la *roda de ciranda* che ha accompagnato la chiusura di un evento di pianificazione territoriale integrata nella Serra das Confusões in Piauí o ancora l'esibizione del gruppo Suspiro do Iguape nelle comunità quilombolas del Recôncavo Baiano, portando un pizzico di festa negli spazi di lavoro, significando che al di là dei ruoli siamo un gruppo di persone unite da uno stesso obiettivo.

Non è mai possibile generalizzare, ma per la mia esperienza personale e di lavoro apprezzo molto la disponibilità e positività dei brasiliani, la loro informalità e semplicità che spesso negli ambienti di lavoro si traduce in relazioni trasparenti e dirette che contribuiscono alla concretezza delle azioni.

Incontri brutti? Certamente ci sono stati e ci saranno, ma sicuramente quello che la memoria e la quotidianità raccontano sono incontri belli, fatti di amici e colleghi con i quali crescere insieme.



**FEDERICO MUNARETTO**

## La città si risveglia con i venditori ambulanti

**Quasi una routine quotidiana quella che accompagna Federico al mattino nei suoi contatti con le persone: ogni giorno i medesimi incontri, gli stessi acquisti, un modo per sentirsi dentro un mondo che inizia a essere parte della sua vita.**

Tra le strade di sabbia e polvere, qualche volta solcate da un sottile strato d'asfalto, le prime persone che trovi al mattino sono i commercianti. Nel piazzale accanto a casa, già dalle prime ore del mattino, si incrociano i venditori ambulanti che, con un carretto di legno più o meno improvvisato, vagano per le strade trasportando le merci più varie. Alcuni vendono frutta e verdura, altri materiale elettrico di vario genere, altri ancora commerciano sigarette e/o medicinali vari (paracetamolo e antimalarici). Arrivano, si fermano qualche minuto nella speranza di intercettare un possibile cliente e poi ripartono lasciando il posto a un loro collega.

Ve ne sono altri, meno mobili, che occupano un piccolo spazio solo per alcune ore della giornata, specialmente al mattino o verso sera in occasione della colazione. Altri invece sembrano essere più stabili. Tra questi, accanto a casa, vi sono i venditori di caffè solubile, tè (esclusivamente di marca Lipton) e baguette, di solito servite con

un abbondante strato di margarina o di latte concentrato. Per palati più esigenti, accanto vi sono sempre alcune donne che preparano i bigné di farina di niebé fritti, da servire con un trito di peperoncini che vengono venduti in un semplice sacchetto nero di plastica (come ve ne sono tanti, troppi, in Niger) o all'interno di una baguette. All'angolo opposto della piazzetta i bigné vengono sostituiti da semplici frittate insaporite da spezie varie, cipolla e una spolverata di dado.

Dopo il guardiano, le prime persone che incontro uscendo sono un gruppo di donne anziane che, fin dalle prime ore del mattino, occupano la strada davanti a casa. Sedute ai bordi della via salutano i passanti chiedendo loro una piccola offerta. Superato il gruppo di donne, prima d'immettermi nella strada asfaltata per dirigermi in ufficio, mi fermo alla piazzetta di sabbia vicino a casa dove, come ogni mattina, incontro un giovane ragazzo che ha il suo banco tra quelli degli altri commercianti. Da lui acquisto tutti i giorni le sigarette, mentre approfitto del suo vicino di banco per un terribile caffè solubile. Accanto a questi luoghi di ristoro più o meno improvvisati, spesso ancora assonnati vi sono una serie di giovani in attesa della colazione o che semplicemente ne approfittano per fumare la prima sigaretta della giornata.

Riprendo la strada verso l'ufficio addentrandomi nel traffico cittadino. Al primo incrocio trovo l'immane vigile che a stento prova a sostituirsi al semaforo e spesso cerca di fare accostare qualche vettura che nonostante la sua presenza supera l'incrocio con le manovre più improbabili. Proseguo verso Kuara kano, il quartiere in cui si trova il mio ufficio, tra i colpi di clacson e qualche cammello affaticato dal peso delle stuoie che trasporta.



# A1

# mercato



Il mercato è una delle forme più antiche di aggregazione umana. Ci sono mercati in tutti i Paesi del mondo in cui si può comprare cibo, oggetti, ma anche molto altro... Purtroppo il mercato tradizionale, che è anche il luogo dei contatti e delle relazioni umane, sempre più è minacciato dai supermercati e dagli shopping center, anonime cattedrali del consumismo.

**ANTONIO LOPEZ Y ROYO**

## Mercati magici

**Al mercato non si compra solamente frutta e verdura, ma si possono comprare anche i sogni. Come ci racconta Antonio: è proprio questo che avviene il 24 gennaio, quando sta per iniziare il carnevale, al mercato "Las Alasitas" di La Paz...**

Nascosti in varie città e Paesi, tra isole e montagne, esistono mercati e fiere straordinarie, magiche e mitologiche, sospese tra passato e presente.

Camminando nei percorsi della vita, ricordo i mercati orientali tra profumi di spezie, elisir di amore e lunga vita; i mercati voodoo dell'Africa occidentale, tra code di gatti e ali di pipistrello; le fiere itineranti degli altipiani etiopi tra mercanti di cammelli ed eremiti; i mercatini delle pulci di città eterne o paesi del Sud Italia.

Ma esiste un mercato unico che appare il 24 gennaio tra le vette innevate delle Ande, un mercato che non è sospeso tra passato e presente, ma vive da tempi immemori nel futuro: è il mercato dei sogni, "Las Alasitas". Nella città di La Paz, in Bolivia, dove vivo da un po' di anni, dal 24 gennaio per alcuni giorni si può visitare questo mercato in cui venditori provenienti dai più remoti anfratti dell'altipiano andino vendono sogni, speranze, desideri rappresentati da migliaia di miniature che si possono comprare a pochi soldi.

Si possono trovare miniature di contratti, diplomi, lauree, case, auto, galline e galli (per trovare un fidanzato o una fidanzata), soldi in miniatura, valigie, passaporti e tutto quello che si può immaginare; e se non dovesse bastare si può sempre comprare un Ekeko, un personaggio con i vestiti tipici andini, baffetti, spesso con in bocca una sigaretta o delle foglie di coca e con tanti soldi e sacchetti sulla spalla: una divinità andina che, se trattata bene, attrae ogni genere di abbondanza e ricchezza e questo significa che avendolo in casa bisogna farlo fumare, bere o masticare coca.

Comprare delle miniature naturalmente non basta a far

avverare i sogni, ma dopo aver comprato la rappresentazione del proprio desiderio bisogna spingersi ancora più addentro al mercato, fra fumi di zuppe calde, carni cucinate lentamente, bibite di mais e quinoa. Facendosi strada tra tende e bancarelle sempre più fitte si possono notare delle persone sedute per terra con davanti un piccolo fuoco e, tra le fiamme, fiori, figure di lama, foglie di coca e altro difficilmente identificabile: sono i Yatiri, maghi, medici, astrologi, guardiani delle tradizioni della cosmologia andina, uomini o spiriti, con occhi incavati e visi solcati da profonde rughe, che possono avvolgere con i fumi dei loro rituali le tue preziose compere e dar loro il dono di trasformarsi nei tuoi sogni; possono predirti il futuro leggendo le foglie di coca o prepararti la pozione giusta per i tuoi mali o per la buona sorte.

Se ancora non si è convinti della forza di questa magia, si può aspettare di sentire i rintocchi delle campane della grande cattedrale, correre al portone principale e aspettare che le grandi porte di legno si aprano e dei sacerdoti benedicano con acqua santa le miniature levate in cielo dalle mani di migliaia di persone. Neanche il tempo di finire e rientrare a casa che da sotto la terra inizia a sentirsi un suono di tamburi: c'è da dissepellire come ogni anno un personaggio alquanto peculiare, non c'è tempo bisogna accorrere, sta per iniziare il carnevale...



**MARTINA MOLINU**

## Attenzione ai veleni!

**In un Paese come il Brasile che è tra i maggiori consumatori di pesticidi al mondo, per Martina fare la spesa al mercato di prossimità, ma ancor di più associarsi a una Rete Ecologica, è una garanzia di acquistare prodotti freschi e di qualità.**

.....

Scoprire un Paese significa anche scoprire sapori, odori e colori dei prodotti tipici locali. In qualità di cooperanti, dedicati a processi di transizione agroecologica e di valorizzazione della sociobiodiversità locale, abbiamo l'incredibile opportunità di conoscere frutti, semi, verdure a volte non così diffusi nel Paese, a partire dall'esperienza di campo diretta, dall'orto alla tavola! Eh sì, ammettiamo pure, è doveroso assaggiare prima di ampliare le produzioni!!

Lo stretto contatto con associazioni locali e agricoltori familiari consente anche di comprendere rapidamente criticità e pericoli del mercato convenzionale, invitandoti a cercare fornitori "alternativi" nella quotidianità. Non solo per aiutare piccoli produttori e percorsi sostenibili, ma anche per difendere la salute. E non solo la propria salute! Il Brasile è infatti il Paese che maggiormente consuma pesticidi al mondo e il 64% degli alimenti è altamente contaminato. Letteralmente: il veleno arriva nelle nostre tavole e si espande nei territori.

Il circuito dei prodotti organici, o ancor meglio agroecologici, è ancora molto ristretto. Da un lato, solo chi è realmente informato e interessato cerca e trova questi tipi di prodotti; dall'altro, il costo pesa molto nelle tasche dei consumatori rispetto ai generi alimentari dei grandi supermercati. Nonostante la maggior parte della popolazione brasiliana scelga i supermercati convenzionali e impersonali, per comodità ed economia, in tutte le cit-

tà, pur piccole che siano, esiste almeno un mercato di frutta, verdura, carne e pesce settimanale: la *feira!* Qui negozianti e *fregueses* (clienti abituali) tessono relazioni di prossimità fatte di parole e di sorrisi che rallegrano la giornata. Si diventa amici, si scherza e ci si interroga se la mancata partecipazione a un mercato è dovuta a viaggi o a malattia.

Prima di associarmi al movimento della Rete Ecologica, formato da produttori e consumatori sul principio del Km 0, dell'agricoltura di piccola scala agroecologica e del "consumo attivo", ero assidua frequentatrice dei mercati. La domenica mattina era esclusivamente riservata per fare colazione e spesa nella *feira* del mio quartiere, luogo di incontro anche tra amici.

Confesso che ho nostalgia del signore che vendeva una *manga palmer* incredibilmente buona!!! Questo è un po' il problema di collegare abitudini alimentari al ritmo della natura: nella Rete Ecologica i prodotti seguono le stagioni, niente *manga palmer* tutto l'anno, sigh. Rispetto alle relazioni di prossimità, un movimento sociale riesce a supplire senza dubbio la dinamica del mercato di quartiere. Nella Rete Ecologica produttori e consumatori collaborano costantemente e direttamente, sia nell'ambito rurale che in città, rendendo possibile un forte scambio umano solidale e un progetto politico. Grazie alla dedizione volontaria (nella distribuzione, nella raccolta di prodotti, etc.) è possibile ridurre il costo dei prodotti agroecologici e trovare a tavola dei veri pomodori (mai però come quelli dell'orto della mamma!).



**LAURA VIGORITI**

## Una provvista di pesce freschissimo

**Il mercato del pesce in Senegal è un luogo speciale, in questo Paese per cui l'Oceano è una fonte di vita. Per Laura è un appuntamento fisso, imperdibile, dove con una modica spesa può fare provvista per tutto il mese.**

Ogni mese con il taxi vado al mercato di Soubédioune dove tutti i giorni, al mattino e alla sera, le coloratissime piroghe senegalesi riportano a riva tonnellate di freschissimo pesce atlantico e crostacei. Compro cernie, merluzzi, tonni, orate, bottatrici... un po' di tutto.

All'arrivo delle piroghe, si avvia una catena di montaggio, i giovani vanno a riempire di pesce delle casse che trasportano sulla testa fino in riva e che poi sversano direttamente sulla sabbia della spiaggia.

Il pesce viene poi acquistato dalle donne che lo rivendono al dettaglio, sempre lì sulla spiaggia, a volte su un telo o su un piccolo banchetto. Poco più avanti c'è una sorta di mercato con dei banconi in cemento, ma non tutte le venditrici hanno una postazione laggiù. Il livello d'igiene

è quasi equivalente ovunque e abbastanza scarso per i parametri a cui siamo abituati...

Per fortuna, in un angolo del mercato, alcune altre donne organizzano un rapido servizio di pulizia: per qualche centesimo di euro sciacquano il pesce dalla sabbia, tolgono grossolanamente interiora e scaglie. Dopo poche ore tutto è finito e si aspetta il prossimo giro.

A quel punto, rientro a casa, risciacquo il pesce, lo separo in porzioni e lo metto nel congelatore. Con circa 30 euro ho provviste per un mese intero! Sì perché in Senegal il pesce costa meno della frutta che è tutta d'importazione. Per le verdure, invece, vado al mercato di Castors, dove si trovano pomodori, verze, cavolfiori, cetrioli, melanzane, e tanto altro. In ogni angolo si vendono le cipolle. Cipolle in quantità industriale, in quanto rappresentano la base dell'alimentazione in Senegal, assieme al riso. Per questo, passando tra una fila e l'altra di venditori, facilmente può capitare d'iniziare a piangere, poiché dei giovani coraggiosi tagliano a una velocità incredibile chili e chili di cipolle che poi insacchettano e vendono.

A Dakar, ogni quartiere ha la sua prerogativa. Per le cose di casa come piatti, bicchieri, pentole ecc., bisogna andare al mercato di Grand Yoff, mentre per l'abbigliamento usato e le scarpe la fa da padrone il mercato di Liberté 6, vicino a casa mia. Se si cercano tessuti, si va a HLM. Per i souvenirs, non c'è di meglio che Sandaga.



GIULIANA SARDO

## Il mercato, tra colori, profumi...e pinguini

**Il fascino che esercita su Giuliana il mercato tradizionale al Cairo, dove ritrova abitudini e profumi della sua infanzia campana, è pari solo alla sua avversione per i grandi mall, templi del più sfrenato consumismo: due anime che convivono nell'Egitto di oggi.**

Personalmente sono abbastanza monotona e ripetitiva, mi piace non solo andare sempre allo stesso mercato, ma sempre dagli stessi venditori, anche se capita che non tutte le volte abbiano i prodotti migliori. Sono alla continua ricerca di visi familiari, di posti familiari e per me è molto rassicurante che il venditore mi riconosca, sappia i miei gusti, che ci sia tra noi una sorta di relazione.

Per le grandi spese solitamente vado al mercato generale del quartiere dove è possibile comprare al chilo o anche all'ingrosso. Compro molta verdura e frutta in questi mercati, e spesso mi porto a casa anche del pesce grigliato per il pranzo o anche una fantastica *shawerma* siriana. Ma quello che sorprende più di ogni altra cosa la mia *hagga* (venditrice) di fiducia è quando arriva il momento della produzione annuale di salsa di pomodoro. Da buona campana sono stata coinvolta sin dall'infanzia nella produzione di questa salsa e ahimè, non c'è scampo, se sei cresciuta nel sud Italia anche in età adulta non te ne liberi. Puntualmente la mia *hagga*, pur essendo felice dei 15-20 chili di pomodori che le compro, rimane esterrefatta, non riesce proprio a capacitarsi di una *kha-waga* (straniera) che non solo non va nei grandi centri commerciali, ma addirittura si fa la salsa da sola! Sarà uno shock per lei quando le comunicherò che durante la festa del Ramadan partecipo al taglio della carne, alla preparazione e alla distribuzione con coltelli che saranno affilati nello stesso mercato.

Si capisce facilmente che non sono un'amante dei grandi supermercati, impersonali e sterili, dove non c'è co-

municazione, nessuno ti offrirà un tè e nessuno ti chiederà come va la giornata. I nuovi mostri però sono altri, i grandi Mall appena fuori il Cairo: qui si trova tutto quello che si può desiderare, in questa vita e nella prossima. Famiglie intere passano volentieri il loro tempo, specialmente il venerdì, nei meandri di un centro commerciale. Si comincia di solito dopo la preghiera del venerdì, verso le due i centri commerciali vengono presi d'assalto. Si inizia il tour partendo dal supermercato: assalto alle offerte, assalto agli assaggi e via alla cassa con la speranza che il suono della sirena annunci che la tua spesa è gratis! Eh sì, il marketing non ha limiti in Egitto. Infatti qui può anche capitare che al momento del pagamento possano squillare le trombe e tu possa portare a casa gratis tutto quello che hai nel carrello.

È doveroso però, se questo dovesse succedere, recitare diverse formule scaramantiche per assicurarsi che nessun evento catastrofico rovini questa vincita. Tutto questo però accade di rado ed è molto più probabile che dopo il supermercato ci si rechi alla Food Court, dove si ha una scelta imbarazzante di ristoranti, fast food, gelaterie e pasticcerie. Dopo aver portato a termine la soddisfazione di questo bisogno primario, ci si può dedicare al tour dei negozi. In questa fase molto probabilmente i più giovani abbandoneranno gli adulti e, a seconda dell'età, decideranno se approfittare dell'area giochi, di un eventuale spettacolo allestito all'esterno o del cinema. Naturalmente se parliamo di pinguini (veri!!!) su ghiaccio allora non ci sarà più spazio né per negozi, né per l'area giochi né tantomeno per il cinema. Non capita certo tutti i giorni in quel dell'Egitto che si possano vedere dei pinguini (veri!!!) su ghiaccio in un monotono venerdì d'estate...



# A tavola



Ogni regione ha le proprie tradizioni e abitudini alimentari, di solito molto diverse dalle nostre. Ogni cooperante si deve confrontare con la realtà del Paese che la ospita, spesso oscillando tra nostalgia della cucina italiana e apprezzamento nei confronti di nuove ricette e nuovi sapori.

## LAURA VIGORITI

# Il pasto, un momento di condivisione

**A base di riso, la cucina senegalese è molto tipica e fa parte di abitudini sociali collettive. In Laura non si trova nessun rimpianto dei sapori di casa, anzi si percepisce l'apprezzamento per la varietà dei piatti e la ricchezza degli ingredienti. Eppure viene da Napoli...**

Il pasto è un momento di condivisione in Senegal. Si mangia tutti assieme in un grande piatto. Di solito si mangia con le mani facendo delle *boulettes*, delle palline, di cibo. Gli ospiti ricevono i pezzi migliori che sono abitualmente distribuiti da una donna della famiglia.

Il riso è la base dell'alimentazione senegalese.

Il piatto tipico è il *thiéb* (si legge "tiép"), ovvero riso, nelle sue varie declinazioni: *thiéboudienne*, riso col pesce; *thiébouyap*, riso con carne, ecc. Questi piatti sono accompagnati da verdure (di solito melanzane, carote, patate, verza, ecc..).

Altri piatti molto conosciuti sono il *mafé*, piatto anche questo a base di riso e di solito carne preparato con una salsa deliziosa alla pasta d'arachidi.

C'è poi il pollo *yassa*, che nient'altro è che un pollo accompagnato da una salsa molto abbondante alle cipolle. In alcune occasioni si mangia il *cous cous*. Ci sono poi i piatti da colazione e spuntino, per esempio tanti tipi di pa-

nini: con la frittata, con i fagioli, con i piselli, con le cipolle. Poi c'è da segnalare il buonissimo *lait caillé*, uno yogurt molto dolce, di solito accompagnato da cereali.

Chiaramente tutto molto speziato: pepe, peperoncino ecc, per stomaci resistenti! I piatti fast food sono in parte importati da altre culture: *fataya* – un panzarotto fritto farcito con uova, carne, verdure, patatine fritte e a volte spaghetti di riso – pizza, sandwich, ecc.

Il cuore della tradizione senegalese, poi, è l'*athaya*, il tè caldo speziato che si beve a tre riprese in versioni progressivamente più dolci. Attorno all'*athaya* ci si incontra, si scambiano chiacchiere.

Altre bibite tipiche, sono il *bissap*, un infuso di fiori di karkadè zuccherato e aromatizzato alla menta, e la *bouye*, un prodotto del frutto del baobab. Chiaramente la cucina senegalese ha anche connotazioni regionali influenzate dalle differenze climatiche, culturali e religiose locali.



**GIULIANA SARDO**

## A pranzo... Sì, ma a che ora?

**Non deve essere facile abituarsi alle usanze gastronomiche e ai ritmi alimentari dell'Egitto, che Giuliana definisce amabilmente "strampalati". Lei però sembra muoversi a proprio agio in un Paese dove si può fare la prima colazione fino alle 14 e pranzare alle 17...**

Strampalato il Paese, strampalati i pasti, naturalmente. Al Cairo si mangia sempre, è impensabile non riuscire a mangiare qualsiasi cosa a qualsiasi ora e in qualsiasi situazione. Gli egiziani, di solito, prima iniziano la giornata e poi fanno colazione, prima o durante il lavoro, tra le sette del mattino e le due del pomeriggio: eh sì, il mattino è una questione di prospettiva. Diciamo che un orario decente, in cui si può essere sicuri della ricettività del nostro interlocutore, è più o meno alle 11.

Il pranzo invece è un momento che solitamente si svolge a casa, nel pomeriggio tra le 5 e le 7. I superstiti stranieri che ancora combattono per il pranzo tra le 12 e le 13 diminuiscono giorno per giorno, inesorabilmente. Per pranzo si troverà sempre un pasto molto abbondante, che prevede zuppa, probabilmente un primo piatto, e immancabilmente pollo o carne, contorni vari dove padroneggia l'insalata, anche lei immancabile. A dispetto di quello che si potrebbe pensare, il pranzo però è il secondo pasto più importante della giornata.

La colazione infatti, che quantitativamente inganna, in termini di efficacia-efficienza ti sistema per un'intera giornata se non per due: fave bollite per ore e ore arricchite di pomodori, cipolle, *tehina* e olio, a seconda dell'area geografica; *felafel*, qui chiamati *taameyya*, ancora fave bollite per non si sa quanto, impastate e fritte in calderoni d'olio;

pomodori, cetrioli, rucola, uova, melanzane, anche queste che differiscono per condimento a seconda dell'area; molto spesso c'è anche del formaggio, pane, tè o caffè. La colazione, se non fatta a casa, si compra per strada o la si ordina comodamente. Bisogna prestare molta attenzione a dove la si acquista, differenti prezzi corrispondono a diverse capacità digestive. Mentre per un purosangue egiziano comperare le fave bollite, il *ful*, da un carretto per strada non presenta particolari rischi, uno stomaco delicato e non abituato a smaltire litri di olio utilizzato infinite volte può trovare la sua colazione nei nuovissimi "oriental restaurants" della capitale, ancora a un prezzo modico, ma non troppo.

Di pasti veloci ed economici se ne possono fare diversi durante tutta la giornata. Uno dei più popolari è il *koshary*, pasta con un sughetto di pomodori, cipolla e aglio, a volte servito con lenticchie. Un'altra opzione è una *shawerma*, in Italia è arrivata con i turchi, che la chiamano *kebab*: un sandwich con pollo o carne a cui si possono aggiungere diverse verdure e salse. In questi anni spopola in Egitto la *shawerma* siriana, specialmente in zone come quella dove vivo io, 6th of October, dove i siriani cominciarono ad arrivare e a stabilirsi durante i primi anni del conflitto in Siria. La *shawerma* è avvolta dal pane tipico arabo ed è servita con salsa d'aglio, non un incentivo alla socializzazione ma sicuramente da provare.

Se proprio non si trova appagamento, i supermercati rappresentano un'altra opportunità: al Cairo si può far spesa anche alle 4 del mattino, no excuses per gli stakanovisti che non trovano mai tempo per riempire il frigo...



**MARTINA MOLINU**

## Riso e fagioli, ma tanto di più

**Martina che vive in Brasile da tanti anni ha scelto un mix tra la pura cucina brasiliana e alcuni principi per lei irrinunciabili della tavola italiana. Ne deriva una terza via, la sua personale cucina italo-brasiliana...**

Al tavolo di un brasiliano riso e fagioli generalmente non possono mancare. Durante l'ultima visita che abbiamo organizzato in Italia nell'ambito del Progetto "Terra de Direitos", il rappresentante delle comunità *quilombolas* della Bacia e Vale do Iguape non riusciva proprio ad accettare che la carne venisse servita senza riso. È incredibile la *saudade* che i brasiliani provano per un piatto di riso in bianco e fagioli accompagnati da una bistecchina, stracotta per di più. Credo di subire la sensazione contraria quando, per viaggi di lavoro, passo più giorni nell'entroterra del Paese e per assenza di scelta sono costretta ad arrendermi al quotidiano riso+fagioli+carne.

Oltre a questa ricetta "giornaliera", esistono centinaia di piatti differenti, a base di carne o pesce, e un'abbondanza di verdure e prodotti per sbizzarrirsi in cucina. *Farofa, quiabo, chuchu, taioba, inhame...*: quest'ultimo, un tubero, riesce addirittura a sostituire la panna da cucina se frullato insieme all'acqua.

Insomma, una ricca varietà di materie prime. Ottimo per una come me che non ama mangiare fuori.

Adoro cucinare (lo scrivo perché mio marito non leggerà questo post e non potrà smentirmi!) e mi diletto a creare piatti con un mix tra cucina italiana e brasiliana. Come la carbonara con la salsiccia, il pesto con gli anacardi o la lasagna di *palmitos*. Vivere tanti anni fuori dall'Italia per

me ha significato perdere letteralmente quella rigidità che abbiamo in cucina. Accostamenti "fissi" dell'aglio e della cipolla con determinati piatti? Ma no, si usa tutto insieme e in quantità. D'altro canto, non ho aderito totalmente alle usanze locali. Va benissimo mangiare con una sola portata, abbinando pasta, carne e verdure; ma, per favore, non chiedetemi di mischiare tutto quanto trasformando il mio piatto in una poltiglia! Dunque riscopro un'altra virtù del riso: è fondamentale per costruire nel piatto un muro di separazione tra i vari cibi con sughetti che altrimenti si contaminerebbero mescolandosi.

Ammetto che la cucina italo-brasiliana mi soddisfa pienamente, specialmente considerando che sono celiaca. Il riso che sostituisce il pane, i fagioli essenzialmente *gluten free*, la mandioca che si trasforma nella tapioca (una sorta di piadina – romagnoli non me ne volete!), rituale della mia colazione, che è possibile trovare facilmente anche per strada. E parlando della colazione non posso non citare una tradizione che mi segue: il *gioddu*, il latte fermentato che faceva mia nonna! Anche se, come potete immaginare, in Brasile non riesco a trovare latte delle pecore o delle capre sarde. Non ancora!



# L'acqua



In tutti i Paesi da cui scrivono I3 cooperanti l'acqua è il primo, e forse più importante, problema che affligge la popolazione, dovuto sia al clima che alle emergenze climatiche, ma anche alla mancanza di infrastrutture e reti distributive oppure all'incuria delle amministrazioni.

## FEDERICO MUNARETTO

### Rai magani raiwa\*

**La prima differenza tra ricchi e poveri la fa proprio l'accesso all'acqua. In Niger le persone facoltose hanno l'acqua potabile in casa, le altre si devono arrangiare. E finché l'acqua non manca non ci si rende conto di quanto sia indispensabile.**

I mesi di aprile e maggio sono tradizionalmente mesi di caldo torrido nella regione del Sahel, in Niger in particolare. Il fabbisogno d'acqua aumenta in modo esponenziale, ma l'offerta non segue la domanda e il problema si pone in tutto il Paese compresa la capitale Niamey. Una città in crescita, dove il problema dell'acqua è in costante aumento soprattutto nelle periferie.

A Niamey l'acqua è potabile, o perlomeno lo è nei quartieri centrali in cui le singole case sono collegate al sistema idrico. Niente bottiglioni, bottiglie o sacchetti d'acqua per chi se lo può permettere. Questa è la situazione di una parte della città, la più ricca. Il discorso tuttavia cambia man mano che ci si allontana dal centro per inoltrarsi nelle zone periferiche. Nelle periferie essere collegati al sistema idrico rimane un lusso che non tutti si possono permettere e lo stesso sistema idrico non copre tutti i quartieri della capitale. Nelle periferie infatti la maggior parte della popolazione si serve delle fontane poste nei differenti quartieri o acquista l'acqua presso qualche famiglia facoltosa che si è potuta permettere la realizzazione di una perforazione per la captazione delle acque sotterranee.

0,04€ è il prezzo per acquistare mezzo litro d'acqua potabile in sacchetto presso i rivenditori. Nei centri urbani di tutto il Paese, grandi e piccoli e talvolta anche nei villaggi, è possibile acquistare acqua potabile che viene commercializzata in sacchetti di plastica trasparente. Si trovano facilmente anche le bottiglie ma il prezzo è piuttosto elevato



(0,75€ per 1,5 l) e quindi difficilmente accessibile a tutti.

Se questa è la situazione nelle aree urbane, lo stato delle cose nelle aree rurali è ben diverso. Sono molti i villaggi in cui l'accesso all'acqua è ancora limitato. Talvolta i pozzi si trovano a diversi chilometri di distanza e, nelle ore più fresche del mattino, non è difficile scorgere decine di donne e bambini impegnati nel riempire d'acqua le decine di taniche da 20 litri che portano con loro. Una volta riempite vengono poi caricate sul carretto trainato dall'immane asino e trasportate fino a casa. Eppure, anche nei villaggi più isolati e nonostante le mille difficoltà, ad accogliere il visitatore vi è sempre una tazza d'acqua.

Cloro. Se dovessi descrivere il sapore dell'acqua a Niamey non mi viene in mente altra parola che il cloro.

Non ci si rende conto dell'effettivo valore di una cosa fino a quando ti viene a mancare. Ricordo ancora il mio rientro in Italia dopo un anno in Rwanda. Impagabile la sensazione di attaccarsi al rubinetto dell'acqua e poter bere tranquillamente senza doverla bollire e poi filtrare in uno di quei filtri che comincio a conoscere solo viaggiando.

*\*in lingua Hausa: "l'acqua che permette la vita"*

**MARIA VITTORIA MORETTI**

## Ovava wa tepuluka (a água está difícil)

**L'Angola ha abbondanza di risorse idriche, ma la qualità dell'acqua non è buona. Sono però previsti investimenti per migliorare le infrastrutture con un piano che si proietta fino al 2024. Intanto, Maria Vittoria preferisce comprare l'acqua in bottiglia, perché non si fida di quella che esce dal rubinetto.**

L'Angola ha molti climi differenti, ma la domina un clima temperato-caldo piovoso con inverni secchi ed estati umide. Durante la stagione delle piogge si verificano eventi di allagamenti che distruggono le abitazioni più vecchie costruite con l'adobe (mattoni creati dall'impasto di sabbia, paglia e fibre naturali), rovinano i raccolti e portano con sé diverse malattie, dalla sempre presente malaria, al riapparso colera. Nella stagione secca l'acqua semplicemente scarseggia e i corsi d'acqua si asciugano.

A livello nazionale la situazione non è molto positiva, soprattutto in termini di qualità piuttosto che di quantità delle risorse idriche. Il Paese infatti ha un buon potenziale idrico, ma le infrastrutture non sono adeguate e buona parte della popolazione non ha accesso all'acqua per l'agricoltura e/o per uso domestico. La situazione è più critica nelle aree isolate e lontane dai centri urbani. In molte aree rurali le persone, solitamente donne, percorrono distanze di diversi chilometri sotto il sole, con i bambini fasciati sulla schiena e i grossi secchi di plastica in testa, per raggiungere un fiume o una fontana pubblica. Qui l'acqua arriva per qualche ora al giorno, qualche giorno a settimana, senza regola.

In alcune zone del Paese ci sono persone che prelevano l'acqua dai fiumi mediante pompe a motore e la trasportano in cisterne per venderla. Ovviamente il fiume è il luogo del ritrovo, dove le donne lavano i panni, gli uomini le automobili e i bimbi si fanno il bagno, quindi l'acqua estratta è abbastanza inquinata da non essere potabile, e questa

rappresenta un'altra fonte di malattie.

Nella città di Waku Kungo, dove vivo, l'acqua arriva a casa nelle ore in cui ci viene fornita anche l'energia elettrica (7 ore durante la settimana e 5 nel fine settimana), riempiendo una cisterna che, da sola, mi permette di avere abbastanza acqua per vari giorni. Ma qui siamo nella parte ricca della città. Una buona parte dei *bairros* (quartieri) della città non riceve acqua corrente e deve ricorrere alle fontane pubbliche. Per quanto riguarda l'acqua potabile, in casa ho gli immancabili filtri, ma nonostante tutto ho deciso di consumare l'acqua di bottiglia dopo aver visto come diventano i filtri nel giro di un paio di settimane.

Il Piano Idrico Nazionale dell'Angola prevede scenari di positiva evoluzione circa la situazione idrica del Paese. Il Ministero dell'Energia e dell'Acqua prevede investimenti nella costruzione e nella ricostruzione di infrastrutture nel settore idrico, con l'obiettivo a lungo termine che entro il 2040 il Paese sarà in grado di garantire una gestione più corretta dell'acqua.



MARTINA MOLINU

## Il privilegio dell'acqua

Oltre ai problemi che lo accomunano agli altri Paesi per quanto riguarda la rete idrica, il Brasile ha anche una sua specificità nelle regioni semiaride, dove Martina lavora insieme alle comunità locali con progetti che aiutano a convivere e mitigare la mancanza di acqua dovuta alla siccità.

.....

Il territorio brasiliano detiene il 12% delle riserve acquifere del mondo. Apparentemente, la mancanza di acqua non dovrebbe essere un problema nelle case dei brasiliani, eppure negli ultimi anni una gestione inadeguata della risorsa, le non politiche ambientali e il cambio climatico hanno determinato una forte crisi idrica anche nei grandi centri urbani, che ha colpito le fasce sociali più povere. Specialmente nelle stagioni con scarse piogge ed elevate temperature, le riserve che forniscono acqua alla città non supportano il consumo. Nelle città, poi, come a San Paolo, i fiumi sono "sotterrati" e inquinati; e questo non solo nelle città purtroppo...

Le abitazioni possiedono serbatoi di stoccaggio di acqua che, come nel mio caso, privilegiato, ci permettono un uso continuato anche nei momenti peggiori. L'acqua però non è potabile ed è necessario predisporre di un filtro per il suo consumo. A casa mia abbiamo il "famoso" *filtro de barro*, invenzione orgoglio dei brasiliani che pare essere una delle migliori tecniche al mondo!

Come dicevo, il mio è un caso privilegiato, e lo ricordo spesso quando discutiamo l'approvvigionamento di acque nelle comunità *quilombolas* dove operiamo: acqua dall'aspetto torbido che non solo non è adatta al consumo umano ma non serve neanche per lavare i vestiti. O ancora, il mancato accesso alla terra determina il controllo delle sorgenti di acqua da parte di *fazendeiros* che ne deviano il corso per sostenere principalmente le loro attività economiche.



L'accesso all'acqua è ancor più un problema nelle regioni semiaride del Brasile, dove per molti anni abbiamo collaborato nella costruzione di cisterne per uso umano e uso agricolo con il lemma della *Convivência com o Semiárido*. Qui, reti e organizzazioni della società civile hanno implementato importanti tecnologie sociali che hanno permesso alla popolazione di sopravvivere con dignità alla forte siccità che perdura, considerata una delle peggiori dell'ultimo secolo. Da loro potremmo imparare molto sulle possibilità di recupero e riutilizzo dell'acqua, sul suo uso sostenibile, senza sprechi.

**GIULIANA SARDO**

## Acqua in bottiglia?

**L'acqua è diventata preziosa anche in Egitto, che sta passando una grave crisi idrica. L3 egizians bevono l'acqua del rubinetto, chi ce l'ha, anche se è inquinata da molteplici contaminazioni; per Giuliana non sarebbe sopportabile e quindi è costretta alle immancabili bottiglie sigillate.**

Da straniera questa è una domanda che mi viene fatta spesso quando siedo a un caffè: infatti il mio stomaco potrebbe non reggere l'affronto dei batteri che ogni egiziano purosangue sfida senza timore alcuno, e quando la domanda non mi viene posta l'acqua in bottiglia arriva comunque. Ogni guida turistica avvisa di non bere acqua non sigillata in Egitto, e direi a buona ragione: insufficienza renale, disturbi gastrointestinali, parassiti come l'ameba sono le conseguenze degli inquinanti e delle elevate

concentrazioni di piombo, rame, nichel, molibdeno e molto altro rilevati nell'acqua. Ma l'acqua imbottigliata qui è un bene di lusso che non tutti possono permettersi, circa tre euro per sei bottiglie, la maggior parte della popolazione è quindi costretta a bere l'acqua corrente. Naturalmente parlo della popolazione che almeno a casa ha l'acqua! Infatti un numero significativo di famiglie nelle zone rurali e nelle periferie urbane non è ancora collegato con il sistema idrico.

Se poi aggiungiamo che l'Egitto sta affrontando una grave crisi idrica e che l'acqua procapite sta diminuendo anno dopo anno, questo non è proprio il Paese giusto per dimenticare un rubinetto aperto, ma perfetto per parlare di "oro blu". È molto raro entrare in casa di egiziani e trovare dell'acqua imbottigliata, c'è sempre da pregare che ci sia un'altra bibita a salvarti da rifiuti inaccettabili per la famiglia che ti ospita oppure da inevitabili nottate in bagno. Quello che è invece molto più comune è lo spirito di adattamento: se non si ha acqua in casa e non si hanno possibilità di comprarla, comunque si può star certi che si riuscirà a bere! È infatti molto frequente trovare per strada piccole giare o distributori d'acqua, completamente gratis e molto spesso attrezzate anche con un bicchiere (rigorosamente di metallo): *Egyptian water-sharing* lo si potrebbe definire, da ritenere comunque off-limits per noi stranieri dallo stomaco debole.



**LAURA VIGORITI**

## L'acqua scorre di notte

**A Dakar, nel quartiere dove vive Laura, l'acqua arriva a orari imprecisati, per poco tempo nel quale occorre concentrare tutte le attività necessarie. Ma almeno arriva... Non è così nel resto della città e del Paese, dove COSPE si sta impegnando proprio in un progetto dedicato alla distribuzione idrica.**

Tornare a casa dopo un'intensa giornata di lavoro o una visita per i quartieri sabbiosi di Dakar e sperare di potersi fare una bella doccia rigenerante è sempre stato un miraggio durante i primi due mesi del mio soggiorno in Senegal.

Sì, perché pur essendo ben servita rispetto ad altre capitali africane, anche a Dakar, che è uno spuntone di terra tra le acque dell'Atlantico, si può rimanere senz'acqua tutta la giornata per poi ritornare ai rubinetti soltanto di notte.

Ed ecco che appena ricomincia a scorrere, verso le 22 o le 23, ci si mette tutti all'opera: c'è da lavare i piatti e avviare la lavatrice, annaffiare le piante del nostro piccolo giardino e dell'orticello, riempire i bidoni che costituiranno la nostra riserva per la giornata e, finalmente, farsi una bella doccia prima di andare a letto sfiniti!

Nel mio quartiere, l'acqua è distribuita solo di notte. Per ora non ho ben capito il perché ma spero di capirlo meglio tra pochissimo poiché COSPE sta lanciando proprio qui nella capitale un progetto di promozione della cittadinan-

za attiva in particolare sul tema della trasparenza dei fondi pubblici dedicati all'acqua. Con questo progetto, tra l'altro, si valuterà partecipativamente il servizio fornito e si individueranno i possibili miglioramenti che la società di gestione dell'acqua (SNE) dovrebbe realizzare in futuro. Intanto io mi sono attrezzata con una cisterna che mi permette di avere l'acqua tutto il giorno!

In ogni caso, non mi posso lamentare, l'acqua che arriva al mio rubinetto è trasparente e ha un leggero odore di cloro. Nulla in confronto all'acqua della mia precedente casa in Congo, dove anche nella capitale mi capitava di passare 15 giorni senza il bene più prezioso e di scoprire, una volta che l'acqua tornava a scorrere, che con lei arrivava la sabbia e finanche qualche vermiciattolo!

In Senegal, per fortuna, questo non succede. Tuttavia ci sono dei disagi, per esempio l'edificio accanto al mio non è allacciato alla SNE e riceve l'acqua con le cisterne che devono venire tutti i giorni per rifornire gli appartamenti del palazzo di 5 piani... E poi, in Senegal, l'acqua è una risorsa preziosa: ci sono regioni in cui la pluviometria è così bassa da rendere sempre più difficile coltivare e ci sono zone dove l'acqua è disponibile in grandi quantità ma la cui qualità è insufficiente.

Io ho vissuto in zone dove non c'era telefono né elettricità, ma vi posso assicurare che a una persona niente manca di più dell'acqua!



# Un incontro fondamentale



Incontri diversi, con singoli individui o con gruppi, incontri di un momento o durati una vita, il mestiere dell'operante è costellato da queste occasioni, ma alcune tra queste sono state più importanti di altre perché hanno cambiato il loro modo di vedere la vita.

## LEONARDO DI BLANDA

### Il sorriso di tre donne

**Per Leonardo, da solø a Capo Verde durante la pandemia, è stato importante poter scambiare un saluto e due parole in una lingua approssimativa con alcune donne del posto che incontrava ogni giorno. Il loro sorriso lø ha cambiato la vita.**

Prima della pandemia far la fila in banca, scegliere la frutta al mercato o semplicemente chiedere un'indicazione a un passante erano occasioni per poter conoscere persone, scambiare quattro chiacchiere e tessere dei legami. Durante quest'ultimo anno, invece, ho cercato di evitare contatti, parlare il meno possibile e, ovviamente, ho dovuto sempre tenere la mascherina, cosicché pochi sono stati i sorrisi scambiati. Tuttavia, tre donne hanno reso la mia permanenza a Capo Verde più piacevole e allegra, nonostante le rigide condizioni.

Le prime due sono *rabidantes*, venditrici informali di frutta e verdura, che ogni giorno si siedono accanto all'ufficio del COSPE per vendere i propri prodotti. Non parlano portoghese, ma solamente criolo, facendo sì che, ogni volta che andavo a comprare la frutta, ci fossero incomprensioni, solitamente sui prezzi, ma anche qualche risata per via del mio accento "siculo-porto-criolo". Il più delle volte non avevo bisogno di fare acquisti, tuttavia mi rallegrava il pensiero di incontrarle. A volte capitava che litigassero tra di loro perché volevano avere l'esclusiva su di me, così cercavo sempre di comprare in parti uguali da entrambe. Un giorno chiesi alle due signore di sorridere per poter fare una foto. Una delle due aveva vergogna a mostrare il sorriso, perché le mancavano alcuni denti, ma nonostante questo si vedeva che voleva essere fotografata. Dopo ogni acquisto, tornavo in ufficio con la borsa piena di frutta locale e il cuore pieno di allegria.

Nha Joana invece la considero una fonte di energia spirituale. Il giorno che sono arrivato a Sao Filipe ho notato una casettina con tantissime piante sul davanti, veramen-

te tante. In mezzo a loro avevo scorto una signora che con tanto amore se ne prendeva cura. Durante i miei primi giorni, prima di andare a lavoro, timidamente passavo di fronte a questa bellissima casetta e sempre incontravo Nha Joana pronta a sorridermi e a salutarmi. Un giorno intravidi una pianta di basilico e le chiesi se potevo prenderne alcune foglie. Lei ne approfittò per parlarmi, farmi delle domande e togliersi qualche curiosità. Anche lei parlava solo il criolo ma, nonostante le risposte nel mio criolo stentato, si fermava a chiacchierare. Da quel momento in poi, ogni volta che passavo da lei, mi raccontava sempre qualche aneddoto, che il più delle volte non riuscivo a capire, e alla fine di ogni conversazione recitava una preghiera benedicendo me e la mia giornata. Passare davanti alla sua casa era diventata un'abitudine e, soprattutto nei giorni più difficili e tristi, vedere quel sorriso e sentire quelle parole, per me di conforto, mi trasmettevano forze per proseguire la mia giornata con allegria e serenità.



**ANTONIO LOPEZ Y ROYO**

## Padre Paolo Dall'Oglio: una vita per il dialogo

**Diamo spazio a questo ritratto che Antonio fa di padre Dall'Oglio, conosciuto in una sua precedente esperienza in Siria. A oggi non si sa niente della sorte di padre Paolo Dall'Oglio, gesuita rapito a Raqqa mentre cercava di ottenere la liberazione di alcuni ostaggi sequestrati dai fondamentalisti islamici. Era, e rimarrà, un esempio fulgido di chi dedica la propria vita alla pace, al dialogo, alla mediazione.**

Una volta ho imparato che anche i conflitti più estremi e sanguinari si possono risolvere con il dialogo e che la caparbia delle idee di pace è più forte della paura. Ho imparato che costi quel che costi bisogna dare tutto se stessi per un'idea, per cambiare il mondo, semplicemente perché è necessario farlo.

**2009, Siria** Nel deserto a nord di Damasco, arroccato su un promontorio roccioso, intravedo il monastero di Deir Mar Musa: non avevo mai sentito parlare prima di questo luogo che sembra uscito da una favola delle *Mille e una Notte*. Una lunga scalinata porta fino alla costruzione principale, che sembra essere un castello medioevale, alle spalle del quale si apre una gola di rocce e sabbia. Fa caldo e il sole arroventa le rocce e le nostre teste. Arrivati nella prima struttura del monastero sento parlare italiano, un gesuita dalla stazza imponente, un gran sorriso e una barbetta bianca ci dà un caloroso benvenuto in italiano, accogliendoci con acqua fresca, e non tarda a invitarci a pranzo in una grande tenda addobbata con tappeti dai mille colori e cuscini attorno a tavolini rotondi e bassi. I ragazzi, di diversi Paesi del mondo, incaricati della cucina quel giorno, avrebbero tardato un poco e così ne approfittiamo per visitare il posto.

Una chiesa attira la nostra attenzione, sembra veramente

antichissima. Dentro affreschi, tappeti e candelabri che illuminano con candele muri ingialliti dalla sabbia. Attira la mia attenzione un mobiletto stracolmo di libri, avvicinandomi vedo che sono testi di varie religioni, c'è la *Bibbia* e c'è il *Corano* in bella vista, ma anche scritti di eremiti, testi sul buddismo e tanti altri. Una campana ci avvisa del pranzo.

Seduti su uno dei tappeti rosso brillante che fanno da pavimento alla grande tenda, il gesuita ci spiega che la sua missione in quel posto è il dialogo tra le varie religioni, in quel momento soprattutto tra cattolici e musulmani, che era molto preoccupato per il fanatismo crescente in quella parte del mondo e che il dialogo era sempre più difficile ma *necessario* perché era l'unica via possibile per la soluzione di conflitti e lontani rancori che covavano sotto le sabbie del deserto. All'epoca non compresi appieno quelle parole alle quali avrei dato un significato solo qualche anno più tardi. Ci parla della sua esperienza e del progetto con fervore e grande passione ricordandoci anche che una volta finito il pranzo avremmo dovuto lavare i piatti di tutti: nel monastero anche i visitatori avevano un lavoro da fare e nulla era gratis.

Finito il nostro compito ci invita a visitare un sentiero attraverso la montagna dietro il monastero, per scoprire le



grotte che nel passato avevano ospitato un eremita etiope, il fondatore di quel posto, un luogo di preghiera e riflessione, un luogo aperto ai credenti di tutte le religioni, lingue, credenze e culture senza limitazioni. Quel giorno le grotte e il sentiero erano totalmente deserte e quindi ne approfittavo per passare diverso tempo – minuti, ore, non ricordo più – in una delle grotte che si affacciava sul grande deserto e mi faceva vedere dall’alto il monastero e i gesuiti insieme a vari volontari che camminavano da una parte all’altra presi in differenti occupazioni. Così decido di registrare ogni singolo particolare di quel posto, per conservarlo nella mente e poter mi rifugiare nei momenti di stress e stanchezza anche a chilometri di distanza.

La notte con le sue stelle luminose stava prendendo il posto del color arancione del tramonto e la temperatura iniziava a scendere bruscamente: era ora di andare. Avrei voluto salutare il padre ma era già in un’altra struttura preparando i canti per la notte. Ci allontaniamo verso la macchina a valle e i canti dei monaci sembrano mescolarsi con quelli dei muezzin dei paesini in lontananza, mi sembra di vedere una sagoma imponente di una persona in cima alle scale che ci salutava con la mano, forse è solo una roccia ma saluto ugualmente.

**2011, Malawi** Leggo sui giornali italiani online che padre Paolo Dall’Oglio ha dovuto lasciare la Siria per un decreto di espulsione del regime di Bashar al-Assad, impegnato in quei mesi in una forte repressione durante le proteste popolari: probabilmente il messaggio di dialogo era considerato troppo rivoluzionario e sconveniente in un momento dove si volevano far vedere i muscoli e i propri armamenti.

**Luglio 2013 Italia** Leggendo i vari giornali, l’attenzione mi cade sulla foto di un gesuita dal grande sorriso e con la barba bianca (non troppo lunga). Era sempre Paolo Dall’Oglio: apprendo che già nel 2012 era rientrato in Siria a seguito della dura guerra che stava devastando il Paese, non era però andato a Deir Mar Musa dove l’avevo conosciuto ma nella zona del Kurdistan ai confini con l’Iraq. La notizia riportava la sua scomparsa dopo essere stato visto l’ultima volta a Raqqa per mediare la liberazione di alcuni ostaggi con un gruppo di fondamentalisti islamici (che avrebbero poi fondato mesi più tardi lo Stato Islamico o Califfato con Raqqa capitale).



**Bolivia, 2021** Sono passati tanti anni da quello strano incontro in un luogo magico perso nello spazio e nel tempo. Non so se Deir Mar Musa esista ancora, non so se qualcuno stia portando avanti il progetto del gesuita. So però che la guerra ha devastato un Paese meraviglioso, ha portato via migliaia di persone e tra questi amici e conoscenti di quell’epoca in cui lavoravo nella regione. Lo Stato islamico è caduto, per lo meno in Siria, ma malgrado varie notizie che parlavano di Paolo Dall’Oglio ancora come ostaggio pronto per la liberazione, a oggi non si hanno notizie del gesuita. In molti lo danno ormai per morto, ma io sono sicuro che se dovessi ritornare un giorno in quel deserto e tra quelle caverne sopra al monastero potrei scorgere ancora una sagoma che mi saluta e io potrei rispondergli finalmente “Arrivederci e grazie Paolo”.



**MATTEO LUSSIANA**

## Lustri Lune Maree: vi presento Felix Fuentes

**Una raccoglitorè di vongole, che vive nell'area costiera dell'Ecuador, diventa amicè carissimè di Matteo, aiutandolè a superare la solitudine ma anche a capire questo pezzo di ecosistema sopravvissuto alla devastazione degli allevamenti di gamberetti. E, con la sua sapienza atavica, Felix non è solo unè semplice pescatorè, ma lè custode di un equilibrio ambientale che protegge anche noi.**

.....

A Cojimies, dove ormai vivo da un anno, è la marea a regolare la giornata lavorativa dei raccoglitori artigianali. Essi, infatti, dipendono, per poter sostentarsi, dalla raccolta di specie come la conchiglia delle mangrovie (*Anadara Tuberculosa*).

Le mangrovie, che crescono tra il mare e la terraferma, formano ecosistemi fondamentali per l'equilibrio naturale, perché fungono da filtro in grado di catturare enormi quantità di anidride carbonica e sostanze chimiche nocive, oltre a essere spesso la prima e unica barriera contro i disastri naturali e il rifugio naturale di uccelli, pesci, molluschi e crostacei che condividono e popolano questo habitat.

Tuttavia, questi magici boschi, che alimentavano gli estuari e sostenevano le economie di migliaia di persone, classificate come attori strategici per far fronte al cambiamento climatico, sono state disboscate in tutto il mondo (e l'Ecuador non fa eccezione) per lasciare spazio a migliaia di ettari trasformati in piscine per l'allevamento di pesci e gamberi. A Cojimies le piscine per l'allevamento di gamberi in alcune zone occupano il 90% delle terre disponibili, dove una volta crescevano foreste di mangrovie.

Ricordo che ero qui da pochi mesi quando ho avuto l'opportunità di visitare una piccola area vergine di boschi di mangrovie, dove l'ecosistema è ancora in equilibrio e la fauna tipica presente. Facevo parte di una piccola delegazione del progetto per il quale lavoro e un gruppo di giovani del posto ci accompagnava a visitare questi luoghi. Dopo aver navigato fra i canali, dove l'acqua trova spazio fra le mangrovie, sono stato invitato a scendere a terra per tentare di camminare in un bosco di mangrovie e assistere alla ricerca e alla raccolta delle tanto ambite vongole. Si tratta di conchiglie di grosse dimensioni che conservano al loro interno un prelibato mollusco ricco di sostanze nutritive, insomma una delizia per gli amanti dei prodotti crudi e freschi.

Cercavo di dare un senso al mio camminare fra strati di fango e acque salmastre quando, forse per la mia goffaggine, mi si è avvicinato un ragazzo sulla trentina che mi ha aiutato a disincastare una gamba ormai bloccata nella melma. Dopo qualche risata abbiamo iniziato naturalmente a chiacchierare: mi ha raccontato della sua vita tra le mangrovie, del suo dipendere in tutto e per tutto dagli orari delle maree, mi ha spiegato come si ricerca la vongola, le differenti metodologie di ricerca, le zone in cui cercare e le scomode posizioni da assumere per potersi muovere nel fango. Ho trovato immediatamente tante analogie con i boschi delle mie montagne in Italia e la ricerca dei funghi. Non ci crederete, ma i boschi di castagni e di faggi hanno molte cose in comune con i boschi di mangrovie! Felix mi ha trasportato con i suoi discorsi e la sua grande facilità di raccontare, sprigionando passione per quello che fa, oltre a una conoscenza vastissima della tematica. Abbiamo spaziato dalle mangrovie al cambiamento climatico, dagli estuari all'allevamento di gamberi in piscina, per poi dibattere sui principali agenti inquinanti che stanno compromettendo la maggior parte dei boschi di mangrovie di questa porzione di mondo. Tra una chiacchiera e l'altra mi sono accorto di essere seduto da tempo nel fango del bosco; solo dopo un po' ci siamo resi conto che il resto delle persone ci stava aspettando. Il confronto era troppo interessante per essere interrotto, ma la marea iniziava a salire con forza ed era giunta l'ora di risalire a bordo.

Quel giorno io ho trovato la mia prima vongola delle mangrovie, Felix di sicuro non ne ha trovate molte perché perso in chiacchiere con me, ma entrambi abbiamo incontrato un compagno di viaggio e una persona sulla quale poter contare. A quell'incontro ne sono seguiti molti altri e Felix ora è parte del mio vivere a Cojimies. Lui è il decimo di dodici fratelli, ha due bambine meravigliose e la sua famiglia (composta, fra genitori, zii e cugini di ben cinquantasei persone) è anche un po' la mia. Le nostre chiacchiere, che si svolgono in un bosco di mangrovie o seduti in una casa, non sono mai più venute meno.

Sin da che ne ha ricordo, Felix si dedica alla raccolta delle vongole e dei granchi che popolano i boschi di mangrovie: lui, e gli altri che svolgono questa attività, non sono pescatori, il termine corretto che li identifica è quello di "raccoltori".

La loro attività affonda le radici in una tradizione ancestrale: prima dell'avvento della grande industria di gamberi, migliaia di famiglie vivevano dei prodotti che questi luoghi donavano agli attenti raccoglitori, intere famiglie tramandavano il loro sapere di generazione in generazione per via orale, la conoscenza del funzionamento dell'ecosistema, vongole e granchi di grosse dimensioni garantivano cibo e sussistenza a tutti. Oggi la maggior parte di quelle famiglie dedite alla raccolta della vongola

sono emigrate; migliaia di ettari di boschi hanno lasciato spazio alle piscine per gli allevamenti e ormai sono poche le persone che si dedicano a questa attività, anche perché non è molto "comodo" rimanere ogni giorno cinque o sei ore a quattro zampe nel fango e nell'acqua per raccogliere una media di 50 vongole. Il valore di mercato attuale si aggira intorno ai 15 dollari al centinaio. Vi lascio fare i calcoli del guadagno...

La grande conoscenza del funzionamento dell'ecosistema, il profondo rispetto delle persone che ben sapevano di dipendere dal suo equilibrio, un'attività estrattiva saggia e rispettosa avevano garantito che ci fosse armonia fra esseri umani e ambiente circostante. La storia seguente la possiamo facilmente intuire: Felix mi dice sempre che sino a 15 anni fa ritornava a casa anche con 300 conchiglie al giorno, oggi il fortunato che arriva a 100 festeggia con i suoi 15 dollari. Mentre scrivo queste righe penso a Felix e ai suoi fratelli, che anche oggi, tutti insieme, avranno raggiunto il punto di raccolta, avranno lavorato come ogni giorno per una manciata di dollari e come sempre avranno osservato il lento e inesorabile movimento della marea, perché solo da essa dipendono. Niente orologi, né sguardi al sole, né meridiane o altre invenzioni, con la testa rivolta ai movimenti dell'oceano domani riapriranno gli occhi quando la marea nuovamente li inviterà a svegliarsi.



**ALESSANDRO GIOVANNINI**

## La bellezza di condividere i valori

**Alessandro ci offre qui una riflessione sulla condizione dello cooperante espatriato, che spesso si trova a non avere radici e a soffrire la solitudine di questa situazione. L'incontro a Niamey con 13 altri cooperanti, tutte persone che condividono i suoi valori e la sua condizione, lo ha aiutato molto a sentirsi meno solo e ad arricchirsi confrontandosi con esperienze e punti di vista diversi.**

.....

La vita del cooperante espatriato è strana. Lo è perché vive uno stato di doppia assenza, quella dal Paese di provenienza, che lascia dietro di sé e ritrova solo per brevi ritorni temporanei, e quella dal Paese di arrivo, che non sente mai completamente suo, a prescindere per quanto tempo vi risieda. A ben vedere questa situazione potrebbe esser vista anche come l'esatto contrario, una doppia

presenza, secondo cui non appropriarsi di un solo e unico luogo implica appartenere un po' a entrambi, ma il confine tra le due visioni è estremamente sfumato e, spesso, quel che ne risulta è un miscuglio delle due, che a volte lascia appagati, a volte insoddisfatti. E a volte fa sentire soli.

Trovandosi davanti a sé stesso, diventa essenziale, per non scivolare nella solitudine, aggrapparsi a due cose: da un lato la propria vocazione professionale incentrata all'aiuto del prossimo, che è a tutti gli effetti la stella più luminosa nel cielo di un cooperante; dall'altro la condivisione con altre persone che hanno scelto lo stesso percorso meravigliosamente frastagliato.

Vivere a Niamey in Niger mi ha sorpreso molto su questo secondo punto. Non mi aspettavo di trovare così tante persone, colleghi e amici, con cui legare così tanto in così poco tempo. Condividere il percorso con tutti loro ha creato un antidoto alla doppia assenza che vive il cooperante: un contesto che si può chiamare "casa". Per carità, un rifugio temporaneo poiché prima o poi tutti prenderemo altre vie, ma pur sempre casa, nel senso puro del termine. Nel contesto difficile e limitante del Niger, questo elemento vale come fosse oro e costituisce il miglior terreno su cui edificare la propria esperienza.

Non so se il mio sguardo sul mondo è cambiato, ma certamente si è arricchito di sfumature provenienti dal confronto con ogni persona con cui ho condiviso questo percorso. E di questo sarò sempre grato.



# Un successo memorabile



Se pensiamo al concetto di “successo” in voga nella nostra società, legato al denaro, al potere e all’apparenza, ci rendiamo conto, come essere cooperante voglia dire davvero volare a un’altra altezza.

**ANTONIO LOPEZY Y ROYO**

## La scoperta di un nuovo orizzonte

**Nella sua capacità di scambio con 13 altri e nella reciproca crescita umana e professionale Antonio individua il vero successo della propria vita: non un obiettivo materiale ma piuttosto qualcosa come una rete di empatia.**

.....

Come in un famoso racconto di Luis Sepúlveda, *L'uomo che cercava l'orizzonte*, lo scoprirsi l'orizzonte di altri e nell'altro gli orizzonti che si inseguono, questa sensazione è senza dubbio quello che reputo il mio successo più importante, da dedicare a tutti noi e a tutte le persone che nei tanti Paesi del mondo hanno lavorato, lavorano e lavoreranno al nostro fianco e noi con loro.

Lo confesso, questo intervento nel blog mi è costato non poco sforzo, e diverse versioni dello stesso. Le prime cose che vengono in mente sono gli obiettivi di qualche progetto raggiunto, l'aver avviato meccanismi positivi in zone di intervento, cambi nelle pianificazioni territoriali, introduzione di elementi economici di successo e sostenibili nel tempo. Sono tutti certamente dei momenti memorabili, diversi obiettivi raggiunti malgrado le tante difficoltà e tutti degni di un intervento scritto ad hoc.

Ma quello che sento di dover menzionare in questo blog è qualcosa che veramente mi rende orgoglioso del mio lavoro, delle difficoltà affrontate e che continuo ad affrontare, delle tante persone incontrate, tante amicizie, tanti bei rapporti professionali e tanti legami che sono vivi ancora oggi. Mi riferisco all'aver contribuito a formare professionisti dal senso critico in varie parti del mondo dove ho lavorato, e al tempo stesso come tutte queste persone hanno contribuito a rendermi un professionista e persona migliore, il successo memorabile credo sia quello che ho potuto dare a queste persone ma al tempo stesso quello che ho ricevuto da loro.

È emozionante ricevere mail, messaggi, telefonate da ex colleghi, collaboratori, persone con le quali ho condiviso dei percorsi e dei progetti, dove mi chiedono ancora un

consiglio, e tante volte io a loro, dove ci confrontiamo su elementi che avevamo lavorato insieme anche diversi anni fa. Persone che sono andate oltre il progetto, che hanno continuato a lavorare per le proprie comunità e società che hanno messo in pratica non solo quanto lavorato insieme ma che hanno saputo creare un percorso proprio che hanno saputo superare i limiti delle singole attività e che continuano a spendersi per gli altri e per un'idea di collaborazione e cooperazione.

Sapere di aver piantato dei semi che sono diventati alberi e sapere che anche in me sono stati piantati dei semi che mi hanno reso quello che sono oggi. Non è possibile menzionare solo uno di quei semi senza considerarli tutti insieme.



## ALESSANDRO GIOVANNINI

### In poche parole il senso di una vita per gli altri

**Riuscire a fare bene il proprio lavoro, sapere di aver dato un contributo al miglioramento della vita altrui, questi sono pochi ma importanti obiettivi che Alessandro si è dato e che in Niger significano portare a termine un progetto che lo è stato affidato. Un concetto di successo molto basilare ma fondato su valori forti.**

La vita di un cooperante è fatta di tante componenti. È vero, viaggiamo molto, ci misuriamo in contesti sempre diversi, siamo stimolati da mille elementi e creiamo legami e conoscenze che durano ben al di là delle nostre esperienze. Il tutto nell'ambito del nostro lavoro per gli altri e della nostra passione per questo, che è il vero motore che ci porta a vivere appieno tutto il bello (e il brutto) di questa vita che abbiamo scelto. In fin dei conti, tutto si riduce a questo: fare il bene degli altri come senso della nostra vita. Per questo motivo, i miei personali successi sono associati al riuscire a fare bene il mio lavoro e a vederne il frutto davanti ai miei occhi. Nulla è più gratificante di questo e ripaga della fatica per arrivarci.

Così, dovessi identificare un successo memorabile della mia esperienza in Niger, mi basterebbe andare indietro a qualche settimana fa. Durante la mia missione nel comune di Birni N'Konni, uno dei tre comuni in cui interviene il progetto OPLA, mi sono ritrovato a visitare le prime opere in corso di conclusione. Si tratta in particolare di pozzi pastorali, centri di trasformazione dei prodotti orticoli,

magazzini di prossimità e altro. Mi sono così ritrovato di fronte alle opere e ai beneficiari stessi che quelle opere dovranno utilizzare. In un villaggio a meno di un chilometro dal confine con la Nigeria, il magazzino di prossimità di Cospe spicca tra le costruzioni diroccate e consumate e si staglia in lontananza agli occhi di chi arriva, sempre più grande man mano che ci si avvicina. Ai piedi di questo, alla presenza dei beneficiari, il capo villaggio ha ringraziato Cospe del lavoro fatto, affermando che il magazzino avrebbe contribuito a conservare i prodotti per molto più tempo rispetto alle strutture tradizionali, e che questo avrebbe cambiato radicalmente le loro vite. Quelle parole hanno dato in un istante il senso a tutto il lavoro fatto per arrivare a quel momento.

Sono dunque questa felicità e questa gratitudine che danno il senso al tutto. Migliorare la vita delle persone passo dopo passo: ogni volta che riusciamo nel nostro lavoro di cooperanti, questo rappresenta un successo memorabile.



**GIULIANA SARDO**

## Giuliana l'egiziana

**Dopo un percorso di formazione lungo e articolato, per Giuliana il successo è stato nel momento in cui in Egitto è stata riconosciuta la sua professionalità e, grazie alla padronanza acquisita della lingua araba, non si è più sentita un'europèa, ma un'espertè alla pari dell3 altr3 al tavolo dove si è trovata a lavorare.**

.....

Capire cosa volessi fare "da grande" mi ha portato a girovagare non poco tra le più disparate materie, dipartimenti e corsi universitari. Finite le scuole superiori, un Istituto Tecnico Commerciale, l'unica cosa di cui ero sicura e che non avrei mai lavorato per una banca e non sarei mai stata una contabile, quei cinque anni mi avevano sfianato nonostante fossi discretamente brava. Decisi di partecipare all'orientamento organizzato dall'università e un corso attirò la mia attenzione: Cooperazione Internazionale. Sfogliando il dépliant, al solo comparire della parola "economia" lo richiusi riconsegnandolo quasi indispettita. Seguì il mio migliore amico al dipartimento di lingue. Optammo per Ceco, Inglese e Arabo. Il Ceco non faceva per noi, mentre l'Arabo ci aveva portato a una sede distaccata, Caserma Sani, nel cuore della Roma mediorientale.

Cambiai corso e mi iscrissi a lingue e letterature orientali, Cinese come prima lingua e Arabo come seconda. Sarei voluta andare in Cina, ma per vicinanza scelsi l'Egitto, dove i tre mesi previsti in un primo momento sono poi diventati quindici anni. Le congiunzioni astrali vollero che nel frattempo il corso di cooperazione si era scisso in tre corsi-interfacoltà, uno di questi era "Lingue per la Cooperazione". È così che, con uno stage fatto sempre in Egitto, divenni cooperante o qualcosa di simile. Questo per arrivare a quello che considero il mio successo memorabile, un progetto su più Paesi, Egitto, Tunisia, Giordania e Palestina. Ogni partner aveva scelto il proprio esperto-Paese, una figura di riferimento a cui affidarsi per l'organizzazione delle attività in ognuno dei Paesi, e io venni scelta come esperta per l'Egitto. Non è descrivibile quanto fossi impaurita da quel ruolo, paura che si è trasformata in terrore nel momento in cui ho capito che gli altri esperti erano tutti locali, esperti del proprio Paese nelle proprie rispettive lingue. All'orizzonte vedevo affacciarsi la mia disfatta. Come potrò capirli tutti? Sì, è vero, erano tutti arabi, ma ci sono delle differenze abissali tra i dialetti. Arrivai in Tunisia piena di terrore e al tavolo degli esperti tutti notarono la mia estraneità, unica europea. Sta di fatto che ci capiamo, non hanno bisogno di tradurmi nulla, né in termini linguistici né in termini sociali, sorprendendo tutti e in primis me stessa e finalmente mi sento all'altezza della posizione che ricopro e di quelle che gli altri esperti mi offrono, nelle loro organizzazioni, nei loro Paesi. Quello è stato il mio momento-successo, essere considerata una loro pari, un'egiziana, essere riuscita a integrarmi con sorprendente semplicità a un tavolo di arabe e arabi, lasciando che tutti dimenticassero la mia provenienza.



# Le vite

Chi sono 13 nostr3 cooperanti



## LEONARDO DI BLANDA



Leonardo Di Blanda, per gli amici Nando, nasce a Palermo ma cresce a Piazza Armerina, nel cuore della Sicilia. A 19 anni ritorna a Palermo per studiare Tecnica Pubblicitaria, Facoltà di Scienze della comunicazione. Neolaureato, parte per la Tanzania per un campo di lavoro e, successivamente, si trasferisce a Milano dove frequenta il Master in Analisi e gestione di Progetti di Sviluppo che termina con un tirocinio nel Parà, Brasile. Nel 2008 ritorna in Brasile, con COSPE, prima come Servizio Civile Internazionale poi come cooperante, e ci rimane fino al 2020, anno in cui parte per Capo Verde ricoprendo il ruolo di Coordinatore del progetto Terra di Valore. Oggi Leonardo è tornato al suo primo amore: il Brasile, sempre con COSPE.

## ELENA GENTILI



Elena Gentili nasce nel 1983 a Milano, dove vive fino a 19 anni, a parte una breve parentesi cubana che la vede catapultata nell'estremo oriente dell'isola all'età di 12 anni, in pieno Periodo Especial. Una scelta dei suoi genitori, che avrebbe poi segnato il suo futuro. Finito il liceo si laurea in Economia per la Cooperazione Internazionale e lo Sviluppo a Roma e a 22 anni parte alla volta dell'Honduras dove rimane circa due anni. Questa esperienza la spinge a tornare a studiare e ottiene un MSc in Social Policy and Development presso la London School of Economics and Political Science. Nel settembre 2008 parte per il Mozambico. Dopo più di 3 anni rientra in Italia per qualche mese per dare alla luce il suo primo figlio, Martino, e dal 2012 lavora con COSPE come Rappresentante Paese e Coordinatrice Progetti, prima in Ghana, poi in Swaziland e poi a Cuba fino al 2020, dove è nata Mia.

## ALESSANDRO GIOVANNINI



Alessandro Giovannini romano, prima di mettersi alla prova in Niger come Amministratore Paese e poi rappresentante Paese per COSPE ha girovagato per lavoro, studio e passione tra Europa e Asia. Adora viaggiare e ama comprendere le culture dei luoghi in cui vive; più gli sono lontane, più trova stimolante il confronto: provare i piatti tipici più particolari è una ragione di vita. La cooperazione rappresenta per lui il modo di lottare contro le ingiustizie, sviluppando al contempo la sua persona e le sue conoscenze.

## ANTONIO LOPEZ Y ROYO



Antonio Lopez y Royo, anche se il cognome può trarre in inganno, è leccese, nato e cresciuto nella penisola salentina dove, anche se la vita lo ha portato via da tanto tempo, ritorna almeno una volta l'anno. Si laurea in legge con un Erasmus in Germania, si specializza in cooperazione intenzionale a Bruxelles e inizia a lavorare nel mondo delle Ong nel 2005. Dopo alcune esperienze in Italia, inizia a lavorare all'estero con numerose missioni tra Libano, Siria, Ghana, Colombia, Argentina, Malawi. Finita l'esperienza africana, nel 2012 si trasferisce in Bolivia, come direttore progetto e coordinatore Paese: qui, oltre alla cooperazione, comincia a lavorare come professore universitario e nel 2017 inizia a Buenos Aires un dottorato in diritto internazionale ambientale; nel 2019 inizia a lavorare per COSPE a La Paz. Nel frattempo la sua vita lavorativa si intreccia con quella familiare e, nel 2015, si sposa con una

ragazza boliviana con la quale ha avuto da poco due figli. Antonio, sempre con COSPE, si è spostato in Ecuador,

## MATTEO LUSSIANA



Matteo Lussiana, piemontese, è nato e cresciuto all'imbocco della Val di Susa, territorio al quale è molto legato, ma sin da quando aveva 17 anni ha deciso che la sua curiosità per ciò che c'era fuori doveva essere soddisfatta. Laureato in Comunicazione Interculturale con indirizzo antropologico, lavora sin dal 2011 nel mondo della cooperazione. Dopo alcune esperienze di lavoro e di periodi di lunghi viaggi con sfondo sociale tra Papuasias e Sud America, si ritrova in Ecuador dove sviluppa un amore incondizionato per questa terra in cui ancor oggi ha deciso di rimanere. Da novembre 2021 ha iniziato a lavorare con COSPE. Oggi è responsabile del progetto Isospam nell'area Costiera. Sportivo per natura e figlio di sportivi, alterna il lavoro alla passione per la bicicletta, il trail running e il nuoto, discipline che lo aiutano ad affrontare meglio le sue giornate, a volte, davvero complicate.

## FEDERICA MASI



Federica Masi, nata a Firenze nel 1975, dopo una Laurea in Filosofia e un Master per la Tutela dei Diritti Umani a Roma, nel 1999 conosce COSPE. Da quel momento inizia una storia lunga che prima la porta in Kosovo come volontaria poco dopo la fine della guerra, per poi passare a occuparsi di progetti in Africa Sub-sahariana. Nel 2004 viene eletta come la più giovane Segretaria Generale di una Ong Italiana. Dal 2012 torna ad occuparsi di incarichi più vicini ai progetti, assumendo la Direzione del Dipartimento Cooperazione Internazionale. Nel mezzo, la storia di una vita, una famiglia, due figli, due gatte, un cavallo, e tante missioni. Da gennaio del 2018 inizia una nuova avventura in Eswatini, trasferendosi con la famiglia per coordinare la sede COSPE nel Paese e in particolare il progetto Rights4All per la promozione e protezione dei diritti fondamentali e della democrazia nel più piccolo e antico regno del continente. Oggi

Federica vive a Cuba ed è diventata responsabile del tema dei Diritti Umani per COSPE.

## MARTINA MOLINU



Martina Molinu nasce in provincia di Firenze, nelle colline del Valdarno. Fino ai 19 anni resta fedele al piccolo paesino di Gaville, poco più di trecento abitanti, più pecore che abitanti, dove impara il valore di un buon pomodoro colto dalla pianta o di una santa fettunta con l'olio del proprio giardino! Studia Scienze Internazionali e Diplomatiche un po' a Forlì, un po' a Berlino e un po' a Rio de Janeiro, dove rimane. A 24 anni comincia quindi a dividersi tra l'Italia, la Spagna, dove vive la sorella e il Brasile, il Paese della sua nuova famiglia. Nonostante che anche COSPE sia di origini toscane, la collaborazione nasce in Brasile, con uno stage nel 2012 che poco a poco si trasforma in una matura collaborazione. Attualmente è Responsabile Paese e Coordinatrice di Progetti e considera un privilegio poter tornare "a casa", sperimentando anche cosa significhi lavorare in Italia.

## LORENA MONGARDINI



Lorena Mongardini, italo-ecuadoriana, nasce e cresce in provincia di Milano, senza mai dimenticare il legame con l'America Latina. Dopo la laurea in Economia Internazionale, si appassiona alle tematiche dello sviluppo e prosegue gli studi con la laurea magistrale in Discipline Economiche e Sociali. Sono i tre mesi di stage trascorsi in una comunità Quichua nelle Ande ecuadoriane che le fanno prendere la decisione di diventare cooperante. Il rapporto con COSPE inizia con un progetto su cacao e caffè proprio in Ecuador, per lei è un po' come tornare a casa. Attualmente è per COSPE la rappresentante Paese in Ecuador.

## MARIA VITTORIA MORETTI



Maria Vittoria Moretti, fiorentina di nascita e cittadina del mondo, consegue un diploma in Scienze Agrarie per la Sicurezza Alimentare ed Ambientale nei Tropici. Continua i suoi studi in Olanda dove si laurea in Analisi dei sistemi ambientali. Dopo la laurea si mette in viaggio e fa varie esperienze: si ritrova a vivere con una famiglia cinese nel sud-ovest della Cina per imparare il mandarino; vive qualche mese in una capanna sulle rive di un fiume ai margini di una foresta vergine nel sud del Chiapas, studiando la rigenerazione delle specie forestali; collabora alla stesura di progetti sul tema della agroecologia e della sovranità alimentare. Nel 2016 frequenta la Scuola COSPE, e parte per l'Angola, prima come tirocinante poi come assistente di progetto, lavorando con le comunità rurali dell'interno del Paese sulla produzione di miele e confetture di frutta. Attualmente vive e lavora in Italia.

## FEDERICO MUNARETTO



Federico Munaretto, nato a Vicenza nel 1987, fino a 19 anni vive a Schio, ridente cittadina caratterizzata da un clima uggioso e da un settore economico trainato dall'industria e dall'artigianato. Incuriosito dagli oggetti che il padre riportava a casa da lunghi viaggi in tutto il mondo, si appassiona e si interessa fin da giovane alle tematiche relative alle culture umane, ai pluralismi e ai dinamismi socio-culturali. La scelta degli studi universitari ricade quindi nel corso di Scienze antropologiche dell'università di Bologna. Selezionato nell'ambito di un progetto del Servizio Civile Nazionale, si ritrova catapultato nel Paese delle mille colline, il Rwanda. Inizia così il suo percorso nella cooperazione dove inizia ad operare negli ambiti dello sviluppo rurale, la sicurezza alimentare e la nutrizione infantile. Dopo l'anno in Rwanda con una ong lodigiana è tempo di attraversare il lago Kivu per approdare nella cari-

smatica e complessa Repubblica Democratica del Congo, dove tra Lubumbashi e Roma trascorre più di un anno e mezzo. Deciso a continuare nella cooperazione, per una serie di fortunate coincidenze incontra il COSPE con cui ha lavorato in Niger fino al 2022. Attualmente lavora in Mozambico per un'altra ong.

## GIULIANA SARDO



Giuliana Sardo, nasce a Capua, cittadina ridente del casertano. Fino all'età di 18 anni vive nel piccolo paese di Pignataro Maggiore, 6000 anime circa, e quindi decide di trasferirsi a Roma per frequentare l'Università e potersi laureare in arabo, affascinata da una lingua e una cultura che non avevano in realtà mai fatto parte della sua vita. I suoi fratelli sono sparsi per l'Italia, mentre i genitori sono rimasti al paese e vivono con la sua adorata nonna, compagna di viaggi e prima tra tutti a spronare e sostenere Giuliana per qualsiasi scelta 'bizzarra' o "non usuale". Giuliana visita l'Egitto per la prima volta nel 2007, per seguire un corso di arabo. Il Paese l'affascina, c'è poco da fare, quindi decide di provare a trasferirsi. Trova lavoro in Ambasciata e allo stesso tempo presso una scuola italiana. Matura intanto la scelta della Cooperazione e perciò si iscrive di nuovo all'Università, lavorando e studiando tra Italia ed Egitto, si laurea e

trova un lavoro al COSPE in Egitto dove vive da oltre dieci anni.

## LAURA VIGORITI



Laura Vigoriti è campana di Pozzuoli, cittadina di mare conosciuta per il vulcano Solfatara, i molti resti romani ed anche per aver dato i natali a Sophia Loren. Ha ricevuto dai suoi genitori un'educazione aperta e attenta all'altro che l'ha naturalmente spinta ad avvicinarsi a movimenti associativi della sua zona e a impegnarsi soprattutto nella lotta alla marginalizzazione sociale. Da qui ha maturato l'idea di fare studi sullo sviluppo che potessero rendere più professionale il suo impegno civile e ha frequentato Scienze Internazionali e Diplomatiche all'Università Orientale di Napoli dove si è specializzata in Politiche di Sviluppo. Subito dopo la laurea, è partita per un anno di servizio civile in Congo e da lì ha cominciato le sue collaborazioni con diverse organizzazioni nell'ambito di progetti di sviluppo. Ha lavorato con COSPE in Senegal dove ha vissuto per alcuni anni con il compagno ed il

figlio. Oggi è responsabile della Scuola COSPE.

## GIANLUCA ZANELLI



Gianluca Zanelli, classe 1991, è nato e cresciuto a Brescia. Dopo aver conseguito la laurea triennale di Storia presso l'Università degli studi di Milano, riceve l'illuminazione sulla via dell'antropologia e si iscrive alla laurea magistrale in Antropologia culturale ed etnologia all'Università di Bologna. Per conciliare l'amore per i paesaggi nordici e la passione per la storia africana, parte per l'Erasmus a Falun (Svezia), dove ha la possibilità di frequentare un Master in African Studies. Dopo tanti studi e letture, desideroso di mettersi alla prova sul campo, decide di partire nel 2017 per il servizio civile in Mozambico, come volontario in un progetto di microcredito. Torna in Italia e frequenta il corso per Project Manager della Scuola COSPE nell'ambito del quale ottiene la possibilità di partire in tirocinio per un'altra avventura lusofona, a Capo Verde, dove ha lavorato per COSPE per circa un anno.



## Terra di Valore

Questa pubblicazione è stata realizzata grazie a “Terra di Valore”, il progetto di cui parlano i cooperanti Leonardo Di Blanda e Gianluca Zannelli nei loro post su Capo Verde. Il progetto, finanziato dall’Agenzia Italiana per il Sviluppo (AICS), ha lo scopo di promuovere uno sviluppo dell’ambiente rurale che sia integrale, inclusivo e sostenibile, andando oltre le principali problematiche del Paese legate soprattutto agli effetti della cambiamento climatico.

“Terra di Valore” lavora con un approccio partecipativo di filiera su tre componenti: gestione delle risorse naturali, produzione e commercializzazione, sostegno al cooperativismo e associazionismo in una prospettiva di genere. L’approccio proposto, fortemente partecipativo, è quello di “Catene of Value Resilient to Climate Change”, ovvero un intervento sulle filiere di produzione dei prodotti ortofrutticoli latticini. L’area target comprende le isole di Santiago e Fogo, le due regioni più povere di Capo Verde

### Finanziatori



INTRA-ACP GCCA+ PROGRAMME An initiative of the ACP Group of States funded by the European Union's European Development Fund

### Partner





LEGGI QUI  
IL BLOG

**40** cospe  
DIRITTI.INSIEME.

