Introduzione

"Ho nel cuore quel luogo": è un'espressione che sicuramente ci è capitato di pronunciare, dopo aver visitato un posto, che diventa speciale, rimane vivo nel ricordo e fonte di emozioni per lungo tempo.
Tutti abbiamo in mente un viaggio particolare, non necessariamente il più lungo o il più avventuroso.
L'eccezionalità dipende dalla meta, dallo scopo per cui l'abbiamo fatto, dalle persone che ci hanno accompagnato o che abbiamo incontrato.
Quasi tutti poi al ritorno abbiamo desiderato condividere con gli altri i ricordi del nostro viaggio ed è possibile che con le parole qualcuno riesca a comunicare la ricchezza dei profumi, la dolcezza dei suoni, l'intensità delle emozioni, che hanno attraversato la sua esperienza: condividendo tutto questo ci si arricchisce reciprocamente.
Abbiamo chiesto ad alcuni amici della nostra associazione, che hanno visitato luoghi, dei quali sosteniamo l'economia attraverso il Commercio Equo e Solidale, di raccontarci un momento del loro viaggio.
A noi sembra evidente quanto questi paesi stiano nel cuore di chi li ha visitati e siamo contenti che i nostri amici siano riusciti a comunicarci con tanta intensità le loro emozioni.

INDIA - Un caleidoscopio di colori

Un altro viaggio in India, altri luoghi, altra compagnia, altro stato d'animo, altra me.
Eppure ancora le stesse fortissime emozioni, lo stesso cuore che batte per le bellezze assolute e per le miserie più grandi, la stessa avvolgente e pesante umidità, gli stessi odori acri e penetranti, la stessa voglia di non lasciar sfuggire nulla, di non perdere neanche un viso, un colore, un angolo, un rumore, uno stralcio di stoffa, un pezzo della vita di qualcuno.
E così mi appresto a viaggiare tra Delhi, Jaipur, Agra e Calcutta, ammirando palazzi di Stato, regge da mille e una notte, il Taj Mahal, meraviglia del mondo, e strade caotiche che conducono ai ricoveri della sofferenza voluti dalla beata Madre Teresa.
Mi piace stare qui in India, mi piace girare tra le strade semideserte dei villaggi, così come tra quelle delle città, dove spesso bisogna scavalcare qualcuno che dorme a terra o che lì, proprio in quell'angolo vive la sua vita: mangia, trascorre il tempo, ritorna ogni sera, dorme…è la sua casa.
Mi piace farmi mille domande e portarmele dietro, nella mia fortunata vita di tutti i giorni, magari non trovare nessuna risposta, ma non dimenticare mai il valore di ogni vita e la dignità che porta con sé.
Mi piace perdermi nel caos, nei rumori assordanti, nel formicolare di tutta la gente, che va non so dove, ma ha sempre qualcosa da fare, avviandosi verso la stazione di Sealdah, o verso il ponte di Howrah, fino al mercato dei fiori, nella città della gioia.
Mi piace girare per il mercato di Calcutta, quello famoso e conosciuto da tutti i volontari, quello in cui appena entri, qualcuno si accorge di te, ti segue, capisce quello che stai cercando attraverso i tuoi gesti ed il movimento dei tuoi occhi e subito ti conduce nella botteguccia che fa al caso tuo, e ti aspetta anche all'uscita, dopo i tuoi acquisti, per ricevere la ricompensa di qualcosa che non gli hai chiesto. Ma questa è India.
Mi piace cercare sempre qualche bella stoffa: le stoffe indiane, dico io, con i colori più sgargianti ed i disegni più indiani che ci siano! Le cerco per regalarle, per tenerle per me, o solo perché mi piace pensare che al mio ritorno potrei farmi fare qualche bel vestito, una borsa o una leggera coperta per rallegrare le serate fredde, ma poi le lascio intatte nell'armadio, perché possa ritornare in India ogni volta che immergo il viso nel loro pungente odore.
Mi piace ammirare i sari appesi nei negozietti delle vie secondarie, ma soprattutto quelli nei bei negozi delle vie principali e pensare che qualche ragazza li ha visti, tra una corsa di risciò e l'altra, e uno in particolare le è piaciuto, lo guarda ogni volta che passa davanti al negozio e magari chiederà a suo padre di comprarglielo per un'occasione speciale. Una volta ho ceduto anch'io alla tentazione di acquistarlo, per considerarmi poi fuori luogo, perché non ne possiedo la storia, non ne ho la chiave; ho comunque voluto che diventasse almeno parte del mio abito nuziale. Questo lunghissimo pezzo di stoffa, dalle trame e dai colori diversi, tutti bellissimi, che avvolge la pelle scura delle donne indiane, per le vie delle città, nelle cerimonie, nei campi, al mercato, o stretto al corpo di una piccola suora che raccoglie un moribondo per strada. E' un incanto vedere una donna trasformare un lunghissimo strascico, in pochi secondi e con pochi precisi gesti in un vestito meraviglioso. Ciò che più mi piace, che più dona eleganza e femminilità è quel drappo decorato, il "pallu", gettato dietro alla spalla, lasciato scivolare sulla schiena, lungo quasi fino ai piedi, che regala ricchezza anche a chi non ne possiede.
Nessuno è uguale ad un altro, così come sono diverse le donne che lo indossano e le storie che portano con sé, regalando al sari migliaia di interpretazioni.
Sarà per queste piccole cose che mi piace ritornare sempre qua, ogni volta aggiungendo un piccolo pezzetto di viaggio, sarà per la ricchezza e la miseria che girano a braccetto per le strade, sarà per il fruscìo dei bei tessuti, che mi lascio scorrere tra le dita, o per i loro colori, o per la gente che incontro, sarà perché ho bisogno di sentirmi utile, sarà che qui più che in ogni altro luogo mi viene da pensare che la terra ha risorse sufficienti per i bisogni di tutti, ma non per l'avidità di molti e che qui, come a casa mia, ovunque essa sia, tutto ciò che non ho donato, l'ho perduto…
Valentina
Kal onlus

*In India la tessitura è un'arte antica, capace di creare **tessuti** pregiati e ricercati in tutto il mondo. La seta e il cotone, proveniente da Andhra e da Rajastana, sono senza dubbio i materiali più utilizzati, ma è molto ampia anche la produzione di tessuti in juta e canapa. Il prestigio dei tessuti indiani deriva dalla qualità e dalle meravigliose decorazioni.*
Azalai ha raccolto la proposta di Alessandra L'Abate di predisporre una "Libreria Tessile" ,per offrire ai soci tessuti indiani delle cooperative con le quali lei collabora da molti anni.

RWANDA - Un giorno nuovo

MUKONI - Settore di Tumba – Distretto di Huye -

Ore 7.30: al Foyer d'accueil Nazareth (la casa di Variopinto), come ogni mattina la giornata comincia presto e non potrebbe essere altrimenti!! E anche stamattina i "primi passi" sono accompagnati dalla musica e dalle risa delle nostre "coinquiline" con le quali condividiamo il cortile e non solo.

C'è chi si fa un pediluvio per scrollarsi di dosso la polvere rossa accumulata nei tanti chilometri a piedi, chi si infila un paio di infradito super consumate, chi semplicemente fa conversazione….la solita invasione allegra e colorata di giovani donne, che oggi sembra si stiano preparando a far festa.

Ma oggi non è un giovedì qualunque, di una qualunque settimana dell'anno?

Che sia dovuto al misterioso appuntamento che ci hanno fissato presso l'atelier, la sala dove lavorano, proprio di fronte alle nostre finestre?

Ore 14.00: all'atelier de Couture Nyampinga tutto è pronto e gli ospiti sono arrivati: Emilienne (la loro educatrice), Justin (il Direttore) e noi Variopinti che con rapide occhiate cerchiamo di capire cosa sta succedendo.

Una vera festa in stile ruandese….c'è chi si preoccupa del protocollo introducendo le varie fasi e dando la parola di volta in volta a qualcuno, chi di distribuire la Fanta e le Mandasi, chi di portare i regali spiegandone il significato, chi di iniziare i canti e le danze.

Tra macchine da cucire a pedali, uniformi scolastiche, bambole che fanno bella mostra di sé sugli scaffali, sacchetti per panettoni, borse in pacthwork... si festeggia la nascita della Coop. Igihozo, dopo il riconoscimento avuto dallo Stato e la prima regolare fattura rilasciata per 8.000 sacchetti per panettoni, che sono già in partenza per l'Italia.

Tutti noi abbiamo gli occhi lucidi e un groppo alla gola quando, ad una ad una, ripercorrono insieme la loro storia di ragazze forse ora non più sole al mondo.

Dalla strada al Centro Nyampinga, dal corso di alfabetizzazione a quello di cucito; e che emozione quando raccontano della bambola che ciascuno di loro ha cucito per sé, perchè mai ne avevano avuta una.

La promessa e la richiesta fatta ad Emilienne ha il sapore dell' entusiasmo e delle cose semplici, forse le più vere: "Siamo contente e abbiamo deciso di restare sempre amiche e di aiutarci fra di noi, ma anche tu ci hai promesso che non ti dimenticherai di noi e noi ti crediamo davvero!!"

Un impegno e una responsabilità, ma il sorriso colmo di emozione e le lacrime dicono tutta la sua gioia per queste ragazze che si sono aperte alla vita, anche grazie a lei.

Ore 17.00: un canto di ringraziamento e si parte, perché in Rwanda fa buio presto la sera e a piedi la strada del rientro sarà lunga.

Guardiamo le ragazze chiudere bene a chiave la porta del laboratorio e fissare i lucchetti prima dell'ultimo ciao, perché qui c'è tutto il loro tesoro e adesso, più che mai, anche un po' del nostro cuore.

Erminia
ass. Variopinto

Variopinto è una associazione presente in Rwanda dal 1995, a Butare, e collabora con le autorità religiose e la società civile per l'organizzazione di scuole e centri educativi, riconoscendo l'importanza dell'istruzione e dell'educazione per un territorio così complesso: la presenza delle diverse etnie, la rielaborazione di una storia drammatica e travagliata, le gravi difficoltà di ripresa economica richiedono la partecipazione e la collaborazione di nuove generazioni ben preparate.
Azalai ha collaborato con l''ass.Variopinto per la realizzazione di un piccolo chiosco, dove alcune ragazze hanno intrapreso una loro attività di lavoro, nei pressi della scuola dalla quale sono uscite.
*Continueremo a sostenere i loro **progetti** e proporremo in bottega dolci e panettoni confezionati con i coloratissimi tessuti del Rwanda, che molti già conoscono.*
Continueremo a proporre artigianato in legno e in ceramica, strumenti musicali e oggetti caratteristici bellissimi,segni tangibili della creatività e della cultura rwandese

MESSICO - Semi di speranza

MERCATO DI SAN CRISTOBAL:"…eccoci a San Cristobal de Las Casas, dopo un succulento pranzetto a base di guacamole,piatto a base di avocado, pomodori e cipolla, insieme a tortillas di mais, accompagnati da un ottimo e dissetante jugo de ananas. Ci avventuriamo per le animate viuzze della cittadina, giungendo infine al chiassoso e disordinato mercato, dove si mescolano gli aromi più diversi: meravigliosa frutta e verdura a terra nei cesti degli ambulanti, profumatissime spezie di ogni sorta accatastate in piramidi coloratissime e ancora bidoni pieni di erbe medicamentose di ogni genere. Un vociare infinito di persone e mercanti confonde i sensi e ammalia. Dopo aver contrattato in uno spagnolo improvvisato per qualche verdura da acquistare e indagato sulle proprietà di alcune piante autoctone, come il tepescauite dalle moltissime virtù, raggiungiamo lo sgargiante mercato degli artigiani. Qui i sensi sono catturati dall'infinita distesa di coloratissime tovaglie ricamate a mano e dai vestiti guatemaltechi intrisi di colori dell'arcobaleno, dalle meravigliose collane con pietre incastonate o fatte di semi variopinti. Nei giorni della nostra permanenza torno e ritorno più volte a riempirmi occhi e sensi di quest'atmosfera magica".

COMUNITA' ZAPATISTE:"..dopo un viaggio estenuante di tre ore, metà del quale su sterrato in una camionetta sovraffollata, giungiamo, nel cuore della foresta, all'ingresso della comunità zapatista della Realidad. E' circa l'una, siamo stanchi ed accaldati e non vediamo l'ora di poter visitare il luogo e le piantagioni di caffè che sono la risorsa primaria di sostentamento per queste popolazioni. Passiamo cinque ore interminabili in attesa del permesso della "giunta", che prende le decisioni rispetto all'ingresso di "forestieri" in queste comunità, reggendosi sull'autogoverno e sull' autosostentamento in opposizione al regime ufficiale. Dopo lunghe contrattazioni tra Andrea e i giovani di guardia ai cancelli, alle sette e mezza, quando è ormai calato il buio nella selva, ci comunicano che purtroppo è un momento delicato e rischioso per la comunità e che quindi non possiamo fermarci. Esausti, demotivati e abbastanza risentiti, senza un mezzo di trasporto per andare via, assicuriamo le nostre amache ai pali di legno della capanna che funge da "sala d'attesa" e ci prepariamo a passare la notte; domani ripartiremo con l'amaro in bocca. A rincuorarci giunge presto lo spettacolo del tramonto nella foresta: il "frastuono" degli uccelli e degli animali, il luccichio alternato ed incessante delle lucciole che ci attorniano nel buio più totale, la volta del cielo con le stelle che sembra vogliano posarsi su di noi.

RANCHO AGUA ESCONDIDA: "..Gapo e tutta la famiglia ci aspettano al Rancho verso le nove e ci "apparecchiano" un succulento desayuno (colazione) a base di uova nostrane, fagioli, yogurt, pane e marmellate fatte in casa, frutta e l'immancabile caffè. Intanto ci raccontano un po' della loro attività agricola, dei pregi della loro vita sana e comunitaria, ma anche delle difficoltà con il governo. Poi ci accompagnano a spasso per l'azienda immersa nella foresta, a curiosare tra gli ortaggi, la frutta e le erbe medicinali, coltivati secondo il metodo della permacoltura in perfetta sinergia tra loro. Qua e là si alternano aiuole di calendula e fiori, verdure, piante di caffè, zenzero, cardamomo, curcuma e peperoncino, compenetrati armoniosamente nella foresta. Visitiamo il laboratorio dove le operaie puliscono le erbe e le spezie da lavorare, l'affascinante essiccatoio con strati di fiori colorati e peperoncino ed infine il piccolo laboratorio di cosmesi, dove si preparano il sapone, le creme e gli shampoo. Al ritorno ad attenderci in casa troviamo Gapo e i bimbi della grande famiglia indaffarati a sgranare, selezionare ed invasettare i semi che serviranno negli anni a venire per le prossime coltivazioni…un lavoro meticoloso e tanto prezioso che porta all'autoproduzione ed all'autosufficienza. Che grazia, che poesia, che scelta coraggiosa e..che ammirazione"

Marta M.

Agua Escondida è il nome di una sorgente nascosta nella foresta in Messico.
E' anche il nome di una fattoria, dove si coltiva nel rispetto dell'ambiente, dell'uomo e delle tradizioni, sia pure in piccola scala. Il suo modello produttivo sta diventando un esempio per i contadini della zona e indica una possibile strada per riprendere consapevolezza delle proprie responsabilità, recuperare il rispetto della natura e nello stesso tempo organizzare una produzione agricola,che dia reddito.
La fattoria produce ***conserve di frutta, tisane, spezie, caffè, saponi****, selezionando accuratamente le materie prime.*

VIETNAM - Legami per crescere

HANOI. Arriviamo ad Hanoi sotto un cielo grigio, ultimo residuo del periodo di piogge che quest'anno si è prolungato un po' più del solito. Viene ad accoglierci Lien, la graziosa moglie di May, uno dei fondatori di Craft Village. Nella sede della società conosciamo il presidente Dào Dúc Toàn e sua moglie che si occupano dei contatti con gli artigiani dei villaggi e della preparazione delle spedizioni.
Lavoriamo con loro ormai da due anni, ma è la prima volta che ci incontriamo fisicamente e l'accoglienza che ci riservano è davvero commovente. Craft Village è una piccola società, nata per iniziativa di un gruppo di amici, molti dei quali erano ragazzi di strada. Il loro obiettivo è di offrire uno sbocco sul mercato agli artigiani che lavorano nei villaggi, occupandosi della gestione degli ordini, dell'imballaggio e delle spedizioni. E subito capiamo che non è un lavoro facile.
Qui la produzione artigianale è organizzata tradizionalmente in villaggi-fabbrica, ciascuno dei quali è specializzato su un particolare tipo di prodotto o addirittura su una singola fase di produzione.
Per capire con quali artigiani lavorare bisogna conoscere bene le loro capacità produttive e l'organizzazione del lavoro nella loro azienda famigliare, in modo che siano garantite condizioni di lavoro eque e sostenibili.
Il primo villaggio che visitiamo è Bar Trang, specializzato nella produzione della ceramica. Qui la materia prima, la terra ricca di caolino, arriva dalla lontana baia di Quang Ninh, ma viene impastata sul posto e quindi distribuita alle piccole unità produttive, presenti in moltissime famiglie. Si lavora nei cortili e in piccoli capannoni, dove si trovano gli stampi, i colori e i forni per la cottura. Ad accoglierci e a discutere con noi i possibili sviluppi di nuovi prodotti sono le donne, che qui sembrano avere la gestione dell'attività commerciale. Un'attività che sta subendo l'impatto della crisi economica, tanto che molti laboratori del villaggio rischiano di chiudere perché gli ordini sono diminuiti, sia sul mercato interno che nel settore delle esportazioni. Garantire una continuità degli ordini è quindi la prima esigenza che dobbiamo cercare di soddisfare, pensando anche al futuro e quindi studiando con loro possibili innovazioni dei prodotti.
Problemi analoghi li troviamo nel villaggio di Bat Ninh, dove si fabbricano i mobili di bambù. Qui le canne, ancora verdi, arrivano da lontani villaggi del nord del Paese e subiscono una lunga lavorazione. Anche qui il lavoro è distribuito in tante piccole unità famigliari, che integrano questa produzione al lavoro nei campi. La produzione artigianale è una attività integrativa del reddito famigliare, particolarmente importante in questi tempi, perché l'estensione delle terre coltivabili si sta riducendo a causa dell'espansione delle attività industriali in tutto il circondario di Hanoi.
Tra i molti incontri dei giorni successivi discutiamo con gli amici di Craft Village la possibilità di consolidare ulteriormente il nostro rapporto di collaborazione e di rafforzare la rete dei produttori. I criteri del commercio equo e solidale, in particolare la continuità degli ordini e la garanzia di un prezzo equo, si sono dimostrati anche qui efficaci per sostenere la crescita dei produttori, e partendo da queste premesse possiamo cercare di fare ancora meglio, puntando a una maggiore integrazione di tutta la filiera che unisca in modo ancora più stretto i produttori, Craft Village, Equo Mercato e arrivi fino alle botteghe, condividendo maggiormente sia le scelte produttive che la catena del valore dei prodotti.

Emilio
Progetto Fili e Rami

*Nel 2010 si è costituita l'associazione Fili e Rami, di cui anche Azalai è parte attiva. L'associazione sta operando per creare una filiera di Commercio Equo e Solidale a sostegno dell'economia dei villaggi del Vietnam, principali beneficiari dei **progetti**.*
La povertà affligge tuttora le aree rurali di questo paese, ma esistono importanti potenzialità di sviluppo, soprattutto rispetto all'artigianato del bamboo, della ceramica e della seta.
L'associazione ha intrapreso in questi mesi uno studio in collaborazione con tecnici di Faenza per migliorare la qualità e la resistenza dei prodotti : presto avremo in bottega la nuova produzione di ceramica vietnamita.

BRASILE - La gioia dell'accoglienza

RECIFE. Guardando dal finestrino della macchina riesco a vedere le strade principali, a quattro corsie, poco illuminate, con una mediocre segnaletica, ma ben mantenute ad opera di uomini dell'esercito. Di tanto intanto ai margini della strada sostano carretti di venditori di ananas, papaia, mango, piccole banane che vengono raccolte ancora verdi e un grosso frutto color verde chiaro, a buccia spessa, raccolto dall'albero del pane, insapore e di consistenza compatta. L'alba inizia circa alle quattro della mattina e per tutta l'intera giornata un caldo sole mi accompagna; l'umidità non è elevata, la percepisco quando, di tanto in tanto, una pioggia primaverile, di breve durata, ma di forte intensità, mi sorprende. Poche nuvole in cielo, l'acqua che scende è calda, pare bagni perché sono subito asciutta; il sole tramonta presto ed alle 20 circa è quasi buio. La casa che mi ospita ha un piccolo giardino ricco di piante che vengono visitate da numerosi uccellini dalle piume coloratissime e dai colibrì che danzano davanti ai fiori con il loro lungo becco. Nel tardo pomeriggio i due alberi di banane accolgono una famiglia di piccoli macachi, che ne approfittano per farsi uno spuntino.

La mia presenza a Santa Rita è a sostegno di una piccola comunità che ha l'obiettivo di appoggiare i minori con azioni di prevenzione e formazione, che possano svilupparne la creatività, le capacità personali e favorire un futuro lavoro, ponendo le basi a livello educativo, affettivo, sociale e spirituale. Gli abitanti del quartiere sono ospitali e gioiosi, la musica ed il loro canto mi accompagnano lungo le vie per tutto il giorno. Le vie, a differenza delle provinciali e statali, non sono asfaltate e raccolgono liquame proveniente dalle case. Le abitazioni sono piccole casette singole, arredate con semplicità ed abitate da famiglie numerose; le finestre e la porta d'ingresso hanno delle inferiate di protezione. La criminalità, il consumo e lo spaccio di droga sono piaghe sociali assai comuni. Siamo vicini al Natale e la tradizione vuole che, oltre alle varie luminarie ed ornamenti, si debba dare colore alle facciate delle case: lungo le vie è un susseguirsi di giallo e verde.

Ad una cena in casa di amici si discute sul progetto presentato allo Stato di Paraiba a sostegno di piccole comunità indios nell'entroterra. Un funzionario governativo dovrà fare un sopralluogo. La mattina successiva eccomi salire su un fuoristrada per un'ulteriore esperienza, breve ma intensa. Lasciata la statale ci dirigiamo seguendo l'unica via percorribile. Le piogge invernali hanno provocato numerose e grandi buche nel terreno ed il percorso è lento. Visiteremo tre villaggi distanti fra loro circa cinque chilometri: ogni comunità è composta da cinquanta famiglie. Nel villaggio vivono soprattutto donne, bambini ed anziani. Gli uomini giovani lavorano e vivono per molti mesi lontano da casa e così la donna più anziana è per tutti un riferimento. Sui loro volti si legge la fatica, ma il loro sguardo è luminoso, l'abbraccio di saluto è forte ed intenso. Portiamo buone notizie: potranno costruire case in muratura ed ognuna di esse avrà un pozzo per l'acqua. La sera, seduti in cerchio, ascoltiamo i racconti dell'anziana donna .Al ritorno ho con me doni preziosi: la fierezza di un popolo, la serenità, l'allegria e… un grosso guscio marrone che protegge il suo contenuto: il cacao!

Flavia

*Da sempre il **cacao** è chiamato "cibo degli dei" per le sue proprietà, per l'intensa stimolazione del senso del gusto; oggi gli vengono attribuite anche proprietà antidepressive, oltre al riconoscimento delle caratteristiche di alimento ricco ed energetico, adatto ai bambini e a chi pratica sport.*

Non è chiara l'origine geografica della pianta del cacao,ma si propende per il Venezuela, dove ancora oggi cresce spontaneamente;

è risaputo invece che quando gli spagnoli giunsero nel nuovo continente americano, capirono subito il valore economico del cacao e instaurarono un sistema di produzione, improntato sulla schiavizzazione degli indios.

Oggi il cacao, come lo zucchero e il caffè, è quotato in borsa e il suo prezzo è costantemente soggetto a fluttuazioni per la speculazione di grandi gruppi, a svantaggio dei coltivatori.

Il cacao utilizzato per i prodotti di Commercio Equo e Solidale viene pagato ai produttori secondo il suo effettivo valore, privilegiando le coltivazioni con metodi di agricoltura biologica.

LAOS - Uno stato d'animo

Il Laos è un paese di cui poco si sente parlare, in cui lo scorrere del grande fiume Mekong regola la vita delle genti. E' lungo le sue rive che la vita quotidiana si svolge, con un ritmo lento, ormai dimenticato nella maggior parte del mondo. Il suo antico nome Lane Xang significa "La terra di un milione di elefanti". Il Laos è un paese lungo e stretto, diviso in tre parti. La più settentrionale, che confina con Cina e Birmania, èmontagnosa; qui le credenze animiste hanno ancora il sopravvento sul Buddismo, religione prevalente in tutto il paese, e nel percorrere i sentieri che collegano i villaggi non è difficile incontrarne le testimonianze. Dove i rilievi declinano inizia una parte collinare segnata dall'allargamento dell'alveo del Mekong, che diventa navigabile al termine del suo erompere fragoroso dalle montagne. In questa zona sorgono le due città più importanti. Nella magnifica Luang Prabang il tempo sembra essersi fermato tra le sue vie, dove si aprono negozietti e laboratori e all'alba lunghe file di monaci escono dai monasteri per la questua.

Anche qui pochi per ora i turisti, come a Vientiane, la capitale: le testimonianze del protettorato francese, palazzi e larghi viali, si intrecciano con i tempietti dedicati al culto dei Phii, gli spiriti della terra, che spesso si innalzano nel bel mezzo di un incrocio. Qui il Mekong è molto ampio e al di là di un ponte c'è il confine con la Thailandia, dove il turismo di massa ha intaccato pesantemente l'autenticità di una nazione. Non così in Laos, forse proprio grazie al governo, uno degli ultimi baluardi del comunismo, che ha tenuto chiuso il paese agli stranieri fino al 1992, ma che ha sempre permesso al proprio popolo libertà di movimento e di culto, con una lungimiranza straordinaria, in quanto si è reso conto che tenere sotto scacco la propria gente porta alla fine a rivolte che distruggono ogni cosa.

Anche l'apertura al turismo è stata graduale e nel percorrere le strade del Laos si ha la sensazione che le cose abbiano fatto semplicemente il loro corso. Scendendo verso sud anche le colline degradano e si entra in un territorio pianeggiante, dove le risaie diventano la presenza predominante del paesaggio, lasciando posto solo alle acque del Mekong e ad oriente alle coltivazioni di tè e caffè su un altopiano, che si eleva al confine col Vietnam. Piccoli e grandi villaggi si susseguono lungo le rive e dalle acque del fiume, lungo 4500 chilometri, di cui circa 1800 in Laos. I pescatori ritirano reti colme di pesci, che verranno in parte usati e in parte venduti. Le case sono costruite su palafitte perché durante la stagione monsonica il livello del fiume si alza di molti metri, sommergendo gli orti coltivati in altri periodi. La strada principale che corre lungo tutto il paese, come ne fosse la spina dorsale, ad un tratto termina improvvisamente, al confine con la Cambogia, paese che ancora piange la repressione attuata da Phol Pot, così come il vicino Vietnam soffre ancora dei postumi della guerra con gli Stati Uniti. Di quest'ultima il Laos ha sofferto gli effetti in modo indiretto, ma non per questo in modo meno devastante.

Ma la serenità permea ogni luogo e ogni viso di questo meraviglioso paese in bilico tra la speculazione selvaggia, di cui sono testimoni i paesi confinanti, e la tradizione vissuta ogni giorno tra i silenzi dei grandi templi e lo scorrere del Mekong. Ciò che scrisse Tiziano Terzani nel suo viaggio nel 1993 si adatta ancora in modo perfetto a questo paese "Il Laos non è un posto, è uno stato d'animo". Solo il caso o il destino hanno fatto sì che io mi recassi in questa terra, ma il Laos ha lasciato una traccia indelebile dentro alla mia anima, contemporaneamente lieve e profonda, come il tempo che là scorre lento.

Patrizia
Ass. "Il nodo infinito"

*La produzione della **carta** è antichissima. In oriente la tecnica, per molti secoli tenuta segreta, si è andata perfezionando nel tempo, utilizzando le piante presenti sul territorio.*
Il gusto e la cultura dei diversi popoli hanno dato origine a qualità di carta diversissima per colori, decorazioni ed usi, nella creazione di oggetti di arredamento per la casa.
Attualmente in India è stata perfezionata la tecnica di produzione della carta, utilizzando la cacca di elefante: questo favorisce l'economia del paese e la sopravvivenza degli animali, che negli ultimi decenni sono stati sterminati in molte zone.

CAMERUN - Una strada da percorrere

Paese affascinante con le sue pianure, gli altipiani, le montagne, la savana, le foreste equatoriali.
Arriviamo a N'DJAMENA, capitale del CIAD e sono le 22.00 di sabato 18 febbraio 2012. Dobbiamo raggiungere la missione cattolica di Mogodé nel nord del Camerun, diocesi di Maroua-Mokolo, dove finanziamo la costruzione di un barrage (piccola diga) ed è per questo che scegliamo la scalo aereo più vicino.
Una ventata di aria calda ci accoglie scendendo dall'aereo. L'autista Adama ci porta al centro d'accueil de Kabalaye dove, al buio prendiamo possesso della nostra cameretta: caldo, doccia, spruzzino per le zanzare e sogni d'Africa.
All'alba con un clima fresco si passa la frontiera. Oltrepassiamo il lungo ponte di confine tra Ciad e Camerun ed, essendo domenica, non c'è il caotico, fumoso assordante traffico settimanale di automobili, motorini, camion, bus e biciclette stracarichi di persone.
Si decide di abbandonare la strada asfaltata piena di grosse buche e prendiamo una pista sabbiosa e sassosa, molto sconnessa, con paesaggi però incantevoli. Vediamo villaggi abbarbicati sulle rocce rossastre, nuclei familiari in capanne circolari addossate le une alle altre, polvere, bambini seminudi che ti guardano salutando; sentiamo caldo, tantissimo caldo.
Sono sensazioni uniche, coinvolgenti, bellissime: saranno le nostre compagne di viaggio.
I giorni volano ma i ricordi ti rimangono, ti seguono e ti fanno sognare già il prossimo viaggio.
Rivedi i sopralluoghi al cantiere e ripensi al pomeriggio da Kari, che presenta alla comunità cristiana del villaggio la figlia Annunziata, con una cerimonia quasi battesimale, con preghiere, sale sulla bocca, candela accesa, canti di donne e per finire cibo e bevande; rivedi il villaggio di Rhumsiki (1.051 metri di altitudine) con numerose vette rocciose che si ergono dagli spazi sconfinati dalle tonalità rossastre e lo stregone che risponde alle tue domande con l'aiuto di un granchio, che si muove in un vaso di terracotta; senti ancora l'armatan, il vento caldo del deserto che alza la sabbia creando una nebbia che nasconde tutto e te la trovi anche sotto i vestiti; ricordi i camion stracolmi di mercanzie, persone e ti chiedi come facciano a non cadere. Vanno al mercato, dove ci fermiamo anche noi: tutti i colori degli ortaggi, della frutta, delle banane quasi nere; ci sono nuvole di mosche che si posano dappertutto e tante merci varie. C'è anche un banchetto con pezzi di carne: al sole! che però è un po' offuscato dalle nuvole di mosche che vogliono pranzare. Ci sono le donne che vendono vestiti dai colori vivaci, alcune di etnia peul con il contorno delle labbra e parti del viso colorate di marrone scuro, altre con scarificazioni sul viso, sorrisi, tanti sorrisi e come sempre i bambini piccoli sulla schiena tenuti da un drappo colorato. Un giorno, fuori dalla missione ci aspetta seduta su una panca una donna con il volto sofferente, rassegnata, ma gli occhi chiedono aiuto. Ha un bambino in braccio che piange: è molto malato e ha bisogno di cure. Li prendiamo con noi in macchina per portarli all'ospedale, ma a metà strada veniamo a sapere che l'ospedale è chiuso: scende, sempre più rassegnata, senza lacrime per piangere. Riprendiamo il viaggio sulla pista sconnessa e sabbiosa, sempre tanto caldo, savana, rocce, polvere e un po' di malinconia.
A presto Camerun!

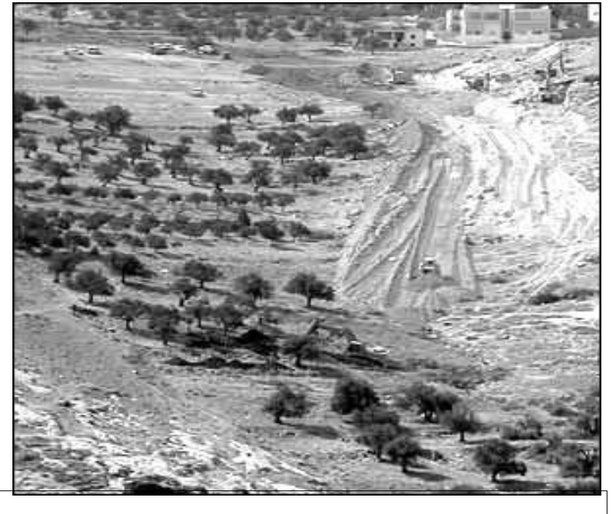
Pietro
ass. EDODE'

Acqua e cibo sono beni indispensabili alla vita. Inoltre sono condizioni necessarie per salvaguardare la pace nel nostro mondo. Se non sono garantiti il diritto all'acqua e ad un'alimentazione adeguata, viene concretamente negato ogni valore alla dignità umana e viene meno la più elementare tutela dei diritti umani.
*L'associazione **EDODE'** da anni porta aiuto alle popolazioni africane per la soluzione del problema di approvvigionamento d'acqua.,*
*Azalai intende contribuire alla realizzazione di un **progetto** per la realizzazione di un barrage in Camerun, nel territorio di Mogodè.*

PALESTINA - Il cielo di Betlemme

Il cielo di Betlemme in estate è sempre "assolato". Un giorno un prete palestinese, nostro amico, ci disse che le nuvole che passavano di lì, in quella stagione, è perchè avevano perso la strada.
C'era una strada che facevamo tutte le mattine per arrivare alla "Creche", l'orfanotrofio di Betlemme; dalla collina di Beit-Jalla scendeva tra le case bianche e la terra polverosa, per poi risalire alla volta di Betlemme. Da lì guardavamo, camminando, le terre con gli ulivi, colore dell'argento, illuminarsi al sole mattutino.
L'ulivo è la Palestina, è la pianta da cui ogni famiglia araba trae la maggior parte delle risorse per poter vivere; è segno di ricchezza e fecondità in una terra arida e assolata. C'è l'anziano Ibraim che, con i suoi figli, raccoglie le olive per fare l'olio, la famiglia di Handal che lavora il legno d'ulivo e costruisce oggetti, Maged e sua moglie che hanno un piccolo negozio per i pellegrini che si fermano a comprare souvenir di ricordo. L'ulivo è ciò che di più bello e sacro viene custodito dal popolo palestinese da secoli.
Abouna Hanna, un giovane prete palestinese, un giorno, ci portò nel suo villaggio d'origine, un paese arabo di case bianche, pecore e ulivi. Sulla strada ci fermammo a Birzeit, un villaggio vicino a Ramallah. Di tutto ciò che vedemmo, ci colpì l'altare della piccola chiesa cristiana, ricavato da una radice maestosa di un ulivo secolare. Pensammo che con tutte le piante d'ulivo che c'erano, avrebbero potuto anche sacrificarne una per costruire un altare. Abouna Hanna ci spiegò che quello era un ulivo "salvato al massacro". La necessità infatti di costruire nuove colonie israeliane attorno al piccolo paese di Abud e a tutti gli altri paesi della Cisgiordania, ha portato,in poco tempo, alla quasi totale distruzione delle terre d'ulivo, privando il popolo palestinese del loro principale lavoro.
C'era una strada che facevamo tutte le mattine per arrivare alla "Creche", l'orfanotrofio di Betlemme. L'estate del 2005 tornammo, ma dalla collina di Beit-Jalla non riuscivamo più a vedere le terre sconfinate, colore dell'argento. Il muro di cemento, alto 9 metri, ci impediva di vedere oltre, tagliava le strade polverose e i muri delle case bianche.
Per un attimo ci sembrò di aver perso anche noi la strada...come le nuvole d'estate nel cielo di Palestina.
Ci venne in mente l'altare di Birzeit, con quelle radici d'ulivo contorte e inestricabili, salve nonostante tutto. Vivere in questa terra è un po'così...come per quella radice. Si crede di aver perso la strada, perchè non si riesce a dare un senso a certe cose che accadono, ma poi, nonostante tutto, la vita continua su altre strade contorte e inestricabili.
Chi lo sa. Forse un giorno, quel legno profumato e contorto di radici prenderà vita, parlerà e potrà dire al mondo la giusta verità.

Anna e Mauro



In Palestina, come in molti altri paesi del mondo, da sempre gli artigiani utilizzano il ***legno*** *per le loro attività: producono oggetti di uso quotidiano, come piccoli mobili, taglieri, vassoi, ciotole o creano piccole sculture artistiche che assumono caratteristiche diverse secondo la cultura del luogo, l'abilità dell'artista che le produce, ma soprattutto secondo il tipo di legno disponibile.*
Azalai propone i bellissimi presepi in ulivo della Palestina, cornici, ciotole e scatole in legno di sandalo, ebano, palissandro, radica e legno di rosa, provenienti da molti paesi africani ed asiatici.

AFGHANISTAN - Un calore diverso

KABUL. Fa molto freddo d'inverno a Kabul. Fa freddo fuori, ma anche nelle case. Le stufe più diffuse si chiamano *bukhari* e bruciano legna o diesel. A casa mia c'è una stufa diesel, potrei accenderla, ma mi spaventa il momento in cui dovrò aprire le finestre prima di dormire per ridare un po' di ossigeno all'aria. Così decido di restare a scuola fino a tardi: almeno qui c'è il pianoforte e nella mia aula anche un buon condizionatore. Sento una vibrazione sorda e continua. Riprendo a suonare. Eppure il rumore sembra sempre più vicino.

E' anche una vibrazione troppo veloce per essere manuale. Provo di nuovo a suonare ma non posso concentrarmi, così esco dall'aula e vado incontro alla fonte del rumore. Arrivo nella classe di Ustad Murad che mi guarda col suo meraviglioso sorriso aperto.

Veste sempre elegante, all'occidentale, con la camicia bianca, il vestito grigio o nero e le scarpe a punta. Ha ventotto anni. A casa sua ci sono sua moglie e due bimbi piccoli che lo aspettano, ma lui è ancora qui da questa mattina alle otto, e sono già le sette di sera, buio pesto, notte fonda.

Vedo l'origine di quel rumore: è il trapano di Murad. Sta facendo i buchi nei cilindri di legno che si trasformeranno in tastiere di ghigiak, uno strumento musicale dalle montagne del Badakshan

Ustad Muhammad Murad è cresciuto a Shaghnan, nella regione più settentrionale dell'Afghanistan, in Badakhshan. Il suo grande desiderio è tenere in vita e rinnovare la cultura del proprio paese.

Non sta scritto nei manuali come dev'essere il ghijack: Ustad Murad in parte lo ricrea ogni volta che ne costruisce uno. E chi viene ammesso nella classe di ghijak non deve cercare un negozio che venda lo strumento. E' il maestro che lo costruisce per ogni studente, e ogni volta rifinisce un particolare diverso. La cassa di risonanza può essere su base quadrata o rettangolare, ma Murad ne costruisce tanti anche con la cassa rotonda, di metallo sottile. Quelli a base rettangolare li fa di legno. Le corde sono due, intonate a distanza di quarta, mi e la, e sul manico ci sono una quindicina di tasti.

Murad ha posato il trapano ed è ha preso il thermos di té verde: ne versa un po' in due tazze per sciacquarle. Fa troppo freddo per aprire una finestra, così getta il té di scarto sulla moquette. Servirà a tenere a riposo la polvere. Mentre beviamo mi mostra soddisfatto i due ghijak che ha costruito oggi. Penso all'emozione di chi domani suonerà gli strumenti freschi di fabbricazione…

Nelle montagne del Badakhshan ci sono esemplari di ghijak con la cassa di risonanza fatta da una zucca rivestita di pelle di capra e le corde di budello di pecora. Di ghijak se ne parla nei trattati del XV° secolo, ma chissà da quanto tempo esiste. Il suono è come un lamento semplice e sommesso. Si può ascoltare su youtube, cercando la parola -ghijak-

L'uso principale del ghijak è per accompagnare la voce. Spesso viene sostenuto ritmicamente dallo zirbagalì, uno strumento a percussione. Nel secolo scorso il famoso suonatore di ghijak Bozgul Badakhshi morì a centoventi anni!

Adriana

Le mani di artigiani lontani, mosse dal cuore e dalla saggezza, sanno trasformare il legno, i semi, le zucche, le pelli e altri materiali, che la natura offre, in strumenti, monili e oggetti decorativi tradizionali, così come avviene da secoli.

Conoscere vuol dire spesso imparare ad amare. Conoscere e riconoscere la bellezza e la ricca espressività di questi oggetti ci consente di creare nuovi legami di scambio e di crescita personale.

*Soprattutto gli **strumenti musicali** rappresentano la cultura del popolo, di cui sono l'espressione, e danno voce ai sentimenti condivisi nella vita comunitaria. Bisogna solo imparare ad ascoltare. Con il cuore.*

***I monili** delle diverse culture ci raccontano il piacere della bellezza e la tradizione nelle relazioni: quante cose saprebbe raccontarci un monile tuareg, attraverso la sua forma, le sue incisioni, le minuscole tracce di una lunga storia?*

GUATEMALA - Passo dopo passo

"…….mi alzo presto il mattino e vado con mio padre a lavorare nel campo. E' faticoso perché le piante di caffè sono sul pendio della montagna e non è facile stare in piedi. All'ora di pranzo io torno a casa, invece mio padre porta qualcosa da mangiare e resta li.
Torno in fretta perché nel poco tempo che ho, devo mangiare, darmi una lavata e cambiarmi i vestiti. Alle 3 sono a scuola con i miei compagni del centro Nufed (scuola media); le materie sono tante e alcune mi sembrano davvero difficili.
Alle 7 finiamo e torno a casa. E' già notte, ma non devo fare troppa strada. In mezz'ora arrivo, però spesso piove in questa stagione. Prima della cena aiuto a sistemare i contenitori dell'acqua raccolta e do cibo ai cani, che mi aspettano. Vado a dormire presto, altrimenti al mattino non riesco ad alzarmi. Spero di continuare gli studi, ma sarà molto difficile……" El Bosque, luglio 2008.
Questo è il racconto di Josè Javier, figlio di un piccolo "cafetalero" dell'Aldea El Bosque in Guatemala. Josè, come molti suoi compagni, ha compreso che la scuola è uno occasione di emancipazione e di riscatto, ma se la scuola media più vicina è distante più di due ore di cammino, diventa difficile: i ragazzi devono contribuire al bilancio familiare e non possono trascorrere la giornata fuori casa per andare a scuola. Ancora più difficile è per le ragazze, che devono aiutare in casa e per loro è davvero sconsigliabile fare due ore a piedi, al buio per tornare a casa.
Se invece un giorno succede..., diciamo all'inizio del 2003, una cosa diversa, cioè che la comunità trova qualcuno disposto a pagare un prezzo "equo" per il caffè prodotto, un prezzo che si può concordare e non subire, se si incontra qualcuno che non è solo interessato alla qualità del caffè, ma anche alla qualità della vita di chi lo produce, se si fonda una cooperativa, la "Nueva Esperanza del Bosque" e si comincia ad esportare caffè in Italia, se...
Ma questo è successo e nella mente delle persone è cambiato qualcosa, forse è svanita l'ansia per la sopravvivenza, che non fa vedere altro, forse ci si domanda come usare qualche soldo guadagnato in più , forse è il piacere semplice di parlare con persone, che sono interessate a te prima che al tuo caffè, persone che vogliono conoscerti, farsi conoscere e percorrere un pezzo di strada con te.
Si ricomincia a sognare e progettare, per sé e per la comunità., Nel 2005 Modesto Campos, da sempre convinto dell'importanza della scuola, pensa sia il momento giusto per chiedere l'apertura del centro Nufed n°390 (Nucleos Familiares para la Educacion y el Desarollo) di El Bosque. Si è rivolto ad una istituzione del Ministero Guatemalteco dell'Istruzione per avviare scuole medie in collaborazione con le comunità riconosciute dal ministero stesso: nel caso specifico di El Bosque il ministero ha concesso l'utilizzo pomeridiano della scuola elementare e contribuisce allo stipendio degli insegnanti. La comunità (la comunità, la cooperativa Nueva Esperanza, gli amici italiani) integra lo stipendio degli insegnanti e copre tutti gli altri costi di gestione.
Dal 2005 sono oramai molti gli studenti passati per il Nufed, il tasso di ragazzi fermi alla scuola elementare si è drasticamente ridotto, alcuni hanno proseguito gli studi, diplomandosi proprio in questo 2012, e di certo le "menti" non si fermano e pensano alla strada, all' acqua, all' ambulatorio …ma queste sono altre storie, magari da raccontare la prossima volta.
E' incredibile quanto possa essere buona una tazzina di caffè!

Paolo
ass. La giostra del sorriso

***IL caffè** è il prodotto simbolo del Sud del mondo. Molti paesi lo producono: essenzialmente due sono le tipologie di aromi e di gusti.*
L'Arabica dà un caffè di gusto delicato, leggero e gradevole. La sua pianta si coltiva tra i 500 e i 2000 m. di altitudine prevalentemente in Centro e Sud America.
La Robusta dà un caffè di gusto più forte, amaro, con un contenuto più elevato di caffeina. Il caffè viene importato verde, viene torrefatto in Italia, con modalità diverse.
Il prezzo del caffè è regolato dalla Borsa mondiale, che troppo spesso impone prezzi sfavorevoli ai piccoli produttori, a vantaggio delle multinazionali. Azalai, come tutte le botteghe di commercio equo e solidale, propone caffè acquistato direttamente presso le piccole cooperative produttrici

NIGER - Il fiero popolo dei Tuareg

L'incontro fulminante con i tuareg avvenne la prima volta nel Sahara occidentale nella regione dell'Air, in Niger; per questo popolo fiero e ribelle questa è la terra dei Tuareg, , gli uomini liberi.
Alte e imponenti figure mi si presentarono e, complici le luci del tramonto e le loro Gandure svolazzanti, mi sembrarono danzare nei loro movimenti; gli uomini erano avvolti in stoffe blu o azzurre, la testa nascosta da uno cheche o Taghelmust bianco e blu indigo, che celava il volto ma non gli occhi; le donne vestite con tessuti dai colori brillanti lasciavano scoperto il loro bellissimo sorridente viso. Tutti erano ornati di gioielli, collier, bracciali, cavigliere . Grandi croci di Agadez e di Iferouane pendevano sui loro petti, la Takouba (spada) al fianco e cammelli da parata li seguivano in fila.
Alcune anziane donne portavano un imzad, la viola monocorde e i tamburi che accompagnano i loro canti poetici; si stavano tutti recando ad una festa di mariage e, come loro abitudine, ci invitarono a partecipare alla cerimonia come fossimo vecchi amici. Il ricordo di queste tre lunghe notti è rimasto impresso nella mente e nel cuore, la bellezza delle loro tradizioni, l'ospitalità, il rispetto reciproco, l'amicizia , l'essere presenti a qualche cosa di molto intimo e sacro, resterà indimenticabile.
Il matrimonio tuareg è una grande e coinvolgente festa e si differenzia tra una tribù e l'altra, Tutto ha inizio quando la coppia si conosce e si sceglie liberamente; decisi a sposarsi, affidano la domanda di matrimonio ad un amico intimo, che farà da tramite tra le reciproche famiglie.
La famiglia della sposa fissa una dote e la data del matrimonio, che avverrà davanti a un Imam in una moschea. Per tre giorni la sposa resterà nascosta con le amiche; da questo momento il matrimonio è effettivo da un punto di vista religioso, la dote è stata pagata, ma la coppia non vive ancora insieme: il marito dovrà ora partire e guadagnare il denaro necessario per organizzare il matrimonio tradizionale e per poter offrire "la Valise" alla sua compagna, con tutto ciò che le servirà per vivere, abiti, scarpe, gioielli, denaro, profumi, attrezzature e animali, abiti per i forgerons e una mini valigia dono per la nonna della sposa. Il primo giorno del matrimonio tradizionale lo sposo, con gli amici e i vicini, organizza un grande pranzo; così fa la sposa con la sua famiglia e lì si esibiscono i musicisti: le donne della famiglia dello sposo sono invitate e potranno danzare, offrire doni e denaro ai musicanti.
Il secondo giorno al mattino la famiglia dello sposo porta la Valise nella casa della sposa, tutto il villaggio sarà presente, incuriosito dal contenuto, pronto a criticare, scherzare, toccare. La musica, i canti e le danze continueranno per tutto il giorno. Le donne anziane della famiglia della sposa costruiranno la tenda tradizionale, proprietà esclusiva della donna anche nel futuro, proteggendola con canti contro i jinn, gli spiriti dispettosi, retaggio di antiche culture.
Nel frattempo vengono preparati per la cena i piatti tradizionali, che saranno offerti a tutti, anche a ospiti occasionali come noi.
Successivamente la sposa verrà truccata vestita e pettinata , i capelli le verranno intrecciati , l'henné applicato a mani e piedi dalle donne dei forgerons, i gioiellieri.
Per la prima e sola volta nella sua vita anche lo sposo sarà decorato con l'henné. La festa continua tra regali e profumi, cibo e musica, gare di danza e corse sui cammelli, parade con gli animali bardati e con la presenza di dromedari bianchi, i meharé più pregiati.
Gli amici dello sposo invece organizzano la cerimonia del "Tenakhit" attorno alla sua futura casa, i cammellieri in sella ai loro animali si sfidano, mettendosi in mostra: sfide e rivalità fanno parte del gioco. Un manzo viene sacrificato per gli invitati e la festa continua giorno e notte, con lunghe pause nelle ore più calde, per riposarsi e riprendere poi al tramonto.
A Iferouane é tradizione nascondere la sposa e permettere agli amici dello sposo di cercarla ovunque e tentare di rapirla prima della notte di nozze, Tutto é gioco, le schermaglie sui due fronti sono amichevoli. A sera danze e canti accompagneranno i pasti e tutti esibiranno i loro abiti e gioielli più belli, tradizionali, tramandati in famiglia quale dote e ricchezza; purtroppo i pezzi più antichi e importanti sono stati in gran parte sacrificati per superare i periodi di crisi e la mancanza di denaro,
La notte vedrà i due sposi finalmente soli ma.... lo sposo dovrà lasciare la tenda delle nozze in piena notte e rientrare presso i genitori, nessuno dovrà vederlo, e questo si ripeterà per una intera settimana. Il mattino del settimo giorno potrà restare nella nuova casa e finalmente viverci sotto gli occhi di tutti. E' a questo punto che i suoi amici potranno felicitarsi con tutti a partire dalla famiglia della sposa. La vita matrimoniale ha inizio, ma il marito sa che se l'unione dovesse interrompersi perché rifiutato dalla moglie, sarà lui a dover raccogliere le proprie cose e andarsene. La Valise, gli animali, i gioielli e la tenda sono proprietà della donna; in una società matriarcale è d'obbligo riconoscere i diritti e l'indipendenza femminile.
Basta poco per riaccendere i ricordi.....l'intenso aroma di un tè alla menta o il profumo del legno di acacia che arde, un malinconico canto d'amore, l'ultima Azalai...

Tina

Vedere la scheda a pag. 19

NEPAL - Vicino al paradiso

Era una giornata ancora tiepida di fine ottobre. Ero arrivata in Nepal da poco più di un mese ed era giunto per me il momento di dare un'occhiata a ciò che rende famoso questo piccolo Paese in tutto il mondo: l'Himalaya.
L'osservatorio più vicino alla capitale si trova a Nagarkhot, a circa due ore di pullman da Khatmandu e a 2.200 metri di altitudine.
Partii sola con uno zaino leggero, ma pieno di maglioni e calze di lana, per far fronte alla temperatura che, uscendo dalla valle, si sarebbe abbassata di parecchi gradi.
Arrivai nel tardo pomeriggio al villaggio, dove il sole era già quasi tramontato, e mi sistemai alla meno peggio in una sorta di ostello semivuoto, dove trascorsi una breve notte nel gelo della mia cameretta, avvolta in un sacco a pelo.
La sveglia del cellulare suonò alle 4 in punto ricordandomi lo scopo del mio breve viaggio. Mi alzai e mi vestii in fretta, a strati; calzai calze, calzettoni e scarponcini e iniziai a salire nel buio per il sentiero che mi avrebbe condotta alla terrazza panoramica.
Dopo circa un'ora di marcia incerta, senza incontrare anima viva e accompagnata dai soli rumori della foresta, vidi finalmente la luce di una piccola casa di legno, dove trovai riuniti a bere del tè nero fumante tutti quelli che, come me, erano lassù per osservare la famosa alba sulle montagne più alte del pianeta.
Poco oltre quest' ultima confortante tappa, si trovava l'osservatorio: una piccola terrazza di erba, dotata di torretta in legno, decorata dalle immancabili bandierine colorate tibetane e completamente sospesa sul vuoto di un dirupo.
In attesa in piedi, nel vento gelido, vidi piano piano l'oscurità dissiparsi, per lasciare posto all'orizzonte alle sagome incantate delle montagne. Un sole timido si districò lentamente dalla bruma e dalle nubi.
Quando finalmente la luce fu abbastanza, lo spettacolo mi lasciò letteralmente a bocca aperta.
Era come se un mare in tempesta si fosse riversato nel cielo e ogni cima innevata un'onda bianca intagliata nella roccia, immobile nel tempo e nello spazio in un oceano di perfezione accecante, senza inizio né fine.

Fu difficile distogliere lo sguardo da questo scorcio di paradiso e ritornare sui miei passi.

Marta G.

*In Nepal e in tutti i paesi orientali **il tè** è una bevanda tradizionale, che viene preparata e servita secondo rituali antichissimi. La bevanda si ottiene per infusione delle foglie della pianta di Camellia , che è un sempreverde con un piccolo fiore bianco; allo stato selvatico diventa un albero, che può raggiungere i 20 metri.*
Tutte le foglie sono 'raccolte' da raccoglitori di tè che selezionano i germogli appena sbocciati, generalmente cogliendo le prime due foglie e un bocciolo. I raccoglitori di tè riconoscono l'esatto momento in cui il tè deve essere staccato dalla pianta per assicurare che solo le foglie più tenere siano utilizzate per produrre i tè più pregiati. La lavorazione successiva, per essiccazione, per fermentazione, per torrefazione, caratterizza i diversi tipi di tè. Quattro sono le varietà principali : tè nero, tè verde, tè Oolong e tè bianco.
Esistono anche tipi 'non tradizionali' di tè, denominati infusi alle erbe e al gusto di frutta. Questi infusi sono prodotti con piante, frutti e spezie che non derivano dalla pianta del tè Camellia sinensis, ma che vengono comunque realizzati utilizzando acqua bollente. È possibile scegliere fra un'ampia varietà di piante, come ad esempio camomilla, menta piperita, tiglio, ibisco e rooibos, per creare miscele che forniscono una deliziosa alternativa alle altre bevande.

SICILIA- *LIBERA TERRA*

Agosto 2012

L'aeroporto di Cinisi ha le montagne alle spalle e il mare di fronte.
Fuori ci sono i pulmini che congiungono lo sbarco con il centro di Palermo, poi bisogna fare in fretta e cercare altri autobus, che da lì ci porteranno a Corleone. I bus sono pochi: due soli in un pomeriggio intero; riusciamo a sbagliare bus e allora l'autista chiama il suo collega, lo fa fermare e si cambia: è il quarto pullman che prendiamo dalla mattina e l'unica cosa che vogliamo è arrivare a destinazione. Scesi nella piazza di Corleone, Calogero, il presidente della Cooperativa "Liberarci dalle spine", ci accoglie con un pulmino un po' sgangherato, molto vissuto che ci scorterà fino a Casa Caponnetto.
Qui la mattina ci si alza presto: le sveglie suonano di camera in camera alle 6. Pian piano la sala da pranzo si riempie, il caffè già fuma e entro un'ora bisogna essere pronti. Oggi andiamo sui campi. Pomodori, uva, meloni, ceci e lenticchie: impariamo a conoscere i frutti della nostra terra; nostra, perché le terre confiscate, i campi, la casa, di giorno in giorno diventano anche un po' nostre.
Andiamo a raccogliere pomodori. I filari sembrano lunghissimi e siamo solo due volontari per ogni fila. Incredibile, in tre giorni siamo riusciti a raccoglierli tutti, riempiendo quattrocento cassette..
Abbiamo imparato a scovare i pomodori più belli, quelli grossi, rossi, che si nascondono vicino alla terra, all'ombra; a capire quali sono quelli marci, troppo acerbi o troppo piccoli; sappiamo che, se si lavora insieme, la mattina passa veloce e le cassette aumentano sui trattori stracolmi di frutti. Impariamo a conoscere il caldo, la fatica, le colline e il colore oro dei campi.
A mezzogiorno si torna a casa, dove le nostre preziose cuoche dello SPI CGIL ci cucinano il pranzo. Il pomeriggio invece è dedicato a incontri di conoscenza e sensibilizzazione:
in via d'Amelio sentiamo i racconti di Rita Borsellino, sotto l'ulivo che fu piantato vent'anni fa; a Partinico conosciamo Pino Maniàci, che ogni giorno con coraggio sfida la mafia dietro la telecamera e così per un giorno prendiamo parte anche noi al telegiornale più lungo del mondo; c'è poi Portella della Ginestra e i racconti di due sopravvissuti, due anziani albanesi, che ci raccontano la loro esperienza, della povertà in cui hanno vissuto, essendo figli di contadini; hanno lavorato una vita e ora ripongono in noi la loro fiducia.
Due settimane passano molto in fretta e l'ultima mattina la sveglia suona come sempre alle 6. Bisogna ritornare a Palermo, poi di nuovo a Cinisi per prendere l'aereo.

I pomodori, la terra, le conoscenze fatte in questi giorni così intensi li portiamo via dentro di noi, in attesa di rincontrare tutti e tutto.

Alice

Libera si è costituita come associazione circa diciotto anni fa con l'intento di sollecitare la nostra società nella lotta alle mafie e di promuovere legalità e giustizia. Attualmente ***LIBERA*** *è un coordinamento di oltre 1500 associazioni, gruppi, scuole, realtà di base, impegnati nella diffusione di una cultura della legalità. Gli impegni concreti di LIBERA riguardano la legge sull'uso sociale dei beni confiscati alle mafie, l'impegno contro la corruzione, le attività antiusura, i campi di formazione anti mafia e i progetti sul lavoro e sullo sviluppo. Le cooperative sociali, che da anni lavorano sui terreni confiscati alle famiglie mafiose, producono olio, vino, conserve, grano e frequentemente subiscono danni irreparabili alle coltivazioni per la loro opposizione alla mafia. La nostra bottega propone da anni i prodotti di Libera Terra, di produzione biologica garantita e ottima qualità.*
Inoltre abbiamo fatto la scelte di sostenere altre ***cooperative sociali italiane,*** *come* ***Madre Terra*** *di don Benzi, la cooperativa* ***don Pino Puglisi,*** *la cooperativa* ***Filò*** *e la* ***Mausolea*** *per i prodotti di Camaldoli.*
*Attraverso i nostri importatoti teniamo in bottega prodotti dell'****economia carceraria.***

Conclusione

Ecco. A noi sembra di aver raccolto e condiviso molte emozioni leggendo questi racconti.
Forse qualcuno di noi avrà il desiderio di continuare ad ascoltare o di fare domande, di sapere di più.
In questo anno, che sarà il decimo di attività della nostra associazione, prepareremo momenti di amicizia e di incontro per parlare di questi paesi, per conoscere più a fondo i progetti di sostegno del Commercio Equo e Solidale.
Ogni mese fermeremo la nostra attenzione su un prodotto particolare e parleremo del paese dal quale proviene, cercheremo di conoscerlo attraverso i cibi tradizionali, la musica, gli strumenti e le tecniche particolari di lavoro.
Questo potrebbe essere un viaggio molto interessante, da fare insieme per allargare come in un profondo respiro il nostro orizzonte. Potremo stabilire nuovi contatti, nuove relazioni con chi si aspetta da noi un po' di attenzione.
Forse non è proprio vero che non possiamo fare nulla per sostenere chi è in difficoltà. I nostri amici ci hanno raccontato con le loro testimonianze che si può. Mettiamoci un po' di più in gioco anche noi.

SOMMARIO

INTRODUZIONE			*pag. 1*
INDIA	*Un caleidoscopio di colori*		*pag. 2*
RWANDA	*Un giorno nuovo*	*(progetto Azalai)*	*pag. 4*
MESSICO	*Segni di speranza*		*pag. 6*
VIETNAM	*Legami per crescere*	*(progetto Azalai)*	*pag. 8*
BRASILE	*La gioia dell'accoglienza*		*pag. 10*
LAOS	*Uno stato d'animo*		*pag. 12*
CAMERUM	*Una strada da percorrere*	*(progetto Azalai)*	*pag. 14*
PALESTINA	*Il cielo di Betlemme*		*pag. 16*
AFGANISTAN	*Un calore diverso*		*pag. 18*
GUATEMALA	*Passo dopo passo*		*pag. 20*
NIGER	*Il fiero popolo dei Tuareg*		*pag. 22*
NEPAL.	*Vicino al paradiso*		*pag. 24*
SICILIA	*LIBERA TERRA*		*pag. 26*
CONCLUSIONE			*pag. 27*

Prova copertina

2003 – 2013

dieci anni di
Azalai

racconti di viaggio

prova

sguardi su
realtà
del mondo
che conosciamo poco
e sui nostri progetti

del Commercio Equo e Solidale

tra amici