

Viaggio al centro della terra

di Silvio Rizzotti
Foto Paola Viesi



Ad Hawzen (Tigrai), dove stiamo costruendo un lodge nella zona delle chiese ortodosse scavate nella roccia, vengono a trovarci gli amici di Slow Food, qui per impostare un progetto sul miele. Una cena spartana nella futura cucina, unico locale per ora agibile, e tante chiacchiere, anche perché questo incontro imprevisto rompe il nostro abituale isolamento nelle notti africane.

Paolo e i suoi amici ci parlano dei progetti di Slow Food in Etiopia: il caffè delle foreste di Golocha e del Bale; il grano duro dell'Arsi; il *kollo* (orzo tostato) di Dinsho; il *teff* di Debra Zeit; l'incenso di Fil-tu, il miele del vulcano di Wonchi e del Tigrai. Noi, invece, raccontiamo il viaggio fatto di recente in Dancalia con gli amici veneti che vengono qua periodicamente per aiutarci nella progettazione e nella direzione dei lavori. L'accesso al nord della regione è ad

Agula (2300 metri d'altitudine) sulla strada Macallè-Adigrat, a breve distanza dal *lodge*. Sul ciglio della scarpata la bella foresta di Derà, una delle poche del Tigrai orientale: olivi selvatici, acacie e procelle. Compaiono i primi Afar, le donne con vestiti blu e neri e collane vistose, gli uomini con la gonnella a quadretti, i pugnali ricurvi e spesso il fucile. Continuando la discesa, la vegetazione si dirada e le montagne appaiono spoglie e bruciate dal sole: s'incontrano le prime carovane di cammelli, che vanno e vengono tra Assale e Macallè con il sale.

Berhale, a 70 chilometri da Agula è la capitale amministrativa della zona: un lungo villaggio di capanne afar, con edifici pubblici in muratura e campi sosta per le carovane. Ci dirigiamo verso una collinetta che sovrasta il paese dove Ali Husman Bari, responsabile del Woredà (la nostra provincia) ci accoglie e ci assegna la guida già prenotata e due guardie armate.

La pista scende lungo il letto secco di un fiume, con panorami spettacolari: montagne con versanti di roccia molto inclinati, pochissima vegetazione ma diverse pozze d'acqua. A tratti la pista diventa estrema con passaggi ripidissimi e scoscesi. Dopo circa 40 chilometri giungiamo nel bassopiano. Punto di confine è un guado dove troviamo anche una capanna isolata. Poi inizia un tratto piano con molta lava

che ci porta in breve a Hamed Ela (a 50 chilometri da Berhale, altitudine sottozero) principale centro abitato nel nord del deserto, nei pressi del lago salato di Assale, punto di diramazione tra la pista per Dallul e per i vulcani.

La prima capanna a sinistra è il nostro albergo. Il gestore, Ato Hussein, un efficiente Afar, ci aiuta nella sistemazione. Come prima ipotesi dormiremo all'aperto su

Improvvisamente ci troviamo sul ciglio esterno del cratere, con fumi, luci rossastre, e un precipizio sotto di noi: ancora qualche passo e c'è uno spiazzo da cui parte un sentierino in discesa che porta al cratere interno, ribollente di lava, una quarantina di metri più sotto. Riflettiamo: niente acqua, niente cibo, niente sacchi a pelo

Terre slow/Etiopia

belle stuoie fuori dalla capanna, ma l'interno rimane a nostra disposizione nell'eventualità che il tempo peggiori. Noi cinque "ferengi" sistemiamo i materassini sulle stuoie; nello spiazzo opposto i nostri collaboratori che sono diventati sei.

Prima di cena visitiamo il paese, un centinaio di capanne sistemate senza ordine evidente lungo un pendio; in fondo, sul letto secco del fiume, lo spiazzo di sosta in cui decine di carovane sono già accampate per la notte. Al centro di ciascuna carovana gruppi di uomini che chiacchierano e mangiano accanto al fuoco, circondati dai loro animali – cammelli, muli e asini.

Parliamo con gli abitanti per capire qualcosa di questo paese: sono lavoratori del sale, che ogni mattina raggiungono le sponde del lago di Assale per estrarre le zolle e lavorarle fino a farle diventare le mattonelle che vediamo caricate sui cammelli. Gli operai non sono solo Afar, ma anche Tigrini e Amara – pochissime le donne e i bambini – rimasti nei paesi d'origine.

Avvicinamento

Dopo la prima notte di caldo sopportabile ci svegliamo all'alba e partiamo con l'aurora dirigendoci a est. Per un centinaio di chilometri il deserto è disposto a ferro di cavallo attorno a una catena montuosa. Tra i monti ci sono indicati i vulcani spenti di Boralalle e Dellafilla; in lontananza si distingue la sagoma della nostra meta, il vulcano Ert Ale.

Il deserto è molto vario: tratti spogli di sabbia o di sale, con il caratteristico colore bruno e la superficie bagnata; tratti con cespugli o vere e proprie praterie, con erbe robustissime che sopravvivono in questo difficile ambiente. Unici alberi le palme dum dai frutti durissimi da cui si ricavano bibite, collane e bottoni. Vicino ai tratti con vegetazione, capanne afar, animali domestici, voli di pernici e struzzi, uno sciacallo.

Verso mezzogiorno giungiamo a un gruppo di capanne, il *kebede* (equivalente della nostra circoscrizione) di Ksarmad, nella cui giurisdizione

si trova l'Ert Ale. Dopo un po' ci informano che Ato Glissa, il responsabile del *kebede*, è pronto a riceverci. Egli discute autorevolmente con la nostra guida Belah le condizioni per la gita al vulcano e i cammelli. Alla fine si fa l'accordo: la guida di montagna Mohammed e due cammelli con conduttore per 1000 birr.

Rientriamo in macchina e ci dirigiamo verso una lingua di lava in direzione dell'ancora lontano Ert Ale. La pista s'inerpica in mezzo a sassi neri e qualche rado alberello. Il campo base è uno spiazzo pianeggiante e piuttosto sporco, dove parcheggiamo le auto e facciamo un riposino.

In cima all'Ert Ale

Verso le 16.30 i miei collaboratori cominciano a confabulare fitto fitto e ci comunicano che i cammelli sono in ritardo ma noi dobbiamo incamminarci perché l'orario tra le 17 e le 22 è ideale per salire al vulcano. Facciamo come consigliato: una guardia e l'autista resteranno al campo base, come la guida Belah che, però, all'arrivo dei cammelli, si occuperà del carico delle nostre provviste e ci raggiungerà. Belah consiglia di portare due bottiglie d'acqua ciascuno, le pile per camminare di notte e un *golfino* (usa proprio la parola italiana) perché lassù potrebbe fare freddo; poi arriveranno i cammelli coi sacchi a pelo, l'acqua e le provviste per la cena e la colazione.

Ci incamminiamo contenti sulla lava nera con un po' meno di 40 gradi e il sole che inizia a calare. Ogni tanto attraversiamo lingue di terra coperte da alte erbe gialle. Il percorso è lungo una ventina di chilometri ma il dislivello sembra poco, sui 500-600 metri. Le prime due ore trascorrono piacevolmente: il sentiero non è ripido, il sole tramonta alle nostre spalle diffondendo colori intensi su tutta la montagna, il vulcano sembra sempre lontano, ma si vedono i primi sbuffi di vapore accompagnati da una luce rossastra. La terza ora camminiamo quasi al buio ma non è ancora necessario accendere le pile; poi arriva il buio pesto. Mohammed procede



Dancalia (Etiopia). Carovane di cammelli e muli trasportano le mattonelle di sale estratto sulla sponde del lago Assale.

con sicurezza, facendosi luce con una piccolissima pila tascabile. Alla sosta al termine della terza ora, qualche perplessità, qualcuno chiede quanto manca e la guida risponde in amara: «Quattro ore». Non capiamo se mancano quattro ore di cammino oppure se si arriverà, come programmato, alle quattro. Riprendiamo in fila indiana; ci fanno luce sia quelli davanti sia quelli dietro e la guida, ogni tanto, richiama la nostra attenzione con voce allarmata: «Un grande sasso, un grande buco». Mohammed continua a camminare per la montagna in costa e chiede spesso la mia superpila per scrutare più lontano. La situazione sembra critica, anche se non drammatica. La svol-

ta arriva di lì a poco, quando la pila di Mohammed illumina un ometto di sassi e, vicino, un tratto sabbioso con tracce di scarpe: abbiamo ritrovato il sentiero principale. Breve sosta per festeggiare, ma poi Mohammed assume un'aria serissima, dicendo bisogna stare uniti, perché ci sono molti pericoli. L'ultima ora non è faticosa ma stiamo finendo l'acqua, scrutiamo il nero panorama cercando i cammelli: in basso si vede a tratti una lucetta. Sarà la pila del cammelliere? Improvvisamente ci troviamo sul ciglio esterno del cratere, con fumi, luci rossastre, e un precipizio sotto di noi: ancora qualche passo e c'è uno spiazzo da cui parte un sentierino in discesa che porta al cratere interno,



ribollente di lava, una quarantina di metri più sotto. Riflettiamo: niente acqua, niente cibo, niente sacchi a pelo. C'è un brutto vento e siamo stanchi. La maggioranza decide di fermarsi a dormire, mentre pochi coraggiosi si incamminano giù per il brutto sentiero per vedere lo spettacolo. Gli altri spartiscono berretti e scarpe e cercano una soluzione per riposare, in attesa dei cammelli. Il buco "presidenziale" affacciato sul precipizio – una sorta di suite profonda un metro – è occupato da me, Alberto e la moglie Anna; Pino, Guido e gli altri cercano buchi e muretti nei dintorni.

All'alba ci leviamo dai nostri buchi, intirizziti ma in forma, nonostante la posizione scomoda, i sas-

si, il freddo... Il vulcano continua a bollire; due strisce d'argento sul deserto, una a ovest e l'altra a sud est, segnalano la presenza dei laghi Assale, che conosciamo, e Afrera, che visiteremo un'altra volta. Dei cammelli nessuna traccia...

Salvo qualcuno che non se la sente, il gruppo scende sul sentiero fino al cratere interno per osservare da vicino la lava che bolle. Il percorso è breve ma insidioso, ci sono crepacci e in alcuni punti la lava è talmente sottile che potrebbe cedere sotto i piedi. La guida ci raccomanda di seguire i suoi passi. Le esalazioni del vulcano ci obbligano a coprire la bocca con i fazzoletti e lo spettacolo è grandioso: un lago di lava ribollente, scoppi

improvvisi, vapori rossastri.

Mancando il necessario per la colazione, cominciamo la discesa: quasi tutti hanno la gola asciutta ma non chiedono niente a quelli che, previdenti, hanno serbato un dito di acqua nella borraccia. Dopo mezz'ora, su una piazzola sabbiosa in mezzo alla lava, scopriamo due cammelli accovacciati e un cammelliere afar con un'aria sperduta ma sorridente; ancora qualche passo e riconosciamo le nostre cose. Cominciamo a interrogarlo, e ci risponde che la guida principale è restata al campo base mentre lui, persa la strada, ha dormito lì. C'è un'esplosione di impropri in tre lingue, ma il sereno afar resta sorridente. Ci consoliamo con una buona colazione, accompagnata da litri di acqua.

Sfamati e dissetati, riprendiamo la discesa. È il momento peggiore: abbiamo sempre davanti una lingua di lava da scavalcare. Pensiamo che lì dietro ci sia il campo base e invece arriva un'altra lingua di lava... Passano tre ore noiose, sempre più calde, e poi finalmente il campo base e le congratulazioni della guida ufficiale. Il ritorno non ha storia perché, salvo gli autisti, dormiamo tutti saporitamente. Arriviamo a Hamed Ela al tramonto, ormai siamo di casa: ci danno una nuova capanna perché quella che conosciamo è occupata da un gruppo; troviamo un bar, beviamo aranciate fresche, ceniamo sui materassini e poi dormiamo all'aperto con la temperatura ideale di circa 30 gradi, senza vento.

Di nuovo a casa

L'indomani ripartiamo prima delle sei dirigendoci a nord, per la visita ai soffioni vulcanici nella parte iniziale del deserto di sale Dallul. I primi 10 chilometri di pista, comuni al percorso per il lago Assale, sono impressionanti: una carovana dietro l'altra nei due sensi. Facendo un paio di conti ci sono migliaia di cammelli, centinaia di uomini, tonnellate di sale.

I laghetti ribollenti di acqua oleosa, quasi benzina al tatto, gli spruzzi di vapore a intervalli regolari, le concrezioni gialle con forme originali e uno spiazzo con una cinquantina di *messob* cristallizzati (il "ristorante dei diavoli", secondo l'interpretazione locale) meritano una visita. Come a Yellowstone: lì ci sono foreste e orsi, qui deserto e struzzi ma l'impatto è sempre grande. All'ora di cena siamo di ritorno al cantiere del Gheralta Lodge.

Siamo ancora sobri quando, al termine del racconto, formuliamo buoni propositi per il futuro: mia moglie e io, soci Slow Food da qualche anno, finora del tutto passivi, ci faremo parte attiva, cominciando a utilizzare nella cucina del *lodge* i prodotti agricoli dei progetti dell'associazione in Etiopia e cercheremo di capire un po' meglio la questione del sale.

Qual è la situazione attuale di questo centenario commercio? Cosa succederà quando le strade miglioreranno e i piccoli efficienti camioncini giapponesi, che già oggi arrivano a Berhale, giungeranno fino a Hamed Ela? Cosa si può fare? ☛

Cominceremo a utilizzare nella cucina del lodge i prodotti agricoli dei progetti di Slow Food in Etiopia e cercheremo di capire un po' meglio la questione del sale.

Qual è la situazione attuale di questo centenario commercio?

Cosa succederà quando le strade miglioreranno e i piccoli efficienti camioncini giapponesi, che già oggi arrivano a Berhale, giungeranno fino a Hamed Ela? Cosa si può fare?